第Ⅳ編：巻末資料

牛乳乳製品の製造をはじめるにあたっての食品衛生事項や営業許可申請、経営相談などに関する情報、および申し込み書類サンプルなどを掲載しています。実際にお申し込みの際は自治体により様式が異なる場合があるのでご注意ください。

法規制、申請などに関する情報

※以下は食品衛生法施行条例より抜粋

食品衛生責任者の設置

①営業者（法第四十八条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、許可施設ごとに自ら食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者一名を定めて置かなければならない。ただし、必要のある場合は増員（各部門ごとに構成されている場合）又は減員（同一施設で複数の許可を有する場合）をすることができるものとする。

②この公衆衛生上講ずべき措置の基準の適用については、食品衛生管理者を食品衛生責任者とみなす。

③営業者は、製造場、調理場、加工場若しくは処理場（以下これらを「作業場」という。）又は販売所等の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を掲示すること。この場合において、名札の大きさは、一辺が二十センチメートル以上、他辺が十センチメートル以上の長方形とする（自動販売機に付するものを除く）。

④食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。

⑤食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図らなければならない。

⑥営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に対して速やかに対処し、改善しなければならない。

⑦食品衛生責任者は、次のいずれかに該当し、常時、施設、取扱い等を管理できる者のうちから選任されなければならない。

イ　原則として、業種ごとに、栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者若しくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者

ロ　知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長（以下「知事等」という。）が実施する食品衛生責任者のための講習会又は知事が指定した講習会の受講修了者

ハ　道府県、地方自治法（昭和二十二年法律第六十七号）第二百五十二条の十九第一項の指定都市（以下「指定都市」という。）若しくは同法第二百五十二条の二十二第一項の中核市（以下「中核市」という。）の食品衛生関係の条例に基づく資格又は道府県の知事若しくは指定都市若しくは中核市の市長が食品衛生等に関してこれと同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

ニ　その他知事が食品衛生等に関して同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

⑧食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。

⑨食品衛生責任者は、都道府県知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長（以下「都道府県知事等」という。）が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めなければならない。

管理運営要綱

①営業者は、施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営について、この基準に基づき、具体的な要綱の作成に努めなければならない。

②この基準又は①の要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。

③営業者は、定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施して、施設の衛生状態を確認するなど、①の要綱に基づく衛生管理状況を検証し、必要に応じてその内容を見直すものとする。

衛生教育

①営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、衛生的な取扱方法、汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。
②営業者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施しなければならない。
③営業者又は食品衛生責任者は、従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直すものとする。
④営業者は、従事者を各種の食品衛生に関する講習会に出席させ、その衛生知識の向上に努めなければならない。

一般的衛生事項

①営業者は、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するものとする。
②営業者は、施設設備及び機械器具類について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定めるものとする。また、その方法を定めた手順書の作成に努めなければならない。
③営業者は、施設、設備、人的能力等に応じた食品及び添加物（以下「食品等」という。）並びに器具及び容器包装の取扱いを行い、適切な受注管理を行うものとする。

共通事項（自動販売機によるものを除く。）

①施設の管理

イ　施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に整理整とんに努め、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。
ロ　作業場内に不必要な物品等を置かないこと。
ハ　作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
ニ　作業場内の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。
ホ　施設及びその周囲の排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。
ヘ　施設の手洗い設備を、手指の洗浄が適切にできるよう維持するとともに、石けん、適当な消毒液等を常に使用できる状態にしておくこと。
ト　作業場には、営業者及び従事者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れたりしないこと。ただし、営業者及び従事者以外の者が立ち入ることにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、この限りでないこと。
チ　作業中に従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、別に定めがある場合を除き、⑦の項ホ、ヘ及びチの規定に準じた衛生管理に従わせること。
リ　施設が常に別表第二の基準に合致するよう、補修又は補充に努めること。
ヌ　排煙、臭気、騒音又は排水等により、近隣の快適な生活を阻害することのないようにすること。
ル　清掃用器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。
ヲ　便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。

②鼠族、昆虫等の対策

イ　施設及びその周囲においては、鼠族、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、鼠族、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。

ロ　作業場の窓、出入口等は、開放しないこと。ただし、じんあい、鼠族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでないこと。

ハ　施設内の鼠族、昆虫等の生息状況を定期的に調査するとともに、その発生を認めたときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。

ニ　駆除作業に殺そ剤又は殺虫剤（以下「殺そ剤等」という。）を使用する場合には、食品等、器具及び容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意するとともに、適正なものを適正な方法で使用すること。

ホ　食品等、器具及び容器包装は、鼠族、昆虫等による汚染防止対策を講じた上で保管すること。

③食品取扱設備の管理

イ　機械器具類及びその部品は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。

ロ　機械器具類は、使用目的に応じ区分して使用すること。

ハ　機械器具類及び温度計、圧力計、流量計その他の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用できるよう整備すること。また、これらの点検、補修等の結果の記録に努めること。

ニ　冷蔵、加温又は殺菌の温度は、常に適正に管理すること。

ホ　機械器具類及びその部品の洗浄、消毒又は殺菌に洗浄剤又は殺菌剤（以下「洗浄剤等」という。）を使用する場合は、適正な洗浄剤等を適正な濃度及び方法で使用すること。

ヘ　ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。この場合において、特に、食品に直接触れる器具等については、汚染の都度及び作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。

ト　機械器具類及びその部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

チ　洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

④給水、排水及び廃棄物の管理

イ　施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、飲用適の水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品等に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでないこと。

ロ　水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第一項に規定する水道により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

ハ　水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、正常に作動しているかを一日一回以上確認し、そのうち一回は、作業開始前に行うこと。また、その作動状況の記録に努めること。

ニ　貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ち、年一回以上水質検査を行い、清掃記録及び検査成績書を一年間（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。所有者が異なる場合は、管理者等に申入れをすること。

ホ　水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに使用を中止し、知事等の指示を受けて適切な措置を講ずること。

ヘ　飲食に供し、又は食品に直接接触する氷をつくる場合は、飲用適の水からつくるとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。

ト　使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、その処理工程を適切に管理すること。

チ　廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順を定めること。また、その手順を定めた手順書の作成に努めること。

リ　廃棄物容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、清潔にしておくこと。

ヌ　廃棄物は、食品等、器具及び容器包装に影響を及ぼさない場所で適切に保管すること。

ル　廃棄物及び排水の処理は、近隣等と協力して適正に行い、環境衛生の保持に努めること。

⑤食品等の取扱い

イ　原材料及び製品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、温度管理状態、包装状態、表示等について点検すること。また、その点検状況の記録に努めること。

ロ　原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態又は方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。

ハ　原材料の保管管理に当たっては、使用期限等に応じた適切な順序（以下「先入れ先出し」という。）で使用するよう留意すること。

ニ　冷蔵庫又は冷蔵室内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。

ホ　添加物を使用する場合は、正確に秤量し、適正に使用すること。

ヘ　添加物、殺そ剤、殺虫剤、殺菌剤等は、それぞれ明確な表示をし、製造等に関係のない薬品は作業場に置かないこと。

ト　食品等の調理、加工、製造、保管、運搬又は販売等の各過程において、加熱、保存等の温度及び時間については、法で基準が規定されている場合にあってはこれを遵守するとともに、当該食品等の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態、加熱調理の必要性の有無等に応じて適正に管理すること。

