

**営業施設基準 生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準** 県条例 別表第3

<b>1 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</b>
(1) 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。
(2) 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。
(3) 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。
(4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては、当該生食用食肉が摂氏マイナス15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。
(5) 生食用食肉を加工する施設にあっては、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。
<b>2 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</b>
(1) 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。
(2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
(3) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス18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。