資　　料

≪資料１「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
調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	・屋内に設置され、自動洗浄装置等一定の要件を満たす場合は届出対象
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、そのままの状態で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、そのままの状態で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
魚介類競り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において競り売り、入札、相対取引の方法で販売する営業	・仲卸は魚介類販売業
集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業	・生牛乳や生山羊乳だけでなく、生乳全般が対象
乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む。）をする営業	・乳製品（飲料に限る。）、清涼飲料水の製造可
		・生牛乳や生山羊乳だけでなく、生乳全般が対象
特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、特別牛乳に処理する営業	
食肉処理業	食用に供する目的で鳥獣をとさつもしくは解体する営業 ※又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分解等する営業	※と畜場法及び食鳥処理法の対象外のもの
		・小売販売も可
食品の放射線照射業	放射線を照射する営業	・ばれいしょの発芽防止の加工のみ認められている
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
氷雪製造業	氷を製造する営業	

液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造（小分けを含む）をする営業	・液卵とは、鶏の卵殻を割って内容物のみを集めたものであり卵白、卵黄だけのものも対象
食用油脂製造業	食用油脂を製造する営業	・マーガリン又はショートニング製造業を含む
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
酒類製造業	酒類を製造(小分けを含む)する営業	
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、コロッケ、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ッケ等）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	・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	・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	・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	・他の営業を除く
		・厚生労働省令で定める食品（食酢（すし酢を含む）、はちみつ等を除く）
		・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
食品の小分け業	製造された食品※を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業	※菓子製造業、みそ又はしょうゆ製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、漬物製造業などで製造された食品
		・調理や小売販売での小分け行為は対象外
添加物製造業	添加物を製造（小分けを含む）する営業	・法13条第1項の規定により規格が定められた添加物又は添加物製剤が対象
		・規格が定められた添加物を用いた添加物製剤の製造も対象
		・規格が定められていない添加物製剤の小分けは対象外
		・当該許可の対象外は届出対象

（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。

≪資料２「営業施設基準」≫

【共通する基準】（一部抜粋）

項　目	概　　要
営業に共通する事項	・施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造若しくは設備又は機械器具の配置とし、食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。 ・施設は、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。 ・住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
施設の構造及び設備	・ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止することができる設備を設けること。 ・食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を設けること。 ・床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。 ・床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性材料で作られ排水が良好であることとし、内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。 ・照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。 ・簡易専用水道により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を設けること。 ・飲用に適する水を使用する場合には、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造であること。貯水槽を使用する場合には、食品衛生上支障のない構造であること。 ・従業者の手指を洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数設けること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。 ・排水設備は、次の要件を満たすこと。 〇十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。 〇汚水が逆流しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。 〇配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。 ・食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて設けること。 ・必要に応じて、ねずみ及び昆虫が侵入した際に駆除するための設備を設けること。

	・次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて設けること。 〇作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 〇専用の流水式手洗い設備を設けること。 ・原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を設けること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を設けること。 ・廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性で十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。 ・製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を設けること。 ・更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さで作業場への出入りが容易な位置に設けること。 ・食品等を洗浄するため、必要に応じて、熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を設けること。 ・添加物を使用する施設にあっては、当該添加物を専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
機械器具	・作業場の機械器具その他の設備及び容器は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。 ・作業に応じた機械器具等を備えること。 ・食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。 ・固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄が容易な位置に設けること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃が容易な構造であり、必要に応じて、洗浄及び消毒が可能な構造であること。 ・食品又は添加物を運搬する場合には、汚染を防止することができる専用の容器を使用すること。 ・冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。 ・作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備えることとし、その保管場所及び従事者が当該用具による清掃等の作業内容を理解するための掲示を行うための設備を設けること。