チ　特に食品衛生に重大な影響がある次に掲げる工程の衛生管理に十分配慮すること。

（イ）　冷却

（ロ）　加熱

（ハ）　乾燥

（ニ）　添加物の使用

（ホ）　真空又はガス置換包装

（ヘ）　放射線照射

（ト）　保存

リ　食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。

（イ）　原材料は、その分類ごとに区分して取り扱うこと。また、製造、加工又は調理をされた食品は、原材料と区分して取り扱うこと。

（ロ）　食肉及び食用に供する内臓（以下「食肉等」という。）等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具類等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。

ヌ　食品等への異物の混入を防止するため、次に掲げる事項を実施すること。

（イ）　原材料及び製品への異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じて検査すること。

（ロ）　食肉等を取り扱う場合には、異物の有無を確認すること。この場合において、異物が認められたときは、当該異物が認められた部分及び汚染の可能性のある部分を廃棄すること。

ル　食品等を入れる器具及び容器包装には食品等を汚染及び損傷から保護できるものを使用し、容器包装には適正な表示が行えるものを使用すること。また、再使用が可能な器具及び容器包装については、洗浄及び殺菌が容易なものを用いること。

ヲ　食品等の製造及び加工に当たっては、次に掲げる事項を実施すること。

（イ）　原材料、製品及び容器包装については、ロットごとに管理し、その管理状況の記録に努めること。

（ロ）　製品ごとに、その特性、製造及び加工等の手順、原材料等について記載した製品説明書の作成及び保存に努めること。

（ハ）　原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成二十三年内閣府令第四十五号）第一条第二項第七号に規定する特定原材料をいう。）に由来するアレルギー物質が、製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

ワ　原材料及び製品について、規格基準等の適合性を確認するため、自主検査を実施するよう努めること。また、その検査の結果の記録を、賞味期限等を考慮した流通期間保存すること。

カ　製品の出荷又は販売に際しては、法定の表示事項を点検すること。なお、消費期限の表示について、弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで記載すること。

ヨ　衛生管理が不適当なため、又は売れ残ったために飲食に供することができなくなった製品は、出荷又は販売がされることのないよう、速やかに処理すること。

タ　販売に当たっては、販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売管理を行うこと。

レ　長時間不適切な温度で販売し、又は直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意すること。

⑥運搬等

イ　食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等にあっては、食品等又はその容器包装を汚染するようなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒できる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。

ロ　食品等とそれ以外の貨物とを混載する場合には、当該貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等当該貨物と区分けすること。

ハ　運搬中の食品等は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ニ　品目が異なる食品等又は食品等以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。

ホ　生乳、食用油脂等の食品等を直接タンクローリ、コンテナ等に入れて運搬する場合、必要に応じ、食品専用のものを使用すること。この場合においては、タンクローリ、コンテナ等に食品専用であることを明示するよう努めること。

ヘ　食品等の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。

⑦従事者の衛生管理

イ　食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、従事者の健康診断が行われるようにすること。

ロ　知事等から検便を受けるべき旨の指示があったとき、又は自ら必要と認めるときは、従事者に適宜検便を受けさせること。

ハ　常に従事者の健康に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を営業者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれがなくなるまでの期間その従事者が食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。

ニ　従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律第百十四号。以下「感染症法」という。）第十八条第二項の規定による就業制限の対象となった場合（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行規則（平成十年厚生省令第九十九号。以下「感染症法施行規則」という。）第十一条第二項第一号、第三号及び第四号に規定する感染症に係る場合に限る。）において、当該従事者が飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事しているときは、同条第三項に規定する期間当該業務に従事させないこと。

ホ　従事者は、作業中腕時計等を外し、清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用いること。この場合において、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。また、ピアスなど食品等への異物混入の原因となり得るものを、作業場内に持ち込まないこと。

ヘ　従事者は、常につめを短く切り、マニキュア等を付けないこと。作業前、用便後及び生鮮の又は汚染された原材料等に触れた後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

ト　食肉等を取り扱う従事者は、原則として、食肉等に直接接触する部分が繊維その他の洗浄消毒することが困難な素材で作られた手袋を使用しないこと。

チ　従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放たん又は食事等をしないこと。また、食品等の取扱作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で、髪、鼻、口若しくは耳に触れ、又は覆いのない食品等の上でせき若しくはくしゃみをしないこと。

⑧記録の作成及び保管

イ　食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、販売食品等（法第三条の販売食品等をいう。以下同じ。）に係る仕入元、製造又は加工等に関する情報、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録の作成及び保存に努めること。

ロ　イの記録の保存期間は、販売食品等の流通実態、消費期限又は賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

ハ　食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣又は知事等から要請があった場合には、イの記録を提出すること。

⑨製品の回収、廃棄等

イ　販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ的確に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法、知事等への報告の手順等を定めること。

ロ　回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、知事等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

ハ　製品の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関する公表について考慮すること。

⑩情報の提供

イ　消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供するよう努めること。

ロ　製造し、輸入し、加工し、又は調理した食品等、器具及び容器包装（以下この項において「製造食品等」という。）について、消費者の健康被害（医師の診断を受け、その症状が当該製造食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。）の情報を受けたときは、速やかに知事等に情報を提供すること。

ハ　販売食品等について、法の規定に違反していることが判明したときは、速やかに知事等に情報を提供すること。

営業許可の手続きの流れ

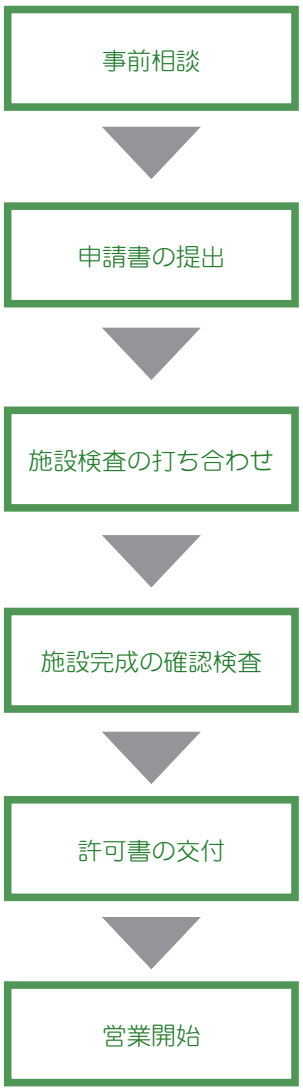
まずは最寄りの保健所にご相談を

施設基準に合致しているかなどを事前に確認するため、施設の工事着工前に図面等を持参の上、必ず保健所へご相談ください。

衛生的な管理運営をするために、施設ごとに食品衛生責任者をおかなければなりません。また、貯水槽使用水（タンク水）や井戸水などを使用する場合、水質検査が必要です。食品衛生責任者の資格者がいない場合や水質検査が未検査である場合は早めに準備してください。書類は施設工事完成予定日の 10 日くらい前に提出してください。

