

## 営業施設の基準 生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準

### 福岡県食品衛生法施行条例 別表第三（第二条関係）

#### 一 生食用食肉の加工又は調理をする施設

- 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。

#### 二 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。