

1 範囲

- 解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切し、販売する営業とする（現行どおり）。
- 未加熱のとんかつ、メンチカツ、コロッケなどの半製品を調整する場合は別途の営業許可を要さない。
- 包装済の食肉のみを販売する場合は届出とする。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		基準素案
食肉販売業	室・設備、機械器具等	販売場、食肉保管庫、食肉取扱室 陳列ケース、処理台、細断機、獣骨及び鳥骨を保管できる蓋付き容器	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、処理室及び食肉を 10℃以下又は-15℃以下とする性能を有する冷蔵・冷凍保管設備（ショーケースを含む。）を設けること。 ● 不可食部分用容器及び廃棄用容器は不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄消毒が容易で、汚液、汚臭が漏れない構造のものであり、かつ、処理量に応じた容量とすること。 ● 処理室にあっては、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割、細切するために必要な設備等をもうけること。