

## 1 範囲

- 魚介類せり売営業は、卸売市場等で主として魚介類をせり又は入札方式、相対による取引の方法その他の売買の方法による営業とする。
- 鮮魚介類の処理、製造及び加工を行わない場合は、魚介類販売業及び水産食品製造加工業の許可を要しない。

## (背景)

- 実態として、せり売による販売が少なくなっており、相対取引が多くなっている。また、せり売り以外による販売を行う卸売業者は、魚介類せり売営業と魚介類販売業の両方を取得している場合がある。

## 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
魚介類 せり売 営業	室	荷下ろし場、せり場、魚腸骨置場、じんかい置場、保管庫、 その他必要な施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 施設は、入荷、荷分け、陳列・一時保管・取引、出荷を行う場所を設け、必要に応じて、区画すること。</li> <li>● 必要に応じて、冷蔵・冷凍設備、製氷設備及び靴の洗浄及び消毒をする設備を設けること。</li> <li>● 海水を用いて魚介類を洗浄、冷却する施設にあつては、必要に応じて、海水の殺菌設備を設けること。</li> </ul>
	設備・ 機器・ 器具等	せり台、陳列台、運搬魚介類を直接床に置かぬために必要な設備、洗靴設備、その他必要な機械器具類、その他必要な容器、その他必要な機械器具類	