【営業ごとの基準】（抜粋）

許可業種	概　　要
飲食店営業	・飲食店営業のうち自動車において調理をする場合には、次に掲げる要件を満たすこと。 〇簡易な営業にあっては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。 〇比較的大量の水を要しない営業にあっては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。 〇比較的大量の水を要する営業にあっては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。
乳処理業	・受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を設けること。 ・生乳の処理をする室又は場所には、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を設けること。 ・製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で設けること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。 ・生乳の受入検査をする室又は場所は、生乳の受入検査をするために必要な設備を設けること。
菓子製造業	・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ・原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を設けること。 ・原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 ・シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合は、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を設けること。
アイスクリーム類製造業	・原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を設けること。
乳製品製造業	・原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を設け、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備をも設け、必要に応じて、発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を設けること。
清涼飲料水製造業	・原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては製造に限る。）をする室又は場所を設け、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を設けること。 ・原材料の調合又は製品の製造をする室又は場所には、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌をするための設備を設けること。
食肉製品製造業	・原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、殺菌、乾燥、くん煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を設けること。
水産製品製造業	・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて、原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を設けること。 ・原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 ・原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、くん煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を設けること。 ・生食用鮮魚介類を取り扱う場合には、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。 ・魚肉練り製品を製造する場合には、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に擂潰（らいかい）及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を設けること。 ・かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

	○必要に応じて、浄化設備を設けること。 ○かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。 ○かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を設けること。
食用油脂製造業	・原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。 ・食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあっては、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。 ・マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にあっては、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。
みそ又はしょうゆ製造業	・製麹（せいきく）をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を設けること。 ・製品の包装充填をする室又は場所には、必要に応じて、容器の洗浄及び製造又は組立をするための設備を設けること。 ・しょうゆを製造する場合には、必要に応じて、圧搾、火入れ、調合、ろ過又は圧搾製成をするための設備を設けること。 ・みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合には、必要に応じて、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填又は密栓をするための設備を設けること。
豆腐製造業	・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、殺菌及び冷却をするための設備を設け、必要に応じて、包装するための設備を設けること。 ・無菌充填豆腐を製造する場合には、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封するための設備を設けること。 ・豆腐を主原料とする食品を製造する場合には、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をするための設備を設けること。
納豆製造業	・原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設けること。 ・原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装をするための設備を設けること。
麺類製造業	・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を設けること。 ・原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、混錬、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調又は冷却をするための設備を設けること。
そうざい製造業及び複合型そうざい製造業	・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所をもう設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。 ・原材料及び製品の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業	・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を設けること。 ・原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。 ・製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を設けること。
漬物製造業	・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ・原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をするための設備を設けること。 ・浅漬けを製造する場合には、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備を設けること。
密封包装食品製造業	・原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を設けること。 ・原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌又は冷却をするための設備を設けること。

≪資料３「商品コンセプトづくり」≫

商品コンセプト

商品名

商品コンセプトは次の３つの要素で成り立っています。

1　誰に（ターゲット）販売したいのか？

その商品は、どういう特性の人に販売したいかを具体的にイメージします。

2　どんな価値があるのか？

消費者（ターゲット）のどのようなニーズを満たすのか、また、販売店にとってどんなメリットがあるのか。

3　どのように提供されるのか？（提供技術・提供する理由・提供するシーンなど）

ニーズをどのような方法（技術）で満たすのか。

＜商品コンセプト＞

例：どんなときに、どのように（利用シーン）お使いいただけます。
例：どのような効果を、どのような用途での活用に、この商品をご提供いたします。

商品の条件設定

内　容　量		希望小売価格	
賞味・消費期限		保存方法	

≪資料４「商品説明書」≫

商　品　説　明　書　（基本情報）	作成日

商品名						
商品名（カナ）						
期限区分		製造日含め		日	製造日を	含む
期限表示		期限表示例				

規格・内容量	
保存温度帯	

商品特長

調理方法

・商品形態(風袋込み)単位　mm、g

	幅/長辺	奥/短辺	高さ	重量	入数	JANコード・ITFコード・GTIN
ピース						
ボール						
ケース						

ラインコンタミの表示

製造工程

家庭での使用・保管・廃棄上の注意

一括表示	
名称	
原材料名	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	

栄養成分表示（7訂　食品成分表による計算値）　100ｇ当たり　（推定値）					
エネルギー	kcal	ナトリウム	mg		
たんぱく質	g	灰分	g		
脂質	g	水分	g		
炭水化物	g				
食塩相当量	g				

備考

≪資料５「使用原材料配合表」≫

商　品　説　明　書　（使用原材料配合表）

原材料名①							原材料名①に含有の食品添加物				アレルギー関連			遺伝子組換え関連		一括表示中の原材料表示		
No.	商品名/原材料一般名	区分	添加物用途名	配合%	製造者・メーカー名	加工地（原産地）	No.	添加物物質名	添加物用途名	配合%	物質名	表示／非表示	表示不要の根拠	区分	証明書の有無	表示名・添加物名（非表示添加物名も含む）	表示／非表示	添加物の非表示理由区分

