

農産加工食品を製造・販売するための手引き (6次産業化事業者向け)

津山地域農業振興技術者連絡協議会
岡山県美作県民局農林水産事業部

令和3年10月

目 次

I 食品を製造・販売するための手続き

1. 営業許可制度と営業届出制度 1
 - (1) 営業許可業種
 - (2) 営業届出業種
 - (3) 届出対象外業種
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） 2
 - (1) 営業許可申請前の事前相談
 - (2) 営業許可申請
 - (3) 営業施設の検査
 - (4) 保健所長による許可と許可書の交付
3. 営業届出の流れ 3
4. 経過措置について 4
5. 加工施設を建設する際に関係する法律 4

II 食品製造上の衛生管理

1. HACCPに沿った衛生管理の制度化 5
 - (1) HACCPとは
 - (2) HACCPに沿った衛生管の制度化
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 5
 - (1) 衛生管理の実施手順
 - (2) 衛生管理計画の作成
 - (3) 実施記録
 - (4) 振り返りと見直し

III 食品の表示

1. 表示方法 9
2. 食品表示の作成手順 11

- 問い合わせ先一覧 12

《資 料》

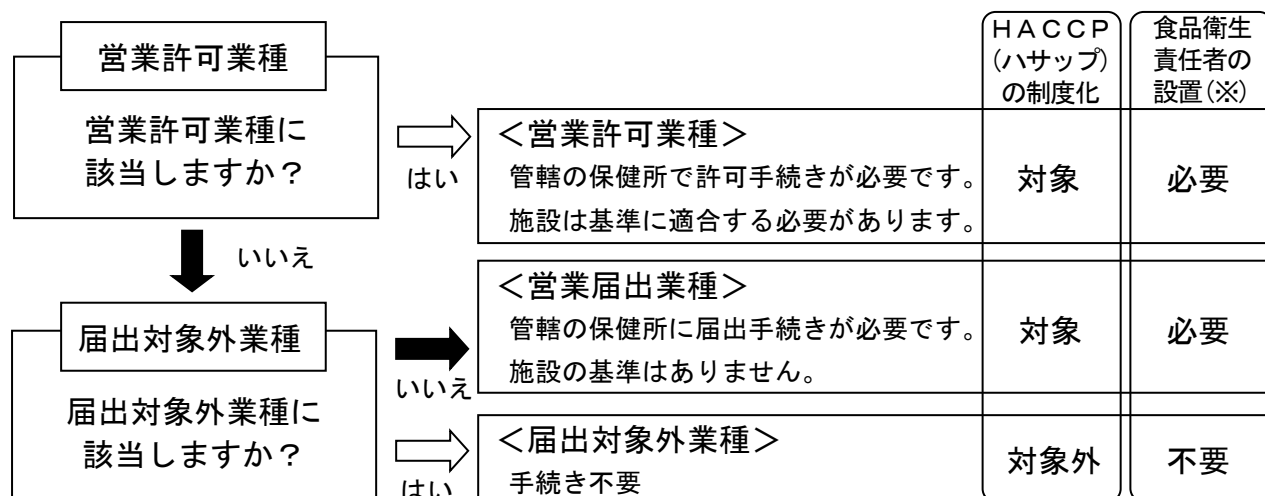
- 資料「主な営業許可業種」 13

I 食品を製造・販売するための手続き

1. 営業許可制度と営業届出制度

食品衛生法では飲食店など32業種の営業は許可が必要と定められています。営業とは、社会通念上も事業として認識される程度の規模、形態で、同種の行為を反復継続して行うことです。また、営業許可を要する業種以外でも食品関係の営業を行う場合は、一部の業種を除き、保健所への届出が必要になりました。

