

6次産業化実践者のための 加工食品製造販売マニュアル

岡山県農林水産総合センター普及連携部

令和5年12月改訂

目 次

I 6次産業化とは	1
II 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	2
2. 加工施設について	3
3. 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）	4
4. 営業届出の流れ	5
5. 経過措置について	6
III 商品開発に向けて	
1. 商品コンセプト	8
2. 商品開発	9
IV 食品製造上の衛生管理	
1. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	11
2. 商品の期限設定	16
3. 生産物賠償責任法（PL法）	17
V 食品の表示	
1. 表示方法	19
2. 食品表示の作成の流れ	21
3. 容器包装の識別マーク	22
VI 商品販売に向けて	
1. FCP展示会・商談会シートの活用	23
2. JANコードの取得	24
《資 料》	
資料1 「営業許可業種」	26
資料2 「営業施設基準」	28
資料3 「商品コンセプトづくり」	32
資料4 「商品説明書」	33
資料5 「使用原材料配合表」	33
資料6 「製造工程表」	34
資料7 「原価計算シート」	35
資料8 「味噌製造における一般衛生管理計画」	38
資料9 「味噌製造における重要管理計画」	40
資料10 「味噌製造における一般衛生管理実施記録」	41
資料11 「味噌製造における重要管理実施記録」	42
資料12 「期限表示設定のための保存試験」	43
資料13 「栄養成分計算シート」	44
資料14 「FCP展示会・商談会シート」	45
○問い合わせ先一覧	47