≪資料６「製造工程表」≫

商品説明書（製造工程）

商品名	

【製造工程・製造基準】	監視・管理点	
	管理項目	管理基準

・金属探知器　（　有　・　無　）　設定感度　（　SUS　　mm　：　Fe　　mm　）
・ウエイトチェッカー　（　有　・　無　）　設定重量　（　　g　～　　g　）
・その他の異物検出方法　（　　）
・包装前後の最終殺菌方法　（　　）
・最終殺菌後の冷却方法　（　　）
・品質保持剤・ガス置換　（　無　・　有　（　　））
・その他　（　　）

【製品規格】

	項目	規格値	試験方法等
微生物規格	一般生菌数		
	大腸菌群		
	黄色ブドウ球菌		
理化学・物理規格値	pH		
	糖度		
	塩分		
官能規格値	外観		
	色調		
	風味		
	食感		

【備考】

≪資料７「原価計算シート」≫

製造原価を計算してみよう！

白いセル　数字や文字を入力　　ピンクのセル　ﾄﾞﾛｯﾌﾟﾀﾞｳﾝﾘｽﾄから選択　　水色のセル　自動計算

商品名		農園名	
営業許可種類		品　名	

１　原材料の「単位あたり単価」と「一工程あたり使用量及び価格」

区分	原材料名	単位	単価	使用量	金額(円)	備　　考
主材料 自家農産物					0	
					0	
					0	
					0	
					0	
小　　計				0	0	
原材料 購入材料					0	
					0	
					0	
					0	
小　　計				0	0	
調味料					0	
					0	
					0	
					0	
小　　計				0	0	
包装資材					0	
					0	
					0	
小　　計					0	
その他					0	
					0	
					0	
小　　計					0	
合　　計				0	0	
出来高(kg)						
出来高(個・袋)						
歩留まり　(%)		0.0%				

２　製造経費（光熱・水道費）

月	水道 使用量(㎥)	水道 金額(円)	電気 使用量(kwh)	電気 金額(円)	ガス 使用量(㎥)	ガス 金額(円)
１月						
２月						
３月						
４月						
５月						
６月						
７月						
８月						
９月						
10月						
11月						
12月						
計	0		0		0	
合　　計	0　円					

３　製造時期と回数

月	作業回数	加工量(kg)	加工数(個)
１月			
２月			
３月			
４月			
５月			
６月			
７月			
８月			
９月			
10月			
11月			
12月			
計	0	0	0

4　一工程分の製造工程と作業時間・人員

区分	製造工程	作　業　内　容	作業時間（h）	作業人員（人）
下処理				
加工処理				
殺菌				
計			0.0	

5　固定資産、機械、器具、機材、装備等

分類	品名	購入月日	規格	数量	単価	金額	耐用年数	年間償却費
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
減価償却費　円／年								0

6　その他耐久消費資材（消耗器具、修繕費等）

分類	品名	購入月日	規格	数量	単価	金額	耐用年数	年間償却費
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
						0		0
消耗器具・修繕費　円／年								0

7 収支試算

(1)　売上高　　単位：円

区　　分	年　　間	一 工 程	1個(卸価格)	備　考
売　上　高	0	0	0	

(A)　製造原価　　一工程　　個　　単位：円

区　　分	年　　間	一 工 程	1　個	構成比(%)
(ア)原材料費	0	0	0.0	0.0%
主材料(自家農産物)		0	0.0	0.0%
原材料(購入材料)		0	0.0	0.0%
調味料		0	0.0	0.0%
包装資材		0	0.0	0.0%
			0.0	0.0%
			0.0	0.0%
(イ)労務費		0	0.0	0.0%
(ウ) 製造経費	0	0	0.0	0.0%
水道光熱費	0	0	0.0	0.0%
減価償却費	0	0	0.0	0.0%
消耗品費	0	0	0.0	0.0%
修繕費			0.0	0.0%
使用料・賃借料			0.0	0.0%
外注加工費			0.0	0.0%
雑費			0.0	0.0%
			0.0	0.0%
			0.0	0.0%
合　　計	0	0	0.0	0.0%

