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８年９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

Ⅲ　商品開発に向けて
　１．商品コンセプト・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
　２．商品開発・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8

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・・・・・・・・・・・・・・・・・10
　２．商品の期限設定・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・15
　３．生産物賠償責任法（ＰＬ法）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16

Ⅴ　食品の表示
　１．表示方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18
　２．食品表示の作成の流れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20
　３．容器包装の識別マーク・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・21

Ⅵ　商品販売に向けて
　１．ＦＣＰ展示会・商談会シートの活用・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22
　２．ＪＡＮコードの取得・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・23

《資　　　　料》

資料１「営業許可業種」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25
資料２「営業施設基準」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・27
資料３「商品コンセプトづくり」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・31
資料４「商品説明書」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・32
資料５「使用原材料配合表」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・32
資料６「製造工程表」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・33
資料７「原価計算シート」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・34
資料８「味噌製造における一般衛生管理計画」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・37
資料９「味噌製造における重要管理計画」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・39
資料10「味噌製造における一般衛生管理実施記録」・・・・・・・・・・・・・・・・・40
資料11「味噌製造における重要管理実施記録」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・41
資料12「期限表示設定のための保存試験」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・42
資料13「栄養成分計算シート」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・43
資料14「ＦＣＰ展示会・商談会シート」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・44

〇問い合わせ先一覧・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・46