

# contents

## 目次

<b>I</b>	<b>食品を製造・販売するための手続き</b> .....	<b>1</b>
1	営業許可.....	1
2	営業許可取得までの流れ（新たに営業許可を取得する場合）.....	1
	（1）営業許可申請前の事前相談	
	（2）営業施設の工事着工	
	（3）営業許可申請	
	（4）営業施設の検査	
	（5）保健所長による許可と許可書の交付	
	（6）営業開始	
3	営業許可後の手続き.....	3
	（1）改めて新規営業許可を受けなければならない場合	
	（2）継続許可申請	
	（3）保健所への届出	
4	事前相談でよくある質問.....	3
5	その他（食品を輸出しようと思ったら...）.....	4
<b>II</b>	<b>食品の加工製造を始める</b> .....	<b>5</b>
1	加工施設を建設する際に関係する法律.....	5
2	加工機器の選定.....	5
3	適切な原材料の確保.....	6
	（1）製造販売計画に見あった原材料の確保	
	（2）原材料の保管	
	（3）収穫時期と加工製造	
	（4）中間原材料	
4	加工・製造方法の的確性.....	7
	（1）瓶詰食品	
	（2）漬物	
	（3）焼き菓子	
5	適切な容器包装.....	8
	（1）器具、容器包装の規格基準（食品衛生法第18条）	
	（2）保存方法との関係	
	（3）表示との関係	
	（4）容器の材質による性質の違い	
	（5）包装材料の種類と特性	
6	品質を保持するための包装技術.....	10
	（1）真空包装	
	（2）脱酸素剤	
	（3）容器包装の識別マーク（資源有効利用促進法）	
7	保存方法の設定.....	11
	（1）食品衛生法で保存温度が決められている食品	

(2) 製造者が設定する食品	
(3) 常温（おおよそ15～25℃）で保存する食品	
<b>8 期限表示の設定</b> .....	<b>12</b>
(1) 消費期限と賞味期限	
(2) 表示方法	
(3) 期限表示についての基本的な考え方	
(4) 期限設定の手順例	
<b>Ⅲ 食品表示</b> .....	<b>17</b>
1 食品表示に係る法令.....	17
2 適正な食品表示.....	18
3 原材料表示の作り方.....	20
4 できあがった表示のチェック.....	21
5 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（旧薬事法）と食品表示.....	22
<b>Ⅳ 食品製造事業の運営</b> .....	<b>24</b>
1 食品製造に従事する者としての健康管理.....	24
2 消費者への対応（リスクに備える）.....	24
(1) クレーム対策	
(2) 保険への加入	
3 品質の安定化及び管理.....	26
(1) 現状を把握しましょう【手順1】	
(2) 重要な危害を分析し、防止策を決めましょう【手順2】	
(3) 製造所のルールを作りましょう（マニュアルの作成）【手順3】	
4 定期的な検査.....	30
(1) 検査の必要性	
(2) 検査の種類	
(3) 試験項目の例	
(4) 事前相談でよくある質問（参考事例）	
5 HACCPによる衛生管理.....	32
(1) HACCPとは	
(2) HACCPに沿った衛生管理の制度化	
(3) HACCPに基づく衛生管理	
(4) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
6 税金.....	34
7 所得税申告のポイント.....	35
8 労務管理.....	35
<b>Ⅴ 農林水産業の6次産業化</b> .....	<b>36</b>
1 6次産業化とは.....	36
2 6次産業化のねらい.....	36
3 国による6次産業化の推進.....	36
(1) 六次産業化・地産地消費の目的	
(2) 6次産業化事業（総合化事業計画）の認定	
(3) 総合化事業計画の認定者への支援	
(4) 総合化事業計画の認定要件	
(5) 農商工連携への支援	
(6) 農林漁業成長産業化ファンド（6次産業化ファンド）	

<b>VI 商品開発の基本</b> .....	<b>42</b>
1 商品コンセプト .....	43
(1) 商品コンセプトの明確化	
(2) 商品コンセプトの評価	
2 商品開発 .....	44
(1) 商品説明書の作成	
(2) ラベル・パッケージの決定	
(3) 消費者の意向調査	
(4) 価格の設定	
<b>● 問い合わせ先一覧</b> .....	<b>53</b>

《 資 料 》

《資料01 「許可が必要な主な営業の種類」 》 .....	資料 1
《資料02 「営業施設基準」 》 .....	資料 2
《資料03 「事前相談時に必要な書類等」 》 .....	資料 5
《資料04 「営業許可後の届出」 》 .....	資料 6
《資料05 「食品の種類とプラスチック容器の材質」 》 .....	資料 6
《資料06 「保存期限の相談事例」 》 .....	資料 7
《資料07 「食品規格（衛生規範）の中の微生物」 》 .....	資料 12
《資料08 「官能評価（評価基準）の例（みそ：全国味噌工業協同組合連合会）」 》 .....	資料 12
《資料09 「官能評価（評価基準）の例（事項ごとに評価する例）」 》 .....	資料 12
《資料10 「官能評価（評価基準）の例（事項ごとに評価する例）」 》 .....	資料 12
《資料11 「保存試験の設計例（「浅漬」の消費期限設定）」 》 .....	資料 13
《資料12 「浅漬の試験結果例」 》 .....	資料 13
《資料13 「食品添加物の表示について」 》 .....	資料 13
《資料14 「食品添加物の使用基準について」 》 .....	資料 14
《資料15 「加工食品の定義」 》 .....	資料 15
《資料16 「主な加工食品の表示例」 》 .....	資料 16
《資料17 「製品レシピから原材料表示を作りましょう」 》 .....	資料 18
《資料18 「医薬品の効能効果の標ぼう事例」 》 .....	資料 20
《資料19 「健康チェック表の例」 》 .....	資料 20
《資料20 「製品説明書様式」 》 .....	資料 21
《資料21 「製造工程表様式」 》 .....	資料 21
《資料22 「検収記録票」 》 .....	資料 21
《資料23 「冷蔵庫・冷凍庫の管理記録」 》 .....	資料 22
《資料24 「食品製造の記録」 》 .....	資料 23
《資料25 「食品、添加物の規格基準」 》 .....	資料 24
《資料26 「衛生管理計画書」 》 .....	資料 24
《資料27 「重点管理計画」 》 .....	資料 25
《資料28 「参考となる既存のガイドライン等」 》 .....	資料 25
《資料29 「商品説明書」 》 .....	資料 27
《資料30 「官能評価の様式（紅茶の例）」 》 .....	資料 30
《資料31 「原価計算シート」 》 .....	資料 31