(B)　販売管理費　　単位：円

区　　分	年　　間	一 工 程	1　個	構成比
販売管理費	0	0	0.0	0.0%
出荷販売手数料			0.0	0.0%
荷造り包装費			0.0	0.0%
出荷燃料費			0.0	0.0%
出荷送料			0.0	0.0%
広告宣伝費			0.0	0.0%
販売に係る労務費			0.0	0.0%
支払保険料			0.0	0.0%
			0.0	0.0%
			0.0	0.0%
			0.0	0.0%
			0.0	0.0%
			0.0	0.0%
			0.0	0.0%
			0.0	0.0%

(C)総原価　(A) ＋ (B)	0	0	0.0	0.0
(E) 卸価格	円	小売価格	円	

(2)　商品１個あたりの経営分析

売上総利益(円)	0.0 円	売上高－製造原価
売上総利益率 (%)	0.0 %	売上総利益／売上高
製品1個あたり製造原価(円)	0.0 円	A
製品1個あたり総原価(円)	0.0 円	A＋B
(D) 営業利益(円)	0 円	売上高－ (A＋B)
営業利益率 (%)	0.0 %	営業利益／売上高

≪資料８「味噌製造における一般衛生管理計画」≫

衛生管理計画		作成者		作成年月日	
				書類番号	
管理のポイント					
分類	対象	確認方法	該当する□にチェック		
① 施設・設備の衛生的管理と保守点検	施設	いつ	□作業前　□作業中　□作業後　□その他（　　）		
		どのように	□施設は清掃を行うなど適切に管理されている。		
		問題があったとき	□作業中に施設整備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。		
	設備	いつ	□作業前　□作業中　□作業後　□その他（　　）		
		どのように	□使用する器具は、使用の都度、洗浄し、又はすすぎを行い消毒すると同時に壊れていないかを併せて確認する。		
		問題があったとき	□作業中に施設整備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。 □部品の欠落や破損があった場合は、速やかに交換し、欠落部品や破損部の所在を確認する。		
	トイレ	いつ	□作業前　□作業中　□作業後　□その他（　　）		
		どのように	□トイレの洗浄、消毒を行う。特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は念入りに消毒する。		
		問題があったとき	□業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する。		
② 使用水の衛生管理（衛生的な水であることの確認）		いつ	□井戸水及び簡易専用水道の使用時 □貯水槽の使用時		
		どのように	□井戸水及び簡易専用水道は、年１回以上水質検査を行い検査証明書等を保管する。 □貯水槽の使用時は、年１回以上清掃を行い記録する。		
		問題があったとき	□水質検査の結果、水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 □貯水槽の清掃が行われていない場合、速やかに清掃を実施し記録する。 □水質検査に適合していた以降に製造した製品について確認し、衛生上の問題があれば適切な処置を行う。		
③ 排水及び廃棄物の取扱		いつ	□排水時　□廃棄物の発生時		
		どのように	□排水は、原材料、製品を汚染しないよう、有加、排水溝、排水管は、清掃や乾燥を心がける。 □ゴミは製品や原材料との接触を防ぐため蓋付きの容器に保管し、速やかに処置する。		
		問題があったとき	□床、排水溝、排水管は、水溜りができないように清掃する。 □ゴミが散乱していた場合、周囲を清掃する。		

分類	対象	確認方法	該当する□にチェック
④ 食品の衛生的取扱	原材料の受入	いつ	□受入時　□使用時
		どのように	□送り状の内容と契約内容を照合する。 □穀物原料などカビがないことを目視で確認する。 □包装の状態に問題がないことを確認する。
		問題があったとき	□作業中に施設整備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。
	設備	いつ	□作業前　□作業中　□作業後　□その他（　　）
		どのように	□使用する器具は、使用の都度、洗浄し、又はすすぎを行い消毒すると同時に壊れていないかを併せて確認する。
		問題があったとき	□作業中に施設整備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。 □部品の欠落や破損があった場合は、速やかに交換し、欠落部品や破損部の所在を確認する。
	トイレ	いつ	□作業前　□作業中　□作業後　□その他（　　）
		どのように	□トイレの洗浄、消毒を行う。特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は念入りに消毒する。
		問題があったとき	□業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する。
⑤ 従業員の衛生管理、衛生教育	健康管理	いつ	□年１回　□出社時
		どのように	□定期的な健康診断の結果、適切な方が従事している。 □嘔吐、発熱、下痢、手指の傷の有無を確認し記載する。
		問題があったとき	□消化器症状がある場合、充填作業に従事させない。 □手に傷がある場合、絆創膏の上に手袋をするか、又は製麹作業に従事させない。
	トイレ	いつ	□作業前　□作業中　□その他（　　）
		どのように	□衛生的な手洗いの実施。
		問題があったとき	□従事者が必要なタイミングで手洗いを実施していない場合、すぐに実施させる。
⑥ そ族・昆虫の対策		いつ	□駆除：４月頃
			□調合及び充填作業時
		どのように	□駆除作業を実施する。
			□作業中、出入り口は、ドアやストリップカーテンを閉じる。 □窓は網戸等の防虫対策がなされていない場合、閉め切っておく。
		問題があったとき	□作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や進入経路を確認し、必要な駆除対策をとる。

