

水産加工食品販売業

食品衛生に関する条例施行規則(昭和 25 年 9 月 19 日 長野県規則第 75 号)

(施設の基準)

第3条 条例第3条第1項の規定による施設の基準は、別表のとおりとする。ただし、知事は、営業の業態その他特別な事情により、衛生上支障がないと認めるときは、施設の基準の一部を適用しないことができる。

(別表)(第3条関係)

2 水産加工食品販売業

(1) 販売所の位置及び構造

販売所は、公衆衛生上支障のない場所で、他と区分し、その面積は、取扱数量に応じて必要な広さを有していること。

(2) 販売所の設備

ア 天井、内壁及び床面は、清掃が容易であること(自動車(道路運送車両法(昭和 26 年法律第 185 号)第 2 条第 2 項に規定する自動車をいう。)に施設を設けて営業を営む形態の営業(以下「移動営業」という。)にあつては、設備を設けないことができる。イ及びエにおいて同じ。)

イ 採光又は照明が良好であること。

ウ 使用に適した流水式の手洗い設備及び手指消毒装置が設けてあること。

エ 必要に応じて使用に適した流水式の容器具洗浄設備及び容器具消毒設備が設けてあること。

(3) 食品取扱設備

ア 洗じようを必要とする食品を販売するに要する流水式食品洗じよう設備を設けてあること。

イ 食品の種類及び販売量に応じた衛生的な陳列ケース又は容器その他必要な設備及び器具が設けてあること。

ウ 陳列ケース及び容器は、ふた付きとし、耐水性で、冷却水の融解水又は食品の浸出液の出るものを收容しても、その液が食品に触れないような構造のものを備えてあること。

エ 移動しがたい容器具は、作業に適した配置とし、清掃が容易であること。

オ 食品に直接接触する容器具及び運搬用具は、清掃が容易なものであること。

カ 容器具を衛生的に保管できる設備が設けてあること。

キ 鮮度の保持を必要とする食品を販売するに要する冷蔵設備を設け、外部から容易に計測できる正確な温度計が備えてあること。

(4) 給水及び汚物処理設備

ア 使用水は、県が飲用適と認めた水であつて、じゆうぶんに供給されていること。水道水以外の水を用いる場合においては、浄水装置又は滅菌装置を設け、その水源は、便所、汚水だめその他不潔な場所から適当な距離にあり、外部から汚染のおそれのない場所であること。

イ ねずみ及び衛生害虫の侵入できないもので、かつ不浸透性の廃物容器が備えてあること。

ウ 屋外に、ねずみ及び衛生害虫の侵入できないじゆうぶんな容量を有するじんかい箱が備えてあること。ただし、移動営業又は移動営業以外の営業で知事が衛生上支障がないと認めたものにあつては、この限りではない。

エ 便所は、販売所から適当な距離に設け(移動営業にあつては設けないことができる。)、隔壁をもつて他と区画し、ねずみ、昆虫等を防ぐ設備がなされていること。

オ 便所には、使用に適した流水式の手洗い設備及び手指消毒装置が設けてあること。

カ 屋外周囲の排水は、良好であること。移動営業にあつては、十分な容量の排水槽を設け、排水の処理を行う場所は、下水道その他衛生上支障のない場所であること。