＜確認フローチャート＞（必要な手続等を確認してください）



※施設ごとに食品衛生責任者を設置する必要があります。責任者は資格要件を満たすか、又は都道府県等が実施する養成講習会を受講する必要があります。

○営業許可業種に併せて営業届出業種を営んでいる場合には、代表的な業種について届出が必要となる場合があります。

(1) 営業許可業種

食品衛生法に基づき、令和3年6月1日よりこれまでの34の業種から、32の業種が「許可を要する営業」とされています。

《資料「主な営業許可業種」》(P13)

(2) 営業届出業種

営業許可業種(32業種)と届出対象外業種に該当しない食品等事業者は、すべて、営業届出業種になります。

＜届出業種の例＞

- ・乳類、弁当、野菜果物、仕入れた包装品のまま販売する食肉・魚介類、屋内設置等一定の要件を満たす自動販売機などの販売業
- ・営業許可業種以外の製造・加工業
- ・集団給食施設(1回20食程度未満は除く)
- ・行商(魚介類などを移動して販売する営業)など

(3) 届出対象外業種

- ① 食品又は添加物の輸入をする営業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬業（冷凍・冷蔵の貯蔵業は営業届出業種）
- ③ 常温包装品の販売業
- ④ 器具・容器包装の製造業（合成樹脂のものは営業届出業種）
- ⑤ 器具・容器包装の輸入又は販売業

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) 営業許可申請前の事前相談

営業施設の工事をはじめる前に、所管の保健所に、営業計画書、平面図等を持参の上、事前相談を行ってください。

営業計画書	製造する食品の種類、製造方法、販売方法及び営業開始スケジュール等について記載します。
営業施設の平面図	構造及び設備等の大まかな配置について記載します。
食品衛生責任者の設置	知事が認定する養成講習会を受講し、衛生的な食品の取扱いに関する知識を習得した「食品衛生責任者」を設置します。

(2) 営業許可申請

営業開始予定日から概ね1か月前に所管の保健所で営業許可申請を行ってください。

申請時に必要なもの	<ul style="list-style-type: none">・ 営業許可申請書・ 図面（施設の平面図、営業所の場所が分かる付近の地図）・ 井戸水使用の場合は水質検査成績書の写し*・ 製造業の場合は主な製造品目と製造方法の概要・ 申請手数料（許可の種類によって異なります。）等・ 食品衛生責任者養成講習会の修了証または責任者のプレート(名札)
-----------	---

