



12章 安全に販売するために
必要なこと

お菓子作りを仕事にする
スイーツビジネススクール



Marimo Cafe

この動画で学べること

安全に販売するために必要なこと

01 守るべき法律

02 当たり前のこと

12-1 守るべき法律

- 1 「菓子製造業」の許可のある厨房で作る
- 2 「食品衛生責任者」の資格を取る
- 3 「食品表示法」に基づいた表示を行う



1. 「菓子製造業」の許可のある厨房で作る

- ▶ 自宅キッチンでの菓子製造は認められていません
- ▶ 管轄の保健所の許可を得た厨房で作る必要があります
- ▶ 許可を取るには、間取り・設備・床材などの条件があります
- ▶ また、「飲食店」の営業許可とは異なります

 **方法1** レンタルキッチン进行借りる

 **方法2** 自宅に厨房を作る

 **方法3** 自宅以外に厨房を作る



方法1：レンタルキッチンを借りる

▶ 「菓子製造業」の許可のあるレンタルキッチンを借りて作る方法です

選ぶポイント	確認すべきルール	使いこなすために
<ul style="list-style-type: none">• 料金• アクセス• 設備• 衛生• 雰囲気• ルール	<ul style="list-style-type: none">• 混雑状況• 予約方法• 登録料• 支払い方法• 延長できるか• 使用できる設備機材• 利用人数の制限• ゴミは持ち帰るor有料• レシピ/食品表示の提出有り無し	<ul style="list-style-type: none">• 食材・道具を忘れない工夫• タイムスケジュールを作成• 持ち運べる限界量



方法2：自宅に厨房を作る

- ▶ 自宅の部屋を改装して、「菓子製造業」の許可を取得する方法
- ▶ 工事費用・設備投資がかかりますが、移動もなく効率よく制作できます

特に注意すること

- 家族が通ることのない、独立した部屋が必要
- 製造所に入るための入口は家族が出入りするのとは別に必要
- シンクは2槽2蛇口、プラスして手洗いも必要
- 道具や材料を入れるための扉付きの収納が必要

など様々な規定があります



方法3：自宅以外に厨房を作る

- ▶ ビルの1室や、空き家を改装して、「菓子製造業」の許可を取得する方法
- ▶ 工事費用・設備投資がかかり、家賃も発生しますが、独立した空間で作れます

特に注意すること

- 「火を使う業種はお断り」など物件によって条件があることも
- 住居用マンションの場合、お風呂など不要な設備がある
- 電気、ガスが引かれていない物件もある
- 毎月の家賃に加え、毎月の管理費、数年に一度の更新料も発生
など様々な条件をクリアする必要があります



「食品衛生責任者」になるには

- ▶ 調理師、製菓衛生師、栄養士などの資格を持っている
 - ▶ 食品衛生責任者養成講習会を受ける
- } どちらかを満たせば良い



食品衛生責任者養成講習会を受けるには

- ▶ お住いの地域の管轄の保健所に問い合わせる
- ▶ 「食品衛生責任者 地名」でネット検索する
- ▶ 対面講習会のほか、オンラインでの開催がある地域もある



「食品表示法」とは

- ▶ 食品の表示については食品表示法に定めがあり、具体的な表示ルールが食品表示基準で規定されています。
- ▶ 食品の製造者、加工者、輸入者又は販売者（食品関連事業者等）は、この基準を遵守することが義務付けられています。



正しい情報を知るには

- ▶ 法律は改定されることもあるため、最新情報を確認することが大切
- ▶ 消費者庁のホームページ → 政策一覧 → 食品表示企画 を見ること



作り方は～18章 食品表示ラベルの作り方～で説明します

.....

12-2 当たり前のこと

1 ▶ お客様の命への責任

2 ▶ 衛生に配慮した製造

3 ▶ 安全な賞味期限の設定、梱包、配送



- ▶ あなたが作ったお菓子はお客様の口に入ります
- ▶ 食中毒やアレルギー反応は、時に命を脅かします
- ▶ お客様は信頼して購入しているのです
- ▶ その信頼を絶対に裏切ってははいけません

令和3年 食中毒発生件数717件 / 死者2名

令和4年 食中毒発生件数962件 / 死者5名

(厚生労働省ホームページより)



うっかりしていた・他の人がやっているから良いと思った、など衛生的でない行動に気をつけましょう

不衛生な例

- ▶ 作業着、エプロンのままトイレに行く
- ▶ 作業中にスマホ、タブレット、PCを触る
- ▶ 作業中のニトリル手袋のまま、ドアを開け段ボールを触る
- ▶ 髪の毛をラフに結んで作業する、帽子を被らない

- ▶ 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」
(厚生労働省・農林水産省) を元に賞味期限を決める
- ▶ 日持ちがする工夫、正しい鮮度保持剤の使い方を確認
- ▶ お客様の口に入るまで「安全」を約束する梱包・配送

 ~14章 賞味期限の決め方~で説明します

法律を守ろう

- POINT 01 「菓子製造業」の許可のある厨房で作る
- 02 「食品衛生責任者」の資格を取る
- 03 「食品表示法」に基づいた表示を行う

当たり前のことを
忘れないように
しよう

- POINT 01 お客様の命への責任
- 02 衛生に配慮した製造
- 03 安全な賞味期限の設定、梱包、配送



HOMEWORK

WORK
01

あなたはどの方法でお菓子を製造しますか？

- ① レンタルキッチン进行借りる
- ② 自宅に厨房を作る
- ③ 自宅以外に厨房を作る

WORK
02

安全に製造するために、不足している知識は何ですか？

WORK
03

それをどのように学びますか？