

# 集乳業

## I 共通施設基準(規則別表第19)

省略

## II 営業別施設基準(規則別表第20)

	基準	確認欄
<b>6</b>	<b>令第三十五条第六号に規定する集乳業</b>	
イ	生乳の貯蔵設備及び受入検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)を有すること。	
ロ	生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。	
<b>7</b>	<b>令第三十五条第七号に規定する乳処理業</b>	
イ	生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあつては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあつては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	
ロ	生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。	
ハ	製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること(常温保存可能のみを製造する施設を除く。)	
ニ	生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。	
<b>8</b>	<b>令第三十五条第八号に規定する特別牛乳搾取処理業</b>	
イ	搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	
ロ	生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあつては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。	
ハ	製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。	

## III 生食用食肉加工調理施設、ふぐ処理施設の施設基準(規則別表第21)

省略