

## 高度化基盤整備計画申請書（作成例②）

～チーズ製造工場において衛生・品質水準を確保する項目を計画する場合～

20〇〇年〇月〇日

公益財団法人日本乳業技術協会

代表理事 〇〇 〇〇 殿

申請者

所在地

会社名

代表者名

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法第8条1項の規定により、下記の高度化基盤整備計画について認定を受けたいので申請します。

### 記

#### 1.対象となる施設の所在地

〇〇県〇〇市〇〇番地

〇〇株式会社 本社工場

建築平面積

建築延面積

敷地面積

#### 2.高度化基盤整備の目標

〇〇株式会社 本社工場において、乳及び乳製品（種類別名称記載）の製造過程について HACCP 導入に至る前段階の高度化基盤整備を行うため、次のように体制の整備及び施設の整備を行うこととします。

また、更なる製造過程の管理の高度化のための HACCP の導入について、将来的に、その導入時期等を検討することとします。

#### 3.高度化基盤整備の内容及び実施時期

##### (1) 対象品目及び実施時期

###### ①対象品目

チーズ

## ②製造過程

チーズ（モツアレチーズ セミハードタイプ）

原材料→受入→冷却→ろ過→清浄化→殺菌→冷却→貯乳→スターター添加→  
レンネット添加→カード切断→攪拌加温→ホエイ排除→チエダリング→成型→  
冷却→加塩→予備乾燥→包装→保管→出荷

チーズ（ゴータチーズ）

原材料→受入→冷却→ろ過→清浄化→殺菌→冷却→貯乳→スターター添加→  
レンネット添加→カード切断→攪拌加温→ホエイ排除→型詰め→圧搾→加塩→  
予備乾燥→包装→熟成→保管→出荷

## ③実施時期

ア 新ライン造成工事着手 平成 26 年 9 月

イ 新ライン造成工事完了 平成 27 年 3 月

ウ 体制整備の完了・操業開始 平成 27 年 4 月

## (2) 高度化基盤整備に関する計画

衛生・品質水準を確保する項目

### 1) 項目：① 製造施設の周辺環境、仕様、管理等に関する事項

理由：清浄区画の衛生管理を行うため、清浄区画への出入口に、靴の履き替え、  
手洗い設備、エアシャワーを整備する。

施設・機器：靴の履き替え設備、手洗い設備、消毒設備及びエアシャワー

### 2) 項目：⑥ 製造工程・製品の検査、検査施設に関する事項

理由：原料の受入れ、中間製品及び最終製品の検査を行うための乳成分迅速測  
定機器を整備する。

施設・機器：乳成分迅速測定機器及び周辺機器

以上