

十六 水産製品製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ハ 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。

ニ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。

ホ 魚肉練り製品を製造する場合にあつては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に擂潰及び殺菌(魚肉のすり身を製造する場合を除く。)に必要な設備を有すること。

ヘ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。
- (2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
- (3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。