

## フグの処理等に関する指導要綱

(目的)

**第1条** この要綱は、フグ（その加工品を含む。以下同じ。）の販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）及び処理について適正な取扱いを行うことにより、フグ毒による食中毒の発生を防止することを目的とする。

(適用範囲)

**第2条** この要綱は、食用に供する目的でフグの処理又は加工を行う処理業者及び販売業者に適用する。

(定義)

**第3条** この要綱において、次の各号に定める用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

(1) 有毒部位

フグの肝臓、卵巣及びその他の部位で人の健康を損なうおそれがある部位で、別表に掲げる人の健康を損なうおそれのない部位以外のものをいう。

(2) 処理

有毒部位の全てを除去することをいう。

(3) フグ処理者

第8条第1項に規定するフグ処理者養成講習会若しくは各種団体が行う講習会等で知事が指定する講習を修了した者、調理師であつてかつ他の都道府県・政令市の条例に基づきフグ処理に関する免許若しくは登録を受けた者又はこれらと同等と知事が認めた者であつて、フグの処理を行う者をいう。

(処理及び加工)

**第4条** フグの処理に当たっては次の各号に掲げる方法によるものとする。

(1) フグ処理者自ら又はその監督のもとに調理師が処理を行うこと。

(2) フグの処理に当たっては、原料となるフグの選別を十分に行い、ドクサバフグ、ナシフグ及び種類不明のフグは廃棄するとともに、その旨を保健所長に報告すること。

(3) 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は確実にすること。

(4) 有毒部位の除去処理に用いる包丁、まな板等の器具は、使用の都度、清水により十分洗浄すること。

(5) フグを凍結する場合は、新鮮な原料を用い、急速に凍結させ、グレーズを十分に施すこと。

(6) 凍結は内臓を除去した後に行い、保管に当たっては、 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の低温で行い、温度の変動を少なくすること。

(7) 解凍は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後は、直ちに処理すること。

(8) 再凍結は、行わないこと。

(9) 除去した有毒部位は、人畜に対して危害の発生がないように焼却等の方法により、確実に処分すること。

(販売)

**第5条** 一般消費者には未処理のフグを販売してはならない。

- 2 未処理のフグを販売する魚介類の卸売業者にあつては、フグの鑑別能力のある者によつて選別を確実に行わなければならない。
- 3 選別したドクサバフグ、ナシフグ及び種類不明のフグは、前条に規定する処理及び加工に準じ、確実に廃棄処分するとともに、その旨を保健所長に報告しなければならない。
- 4 処理済みのフグを販売する場合は、次の各号に掲げるフグの区分に応じ当該各号に掲げる事項を表示しなければならない。  
(1) フグを処理したみがきフグ(皮、内臓、頭、ひれを除去した筋肉部分のみの切身にされたものをいう。)

フグの種類、処理業者氏名、処理施設所在地及び処理年月日

- (2) 加工したフグ(皮及び内臓を含む。)及び生食用のフグ

フグの種類、名称、加工者氏名、加工所所在地及び加工年月日又は Lot 番号などのロットが特定できるもの

(処理施設)

**第6条** フグの処理を行う施設(以下「処理施設」という。)とは、次の各号に掲げる営業のための施設で、第7条により保健所長に届け出たものをいう。

- (1) 「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年法律第46号)附則第1条第3号施行前の食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条第1項の規定による許可を受けた飲食店営業(1類のうち調理を行い客席を設けずに直接店頭で販売するもの及び調理を行わないで客席を設け客に飲食させるもの、2類、4類、5類を除く。)魚介類販売業(2類を除く。)そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業
  - (2) 食品衛生に関する条例(昭和26年広島県条例第49号)第3条第1項の規定による認定を受けた加工水産物製造業
  - (3) 「食品衛生法等の一部を改正する法律」附則第1条第3号施行後の食品衛生法第55条第1項の規定による許可を受けた、飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業
- 2 処理施設以外の場所で、フグを処理してはならない。
  - 3 処理施設には、フグ専用の器具を常備しなければならない。
  - 4 処理施設には、有毒部位専用の廃棄物処理設備を設けなければならない。
  - 5 処理施設には、第7条第2項により交付された別記様式1号による届出済証を掲示しなければならない。

(届出)

**第7条** 前条第1項に規定する処理施設を設置しようとする営業者は、別記様式第2号によつて設置届を、処理施設を所管する保健所長に提出しなければならない。

- 2 第1項の規定による届出を受けた保健所長は、書類を審査し、現地を調査した上、「届出済」印を押なつた別記様式第1号による届出済証を交付するものとする。
- 3 前項の届出内容に変更を生じ、又はフグ処理業を廃止した場合には、別記様式第4号による変更・廃止届を保健所長に提出しなければならない。
- 4 前項の届出書の提出を受けた保健所長は、第2項に準じて処理するものとする。
- 5 第2項の届出済証を交付した保健所長は、別記様式第2号を台帳として整理するもの

とする。

(講習)

**第8条** 保健所長は、フグ処理者養成講習会（以下「養成講習」という。）を開催するものとする。ただし、知事は各種団体が行う講習会を指定し、これに代えさせることができる。

2 養成講習を受講しようとする者は、別記様式第5号による申込書に、次の各号に掲げる書類を添付し、所管の保健所長に提出しなければならない。

(1) 調理師免許証の写し

(2) フグ処理業務に2年以上従事したことを証明する書類

(3) 他の都道府県・政令市でフグ処理に関する規定により講習会の修了証書等を受けた者にあつては、その写し

3 養成講習を開催した保健所長は、所定の講習を修了した者に、別記様式第3号により受講者証を交付するものとする。

4 養成講習を開催した保健所長は、別記様式第6号により、講習を修了した者の氏名等を整理し、保存するものとする。

(報告など)

**第9条** 養成講習を開催した保健所長は、前条第4項で整理した書類の写しを、養成講習終了後10日以内に、健康福祉局食品生活衛生課に送付しなければならない。

2 各保健所長は、別記様式第7号による報告書により、毎年4月10日までに、健康福祉局食品生活衛生課に報告しなければならない。

3 フグを原因とした食中毒事件が発生したときは、保健所長は、広島県食中毒対策要綱（平成3年12月21日）により処理するとともに、別記様式第8号による調査票を食中毒事件報告書に添付の上報告しなければならない。

(雑則)

**第10条** この要綱の実施に関して、必要な事項は別に定める。

附 則

1 この要綱は、昭和59年4月1日から施行する。

2 この要綱施行前に保健所長及び調理師会が、実施したフグの講習会を受講した調理師は、第8条の講習会を受講した者とみなす。

附 則②

この要綱は、平成6年2月9日から施行する。

附 則③

この要綱は、平成10年10月22日から施行する。

附 則④

この要綱は、平成16年 5月20日から施行する。

附 則⑤

この要綱は、平成20年 4月 1日から施行する。

附 則⑥

この要綱は、平成22年 4月 7日から施行する。

附 則⑦

この要綱は、平成24年 7月 1日から施行する。

附 則⑧

この要綱は、令和3年 6月 1日から施行する。