申請の際に必要な書類	
個人申請の場合	法人の場合
1. 営業許可申請書・・・・・1 通 2. 営業設備の大要・配置図・2 通 3. 許可申請手数料	1. 営業許可申請書・・・・・1 通 2. 営業設備の大要・配置図・2 通 3. 許可申請手数料 4. 登録事項証明書・・・・・1 通
水質検査成績書（貯水槽使用水、井戸水使用の場合） ※許可後も、年 1 回以上水質検査を行い、成績書を保管すること。	
食品衛生責任者の資格を証明するもの（食品衛生責任者手帳等）	

手続きの流れ



手続きのポイント

まず、製造しようとする製品についての製品説明書（名称および種類、原材料、添加物の名称と使用量、形態・材質を含む容器包装、性状および特性、規格、品質保持期限および保存の方法、利用方法、対象となる消費者を内容とする）、営業施設等の図面を持って一度保健所に相談することが大切です。この際、不明あるいは疑問な点を整理しておき、指導を受けましょう。

添付書類としては、施設全体の平面図、調理場の平面図、付近 100 メートル以内の地図などが必要になります。申請するものが法人の場合は、登記簿、水が地下水の場合は、水質検査成績書（年 1 回以上の水質検査）が必要となります。

保健所へ営業許可申請書を提出し施設が完成すると、立会いのもと現地調査がおこなわれます。検査では、施設が基準通り作られているかチェックをされ、計画変更などで基準に合わない場合は改善の指導があります。

申請から交付までは、約 1 カ月程度必要で、許可が出れば営業して良いことになります。また、廃水処理についても注意が必要です。普通「乳処理業」では、水質汚濁防止法の特定施設「畜産食料品製造業」の適用を受けます。ただし、公共用水域への 1 日当たりの平均的排出量が 50㎥ 以下、または公共下水道への排出は適用を受けません。

さらに、地域社会との連携が不可欠であることもあり、騒音、煤煙、悪臭等に十分な注意をし、周辺環境への配慮を大切にしたいものです。

営業設備の大要記載（東京都の例）

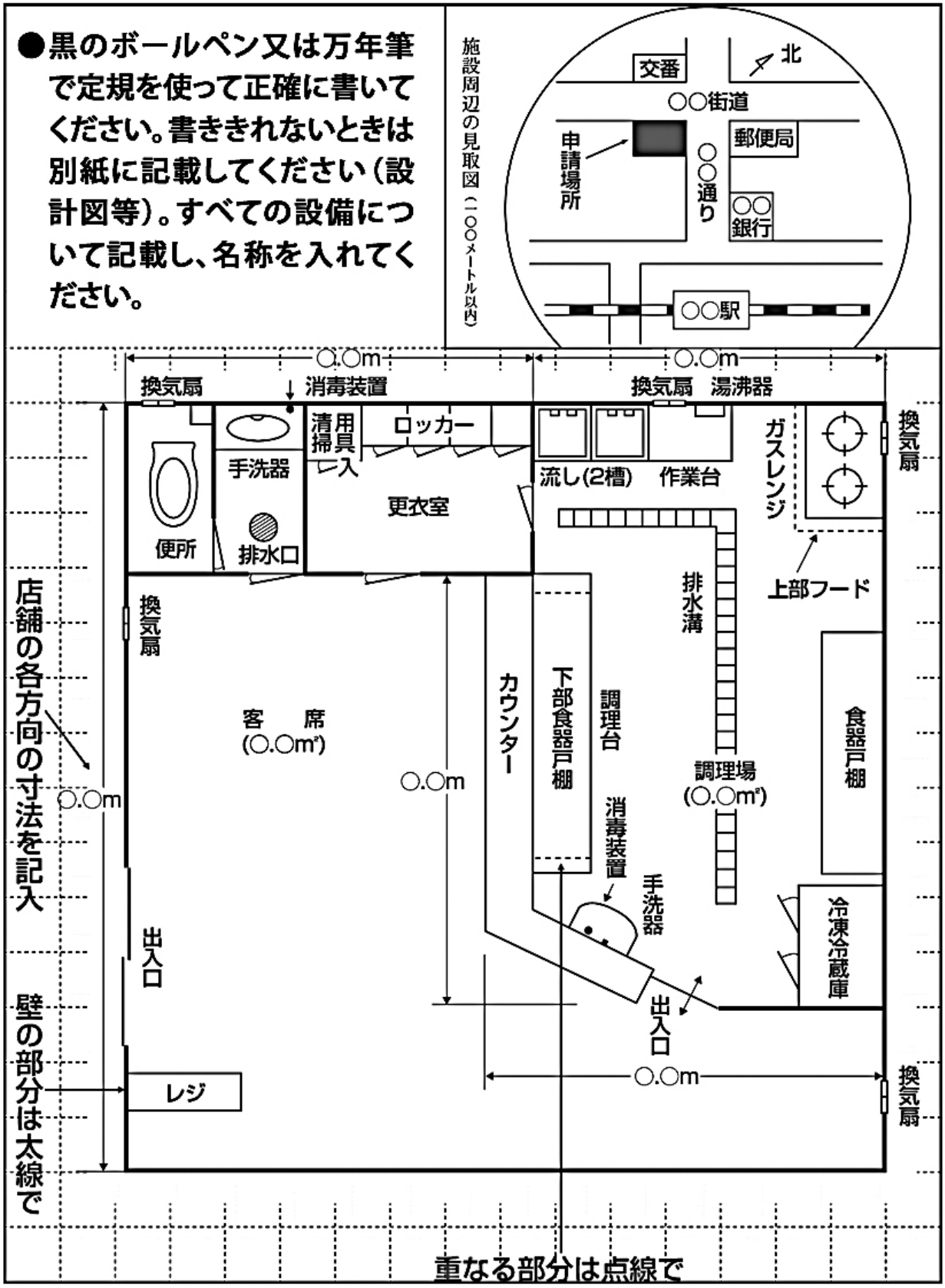
施設	設備	内容
建築様式		鉄骨、鉄筋コンクリート・ブロック・石造・煉瓦・木造モルタル・付属建物がそれ以外・その他
面積		調理場又は作業場　㎡　客席　㎡
	床	コンクリート・厚板・タイル・石材・金属板
	内壁	床から1メートルまでコンクリート・タイル・厚板・金属板
	天井	板張・合成合板・コンクリート・金属板・その他
	防虫・防そ	金網張・合成樹脂性網張
		金網張・合成樹脂性網張・自動開閉扉
		金網張・鉄格子（鉄製目皿）
	換気	自然換気・動力換気
	ばい煙等の排気	天がい（フード）・電機ファン・高窓（湯気ぬき）
	採光・照明	自然・人工
	給水	水道（直結・貯水槽）　官公立衛生試験機関の証明 井戸・その他　平成　年　月　日
	排水	公共下水へ連絡
	従業員専用手洗	流水受そう式　消毒装置
	熱源	ガス・電気・石油・石炭・蒸気
	食器具の殺菌	殺菌設備　有・無・煮沸・熱湯・蒸気・薬物・乾熱
	温度計	調理場・作業場　有　／　冷蔵庫　有
	冷蔵	タイル・コンクリート・木製で機械使用・電気冷蔵庫・木製で氷使用
	洗浄	自動洗浄機　有・無　（　　）槽
	格納	食器具戸棚・容器包装戸棚・製品戸棚
		原料戸棚・添加物戸棚
	廃棄物容器	合成樹脂性・金属・ほうろう引でふたのあるもの
	機械器具類	給湯設備
客席（室）	換気	自然換気・動力換気
	採光・照明	自然・人工

