

浜松市食肉地方卸売市場の卸売業務の品質管理に関する要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、浜松市地方卸売市場業務条例施行規則第38条の規定に基づき卸売業務の品質管理に関し、必要な事項を定める。

(取扱品目)

第2条 施設ごとの取扱品目は、別表第1のとおりとする。

(設定温度)

第3条 施設ごとの設定温度は、別表第2のとおりとする。ただし、温度管理機能を有しない施設においては、品質管理者は鮮度を低下させないように細心の注意を払わなければならない。

(温度管理)

第4条 品質管理者は、施設ごとに保管物品等の適正な温度管理に努めなければならない。温度管理機能を有しない施設においても保管物品等が常温で長時間滞留することがないように細心の注意をもって取り扱わなければならない。

(品質管理者)

第5条 卸売業者は、品質管理者を選任したときはその氏名を卸売場等の見やすい場所に掲示しなければならない。

(品質管理者の責務)

第6条 卸売業者は、品質管理者の責務に関する事項について、規則に定めるもののほか次に掲げる品質管理の高度化に関する事項について遵守に努めるものとする。

(1) 異物混入の除去により物品の品質保持を図ること。

(2) 卸売場内等での物品の取扱いに関すること。

(3) 卸売場等の施設及び機械器具類の清潔・衛生の保持を図ること。

(4) 取引後の速やかな物品の搬出に関すること。

(5) 高温時の品質管理に関すること。

(6) 条例第23条第1項第1号の規定により卸売業者が申請した保管場所における物品の取扱いに関すること。

(7) その他卸売業者が必要と認める事項について定めること。

(買受人に関する品質管理)

第7条 買受人は、次に掲げる品質管理の高度化に関する事項について遵守に努めるものとする。

(1) 買荷の売場施設における滞留時間の短縮を図ること。

(2) コールドチェーンの確保に努めること。

附 則

この要綱は、平成17年12月1日から施行する。

この要綱は、平成24年4月1日から施行する。

別表第 1

施 設 名	取 扱 品 目	備 考
卸売場	牛・豚の枝肉	
1 階 - 1 冷蔵庫	牛・馬・豚・やぎ・めん羊の枝肉	
1 階 - 2 冷蔵庫	牛・豚の枝肉	
1 階 - 3 冷蔵庫	牛・豚の枝肉	
2 階 - 1 急速冷蔵庫	牛・馬・豚・やぎ・めん羊の枝肉	
2 階 - 2 冷蔵庫	牛・豚の枝肉	
2 階 - 3 冷蔵庫	牛・豚の枝肉	
部分肉冷蔵庫	牛・豚の部分肉	
申請保管場所	牛・豚の部分肉	
積込所	牛・豚等の枝肉, 牛・豚の部分肉	

別表第 2

施 設 名	設 定 可 能 温 度	標 準 設 定 温 度
卸売場	+ 2 0 ~ - 5	1 5
1 階 - 1 冷蔵庫	+ 5 ~ - 5	0 ± 1
1 階 - 2 冷蔵庫	+ 5 ~ - 5	0 ± 2
1 階 - 3 冷蔵庫	+ 5 ~ - 5	0 ± 1
2 階 - 1 冷蔵庫	+ 1 0 ~ - 5	昼間 + 5 、夜間 0
2 階 - 2 冷蔵庫	+ 5 ~ - 5	- 2
2 階 - 3 冷蔵庫	+ 5 ~ - 5	- 0 . 5
部分肉冷蔵庫	+ 5 ~ - 5	0
申請保管場所	申請場所の温度帯による	申請場所の温度帯による
積込所	+ 2 0 ~ + 5	1 5