

施設の個別基準の素案(たたき台)

資料 1 - 2

水産食品製造加工業

1 範囲

- 水産食品及びこれを主要原料とする食品を製造又は加工する営業とする。
- 「水産食品」とは、海水産又は淡水産の動物及びその卵をいう。
- 海藻及びこれを主要原料とする食品を製造又は加工する営業は届出とする（昆布（出汁用昆布、とろろ昆布、塩昆布、酢昆布等）海苔（焼き海苔、味付け海苔、刻み海苔等）、わかめ（乾燥わかめ等）、寒天、ところてん、ひじき（ひじき煮）等）。
- 水産業の採取業の一部と解されている漁業者等が行う素干し、活じめ、放血、頭・内臓・鱗の除去、冷凍・冷蔵等の出荷前の漁獲物の調整は届出対象から除外する（調整中）。
- 水産食品及びこれを主要原料とする食品とは、冷蔵加工品、冷凍水産加工品、塩蔵製品、乾燥製品、調理加工品、魚卵製品、発酵製品、くん製品、缶詰・びん詰・レトルト製品、調味乾燥品、茹で加工品、つくだ煮、魚肉ねり製品（すり身を含む。）、加熱乾製品、節類製品等とする。
- 水産食品製造加工業の許可を有する場合、魚介類販売業の許可は不要とする。
- 魚肉ねり製品製造とは、魚肉ねり製品（すり身を含む。）を製造する営業とする。
- イカそうめん、フライ加工品、つくだ煮、じゃこ天などはそうざい製造業又は飲食店営業でも製造可能とする。
- フグ処理とは、フグ処理資格を有した者によるフグの処理（有毒部位の除去等）を行う営業とする。
- フグ処理業については、飲食店営業、魚介類販売業、水産食品製造加工業において、営業可能とする。ただし、飲食店、魚介類販売業及び水産食品製造加工業でフグ処理を行い、提供する場合は、飲食店の個別基準に同様の基準を追加要件とする。
- かき処理とは、かきをむき身、洗浄し、包装する営業とする。
- かき処理については、魚介類販売業、水産食品製造加工業において、営業可能とする。

2 施設基準案

北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要	施設基準案
＜東京都＞ 作業場には、沈でん槽のある排水溝が設けられていること。 ※北海道：条例で定める製造業について、全業種共通の基準を設けており、個別基準はない。 ※福岡県は条例許可ではない。	● 施設は、原材保管室、前処理室、製造室及び製品保管室を設け、必要に応じて、乾燥室、洗浄室、解凍室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 原料保管室及び製品保管室には、必要に応じて、冷蔵又は冷凍設備を設けること。 ● 前処理室又は製造室にあっては、必要に応じて、解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等の設備を設けること。 ● 保存基準が定められた食品を製造する場合にあっては、必要な性能を有する冷蔵または冷凍設備を設けること。 ● 生食用鮮魚介類を取扱う施設にあっては、専用の器具を備えること。 ＜魚肉ねり製品を製造する場合＞ ● 前処理室及び製造室には、擂潰・攪拌、殺菌に必要な設備等を備えること。 ＜フグを処理する場合＞ ● 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位を保管する施設できる容器を設けること。 ● フグ処理を行うための専用の包丁、まな板等の器具を備えること。 ● フグを凍結する場合は、急速凍結が可能な－18℃以下の凍結機能を有する冷凍設備を設けること。 ＜かきを処理する場合＞ ● 必要に応じて、浄化施設を設けること。 ● 前処理室にあっては、殻付きかきの洗浄に必要な設備等を設けること。 ● 製造室にあっては、むき身処理、むき身洗浄及び包装に必要な設備等を設けること。

（参考）茨城県条例

- 作業場の天井は、耐水性材料又は厚板張りとする。
- 沈でん槽のある排水設備を設けること。
- ふぐを処理する場合は、次のとおりとする。

- ふぐの処理するための洗浄設備を有する専用の処理台及びまな板を備えること。
- 処理により除去したふぐの有毒部位を安全に保管するためのかぎのかかる専用の保管容器を備えること。

福井県条例

- 製造場には、原材料置き場、処理室、小分け室および製品置き場を設けるとともに、加工種目に応じ、焼き場、塩蔵室、火入室、薫煙室等を設けること。
- 製造量に応じて十分な機能を有する冷蔵庫および温度計が備え付けられており、塩蔵、酢蔵等の仕込みおけまたは仕込み槽は、ふたを有し、常に防そ、防虫、防じんの処置がとられていること。

新潟県条例

- 原材料保管室、処理室、製品保管室及び冷蔵又は冷凍設備を設け、必要に応じ乾燥設備があること。