※検査項目については保健所に相談してください

(3) 営業施設の検査

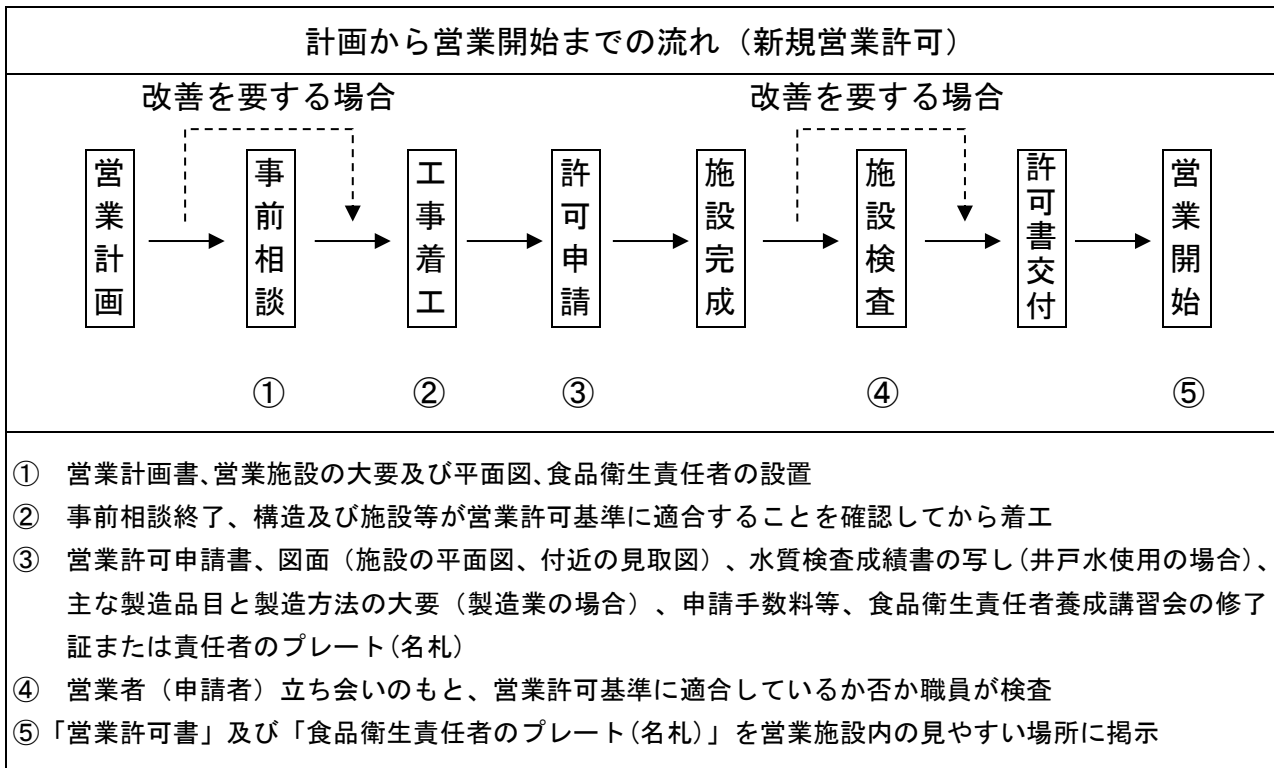
保健所が、該当施設を訪問し、営業許可基準に適合しているか否かについて検査を行います。

なお、営業許可基準に適合していない場合は、改善されるまで許可されませんので、ご注意ください。

(4) 保健所長による許可と許可書の交付

営業許可基準に適合していると認められた場合、営業許可書が交付されます。

営業開始時に、許可書及び食品衛生責任者のプレート（名札）を施設内の見やすい場所に掲示します。



※営業開始までに、HACCPに沿った衛生管理を実施するための準備をしましょう。

3. 営業届出の流れ

営業許可の対象となっていない業種を含む営業者は、一部の届出対象外の営業者を除き、届出者氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名を管轄の保健所に届出をする必要があります。

届出は、厚生労働省「食品衛生申請等システム」で行うことができます。

食品等事業者用 URL: <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/login.jsp>

インターネットが使用できない等、食品衛生申請システムが利用できない場合は、営業施設の所在地を管轄する保健所で届出することができます。

4. 経過措置について

○令和3年5月末時点ですでに営業を行っている場合

改正前	改正後	経過措置	手続き
許可業種	A 許可業種	許可期限が満了まで経過措置	許可期限満了までに保健所に許可手続きが必要
	B 届出業種	届出済と取り扱われる	不要※
許可業種以外	A 許可業種	令和6年5月末まで(3年間)経過措置	経過措置期間中に保健所に許可手続きが必要
	B 届出業種	令和3年11月末まで(半年間)経過措置	経過措置期間中に保健所に届出手続きが必要
	C 届出対象外業種	届出不要	不要

※複数業種の届出営業をする場合において、届出済と取り扱われた営業が代表的な届出業種に該当しないときには、代表的な届出業種につき届出してください。

○令和3年6月1日以降に営業を始める場合

経過措置はありませんので、営業を始める際に業種に応じた手続きをしてください。

5. 加工施設を建設する際に関係する法律

食品衛生法以外で加工施設を建設する際に関係する主な法律は以下のとおりです。

- ・ 農地法及び農用地区域からの除外(農振除外)手続き・・・農地に建築する場合
- ・ 建設基準法・・・建物を建てる際の基準
- ・ 都市計画法・・・都市の土地計画により建築を抑制
- ・ 自然公園法、森林法、自然環境保全法・・・特定地域内での建築禁止
- ・ 水質汚濁防止法・・・排水基準
- ・ 下水道法・・・排水基準
- ・ 消防法・・・ボイラー設置届出、消防設備義務

