

施設の個別基準の素案(たたき台)

資料 1－3

冷凍食品製造業

1 範囲

- 製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、容器包装に入れられたもののうち、冷凍食品として販売されるもの（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ、ゆでがにを除く）を製造する営業とする。
- 冷凍食品の規格を適用しない、そうざいや菓子等のチルド・凍結流通品の製造については、それぞれの食品の製造業（そうざい製造業や菓子製造業等）の許可の対象とする。
- 厚生労働省令で定める事業者（「HACCPに基づく衛生管理」を行う冷凍食品製造施設）にあっては、食肉、そうざい、菓子（あん類を含む）、めん類、魚介類の冷凍食品の製造にあたって、これらの食品に必要な営業許可を要しない（統合型の冷凍食品製造業）

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
室	荷揚場、処理室、冷凍予備室、凍結室、機械室 <調理、加工を行う場合> 前処理室、加工室、冷凍予備室	● 施設は、原料保管室、前処理室、製造室、冷凍室、包装室及び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。 ● 原料保管室あつては、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。 ● 製造室にあつては、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷、冷却に必要な設備等を備えること。 ● 冷凍室、保管室にあつては、製品を-15℃以下とする性能を有する冷凍設備を設けること。
設備・機器・器具等	洗靴設備（出入口）、最高最低温度計、その他必要な設備 <凍結原料を加工する場合> 解凍設備	

3 共通基準案に追加する基準案

※追加部分は、下線で示した

	基準素案
1 2 冷凍冷蔵設備	● 食品の製造加工、調理、保管に必要な冷蔵または冷凍を行う設備を設けること。 (冷凍食品の製造を行う場合) ● <u>原料保管室あつては、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。</u> ● <u>製造室にあつては、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷、冷却に必要な設備等を備えること。</u> ● <u>冷凍室、保管室を設け、製品を-15℃以下とする性能を有する冷凍設備を設けること。</u>