

静岡県食品衛生規則の一部を改正する規則をここに公布する。

平成29年3月24日

静岡県知事 川勝平太

静岡県規則第9号

静岡県食品衛生規則の一部を改正する規則

静岡県食品衛生規則（平成12年静岡県規則第97号）の一部を次のように改正する。

改正前	改正後
別表（略）	別表（略）
1～8（略）	1～8（略）
9 乳処理業	9 乳処理業
(1)（略）	(1)（略）
	<u>(2) 一連の機械操作により処理する処理施設にあつては、処理室と容器取扱室との間の区画は、省略することができる。</u>
<u>(2)～(5)</u> （略）	<u>(3)～(6)</u> （略）
10 特別牛乳搾取処理業	10 特別牛乳搾取処理業
(1)（略）	(1)（略）
	<u>(2) 一連の機械操作により処理する処理施設にあつては、搾乳室、乳取扱室、処理室及び容器取扱室のそれぞれの間の区画は、省略することができる。</u>
<u>(2)～(5)</u> （略）	<u>(3)～(6)</u> （略）
11 粉乳、練乳その他乳を主要原料とする食品（乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズを除く。）を製造する乳製品製造業	11 粉乳、練乳その他乳を主要原料とする食品（乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズを除く。）を製造する乳製品製造業
(1)（略）	(1)（略）
	<u>(2) 一連の機械操作により製造する製造施設にあつては、製造室と容器取扱室との間の区画は、省略することができる。</u>
<u>(2)～(5)</u> （略）	<u>(3)～(6)</u> （略）
12 乳飲料を製造する乳製品製造業	12 乳飲料を製造する乳製品製造業
(1)（略）	(1)（略）
	<u>(2) 一連の機械操作により製造する製造施設にあつては、製造室と容器取扱室との間の区画は、省略することができる。</u>
<u>(2)～(5)</u> （略）	<u>(3)～(6)</u> （略）

13 発酵乳を製造する乳製品製造業

(1) (略)

(2)～(5) (略)

14 バター、チーズ又はクリームを製造する乳製品製造業

(1) (略)

(2)～(5) (略)

15～18 (略)

19 食肉製品製造業

(1) 製造室には、次の表の設備の欄に掲げる設備があること。

施設	設備	摘要
(略)		
冷蔵室	(略)	<u>原料肉と製品とを区別して保管できるものであること。</u>

(2)～(5) (略)

20・21 (略)

22 魚肉練り製品製造業

(1) (略)

13 発酵乳を製造する乳製品製造業

(1) (略)

(2) 一連の機械操作により製造する製造施設にあつては、原料処理室、乳酸菌培養室、製造室及び容器取扱室のそれぞれの間の区画は、省略することができる。

(3)～(6) (略)

14 バター、チーズ又はクリームを製造する乳製品製造業

(1) (略)

(2) 一連の機械操作により製造する製造施設にあつては、製造室と容器取扱室との間の区画は、省略することができる。

(3)～(6) (略)

15～18 (略)

19 食肉製品製造業

(1) 製造室には、次の表の設備の欄に掲げる設備があること。

施設	設備	摘要
(略)		
冷蔵室	(略)	<u>1 原料肉と製品とを区別して保管できるものであること。</u> <u>2 製造室に温度計付き冷蔵庫(原料肉と製品とを区別して保管できるものに限る。)がある場合は、省略することができる。</u>

(2)～(5) (略)

20・21 (略)

22 魚肉練り製品製造業

(1) (略)

(2)～(5) (略)

23 (略)

24 清涼飲料水製造業

(1) 原料処理室、製造室及び容器取扱室には、次の表の設備の欄に掲げるそれぞれの設備があること。

施設	設備	摘要
(略)		
製造室	<u>原水殺菌機</u> <u>又は細菌ろ過器</u>	<u>炭酸を含有する清涼飲料水を製造する場合に限る。</u>
	調合設備 (略)	
	容器充てん機	
	<u>冷却機</u>	<u>炭酸を含有する清涼飲料水を製造する場合に限る。</u>
	打栓機又は 巻締機	(略)
	自記温度計 付き殺菌機	<u>炭酸を含有しない清涼飲料水を製造する場合に限る。</u>
	製品透視検査設備 (略)	(略)
(略)		

(2)～(6) (略)

25 乳酸菌飲料製造業

(1) (略)

(2) 一連の機械操作により製造する製造施設  
にあつては、原料処理室と製造室との間の  
区画は、省略することができる。

(3)～(6) (略)

23 (略)

24 清涼飲料水製造業

(1) 原料処理室、製造室及び容器取扱室には、次の表の設備の欄に掲げるそれぞれの設備があること。

施設	設備	摘要
(略)		
製造室	調合設備 (略)	
	容器充てん機	
	打栓機又は 巻締機	(略)
	自記温度計 付き殺菌機 又はろ過器	<u>ろ過器は、除菌ができるものであること。</u>
	製品透視検査設備 (略)	(略)
	(略)	(略)
	(略)	(略)
(略)		

(2)～(6) (略)

25 乳酸菌飲料製造業

(1) (略)

(2) 一連の機械操作により製造する製造施設  
にあつては、原料処理室、製造室及び容器

(2)～(5) (略)

26 氷雪製造業

(1) (略)

(2)～(6) (略)

27～30 (略)

31 醬油製造業<sup>しょう</sup>

(1) (略)

(2)～(5) (略)

32 ソース類製造業

(1) (略)

(2)～(5) (略)

33 酒類製造業

(1) (略)

(2)～(5) (略)

34～36 (略)

37 そうざい製造業

(1) (略)

取扱室のそれぞれの間の区画は、省略することができる。

(3)～(6) (略)

26 氷雪製造業

(1) (略)

(2) 一連の機械操作により製造する製造施設にあつては、製造室と貯氷室との間の区画は、省略することができる。

(3)～(7) (略)

27～30 (略)

31 醬油製造業<sup>しょう</sup>

(1) (略)

(2) 一連の機械操作により製造する製造施設にあつては、製造室と分解室との間の区画は、省略することができる。

(3)～(6) (略)

32 ソース類製造業

(1) (略)

(2) 一連の機械操作により製造する製造施設にあつては、原料貯蔵室と製造室との間の区画は、省略することができる。

(3)～(6) (略)

33 酒類製造業

(1) (略)

(2) 一連の機械操作により製造する製造施設にあつては、精米室、製造室、蒸留室及び容器取扱充てん室のそれぞれの間の区画は、省略することができる。

(3)～(6) (略)

34～36 (略)

37 そうざい製造業

(1) (略)

(2) 一連の機械操作により製造する製造施設にあつては、原料処理室、製造室及び調味液調製室のそれぞれの間の区画は、省略することができる。

(2)～(6) (略)

38 缶詰又は瓶詰食品製造業

(1) (略)

(2)～(6) (略)

39 (略)

(3)～(7) (略)

38 缶詰又は瓶詰食品製造業

(1) (略)

(2) 一連の機械操作により製造する製造施設  
にあつては、原料処理室、製造室及び調味  
液調製室のそれぞれの間の区画は、省略す  
ることができる。

(3)～(7) (略)

39 (略)

備考 改正箇所は、下線が引かれた部分である。

#### 附 則

この規則は、平成29年4月1日から施行する。