≪資料９「味噌製造における重要管理計画」≫

重要管理のポイント		
分類	グループ	チェック方法（該当する□に印）
異物	受入	□受入時：外装異常の確認
	選別	□使用前：選別機の点検、メッシュ等に破損がないか確認。 □使用後：選別機の点検、メッシュ等に破損がないか確認。清掃の実施。
	計量～漉し	□使用前：各設備の点検、破損、ねじの欠損、ペンキ剥がれ等がないか確認。 木製設備について破損前の補修や定期交換。 □使用後：各設備の点検、破損、ねじの欠損、ペンキ剥がれ等がないか確認。 木製設備について破損前の補修や定期交換。
	充填	□使用前：包材セット時に異物混入有無の確認。 （ビニール袋の破れ、プラスチックカップ及び缶の破損等）
	金属探知	□使用前：所定のテストピースを使用し金属探知機の反応確認実施。 □製品切替時：所定のテストピースを使用し金属探知機の反応確認実施。 □使用後：所定のテストピースを使用し金属探知機の反応確認実施。 ※テストピースに反応しない場合は金属探知機の使用を中止し、原因究明を行う。
アレルゲン	表示	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、カシューナッツ □ラベルに記載漏れがないか
	製造工程全般	□同じラインでこれらを含む製品を製造している場合、製品の配合や容器は、後残りが無いように十分洗浄を行う。
	保管	□アレルゲンを含む端数原料の容器に適切に表示されているか
添加物	配合割合決定	□配合割合を決める際、下記の通り設計されているか ・ソルビン酸またはソルビン酸Ｋ 味噌１ｋｇに対しソルビン酸として１ｇ以下 ・ナイシン 味噌１ｋｇに対して５ｍｇ以下
	計量（添加物）	□計量した量及び添加に間違いがないか

≪資料10「味噌類製造における一般衛生管理実施記録」≫

一般衛生管理の実施記録　　年　　月

日付	① トイレの洗浄消毒	② 排水破棄物の取扱	③ 衛生的な取扱	④ 従業員の健康	⑤ 手洗いの実施	日々チェック（記録者）	特記事項	確認者（週1回）
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

≪資料11「味噌製造における重要管理実施記録」≫

	管理事項	日付	確認結果	チェック（記録者）	特記事項	確認者
施設の管理	衛生管理と保守		良・否			
	そ族・昆虫		良・否			

	管理事項	日付	確認結果	チェック（記録者）	特記事項	確認者
使用容器の管理	異物のないこと		良・否			
	割れ等ないこと		良・否			

	管理事項	日付	確認結果	チェック（記録者）	特記事項	確認者
充填設備の管理	洗浄		良・否			
	保守点検		良・否			

	管理事項	日付	確認結果	チェック（記録者）	特記事項	確認者
アレルゲン表示の管理	製品ラベルに記載漏れがないこと		良・否			
	端数原料にアレルゲンが記載されていること		良・否			

	管理事項	日付	確認結果	チェック（記録者）	特記事項	確認者
添加物計量の管理	計量（ソルビン酸又はソルビン酸Ｋ）		良・否			
	計量（ナイシン）		良・否			

