

別表第3（第3条関係）

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および複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工または調理をする営業にあつては、別表第1および別表第2に定める基準のほか、次に掲げる基準に適合すること。

(1) 生食用食肉の加工または調理をするための設備は、他の設備と区分されていること。

(2) 器具および手指の洗浄および消毒を行うための専用の設備を設けること。

(3) 生食用食肉の加工また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つては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、当該生食用食肉が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零下15度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

(5) 生食用食肉の加工をする場合は、加工をする量に応じた加熱殺菌をするための設備を設けること。

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および複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する営業にあつては、別表第1および別表第2に定める基準のほか、次に掲げる基準に適合すること。

(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は、ふぐを摂氏零下18度以下で急速に凍結することができる機能を有する冷凍設備を設けること。