倉庫	防虫・防そ	金網張・ねずみ返し
更衣室		更衣室・更衣箱
便所	様式	水洗式・簡易水洗式・汲取式
		調理場・作業場からの距離　m
	防虫・防そ	金網張・合成樹脂性網張
	手洗	流水受そう式　消毒装置

その他参考事項	取扱食品の種類	
	従業員数	名｛家族従業者　名｛男　名 使用人　名｛女　名
	電話番号	（　　）局　番

記載方法　・該当事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載すること。

営業設備の配置図記載（東京都の例）



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）

※以下は食品衛生法施行条例より抜粋

営業施設の構造

場　　所＝清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置の講じてあるものは、この限りでない。

建　　物＝鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、木造モルタル、木造造り等十分な耐久性を有する構造であること。

区　　画＝それぞれ使用目的に応じて、壁、板その他の適当なものにより区画すること。

面　　積＝取扱量に応じた広さを有すること。

床　　＝タイル、コンクリート等の耐水性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、水を使用しない場所においては、厚板等を使用することができる。

内　　壁＝施設の内壁は、床から少なくとも一メートルまでは耐水性材料又は厚板で腰張りし、かつ、清掃しやすい構造であること。

天　　井＝施設の天井は、清掃しやすい構造であること。

明　る　さ＝施設の明るさは、五十ルクス以上とすること。

換　　気＝ばい煙、蒸気等の排除設備を設けること。

周囲の構造＝周囲の地面は、耐水性材料を用いて舗装し、排水がよく、清掃しやすい状態であること。

鼠族、昆虫等の防除＝鼠族、昆虫等の防除のための設備を設けること。

洗浄設備＝原材料、食品、器具及び容器類を洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の洗浄設備並びに従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、当該洗浄、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。

更衣室　＝従事者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を作業場外に設けること。

食品の取扱設備

器具等の整備＝取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備え、衛生的に使用できるものとすること。

器具等の配置＝固定され、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置されていること。

保管設備＝取扱量に応じた原材料、食品、添加物並びに器具及び容器包装を衛生的に保管することができる設備を設けること。

器具等の材質＝食品に直接接触する機械器具等は、耐水性で洗浄しやすく熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒が可能なものであること。

運　搬　具＝必要に応じ、防虫、防じん及び保冷の装置のある清潔な食品運搬具を備えること。

計　器　類＝冷蔵、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計及び圧力計を備えること。また、必要に応じて計量器を備えること。

給水及び汚物処理

給水設備＝水道水又は次のいずれかに該当する機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水を豊富に供給することができるものであること。ただし、島しょ等で飲用適の水を、土質その他の事情により得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設けること。

便　　所＝便所（し尿浄化槽を含む。）は、作業場に影響のない位置及び構造とし、従事者に応じた数を設け、使用に便利なもので、鼠族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

汚物処理設備＝廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れないものであること。

清掃器具の格納設備＝作業場専用の清掃器具と格納設備を設けること。

営業施設の特定基準（業種ごとに定められた基準）

※以下は食品衛生法施行条例より抜粋

飲食店営業

冷蔵設備＝食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

洗浄設備＝洗浄槽は、二槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合又は食品の販売に付随するものであって、当該食品の販売に係る販売所の施設内の一画に調理場の区画を設け、簡易な調理を行う場合で衛生上支障ないと認められるときは、この限りでない。

給湯設備＝洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。

客　　席＝客室及び客席には、換気設備を設けること。客室及び客席の明るさは、十ルクス以上とすること。また、食品の調理のみを行い、客に飲食させない営業については、客室及び客席を必要としない。なお、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律（昭和二十三年法律第百二十二号）又は旅館業法（昭和二十三年法律第百三十八号）の適用を受ける営業を除く。

客用便所＝客の使用する便所があること。ただし、客に飲食させない営業については、客用便所を必要としない。なお、客の使用する便所は、調理場に影響のない位置及び構造とし、使用に便利なもので、鼠族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。また、専用の流水受槽式手洗い設備があること。

アイスクリーム類製造業

施設及び区画＝施設は、調合、製造及び包装を行う場所、凍結室、冷蔵室その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。また、作業場外に原料倉庫を設けること。

機械器具＝製造量に応じた数及び能力のある原料混合機、ろ過器、殺菌器、冷却器、分注機、打栓機、凍結硬化設備その他の必要な機械器具類を設けること。ただし、衛生上支障がないと認めた場合には、殺菌器で混合、殺菌及び冷却を兼ねて行い、混合機及び冷却器を設けないことができる。なお、店頭で製造及び販売をするソフトアイスクリーム等にあっては、フリーザーの前面開口部全体を合成樹脂製等の防じん覆いで覆うこと。

乳処理業

施設及び区画＝施設は、受乳室、乳処理室、洗瓶室、試験室、冷蔵室その他の必要な設備を設け、区画すること。また、生乳以外の原料等を使用する場合は、原料調合室（衛生上支障ない場合は、乳処理室と兼ねることができる。）を設けること。なお、作業場外に原料倉庫、空瓶置場等を設けること。

機械器具＝製造量に応じた数及び能力のあるろ過器、自記温度計を備えた殺菌器、冷却器、自動充てん機、打栓機その他の必要な機械器具類を設けること。

乳製品製造業

施設及び区画＝施設は、受乳室、原料調合室、洗瓶室、製造室、発酵室、充てん室、包装室、冷蔵室その他の必要な設備を設け、区画すること。また、作業場外に原料倉庫、空瓶置場等を設けること。なお、粉乳、練乳、乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズの製造施設には、試験室を設けること。ただし、これらの小分け処理のみの場合については、この限りでない。

機械器具＝製造量に応じた数及び能力のある冷却機、自記温度計付殺菌器、自動充てん機、打栓機その他の必要な機械器具類を設けること。

乳類販売業

冷蔵設備＝乳類を常に摂氏十度以下に保存できる能力を有する冷蔵設備を設けること。ただし、常温保存可能品のみを販売する場合は、この限りでない。

運搬用具＝運搬用具は、製品及び汚染空瓶用を、それぞれ別個に備えること。

空瓶置場＝空瓶置場を設けること。

製造業を営むにあたっての危機管理

近年、全ての企業にとって「危機管理」は決して他人事ではありません。不祥事発生による信用失墜、重要情報の漏洩や大規模システム障害、製品事故に対する巨額賠償請求、内部告発など、企業の業種・規模を問わず、思わぬ危機に見舞われ、経営者の辞任、業績悪化など多大の損失を被る事例が後を絶ちません。

