

施設の個別基準の素案（たたき台）

【個別基準作成に当たっての考え方】

（注） 許可業種の今後の検討状況により、個別基準案は修正の可能性がある。

1 作成に当たっての考え方（案）

（1） 3自治体（北海道、東京都及び福岡県）が現行、条例で定める基準の項目を集約

（2）（1）の項目のうち、乳等省令及び告示において規定する内容（必要に応じ、関連通知）を、下線示した

	3自治体の規定		基準素案
集乳業	室	受乳室、乳取扱室、運搬車置場	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、貯乳設備、生乳受入時の検査を行うための検査設備を設けること。 ● 生乳受入・搬出量に応じた能力がある<u>冷却器</u>、<u>冷蔵保管設備</u>を設けること。
	設備・ 機器・ 器具等	計量器、受乳槽、乳の検査設備、冷却設備、貯乳設備、原料の試験検査に必要な検査器具	
特別牛乳搾取処理業	室	牛舎（飼料置場、飼料取扱室を含む。）、別棟の隔離場又は隔離室、搾乳室（牛体洗浄場を含む。）、乳牛運動場、受乳室、乳処理室、充填場所、洗瓶室、試験室、器具取扱場所、ボイラー室、空瓶置場、ふん尿だめ	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、牛体洗浄設備、搾乳室、貯乳設備、処理室、製品保管室、<u>生乳受入時の検査を行うための検査設備</u>及び必要に応じて洗瓶室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 処理室にあっては、<u>ろ過</u>、<u>殺菌</u>、<u>充填</u>、<u>密栓</u>に必要な設備等を備えること。また、殺菌する場合は、<u>自記温度計備えた殺菌設備</u>を設けること。 ● 処理量に応じた能力がある<u>冷却器</u>、製品を <u>10℃以下</u>とする性能を有する冷蔵

	設備・機器・器具等	<p>牛房（牛舎）、ろ過機、冷却装置、自動充填機、打栓機、洗瓶設備又は自動洗瓶機（器具取扱室）、乳の検査設備、その他必要な設備、その他必要な機械器具類</p> <p><殺菌する場合> 自記温度計を備えた殺菌器</p>	<p><u>保管設備</u>を設けること。</p>
乳処理業	室	<p>受乳室、乳処理室、充填室、洗瓶室、試験室、器具取扱室、ボイラー室、空瓶置場</p> <p>生乳以外の原料等を使用する場合：原料調合室</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、貯乳設備（生乳を使用しない施設を除く。）、処理室、製品保管室、<u>生乳受入時の検査を行うための検査室</u>及び必要に応じて容器洗浄設備、洗瓶室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 処理室にあっては、<u>ろ過、殺菌、充填、密栓</u>に必要な設備等を備えること。 ● 処理量に応じた能力がある<u>冷却器</u>、製品を<u>10℃以下</u>とする性能を有する<u>冷蔵保管設備</u>を設けること（常温保存可能品を製造する施設を除く）。 ● <u>検査室</u>には、<u>必要な設備</u>を設けること。
	設備・機器・器具等	<p>計量器、受乳槽、洗瓶設備又は自動洗瓶機（器具取扱室）、<u>ろ過機</u>、<u>自動温度計を備えた殺菌機</u>、<u>冷却装置</u>、貯液タンク、<u>自動充填機（充填室）</u>、<u>打栓機</u>、<u>乳の検査設備</u>、その他必要な設備、乳の検査器具</p> <p><脱脂粉乳を合わせて製造処理する場合> クリーム分離機</p>	
清涼飲料水製造業	室	<p>調合室、製造室、充填場所、製品置場、洗瓶室、空瓶置場、製品保管庫</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、原料保管室、調合室（ミネラルウォーター類のみを製造する施設を除く。）、製造室、製品保管室及び必要に応じて容器洗浄設備、容器製造・組み立て設備を

