

1 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
缶詰・ 瓶詰・ レトルト食品 製造業	室	製造室、前処理場所、調理場所、充填場所、調理場所、製品置場  <製粉する場合> 製粉室	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 施設は、原料保管室、前処理室又は調合室、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。</li> <li>● 製造室にあっては、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封又は密栓、殺菌、冷却に必要な設備等を備えること。</li> <li>● 原料保管室には、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。</li> </ul>
	設備・機器・器具等	解凍設備（製造室）、蒸煮がま（蒸煮設備）、調理設備、充填設備、冷却槽  <缶詰製造> 巻締機、殺菌装置、その他必要な設備、その他必要な機械器具類  <瓶詰製造> 洗瓶装置、解凍装置、充填機、打栓機、殺菌装置、その他必要な設備、その他必要な機器器具類	