

## 食用油脂製造業

## 1 範囲

- 食用油脂製造業とは、食用油脂、マーガリン、ショートニングを製造する営業とする。
- マーガリン、ショートニングのみを製造する施設の場合には、営業許可の内容は「食用油脂製造業（マーガリン、ショートニングの製造に限る。）」とする。
- 食用油脂製造施設がマーガリン、ショートニングを製造しない場合には、「食品油脂製造業（マーガリン、ショートニングの製造を除く。）」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
食用油脂製造業	室	製造室、充填場所、搾油粕置場、製品倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 施設は、原料保管設備、製造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。</li> <li>● 製造室は、精製、充填、包装、必要に応じて、搾油、調合に必要な設備を設けること。</li> <li>● マーガリン又はショートニングを製造する施設にあっては、必要に応じて熟成室を設けること。また、製造室には充填、包装に必要な設備等を備え、必要に応じて、練り合わせ、殺菌、冷却に必要な設備等を設けること。</li> </ul>
	設備・機器・器具等	ガス処理設備、前処理設備（原料の精選、破碎、圧ペん、乾燥、ばい煎せん、蒸煮等ができる設備）、搾油設備（圧搾機、抽出機等）、精製設備（ろ過、湯洗い、脱ガム、脱酸、脱色、脱臭、脱ろう等ができる装置又は設備）、充填機（充填設備）、打栓機（密封設備）、巻締機（密封設備）、その他必要な設備、その他必要な機械器具類	
（参考）マーガリン又はショートニング製造業	室	原料処理場所、製造室、充填を行う場所、熟成室、製品置場  <必要に応じて> 抜缶、精製、脱酸、着色料等前処理に必要な場所	
	設備・機器・器具等	配合槽、殺菌器、混合機、冷却機（冷却設備）、包装機、恒温装置、異物除去設備、殺菌設備、熟成槽、洗浄・殺菌できる構造の充填設備、その他必要な設備、その他必要な機械器具類	