

施設の個別基準の素案(たたき台)

資料 1 - 1

魚介類販売業

1 範囲

- 魚介類販売業は、鮮魚介類を処理し、販売する営業とする（卸売市場における、仲卸業者を含む。）。
- 包装した魚介類を仕入れそのまま販売する営業（営業届出制度の対象）、もっぱら魚介類を生きているまま販売する営業、及び魚介類卸売業を除く。
- フグ処理とは、フグ処理資格を有した者によるフグの処理（有毒部位の除去等）を行う営業とする。フグ処理については、飲食店営業、魚介類販売業、水産食品製造加工業において、営業可能とする。ただし、飲食店、魚介類販売業及び水産食品製造加工業でフグ処理を行い、提供する場合は、飲食店の個別基準に同様の基準を追加要件とする。
- かき処理とは、かきをむき身、洗浄し、包装する営業とする。
- かき処理については、魚介類販売業、水産食品製造加工業において、営業可能とする。

2 施設基準案

北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		施設基準案
室	販売場、専用の処理場所、保管庫	● 施設は、入荷原料等保管室、処理・包装室、製品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。 ● 取扱う魚介類の量に応じた冷蔵・冷凍設備を設けること。 ● 処理・室にあっては、魚介類の処理に必要な設備等を備えること。 ● 小売施設にあっては、冷蔵又は冷凍機能を有する陳列・販売に必要な設備等を備えること。 ● 生食用鮮魚介類を取扱う施設にあっては、専用の器具を備えること。
設備・機器・器具等	陳列ケース、調理器具、最高最低温度計	
	＜生食用鮮魚介類を扱う場合＞ 処理用の台、専用調理器具 ＜冷凍魚介類を販売する場合＞ 解凍設備	
		＜フグを処理する場合＞ ● 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位を保管する施設できる容器を設けること。 ● フグ処理を行うための専用の包丁、まな板等の器具を備えること。

		● フグを凍結する場合は、急速凍結が可能な－18℃以下の凍結機能を有する冷凍設備を設けること。 ＜かきを処理する場合＞ ● 必要に応じて、浄化施設を設けること。 ● 前処理室にあっては、殻付きかきの洗浄に必要な設備等を設けること。 ● 製造室にあっては、むき身処理、むき身洗浄及び包装に必要な設備等を設けること。
--	--	---