こういった危機事例の多発を受け、多くの企業経営者が危機管理の重要性を痛感し、多くの大手企業では「危機管理室」「リスクマネジメント委員会」といったリスク対応組織が設置されています。しかしその一方で、形式は整ったものの危機管理の実践的体制を思うように構築できずに悩んでいる例が少なくないのも現状です。

危機への備え

危機は、たとえば運営上の経済的危機、温度管理不適切などによる原材料、半製品、製品段階における衛生問題での危機、製品流通時での臭気成分他の汚染に伴う危機など実に様々です。

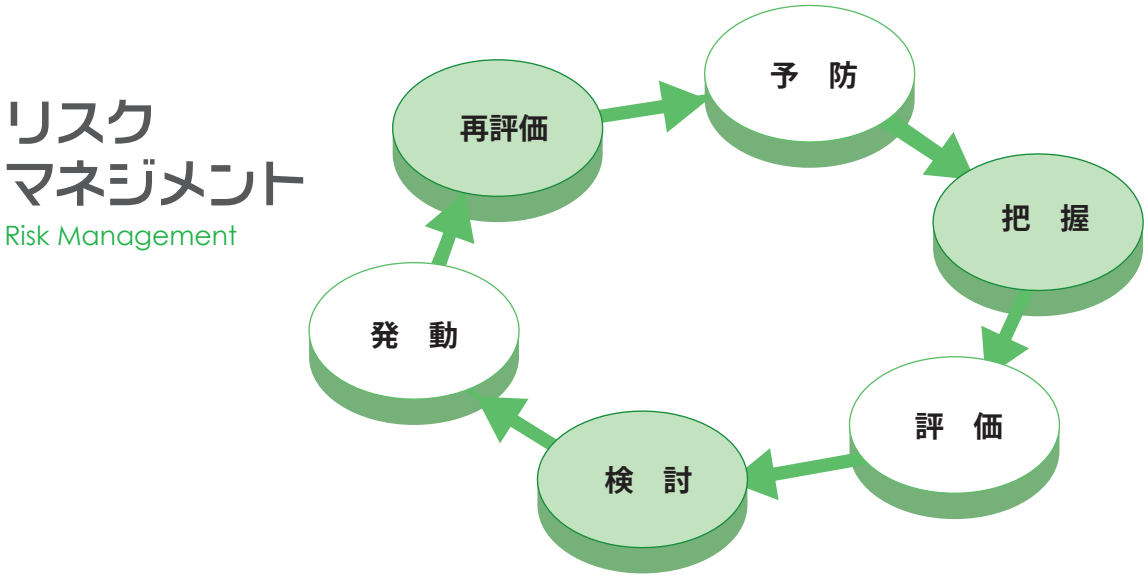
製品品質に係る危機対応の基本は、危機管理方針を予め作成しておくことです。生命や健康に関する被害の恐れがある場合、その対処は一刻を争いますが、マニュアルの準備と普段のシミュレーションなしには、効果的に対応することは不可能です。

停電、断水、機械の故障などの発生時の対処法や、製品の回収に伴う保健所他の行政機関、マスメディア、流通業者、消費者への対処法を予め定め、常にこの内容を見直すことも大切です。

消費者からのクレームも重要なヒントと考えて、この情報を活用したいものです。

危機管理対策に重要なのは、記録とその保管です。食品に関係する事業者の責務としての記録すべき事項は、仕入年月日、仕入元の名称と所在地、品名、ロット確認が可能な情報、出荷・販売年月日、出荷・製造先の名称と所在地、原材料・製品などの品質検査結果、製品の殺菌・保管温度、規格基準などへの適合性が示されていることです。

また、記録の保存期間は、生産から流通までの事業者は販売後１～３年、販売段階の事業者は１～３ヶ月とされています。



危機管理項目

① 商品上の危機

商品に関わる欠陥や事故については、注意深く日常業務に対処することでほとんどが未然に防止できるものと考えられます。製造システムなどの合理化・機械化が急速に進んでいますが、原材料から製品を作るという基本的な工程は変わるものではありません。機械を操作する人が、機械をきちんと使いこなすことが事故を発生させない大切な要因となります。

② 企業運営上の危機

企業危機が発生する背景には、企業を取り巻く内外の環境変化が挙げられます。規模拡大や従業員の増加、取引先の多角化に伴う事業拡大などの事態の中で、予想もしていない問題が発生する場合があります。

③ 流通上の危機

物品の広域流通は、原材料段階、半製品段階、製品段階、商品段階など広い範囲にわたり考えなくてはならず、さらに乳製品においてはチルド流通、冷凍流通、常温流通などもあり形態が複雑多岐にわたっています。どのような流通が行われるかを整理して、徹底した管理を行うことが重要です。

④ 経済的な危機

大企業においても破綻や吸収合併が盛んに起こっている昨今において、銀行など金融機関からの資金調達は容易に出来る時代ではありません。最悪のシナリオが潜在的なリスクとして付きまとっていることを認識しておく必要があります。

⑤ 社会的な危機

経済的な危機と連動して社会的な危機が企業を襲うのが通常です。特に食品を取り扱うことにおいては、経済的な危機よりも社会的な制裁をより厳しく受けることになります。そのような事態を絶対に招かないように危機管理を徹底することが製造販売を行う者の努めとなります。

フードディフェンスの取り組み

安全な食品を提供するために、食品工場では、HACCP システムや ISO を導入し、高度な衛生状態を保っています。その一方で、衛生状態を保つだけでは、悪意を持って意図的に食品中に有害物質などを混入すること（フードテロ）を防ぐことは困難とされています。フードテロは 2001 年 9 月 11 日の世界同時多発テロ事件以降、急速に対処が必要なものとして、欧米では食品企業の必要不可欠な対策になりました。

フードディフェンスの取り組みは、事件性の高い内容になるため定型的な取り組みは難しいと言えます。また、その考え方は、「性悪説」に基づいている為、最も重要な対策は管理者と一般従業員とが常にコミュニケーションを取り、良い信頼関係と職場環境を築くことです。しかし、信頼関係だけではなく企業として導入可能な一般的対策もあるのでここではその一例を紹介します。

① 従業員の入退室の管理
② 倉庫出入りの管理
③ 作業服の改善
④ 監視カメラによる監視（出入口、作業場、保管庫の監視）
⑤ 輸送コンテナの密封チェーン
⑥ 薬剤管理の徹底

ＰＬ法とＰＬ保険

ＰＬ法とは

「製造物責任法」（product liability）とは、企業が製造した製品の「欠陥」によって第三者の身体・財物に損害が発生した場合、その損害に対して、賠償責任を負うことを言います。

商品（製造物）に欠陥（瑕疵）があるため、消費者、利用者などが損害を被ったときに製造業者などに賠償責任を負わせようとするのが「製造物責任」です。

現代社会では、各種の製品が大量に生産され、流通過程を経て、多くの消費者に販売されていますが、PL 事故が起こると、多数の被害者が広い地域にわたって発生し、企業は巨額の損害賠償金の負担を強いられることになります。

近年、消費者の食品・医薬品・家電製品などの安全性に対する関心が高く、企業は安全で安心な製品を提供することが強く求められており、ひとたび深刻な PL 事故が発生すると、社会的責任が追及され、信用が大きく低下します。