※上記法律以外に加工施設建設にあたっての法令規制はないかどうかを事前に確認しましょう。

Ⅱ 食品製造上の衛生管理

1. HACCPに沿った衛生管理の制度化

(1) HACCPとは

「HACCP」は、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムです。

(2) HACCPに沿った衛生管理の制度化

これまで以上の食の安全確保を図るため、令和2年6月1日よりすべての食品等事業者を対象に「HACCP」に沿った衛生管理を制度化し、令和3年6月1日より完全義務化になりました。

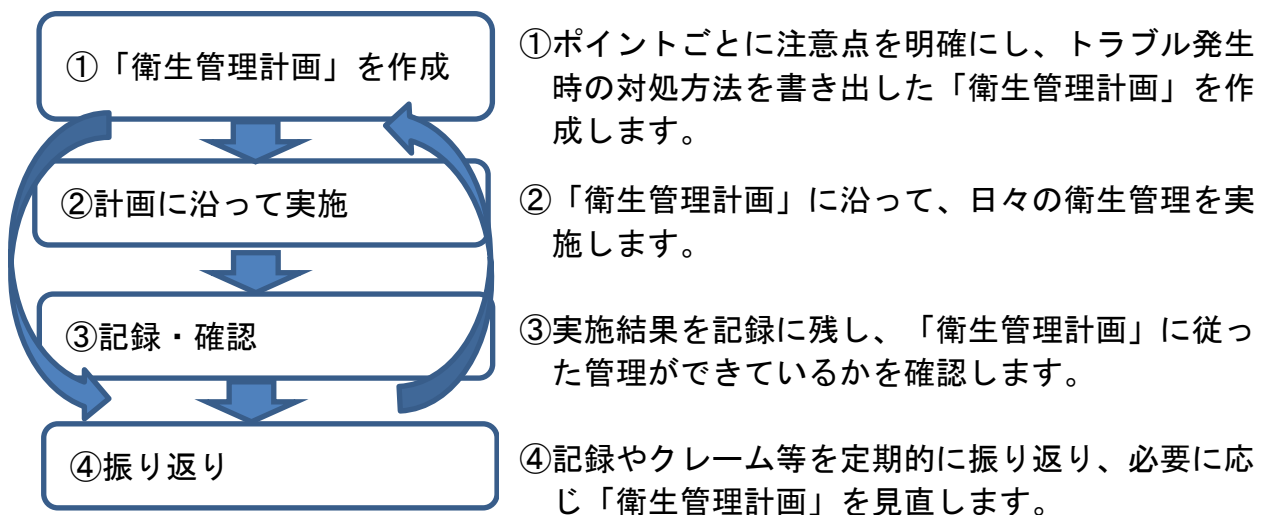
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模な営業者等に関しては、厚生労働省のホームページに掲載されている各業界団体が作成する手引書を参考にしながら、一般的衛生管理を基本として衛生管理計画を作成し、簡単な記録を行ってください。

【小規模な営業者等】

- ① 食品の製造・加工施設に併設・隣接した店舗で大部分を小売販売するもの
- ② 飲食店営業（給食施設を含む）・喫茶店営業・比較的短期間（消費期限が概ね5日程度）に消費されるパンの製造及びそうざい製造・調理機能を有する自動販売機
- ③ 容器包装された食品の貯蔵・運搬・販売する営業者
- ④ 食品を分割し、容器で包装して小売販売する営業者
- ⑤ 食品を取り扱う従事者が50人未満である事業場