	設備・機器・器具等	<p>調合タンク、充填設備(充填機)、密封設備(打栓機)、殺菌設備、冷却器、洗瓶装置(洗瓶機)、製品検査設備、検瓶設備、その他必要な設備、その他必要な機械器具類</p> <p><殺菌を要しない製品を製造する場合> ろ過器</p> <p><瓶詰製品を製造する場合> 自動洗瓶機、検瓶設備</p>	<p>設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製造室にあっては、<u>調合、充填、密封、殺菌(又は除菌)</u>に必要な設備等を備えること。 <p>必要に応じて処理量に応じた能力のある<u>冷却設備、保存基準が定められた食品を製造する場合にあっては、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備</u>を設けること。</p>
食肉処理業 (加工を伴う食肉販売業を含む。)	室	荷受室、処理室、とさつ放血室、脱羽する場所、羽毛・皮・骨等の置場	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、荷受室、処理室、製品保管室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 不可食部分用容器及び廃棄用容器は不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄消毒が容易で、汚液、汚臭が漏れない構造のものであり、かつ、計画処理頭数に応じた容量とすること。 ● 処理量に応じた食肉を <u>10℃以下又は-15℃以下とする性能を有する冷蔵・冷凍保管設備</u>を設けること。 <p><生体又はと体を処理する場合></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 生体又はと体を処理する施設にあっては、とさつ放血室(とさつ放血を行う場合に限る。)、剥皮場所、懸肉室及び剥皮前のと体洗浄設備を設けること。また、必要に応じて、脱羽場所、羽毛・皮・骨等の置場を設け、処理前の生体又はと体と処理後の食肉等の搬入及び搬出場所を別にする。 ● 剥皮場所は懸吊設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄消毒設備が設けられていること。 ● 懸肉室は他の作業場所から隔壁により区画され、出入口は密閉できること。 ● 洗浄消毒設備にあっては、摂氏 60 度以上の温湯及びナイフ等の器具の洗浄消毒のため摂氏 83 度以上の熱湯を必要量供給できること。また、供給する温湯及び熱湯の温度が確認できる温度計を設けること。
	設備・機器・器具等	<p>温度管理設備、脱羽機、放血設備、処理台、細断機、冷却機、その他必要な設備、その他必要な設備、その他必要な機械器具類</p> <p><血液処理> 血液を運搬する容器及び機械器具の洗浄及び殺菌をする専用の区画された場所並びに充填する場所、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室、製品置場、原材料貯留槽、分離機、乾燥機、凍結装置、血液及び汚水の処理設備、その他必要な設備</p> <p><生食用食肉> 細切等の処理を行う専用の場所</p>	

加熱殺菌を行うための専用設備、専用の冷却設備、専用の処理台、専用の細断機、専用の洗浄設備、専用の給湯設備又は器具、専用の流水式受槽式手洗い設備、専用の消毒設備、温度計、はかり、その他必要な計器類、専用の器具

<自動車野生鳥獣肉のと殺・解体を行う場合>

- 処理室は他の作業場所から隔壁により区画され、出入口、窓等は密閉できること。
- 計画処理頭数に応じ、飲用適の水を必要量供給することのできる容量を有する貯水槽を設けること。なお、シカ又はイノシシの成獣一頭当たりの必要量をおおむね 100 リットルとする。
- 野生鳥獣の解体で生じた排水の貯留に必要な容量を有する汚水槽を設けること。また、汚水槽は不浸透性材料で作られ、蓋があり、汚液、汚臭が漏れない構造のものであること。

<生食用食肉の処理を行う場合>

- 施設は、生食用食肉の加工又は調理を行う専用の場所を設けること。
- 製造量に応じた数及び能力のある専用の加熱殺菌設備、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の洗浄設備を設けること。
- 生食用食肉の加工に使用する処理台、裁断機その他肉塊が接触する機械器具類は専用のものを備えること。
- 生食用食肉を 4℃以下とする性能を有する冷蔵設備を設けること。

<血液加工を行う場合>

- 運搬用具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室、冷蔵室(又は冷蔵庫)及び必要に応じて包装室を設け、それぞれの室が区画されていること。
ただし、採血から加工まで一貫して行われる施設で、他施設より原料血液を運搬してくることがない施設にあつては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を省略しても差し支えない。
- 処理用に応じた数及び大きさの原料貯留総、分離機等必要な機械器具を有すること。
- 原料血液受入れ設備から充填設備までの工程における各設備の接続は、サニタリーパイプで連結してあること。

食肉製品製造業	室	製造室、煮沸くん煙室(くん煙場所、湯煮等の場所)、処理室、製品保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、原料保管室、下処理室、調合室、製造室、包装室及び製品保管室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 製造室にあっては、殺菌、冷却を行う場合は、<u>殺菌、製品の中心部温度測定、冷却に必要な設備等を備えること。また、保存基準が定められた食品を製造する場合にあっては、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。</u>
	設備・機器・器具等	原料又は製品の検査に必要な設備、漬込槽、殺菌槽、殺菌後の冷却設備、くん煙設備、蒸煮設備、煙又は蒸気の排除設備、処理台、細断機、混合かくはん器、その他必要な設備、原料又は製品の検査に必要な器具、必要な機械器具類	
冰雪製造・販売業	室	<製造業> 製氷室、貯氷室、機械室、搬出所	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、製造室、製品保管室を設け、必要に応じて調整・包装室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 製氷室にあっては、<u>食品製造用水を供給できる設備を備えること。</u>
	設備・機器・器具等	予冷槽、凍結缶、起重機、吸取機械パイプ、エアパイプ、ブライン受け、上ぶた、中ぶた、脱氷槽、洗靴設備(又は専用の履き物)、その他必要な設備、その他必要な機械器具類	
食品の放射線照射業	室	照射室、制御室、未照射食品倉庫、照射食品倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設には、専用の照射室を設けること。 ● 適正な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を設けること。 ● 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。
	設備・機器・器具等	ベルトコンベア、検査設備、照射装置、その他必要な設備、その他必要な機械器具類、化学線量計	