

水産物に関する規制について①

資料 1

1. 営業許可について

● 政令で定める34許可業種

- 魚介類販売業（店舗を設け、鮮魚介類を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売する営業及び次号に該当する営業を除く。）
- 魚介類せり売営業（鮮魚介類を魚介類市場においてせりの方法で販売する営業をいう。）
- 魚肉ねり製品製造業（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを製造する営業を含む。）
- 食品の冷凍又は冷蔵業
- そうざい製造業（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第13号、第16号又は第29号に該当する営業を除く。）
- 缶詰又は瓶詰食品製造業（前各号に該当する営業を除く。）

● 許可取得施設数

- | | |
|-------------------|---------------------|
| ● 魚介類販売業：5,274 | ● 魚介類せり売営業：1,150 |
| ● 魚肉ねり製品製造業：3,068 | ● 食品の冷凍又は冷蔵業：10,887 |
| ● そうざい製造業：39,202 | ● 缶詰又は瓶詰食品製造業：5,274 |

※ 参考「平成28年度衛生行政報告例」

● 重複許可業種（20%以上、N=20以下を除く。）

- 魚介類販売業：飲食店営業、乳類販売業、食肉販売業
- 魚肉ねり製品製造業：そうざい製造業、魚介類販売業
- 食品の冷凍又は冷蔵業：そうざい製造業
- そうざい製造業：菓子製造業、飲食店営業
- 缶詰又は瓶詰食品製造業：菓子製造業、そうざい製造業

水産物に関する規制について②

2. 規格基準について

● 魚肉ねり製品

- 1 魚肉ねり製品の成分規格
- 2 魚肉ねり製品の製造基準
- 3 魚肉ねり製品の保存基準

● いくら、すじこ及びたらこ（スケトウダラの卵巣を塩蔵したものをいう。以下この項において同じ。）

- 1 いくら、すじこ及びたらこの成分規格

● ゆでだこ

- 1 ゆでだこの成分規格
- 2 ゆでだこの加工基準
- 3 ゆでだこの保存基準

● ゆでがに

- 1 ゆでがにの成分規格
- 2 ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。）の加工基準
- 3 ゆでがにの保存基準

● 生食用鮮魚介類

- 1 生食用鮮魚介類（切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。以下この項において同じ。）の成分規格
- 2 生食用鮮魚介類の加工基準
- 3 生食用鮮魚介類の保存基準

● 生食用かき

- 1 生食用かきの成分規格
- 2 生食用かきの加工基準
- 3 生食用かきの保存基準