

## 第2-7 特定基準（別表第2に示す魚介類せり売に適用する基準）

### 1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 搬入・搬出、陳列及び保管

ア 魚介類の搬入・搬出、陳列及び保管の衛生管理手順を定めること。

なお、手順には、以下について必ず示すこと。

(ア) 生食用鮮魚介類を保存基準に従い管理する方法

(イ) 生食用鮮魚介類以外の魚介類を特性に応じた適切な温度で管理する方法

(ウ) 器具や容器包装等に入れられていない魚介類は、運搬容器等に入れて搬入・搬出する旨

(エ) 魚介類は、床に直置きせず、衛生的な陳列台やすのこ等に陳列及び保管する旨

イ 出荷者及び販売先について記録方法を定めること。

### 2 事故発生時の対応

共通基準9に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 事故発生時の対応

ア 毒魚等を発見した場合の対応方法を定めること。