

営業ごとの基準

そうざい製造業及び複合型そうざい製造業
イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
ロ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
ニ 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏四度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては、当該生食用食肉が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。
ホ 生食用食肉を加工する施設にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設
イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
ハ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス十八度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。