1995（平成 7）年の製造物責任法（PL 法）の施行によって、被害者の製造業者に対する賠償請求が容易になり、さらに消費者意識の高まりによって、PL 訴訟の件数は増加傾向にあるなど、PL 事故は企業にとって重大なリスクとなっています。

ＰＬ保険とは

PL 保険に加入した中小企業の方々が､日本国内で製造または販売した製品や､行った仕事の結果が原因で､他人の生命や身体を害するような人身事故や、他人の財物を壊したりするような物損事故が発生し、加入期間中に損害賠償請求が 提起されたことによって、法律上の損害賠償金や争訟費用等を被った場合に支払われる保険です。

全国の商工会議所会員企業が、高額の賠償資力を確保する目的で導入されたのが「 中小企業 PL 保険」、「 全国商工会議所 PL 団体保険」です。

事件概要（原告主張）	請求額
エアコンの室内機と室外機をつなぐケーブルの短絡、もしくはエアコンの欠陥により発火し建物が焼失（全焼）した。	1,013万円
学童保育所でおやつに出されたこんにゃく入りゼリーを食べたところ気道に詰まらせ死亡した。	7,482万円
低脂肪乳等を飲むなどして下痢などの食中毒症状を発症し、中には心的外傷後ストレス障害（PTSD）に陥るなど精神的苦痛を被った。	約6,800万円
商業施設2階の下りエスカレーターの乗り口付近で、エスカレーターの移動手すりに接触してこれに乗り上げ、エスカレーターの外側の吹き抜けから1階の床に転落して死亡。	4,919万円

保険の特徴

□ PL 事故から企業を守る全国制度
□専用商品設計による保険料設定
□保険料は全額損金処理可能
□高額賠償に備える安心の保険
□簡便な加入手続き

保険料の対象

法律上の損害賠償責任に基づき支払う賠償金（治療費、休業補償費、慰謝料、逸失利益、修理費など）、裁判費用、弁護士費用、被害者の護送費用、応急手当費用など。

加入タイプ

◇中小企業 PL 保険（中小企業向き）
5,000 万円、1 億、2 億、3 億円（自己負担額 1 請求につき 30, 000 円）

◇全国商工会議所 PL 団体保険（中堅・大手企業向き）
2 億、3 億、5 億円（自己負担額 1 請求につき 50,000 円）

保険期間

新規加入の場合は毎年 7 月 1 日から翌年 7 月 1 日までの年間契約
中途加入の場合は保険料振込月の翌々月の 1 日からとなります。

申込お問い合せ先

各商工会議所事業課、または各損害保険会社へご連絡ください。

検査・食品衛生に関する相談窓口など

乳・乳製品の成分や微生物の検査、食品衛生に関する講習会やご相談などは、下記の団体などで行っております。詳細については直接お問い合わせください。

乳製品の試験検査やＨＡＣＣＰ導入に関するご相談は日本乳業技術協会へ

日本乳業技術協会は、乳・乳製品の品質と食品衛生の向上、酪農・乳業の振興、そして、豊かで健康に良い食生活に寄与することを目的として、乳・乳製品の成分や微生物の検査、その方法の研究、検査技術の研修や外部精度管理調査（技能試験）などを中立公正な立場で行っています。

試験検査や研修、講師派遣などを目的に応じてきめ細かく実施しており、ご利用いただくみなさまのご要望にお応えできるよう努めています。

乳・乳製品の成分、微生物等の試験、製造室内の衛生検査などに関するご相談、ＨＡＣＣＰの導入やＨＡＣＣＰ支援法に基づく計画の認定に関するご相談などもお受けしています。お気軽にお電話やメールでお問い合わせください。

公益財団法人　日本乳業技術協会
〒102-0073 東京都千代田区九段北１－14－19　乳業会館１階
TEL：03-3264-1921　FAX：03-3264-1569
ホームページ　http://www.jdta.or.jp/

食品衛生に係るご相談は日本食品衛生協会へ

消費者や食品等事業者の皆様からの食品衛生に関するご質問にお答えし、食品衛生に関する知識・理解を深めていただくため、「食の安全相談ダイヤル」を開設しています。

また、食品等事業者の食品衛生自主管理の強化を目的に、適切な衛生管理の指導および定期的な監査などのコンサルタント事業を実施しています。詳細につきましてはお問い合わせ下さい。

公益社団法人　日本食品衛生協会
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前２-６-１
TEL：03-3403-2111（総務部）　FAX　03-3403-2384
03-3403-4127（食の安全相談ダイヤル）
ホームページ　http://www.n-shokuei.jp/

(1) 乳・乳製品の検査技術研修会のご案内（公益財団法人 日本乳業技術協会）

公益財団法人日本乳業技術協会では、乳・乳製品の検査技術研修会を実施しています。当協会試験室での実技を中心とした少人数制の研修会です。

1. 発酵乳検査技術研修会

- 発酵乳の製造現場における品質管理に必要な検査法を習得していただく研修会です。
  成分分析コース
  全固形分（常圧乾燥法：混砂法）、乳脂肪分（レーゼ・ゴットリーブ法）、たんぱく質（ケルダール法）
  微生物管理コース
  乳酸菌数（BCP 寒天培地法）、大腸菌群（デソキシコーレイト培地法）、黄色ブドウ球菌（マンニット食塩寒天培地法）、ビフィズス菌数（ムピロシン添加 TOS 培地法）
- 微生物学の基礎講座、乳酸菌・ビフィズス菌の学術講座、食品安全のミニ講座、放射性物質検査のデモンストレーションと説明も行います。
- 開催日程（予定）：成分分析コース 11 月頃、微生物管理コース 1 月頃

2. 生乳検査技術研修会

- 生乳の検査マニュアル－ガイドライン－に記載されている生乳検査の標準法を習得していただく研修会です。
  乳固形分（常圧乾燥法）、乳脂肪分（ゲルベル法）、たんぱく質（ケルダール法）
  抗生物質（ベンジルペニシリン：メルク株を用いたペーパーディスク法）、細菌数（ブリード法）
- 迅速測定器のキャリブレーションについての講義、食品安全のミニ講義、生乳検査精度認証制度に関する説明も行います。
- 開催日程（予定）：第１回５月、第２回７月、第３回 10 月、第４回未定

3. 乳糖検査技術研修会

- 練乳類の乳糖分析法として乳等省令に定められ、生乳の乳糖分析法としても活用できるレイン・エイノン法を習得していただく研修会です。
- 熟練が必要な本法について細やかな実技研修に充分な時間をとり、研修後に実技試験も行います。
- 開催日程（予定）：第１回８月頃、第２回 11 月頃