(1) 衛生管理の実施手順



(2) 衛生管理計画の作成

衛生管理計画とは、食中毒や異物混入などの事故を起こさないように普段から取り組んでいる作業をあらかじめ文書化したものです。

「一般的衛生管理計画」と「重要管理計画」の2種類の計画を作成します。

各業界団体が作成する手引書には、衛生管理計画や記録の様式や記載例が用意されています。各手引書を参考に管理を行う項目、管理の方法、チェック方法を決め、なぜ必要なかを理解して「いつ」「どのように」「問題があったとき」を文書化しましょう。

「いつ」：いつ実施するのか決めます。

「どのように」：どのような方法で実施するか決めます。誰が行っても同じように実施できるようにしておきます。

「問題があったとき」：普段とは異なることが発生した場合に、対処する方法を決めます。

○一般的衛生管理計画

一般的衛生管理とは、どんな食品を調理する場合でも共通して行う衛生管理のことで、衛生的作業環境を維持するために行う管理になります。原材料が納品された時の確認、冷蔵庫や冷凍庫の温度管理、交差汚染の防止、器具類の洗浄、トイレの洗浄・消毒、従業員の健康チェック、手洗いの徹底などが該当し、衛生管理計画の土台ともなる重要な衛生管理です。

例：「小規模な豆腐類製造における一般衛生管理計画の様式」

①	原材料の受け入れ・保管の確認	いつ (原料の納入時・その他)
		どのように
		問題があった時
②	大豆の洗浄	いつ (大豆の洗浄)
		どのように
		問題があった時
③	製品の冷却温度・時間の確認	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他)
		どのように
		問題があった時
④	製造室の整理・整頓・清掃	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他)
		どのように
		問題があった時
⑤	機械・器具の洗浄、消毒・殺菌及び破損の確認	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他)
		どのように
		問題があった時
⑥	トイレの洗浄、消毒	いつ (始業前・その他)
		どのように
		問題があった時
⑦	従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	いつ (始業前・その他)
		どのように
		問題があった時
⑧	衛生的な手洗いの励行	いつ (製造室入室前・金銭を触った後・その他)
		どのように
		問題があった時
⑨	従業員の教育	いつ (回覧等による注意喚起・朝礼時・勉強会等)
		どのように
		問題があった時

○重要管理計画

重要管理とは、食中毒などの危害の発生を防ぐために調理や製造工程のなかで特に管理すべき事項のことです。重要管理は製造する食品の特性により異なりますので、手引書を読み、どの工程が重要管理となっているか確認しましょう。多くの食品に挙げられている重要管理としては、温度管理（有害な微生物の除去・制御のための加熱・冷却など）や異物除去（金属、ガラス等）などがあります。

例：「小規模な豆腐類製造における重要管理計画の様式」

①	大豆の煮沸温度・時間の確認	いつ	(煮沸時)
		どのように	
		問題があった時	
②	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	いつ	(販売中)
		どのように	
		問題があった時	
③	チラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	いつ	(販売中・その他)
		どのように	
		問題があった時	

(3) 実施記録

作成した衛生管理計画に基づいて日々の衛生管理を実施したことについて、その状況を実施記録表に記録を行う必要があります。記録は問題が生じた場合に、衛生管理の状況をさかのぼり、原因を追及するための手助けとなりますので、記録を忘れることないようにしましょう。実施記録は、1年以上（賞味期限が1年以上のものは賞味期限以上）の保管が必要になります。

手引書を参考に、実施記録の様式や記載例が用意されていますので、それらを活用して記録を行いましょう。

例：「小規模な豆腐類製造における一般衛生管理実施記録の様式」

月日	① 原材料の受け入れ・保管の確認	② 大豆の洗浄	③ 製品の冷却温度・時間の確認	④ 製造室の整理・整頓・清掃	⑤ 機械・器具の洗浄・消毒・殺菌及び破損の確認	⑥ トイレの洗浄・消毒	⑦ 従業員の健康管理・衛生的作業衣着用等	⑧ 衛生的な手洗いの励行	⑨ 従業員の教育	⑩ その他（使用水・廃棄物の管理、保健所への報告等）	担当者	管理者	特事項
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

