

Contents

| | |
|------------------------------------|----|
| はじめに | 03 |
| 第Ⅰ編：牛乳乳製品製造の事前準備 | 05 |
| 牛乳乳製品の製造をはじめるとあって | 06 |
| 食品衛生法に基づく製造許可について | 07 |
| 工場や店舗の建設について | 11 |
| 工場設置はコストも考え、慎重に | 13 |
| 酪農振興法に基づく法律施行規則の一部改正について | 14 |
| 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」による乳製品の定義 | 15 |
| 第Ⅱ編：乳製品別の製造方法 | 17 |
| 食品の製造における衛生管理 | 18 |
| 生乳の管理 | 23 |
| アイスクリーム類の製造について | 26 |
| ヨーグルトの製造について | 30 |
| ヨーグルトに用いられる乳酸菌について | 34 |
| チーズの製造について | 35 |
| スターターについて | 46 |
| ホエイについて | 49 |
| バターの製造について | 50 |
| 第Ⅲ編：商品販売に向けて | 55 |
| 品質保証と品質管理について | 56 |
| 消費期限、賞味期限について | 57 |
| 食品表示の作成 | 58 |
| 業績管理について | 60 |
| 食品を製造するものの行動規範 | 61 |
| 乳製品製造の安全性確保 | 62 |
| 衛生・品質管理の基盤整備を支援（HACCP支援法） | 63 |
| 特定農林水産物等の名称の保護に関する法律 | 66 |
| 第Ⅳ編：巻末資料 | 69 |
| 法規制、申請などに関する情報 | 70 |
| 営業許可の手続きの流れ | 76 |
| 営業設備の主要記載（東京都の例） | 77 |
| 営業設備の配置図記載（東京都の例） | 78 |
| 営業施設の共通基準（自動販売機以外のすべての業種に必要な施設の基準） | 79 |
| 営業施設の特定基準（業種ごとに定められた基準） | 80 |
| 製造業を営むにあたっての危機管理 | 81 |
| PL法とPL保険 | 83 |
| 検査・食品衛生に関する相談窓口など | 85 |
| 設備・取扱い会社（製造設備のお問い合わせご相談先（50音順）） | 88 |
| チーズ製造用スターターなどのサンプル（（株）野澤組） | 91 |
| 参考文献一覧 | 92 |