4. その他の研修会・講師派遣等も随時行っておりますので、お気軽にご相談ください

- 各研修会の詳細については、当協会の HP でご案内しております。
- お問い合わせ先：公益財団法人日本乳業技術協会　03-3264-1921（研修担当）

(2) 食品衛生責任者養成講習会のご案内と受講要領（公益社団法人 日本食品衛生協会）

申込方法

申込書に必要事項を記入し郵送、または最寄りの食品衛生協会、所轄保健所にてお申し込みください。

開催日時・会場

毎月、各所にて開催しています。詳細は、当該の web サイト内日程表をご覧ください。

講習科目と時間数

◇　衛生法規　：2 時間
◇　公衆衛生学：1 時間
◇　食品衛生学：3 時間

受講料

受講料は各都道府県の協会により異なります。また、ご希望の方には「食品衛生責任者名札」を販売いたします。

修了証

講習の全課程を受講修了した方には、受講修了証（食品衛生責任者手帳）を交付いたします。

注意

注１　申込受付は郵便の先着順とし、各開催会場が定員に達し次第、締め切りとなります。残席状況をご確認の上、早めにお申込みください。
注２　申込用紙は機械入力処理いたしますので、正確な文字で、丁寧にお書きください。
注３　申込用紙・返信用封筒の記入漏れ、切手不足の場合は、受理いたしません。
注４　申込用紙の投函時と協会到着時では残席状況が異なりますので、ご希望の日程に添えない場合がございます。ご了承ください。
注５　郵便事情による遅延・誤配達の場合は、協会では一切の責任を負いかねます。

食品衛生責任者講習会に関するお問い合わせ

各都道府県食品衛生協会または所轄保健所
所轄の保健所には通常、案内書および申し込みはがきが置いてあります。

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))

	牛乳加工用機械	飲料機械	食品衛生管理機器・装置	計量／包装機	発酵／醸造用機械	鮮度管理・品質保持機械	食品関連機器／その他	連　絡　先
株式会社 イズミフードマシナリ	○	○	○	○		○	○	〒661-8510　兵庫県尼崎市潮江4-2-30 TEL：06-6718-6150　URL：http://www.izumifood.shi.co.jp/
岩井機械工業株式会社	○	○	○				○	〒144-0033　東京都大田区東糀谷3-17-10 TEL：03-3744-1111　URL：http://www.iwai.co.jp/
植田酪農機工業株式会社	○	○		○			○	〒132-0025　東京都江戸川区松江2-14-20 TEL：03-3652-4161　URL：https://www.ueraku.co.jp/
株式会社エヌワイビー	○		○					〒380-0918　長野県長野市アークス9-3 TEL：026-224-1128　URL：http://www.nyb.co.jp/
株式会社エフ・エム・アイ	○	○			○	○		〒538-0044　大阪府大阪市鶴見区放出東3-11-31 TEL：06-6969-9390　URL：http://www.fmi.co.jp/
関西金網株式会社	○	○	○					〒556-0023　大阪府大阪市浪速区稲荷2-7-8 TEL：06-6562-1281　URL：http://www.kwn.co.jp/
株式会社ＫｙｏＤｏ	○		○					〒144-0031　東京都大田区東蒲田2-30-17 TEL：03-3736-2311　URL：http://www.kyo-do.net/
協和ステンレス株式会社	○	○	○				○	〒594-1144　大阪府和泉市テクノステージ3-7-5 TEL：0725-53-0188　URL：http://www.kyowa-stainless.co.jp/
コマジャパン株式会社	○		○			○		〒144-0051　東京都大田区西蒲田8-9-8 TEL：03-5710-2701　URL：http://www.komajapan.co.jp/
サイトー機械金属株式会社	○	○						〒372-0045　群馬県伊勢崎市上泉町100-1 TEL：0270-22-2611　URL：http://saito-ms-metal.com/
三丸機械工業株式会社	○	○						〒411-0824　静岡県三島市長伏155-13 TEL：055-977-7600　URL：http://sanmaru-m.co.jp/
株式会社下西製作所	○				○			〒578-0935　大阪府東大阪市若江東町6-8-25 TEL：06-6724-9501　URL：http://www.shimonishi.net/
GEAウエストファリア セパレータージャパン 株式会社	○	○					○	〒108-0014　東京都港区芝5-29-14 TEL：03-5443-3762　URL：http://www.enshinbunriki.com/
ジョンビーン・テクノロジー 株式会社	○	○						〒103-0001　東京都中央区日本橋小伝馬町13-4 共同ビル7F TEL：03-3660-5550　URL：http://www.jbtcorporation.com/
有限会社 セイケンエンジニアリング	○	○			○		○	〒135-0004　東京都江東区森下5-19-13 TEL：03-5669-8201　URL：http://seiken.lolipop.jp/

※資料は(一社)日本食品機械工業会HP「会員名簿」(平成27年2月現在)を参照。

	牛乳加工用機械	飲料機械	食品衛生管理機器・装置	計量／包装機	発酵／醸造用機械	鮮度管理・品質保持機械	食品関連機器／その他	連絡先
第一工業株式会社	○	○			○	○		〒670-0804　兵庫県姫路市保城474 TEL：079-224-3331　URL：http://www.firstline.jp/
Takeda Works株式会社	○	○		○			○	〒571-0017　大阪府門真市四宮5-1-1 TEL：072-882-8833　URL：http://www.takedaworks.co.jp/
千代田化工建設株式会社	○		○					〒220-8765　神奈川県横浜市西区みなとみらい4-6-2　みなとみらいグランドセントラルタワー TEL：045-225-7777　URL：https://www.chiyoda-corp.com/
東京食品機械株式会社	○			○			○	〒103-0013　東京都中央区日本橋人形町1-3-8 TEL：03-3663-4006　URL：http://www.tokyofoods.co.jp/
株式会社東洋製作所	○		○			○		〒242-0001　神奈川県大和市下鶴間1634 TEL：046-272-3000　URL：http://www.h.toyo-ew.co.jp/
株式会社ナオミ	○	○						〒562-0031　大阪府箕面市小野原東1-2-83 TEL：072-730-2703　URL：http://www.naomi.co.jp/
中井機械工業株式会社	○							〒575-0002　大阪府四條畷市岡山4-17-20 TEL：072-824-1551　URL：http://www.nkm.co.jp/
ナラサキ産業株式会社	○	○	○	○		○	○	〒104-8530　東京都中央区入船3-3-8 UUR築地ビル TEL：03-6732-7350　URL：http://www.narasaki.co.jp/
ニチラク機械株式会社	○	○	○				○	〒330-0072　埼玉県さいたま市浦和区領家1-2-6 TEL：048-883-6731　URL：http://www.nichiraku.co.jp/
株式会社日阪製作所	○	○		○	○		○	〒541-0044　大阪府大阪市中央区伏見町4-2-14 WAKITA藤村御堂筋ビル8F TEL：06-6201-3531　URL：http://www.hisaka.co.jp/
パワーポイント・インターナショナル株式会社	○	○	○			○	○	〒335-0027　埼玉県戸田市氷川町2-5-10 TEL：048-229-7830　URL：http://www.pp2k.net/
深尾精機株式会社	○	○						〒143-0014　東京都大田区大森中3-20-18 TEL：03-3766-1100　URL：http://www.fukaoseiki.co.jp/
プライミクス株式会社	○	○						〒553-0001　大阪府大阪市福島区海老江8-16-43 TEL：06-6458-7533　URL：http://www.primix.jp/
株式会社前川製作所	○	○	○			○	○	〒135-8482　東京都江東区牡丹3-14-15 TEL：03-3642-8181　URL：http://www.mayekawa.co.jp/
三ツ星ベルト株式会社	○	○	○	○			○	〒653-0024　兵庫県神戸市長田区浜添通4-1-21 TEL：078-685-5851　URL：http://www.mitsuboshi.co.jp/japan/