例：「小規模な豆腐類製造における重要管理実施記録の様式」

	① 大豆の煮沸温度 ・時間の確認	② 「充填豆腐」の 加熱・殺菌温度 及び時間の確認	③ チラー水冷却槽、 冷蔵庫、販売ケー スの温度の確認	担当者	確認者	特記事項
基準値	温度 ()℃以上	温度 ()℃以上	温度 ()℃以上			
	時間 ()分以上	時間 ()分以上				
1日	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否			

(4) 振り返りと見直し

実施結果を定期的（1か月程度）に振り返り、同じようなトラブルやクレームが起きていないか確認しましょう。起きている場合には、その原因と対策を考え、必要に応じて「衛生管理計画」を見直しましょう。また、原材料が変わったり、新しい製品を作ったりする場合にも「衛生管理計画」を見直しましょう。

Ⅲ 食品の表示

1. 表示方法

消費者に販売される加工食品では、製品の容器又は包装に、8ポイント（表示可能面積が狭い（概ね150cm²以下）場合は5.5ポイント）以上の大きさの文字で表示事項を一括して表示します。

【共通の事項と内容】

名 称	一般的な名称を表示します。（商品名ではありません。） 「トマト加工品」「農産物漬物」「ジャム」などは、名称が定められています。
原 材 料 名	原材料に占める重量の割合の大きいものから順に、一般的な名称で表示します。品種名等を表示したい場合は、名称の後に括弧を付して表示します。例：ぶどう（ピオーネ） アレルギー物質が含まれる場合はその旨を表示する必要があります。
添 加 物	添加物に占める重量の割合の大きいものから順に表示します。 原材料名欄に表示することもできます。 アレルギー物質が含まれる場合はその旨を表示する必要があります。
原料原産地名	製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示します。 表示事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することもできます。 「乾燥野菜」「もち」「農産物漬物」などは、表示の方法が別に定められています。
内 容 量	重量（g・kg）、体積（mL・L）、数量（個・本・枚）など、単位を明記して表示します。計量法で定められた表記もあるので確認しましょう
期 限 表 示	品質が急速に劣化しやすい食品の場合は、「消費期限」、保存がきく食品の場合は「賞味期限」を年月日で表示します。
保 存 方 法	食品の特性に従って「10℃以下で保存」などと具体的に表示します。 常温で保存すること以外に注意事項がない場合は、省略することができます。
食品関連事業の名称と住所	表示責任者となる食品関連事業者（「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」）の氏名又は名称と住所を表示します。 法人格がない場合は、必ず代表者の個人名を表示してください。 住所は「岡山県」から表示します。
製造者又は加工者の名称と住所	「製造所」又は「加工所」の所在地と、「製造者」又は「加工者」の氏名又は名称を表示します。表示責任者と同一である場合は省略できます。
栄養成分表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量（ナトリウム）及び表示したい栄養素について、食品100g、100mL又は1食などの1単位当たりの量を表示します。

【アレルギー物質の表示】

食品に含まれる特定原材料（アレルゲン）は、原則すべて表示します。

表示が義務づけられたもの （特定原材料）（7品目）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
表示を推奨するもの （特定原材料に準ずるもの） （21品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

- 個別表示を原則とし、特定原材料等を含む原材料の直後に括弧を付して表示します。
※特定加工食品（表記に特定原材料等を含まないが、一般的にアレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた食品）も、アレルゲンを含む旨の表示が必要になりました。
表示例：マヨネーズ（卵を含む）、ヨーグルト（乳成分を含む）、うどん（小麦を含む）、パン（小麦を含む）など