≪資料12「期限表示設定のための保存試験」≫

１．検査員の選定
　製品の基礎的知識を有し、評価方法・基準について訓練された者３～５名程度を選定します。

２．ロットの構成
　１ロット：製造条件が同一な製品の１日製造分
　試料の数：１ロット当たり保存試験に供する日数に見合う数を連続または等間隔で無作為に抽出

３．試料のサンプリング方法
　・同一ロットの長期間保存サンプルによる方法
　・虐待(促進)条件下(温度：35℃、光が当たる場所等)のサンプルによる方法

４．保存方法
　その商品特性にあった条件(温度、湿度)での保存

５．検査項目
　理化学検査：(物理的検) 粘度、硬さ、色度等
　　(化学的検査) ｐＨ、糖度、水分活性、油脂の変質等
　微生物検査：一般生菌数、大腸菌群数、真菌(カビ、酵母)数等
　官 能 検 査：外観、色沢、香味、肉質等

６．検査日
　検査は製造日および一定間隔で定めた検査日ごとに実施する。
　いずれかの検査項目で異常が認められた場合は、その日の直前の検査日までの期間を可食期間(その食品に期待される品質特性が十分に保持されている期間)とする。

７．期限の設定
　前述の試験結果に基づき決定された可食期間に0.7～0.8程度の安全係数を乗じて算出する。

【期限の設定例】

保存日数	０日	５日	10日	15日	20日	25日	30日
微生物検査	○	○	○	○	○	○	●
理化学検査	○	○	○	○	○	○	●
官能検査	○	○	○	○	○	●	●

可食期間（20日）

賞味期限＝可食期間×安全係数　したがって、(20日×0.75＝15日)

【安全係数】

食品の特性に応じ、設定された期限に対して１未満の係数(安全係数)をかけて、客観的な指標において、得られた期限よりも短い期間を設定することが基本になります。

※食品の保存性は、原材料の衛生状態や製造工程における衛生管理、加工技術、包装技術等により大きく異なります。したがって、これらの品質保持に関する情報を把握している製造者が、流通実態を考慮したうえで製品の保存試験を行い、経時変化の検査等による結果に基づき、責任を持って期限を設定しましょう。製造者で検査等が難しい場合は検査機関に依頼し、その検査結果を基に期限を設定しましょう。

＜期限設定に関わる検査を行う主な機関＞

☞　「問い合わせ一覧」(Ｐ48)を参照

≪資料13「栄養成分計算シート」≫

栄養成分数値計算表（原材料）

商品名

1. 原材料毎の栄養成分値

	原材料		100g当り	エネルギー（kcal）	蛋白質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	ナトリウム（mg）	灰分（g）	水分（g）	食塩相当量（g）
			100 g								0.00
			100 g								0.00
			100 g								0.00

≪資料14「ＦＣＰ展示会・商談会シート」≫

FCP展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT
第3.4版

■ 商品特性と取引条件

商品名						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	（　）	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）		JANコード（13桁もしくは8桁）				
内容量		希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率	
1ケースあたり入数		保存温度帯	選択（又は右に記入）			
発注リードタイム		販売エリアの制限	○無　○有ー			
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大	最小	ケースサイズ	幅(F') ×	横(F') ×	高さ(F') 重量(*1)
認証等（商品・工場・農場等）	□有機JAS　□ISO ※　□HACCP ※　□農業生産工程管理(GAP) ※ □その他（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー					

ターゲット	売り先	□外食　□中食　□卸社・卸売　□メーカー　□スーパーマーケット　□百貨店　□その他小売 □ホテル・宴会・レジャー　（□業務用対応可能　□ギフト対応可能　） □その他（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		
商品特徴		

■ 商品写真

写真 商品の全体がわかる写真を貼付	一括表示 （現物の写真を字が読めるように画像で貼付）

アレルギー表示（特定原材料等）
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	□えび、□カシューナッツ、□かに、□くるみ、□小麦、 □そば、□卵、□乳、□落花生
表示を奨励（任意表示）	□アーモンド、□あわび、□いか、□いくら、□オレンジ、 □キウイフルーツ、□牛肉、□ごま、□さけ、□さば、 □大豆、□鶏肉、□バナナ、□ピスタチオ、□豚肉、 □マカダミアナッツ、□もも、□やまいも、□りんご、□ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて　右欄に○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。）　承諾　・　拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名				
年間売上高		従業員数 （社員○名、パート○名など）		
代表者氏名				写真
メッセージ				
ホームページ				
会社所在地	〒			
工場等所在地	〒			
担当者		E-mail		
TEL		FAX		

■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理			
	従業員の管理			
	施設設備の管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名		連絡先
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）により、作成されました。詳しくはhttps://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。