※資料は(一社)日本食品機械工業会HP「会員名簿」(平成27年2月現在)を参照。

その他アイスクリーム・ヨーグルト・チーズ・バター製造設備などのお問い合わせ、ご相談先

	取扱製品	連絡先
末次興産株式会社 枚方営業所	ヨーグルト、アイスクリーム チーズ、バター製造ライン等	〒573-0102　大阪府枚方市長尾家具町2-5-14 TEL：072-866-0133　URL：http://www.suetsugukousan.co.jp/
株式会社コーレンス	ナチュラルチーズ 製造ライン一式	〒106-0032　東京都港区六本木1-8-7 アーク八木ヒルズ3階 TEL：03-5114-0711　URL：http://www.correns.co.jp/
カルピジャーニ・ジャパン 株式会社	アイスクリーム製造設備	〒154-0005　東京都世田谷区三宿1-13-1 東映三宿ビル5Ｆ TEL：03-5779-8850　URL：http://www.carpigiani.com/jp/
株式会社野澤組	乳酸菌、レンネット販売等	〒100-0005　東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル4Ｆ TEL：03-3216-3461　URL：http://www.nosawa.co.jp/
(一財)蔵王酪農センター	レンネット販売、 チーズ製造技術等に関する ご相談	〒989-0916　宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4 TEL：0224-34-3311　URL：http://www.zao-cheese.or.jp/

その他設備のお問い合わせ、ご相談先

	取扱製品	連絡先
小林硝子株式会社	瓶、紙容器、プラスチック 容器への印刷等	〒104-0061　東京都中央区銀座1-10-19 TEL：03-3562-1841　URL：http://www.kgk-knet.co.jp/
サンデン	販売ショーケース等	〒110-8555　東京都台東区台東1-31-7 TEL：03-3833-1211　URL：http://www.sanden.co.jp/

チーズ製造用スターターなどのサンプル ((株) 野澤組)

チーズ製造用　FD-DVS　スターターリスト

製品名	菌種	適用
①LDタイプ	メゾフィリック・アロマティック・カルチャー	
CHN-11 CHN-19 CHN-22 FLORA DANICA	Lactococcus lactis Lactococcus cremoris Lactococcus diacetylactis Leuconostoc cremoris　の混合	ゴーダ、エダム、クワルク、 カマンベール、発酵バター、 発酵乳、サワークリーム等 （CO2生成、芳香生成）
②Oタイプ	メゾフィリック・ホモファーメンタティブ・カルチャー	
R-703 R-704 R-707 R-708	Lactococcus　lactis Lactococcus　cremoris　の混合	チェダー、カッテージ、 フェタ、クリームチーズ等 （乳酸生成）
③TCC	サーモフィリック・コンポーズド・カルチャー	
TCC-3 TCC-4	Streptococcus thermophilus Lactobacillus bulgaricus の混合	モッツァレラチーズ等
④FRC	フェタ＆リレーティッド・カルチャー	
FRC-60	②と③の菌種の混合	フェタチーズ等
⑤単菌		
ST-B01 STI-12,13,14 LH-B02	Streptococcus thermophilus Streptococcus thermophilus Lactobacillus helveticus	ソフトタイプ、エメンタールチーズ等 モッツァレラチーズ等 スイスタイプに高温菌との混合で使用

レンネット（乳凝固剤）リスト

分　類	給　源	製品名	活性酵素名
カーフレンネット	牛胃部由来またはその他の 反芻動物の胃部由来	NATUREN®	キモシンとペプシン
微生物レンネット	代表的なものとして真菌株の Rhizomucor　miehei あるいは Cryphonectriaparasitica	HANNILASE®	Mucor proteinase その他
醗酵生産キモシン	代表的なものとして Aspergillus　Niger 株	CHY-MAX®	キモシン

熟成用カルチャーリスト

微生物のタイプ	液体カルチャー製品名	粉末カルチャー製品名
カビ　Moulds		
白カビ　Penicillium candidum		PCA1 – PCA3 – PC TT033
青カビ　Penicillium roqueforti		PR1 – PR3 – PR4 PRG3
ジオトリカム　Geotrichum candidum		
中程度の酵母様	Geo CB	
中程度のカビ様	Geo CA	
カビ様	Geo CD1	
酵母　Yeast		
Debaryomyces hansenii		LAF3
Candida colliculosa		LAF7
Kluyveromyces marxianus subsp.marxianus		LAF4 – LAF5
細菌　Bacteria		
Brevibacterium linens		BL1 – BL2
Brevibacterium casei		BC
Micrococcaceae		SALSA1

参考文献一覧

参考資料

「酪農家による牛乳乳製品の自家製造と販売」（一社）中央酪農会議
「酪農家による乳製品製造ガイド」（一社）中央酪農会議
「国産ナチュラルチーズ図鑑」（一社）中央酪農会議
「図解 食品加工プロセス」（株）工業調査会
「牛乳・乳製品の知識」（株）幸書房
「マーケティング戦略ハンドブック」PHP 研究所
「乳業における危機管理マニュアル」（一社）全国農協乳業協会
「会員名簿」（一社）日本食品機械工業会
「メーカー･販売業者のための食品に関する法律と実務がわかる本」（株）日本実業出版社
「ナチュラルチーズ製造マニュアル　1 ～ 11」（一財）蔵王酪農センター
「ナチュラルチーズ製造技術便覧　応用編 1.2 、品質編」（一財）蔵王酪農センター

参考 WEB サイト

農林水産省	http:／／www.maff.go.jp／
厚生労働省	http:／／www.mhlw.go.jp／
環境省	http:／／www.env.go.jp／index.html
中小企業庁	http:／／www.chusho.meti.go.jp／index.html
消費者庁	http:／／www.caa.go.jp／
全国牛乳商業組合連合会	http:／／www.zennyuren.or.jp／
（一社）日本乳業協会	http:／／www.nyukyou.jp／index.html
（一社）全国発酵乳乳酸菌飲料協会	http:／／www.nyusankin.or.jp／
（一社）日本アイスクリーム協会	http:／／www.icecream.or.jp／
（一社）日本食品機械工業会	http:／／www.fooma.or.jp／
（一社）日本乳容器・機器協会	http:／／www.namp.or.jp／
（一財）食品産業センター	http:／／www.shokusan.or.jp／index.php
（一財）蔵王酪農センター	http:／／www.zao-cheese.or.jp／
（公財）日本乳業技術協会	http:／／www.jdta.or.jp／
（公財）日本容器包装リサイクル協会	http:／／www.jcpra.or.jp／
（公財）日本健康・栄養食品協会	http:／／www.jhnfa.org／
（公社）日本食品衛生協会	http:／／www.n-shokuei.jp／
はっ酵乳、乳酸菌飲料公正取引協議会	http:／／www.nyusankin.or.jp／