<個別表示>（原則）

原 材 料 名 ○○、卵、△△（乳成分を含む）、□□（豚肉を含む）/××（大豆由来）

- ・特定原材料を原材料に含む場合は、名称の後に括弧をして「（～を含む）」と表示し、食品添加物の場合は、「（～由来）」と表示します。
- ・特定原材料等が2つ以上になる場合は、「・」でつなぎます。
- ・繰り返し表示になるアレルゲンは省略することもできます。

<一括表示>

原 材 料 名 ○○、卵、△△、□□/××、（一部に卵・乳成分・豚肉・大豆を含む）

- ・表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合等は、例外的に原材料欄の最後にまとめて「（一部に～を含む）」として一括表示することができます。
- ・個別表示と一括表示を組み合わせて表示することはできません。
- ・代替表示や拡大表記されている原材料についても一括表示にまとめて表示します。

○代替表記と拡大表記について

<代替表記>

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものとして表示を行う場合にあっては、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。例えば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。なお、「卵黄」や「卵白」については、「卵を含む」旨の表示が必要です。

<拡大表記>

原材料名又は添加物名に特定原材料等又は代替表記を含む場合は、特定原材料等を使った食品であることが理解できるものとして表示を行えば、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。

（例）えび⇒えび天ぷら、卵⇒ハムエッグ、乳⇒アイスマルク など

2. 食品表示の作成手順

①原材料と添加物の一覧表を作成

- ・すべての原材料の名称と産地などを一覧に書き出します。
- ・原材料に添加物が含まれる場合は、その添加物も書き出します。

②アレルギー表示を確認

- ・原材料と添加物のなかにアレルギー物質が含まれてないか確認します。

③一覧表に重量を記載

- ・原材料、添加物の一覧表に重量を記載し、それぞれの割合を算出します。

④原材料と添加物の項目を作成

- ・原材料を重量順に記載、次に原材料と区分して添加物を重量順に記載します。
- ・重量割合が1位の原材料に原料原産地名を記載します。
- ・アレルギー物質がある場合は、その旨を記載します。

⑤栄養成分の表示値の設定

- ・分析及び計算等により、表示する栄養成分の値を算出します。

⑥表示ラベル案を作成

- ・名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、消費（賞味）期限、保存方法、製造者などの項目について、表示ラベル案を作成します。

⑦ラベル案の確認

- ・文字の大きさは適切か、読みやすく分かりやすい表示か、表示禁止事項にふれていないかを確認します。

○問い合わせ一覧

内 容	機 関	連絡先
6次産業化に関すること	美作県民局農林水産事業部 美作広域農業普及指導センター革新農業推進班	0868-23-1496
	美作県民局農林水産事業部農業振興課	0868-23-1304
	(一社) 岡山県農業開発研究所	086-957-2000
	岡山県6次産業連携コーディネートセンター (岡山県農林水産総合センター産学連携推進課)	086-955-0273
食品製造全般に関すること	美作保健所衛生課食品衛生班	0868-23-0115
	真庭保健所真庭衛生課	0867-44-2918
	(一社) 岡山県食品衛生協会	086-273-9044
食品表示に関すること	【品質事項：原材料名、原料原産地名など】 岡山県農林水産部農産課安全農業推進班 美作県民局農林水産事業農畜産物生産課	086-226-7422 0868-23-1305
	【衛生事項：アレルギー、消費(賞味)期限など】 美作保健所衛生課食品衛生班 真庭保健所真庭衛生課	0868-23-0115 0867-44-2918
	【保健事項：栄養表示など】 美作保健所衛生課食品衛生班 真庭保健所真庭衛生課	0868-23-0115 0867-44-2918
食品の検査に関すること	(一財) 日本食品分析センター 東京本部 大阪支所	03-3469-7131 06-6386-1851
	(株) 食品微生物センター	0120-409-929
	(一財) 東京顕微鏡院 食と環境の科学センター	03-3534-2970
	(株) 日本食品機能分析研究所	092-263-8359
	(公財) 岡山県健康づくり財団環境部	086-246-6257

