

施設の個別基準の素案（たたき台）＜修正版＞

集乳業（第 11 回食品の営業規制検討会（1 月 17 日開催）資料 4）

1 範囲

- 集乳業については、クーラーステーション（CS）を有し、生牛乳または生山羊乳の集送乳業務（生産農家からの集乳及び乳業メーカー等への送乳）及びこれを保存する営業とする（現行どおり）。
- 乳処理業の許可を取得した施設に併設するクーラーステーションについては、集乳業の許可は不要とする。

2 施設基準案

		北海道、東京都、福岡県の規定の概要	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冷却器又は、冷蔵保管設備を設けること。
	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	

氷雪製造業

1 範囲

- 氷雪製造業とは、氷雪を製造する営業をいう。
- 従来の氷雪販売業は、届出の対象とする。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		施設基準案
氷雪製造・ 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、食品製造用水を供給できる設備を備えること。
	設備・ 機器・ 器具等	予冷槽、凍結缶、起重機、吸取機械パイプ、 エアーパープ、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	

みそ・醤油製造業（第12回食品の営業規制検討会（1月30日開催）資料1）

1 範囲

- みそ・醤油製造業は、みそ及び醤油並びにこれらの加工品を製造する営業とする。
- みそ加工品は、液体みそ、調味みそ等とする。
- 醤油加工品は、醤油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）とする。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		施設基準案
みそ・ 醤油 製造業	室	<p><みそ> こうじ室、原材料処理場、仕込熟成室（仕込み場所、熟成室）、充填場所、醸造室、製品置場、製麹きく室</p> <p><醤油> 製造する場所、火入れを行う場所、こうじ室、醸造室、仕込熟成室（仕込み場所、熟成室）、発酵室、圧搾精製場所、充填場所、製品置場、原材料処理場、専用の履き物（又は足洗設備。製麹きく室及び仕込熟成場）、その他必要な機械器具類</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、必要に応じて、麹室原料保管室、麹室、前処理室、仕込み・熟成室、包装充填室、製品保管室を設けること。包装充填室には、必要に応じて容器洗浄設備、容器製造・組み立て設備を設けること。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。 ● 醤油を製造する施設にあっては、必要に応じて、圧搾、火入れ、調合、濾過設備、圧搾製成に必要な設備等を設けること。 ● 加工品を製造する施設にあっては、必要に応じて、調合、ろ過、乾燥、加熱・殺菌、充填、密栓に必要な設備等を備えること。 ● みそ製造及び醤油製造の施設は共用可能とする。
	設備・ 機器・ 器具等	<p><みそ> 蒸煮かま、漬豆槽、仕込槽、蒸し器、足洗設備又は専用の履物（製麹きく室）、浸漬設備、蒸煮設備、異物除去設備、熟成槽、みそすり器、その他必要な設備、その他必要な機械器具類、専用の履き物（又は足洗設備。製麹きく室及び仕込熟成場）、その他必要な機械器具類</p> <p><醤油> 仕込槽、煮がま、破碎機、仕込槽、圧搾機、洗瓶装置、充填機、打栓機、殺菌設備、浸漬設備、蒸煮設備、異物除去設備、</p>	

		放冷設備、足洗設備（又は専用の履き物。製麴きく室及び仕込熟成場）、その他必要な機械器具類	
--	--	--	--