

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)

3 魚介類行商

- (1) 容器は、鮮魚介、塩魚介、乾魚介、魚肉ねり製品、つくだ煮等の食品ごとに、取扱数量に応じた容積のものを設けてあること。
- (2) 容器は、ふた付きとし、耐水性で、冷却氷の融解水及び魚体のしん出液の出る食品を取り扱つても、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。
- (3) 容器及び器具は、清掃が容易で、衛生的なものであること。
- (4) 食品の種類に応じた器具(食品ばさみ、はし、かぎ等)が備えてあること。
- (5) 器具及び包装紙等を衛生的に保管する設備が備えてあること。