《資料「主な営業許可業種」》

営業の区分	業の範囲	留意点等
飲食店営業	食品を調理 [※] し、又は設備を設けて客に飲食させる営業	※その場で客に飲食させるか、又は短期間のうちに消費されることを前提として、飲食に最も適するように食品を加工成形すること
		・喫茶店営業を統合
食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を販売する営業	・容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業は届出対象
		・未加熱のとんかつ等の半製品を調整は可だがこれを調理し、販売する場合は飲食店営業の許可が必要
魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売する営業を除く	・容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業は届出対象
		・附帯的な調理（魚介類を茹でる、焼くなど）は可
菓子製造業	菓子（パン、あん類を含む）を製造する営業	・あん類製造業を統合
		・完成品の製造が対象で菓子種の製造は含まない
		・客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供可
		・調理パンの製造可
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンディー等を製造する営業	
乳製品製造業	乳製品（アイスクリーム類を除く）及び乳酸菌飲料（無脂肪固形分3.0%未満を含むもの）を製造する営業	・小分け製造も含む（固形物の小分けは小分け製造業の対象）
清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品（飲料に限る）の製造（小分けを含む）をする営業	・生乳を使用しない乳酸菌飲料製造業を統合
		・生乳を使用しない乳酸菌飲料、乳飲料も製造可
食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの（食肉製品）を製造する営業	・食肉または食肉製品を使用したそうざいも製造可

水産製品製造業	魚介類その他の水産動物※又はその卵を主原料とする食品を製造する営業	※魚、貝類、イカ、タコ等の他クジラ、カエル、カメなども含む
		・魚肉練り製品製造業（かまぼこ、ちくわなど）の製造も含む
		・水産製品等を使用したそうざいも製造可 ・ワカメなどの海藻の製造・加工は対象外
みそ又はしょうゆ製造業	みそ又はしょうゆを製造する営業	・みそ加工品（粉末みそ、調理みそなど）も製造可
		・しょうゆ加工品※（つゆ、たれ、だし入りしょうゆなど）も製造可
		※しょうゆの原料に占める重量の割合が上位3位以内であって、かつ、原料の重量に占める割合が5%以上のもの（製造時に添加した水は原料として換算しない。）に限る
豆腐製造業	豆腐を製造する営業	・豆腐やその副産物を主原料とする食品（焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、豆乳（清涼飲料水は除く）、おからドーナツなど）も製造可
納豆製造業	納豆を製造する営業	
麺類製造業	麺類を製造する営業	・調理麺（麺にねぎ、天ぷら、油揚げ、チャーシュー、コロケ、カレー等を添付したもの）の製造可
そうざい製造業	通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む）、焼物（いため物を含む）、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業	・食肉製品製造業、水産製品製造業、豆腐製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業を除く
		・そうざいと米飯やパンを組み合わせた食品を製造可
		・そうざいには、そうざい半製品（油で揚げていないコロケ等）が含まれる
複合型そうざい製造業	そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業、（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品を製造する営業	・HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る
		・高度な衛生管理を行うことを条件に、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業の営業許可の取得を免除

冷凍食品製造業	そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・小売販売用に包装された農水産物の冷凍品も含む ・複合型冷凍食品製造業を除く
複合型冷凍食品製造業	冷凍食品製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品（冷凍品に限る）を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る ・高度な衛生管理を行うことを条件に、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業の営業許可の取得を免除
漬物製造業	漬物を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・漬物と併せて漬物を主原料として調味加工した漬物加工品も製造可（例：高菜漬を使用した高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等）
密封包装食品製造業	密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封されたもの）であって、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないものを製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・他の営業を除く ・食酢（すし酢を含む）、はちみつを除く ・従来のソース類製造業の対象のうち、容器包装に密封され常温で保存が可能なものは対象

(注) 加工食品をパックまたは袋などの容器包装に入れて販売する場合には、営業許可等の有無にかかわらず、「適切な表示」を行う必要があります。