

「我が事業所でやっていこう」と考えたら、始める上でのABC

I、何の材料を使って、何を作って、何処で、どのようにして販売しようか。

何を作る。

- 既に施設（事業所）の調理場で作っていて、入所者やスタッフ、家族に好評な食品がある。
- 畑で収量性がよいものがある。
- 近隣地帯で産地になっていて、または大きな農家があり、収穫物の処理に困っている産物がある。
- 世の中の流行は

何処で販売できる

- 売り場所として 近隣に農家がまたはJAなどが経営している直売所がある。
- 年に数回、近隣の人、家族が多数集まるイベントがある。
- どんな人を買ってもらいたい。

作る内容と売り場がイメージできたら

- 製造量は 1回に 1日では 1週間では 1か月では 1年では
- 販売単位は
- 販売価格は

以上から 赤字にはならないだろう。

II、農産加工 = 食品営業

法律に沿うことが求められます。

食品を作って売ることから

食品衛生法

販売ということで

JAS法 薬事法 不当景品類及び不当表示法等

1 食品衛生法から

営業内容により

保健所から食品営業許可を必要とするものと必要としないものがある。

千葉県では届け出の必要なものと届け出の必要のないものがあります。

許可を受けるということは

○作る場所、施設 器具機材が基準に合った管理。

壁 天井 床等が常に清潔に保たれる状態のもの

手洗い場がある

害虫獣等が入り込まないようにする

働きやすい作業環境 特に明るさは100ルクス以上

- 使用水等の管理
- 廃棄物等の管理
- 食品衛生責任者の設置義務
- 記録の作成と保存
- 検食等の保存
- 表示
- 作業者の衛生教育と衛生管理

加工品目と食品営業

漬けもの 塩漬け、ぬか漬け、調味漬け 甘酢漬け
 たくあん 梅干し 等

餅類 白もち 草もち しん粉もち

乾物類 干しシイタケ 切干大根 など

菓子類 まんじゅう ケーキ クッキー あんころもち かき餅

ジャム類 パン類 果物の砂糖煮 佃煮類

みそ こんにゃく 入り落花生 ソーセージ

乳類 アイスクリーム類

そば粉 大麦子 小麦粉 米粉 等

総菜類

弁当類

2 JAS法から

3 価格の決め方 価格を決めるのは 費用（原価）と販売目標

原材料費 1度に作る量で計算します。
 + 主原料をはじめとする材料と調味料

その他の費用 包材（袋やひも） 器具機材 光熱水道費 運搬費
 +

労働費 時間いくらの賃金から作業（製造・出荷調製）に要した時間から
 +

利益 = 販売価格 売れる価格

4 表示項目

主な加工食品	共通義務表示例						原料原産地	栽培方法
	名称	原材料	内容量	期限表示	保存方法	製造者		
もち	○	○	○	○	○	○	○	
つけもの	○	○	○	○	○	○	○	
みそ	○	○	○	○	○	○		
かきもち	○	○	○	○	○	○		
ジャム	○	○	○	○	○	○		
まんじゅう	○	○	○	○	○	○		
煮物	○	○	○	○	○	○		
ほししいたけ	○	○	○	○	○	○	○	○
カット野菜	○	○	○	○	○	○	○	
乾燥果実	○	○	○	○	○	○	○	

資料責任 NPO法人ちば農業支援ネットワーク 上野