

ふぐの規制に関する法令、通知

○食品衛生法 [抜粋]

〔昭和 22 年 12 月 24 日〕
〔法律 第 233 号〕

〔目的〕

第一条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

〔食品等事業者の責務〕

第三条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

- ② 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- ③ 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

〔不衛生な食品又は添加物の販売等の禁止〕

第六条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

[食品、添加物、器具又は容器包装の表示の基準の制定]

第十九条 内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第1項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

② 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

[虚偽表示等の禁止]

第二十条 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

○食品衛生法施行規則 [抜粋]

〔昭和 23 年 7 月 13 日
厚生省令第 23 号〕

第一条 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 6 条第 2 号ただし書の規定による人の健康を損なうおそれがない場合を次のとおりとする。

- 一 有毒な又は有害な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであって、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。
- 二 食品又は添加物の生産上有毒な又は有害な物質を混入し又は添加することがやむを得ない場合であって、かつ、一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。

○東京都ふぐの取扱い規制条例

〔昭和 61 年 3 月 31 日〕
〔 条 例 第 5 1 号 〕

第一章 総則

(目的)

第一条 この条例は、ふぐ調理師、ふぐ取扱所、営業者等について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒に起因する食中毒を未然に防止し、もって食品の安全性を確保することを目的とする。

(定義)

第二条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- 一 処理 食用に供することができる種類のふぐとして東京都規則(以下「規則」という。)で定めるもの(以下「食用のふぐ」という。)について、卵巣、肝臓その他人の健康を損なうおそれがある部位として規則で定めるもの(以下「有毒部位」という。)を除去し、又は塩蔵処理等を行うことにより人の健康を損なわないようにすることをいう。
- 二 ふぐの取扱い 食品として食用のふぐを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。)、又は販売に供するために貯蔵し、処理し、加工し、若しくは調理することをいう。
- 三 ふぐ調理師 ふぐ調理師の名称を用いてふぐの取扱いに従事することができる者として知事の免許を受けた者をいう。
- 四 ふぐ取扱所 ふぐの取扱い(第十条第一号及び第三号に掲げる場合を除く。)を業として行うための施設をいう。
- 五 営業者 第十二条の規定による知事の認証を受けて、ふぐ取扱所を経営する者をいう。

第二章 ふぐ調理師

(免許)

第三条 ふぐ調理師の免許は、次の各号のいずれかに該当する者に対し、その申請に基づいて知事が与える。

- 一 知事が行うふぐ調理師試験に合格した者
- 二 道府県知事(地方自治法(昭和二十二年法律第六十七号)第二百五十二条の十九第一項の指定都市の市長を含む。以下同じ。)が行うふぐの取扱いに係る試験で、前号の試験と同等以上のものとして規則で定めるものに合格し、当該道府県知事のふぐの取扱いに係る免許を受けている者で、規則で定めるもの

(試験)

第四条 ふぐ調理師試験(以下「試験」という。)は、ふぐの毒に起因する食中毒の防止のためにふぐ調理師として必要な知識及び技能について、毎年一回以上実施する。

(受験資格)

第五条 試験は、調理師法(昭和三十三年法律第四百七号)第三条第一項に規定する免許を受けている者であつて、次の各号の一に該当するものでなければ受けることができない。

- 一 ふぐ調理師の下において、ふぐの取扱い(第十条第一号及び第三号に規定する場合を除く。)に二年以上従事した者
- 二 前号に掲げる者と同等以上の経験を有すると知事が認めた者

(免許を与えない場合)

第六条 知事は、次の各号のいずれかに該当する者には、免許を与えない。

- 一 視力が不十分で眼鏡等を用いて補正してもふぐの処理ができない者
- 二 未成年者
- 三 成年被後見人
- 四 第九条第一項第四号又は第二項の規定により免許の取消処分を受けた後一年を経過しない者

(免許証の交付等)

第七条 知事は、免許を与えたときは、ふぐ調理師免許証(以下「免許証」という。)を交付する。

- 2 ふぐ調理師は、免許証の記載事項に変更があつたときは、免許証の書換えを知事に申請しなければならない。
- 3 ふぐ調理師は、免許証を破り、汚し、又は失つたときは、免許証の再交付を知事に申請しなければならない。
- 4 ふぐ調理師は、前項の規定により免許証の再交付を受けた後、失つた免許証を発見したときは、速やかにこれを知事に返納しなければならない。

(免許証の返納)

第八条 ふぐ調理師が死亡し、又は失そうの宣告を受けたときは、同居の親族又はその他の同居者は、速やかに当該免許証を知事に返納しなければならない。

(免許の取消し及び停止)

第九条 知事は、ふぐ調理師が次の各号のいずれかに該当する場合は、当該免許を取り消すものとする。

- 一 調理師法第六条の規定により免許を取り消された場合
 - 二 第三条第二号の免許を取り消された場合
 - 三 第六条第一号又は第三号の規定に該当するに至つた場合
 - 四 詐欺その他不正な手段で免許を取得した場合
- 2 知事は、ふぐ調理師が第十一条の規定に違反した場合は、当該免許を取り消し、又は期間を定めて当該免許の効力を停止することができる。
 - 3 ふぐ調理師は、前二項の規定により免許を取り消され、又は免許の効力を停止されたときは、当該処分があつたことを知つた日から五日以内に、免許証を知事に返納しなければならない。

(従事の制限等)

第十条 ふぐ調理師以外の者は、ふぐの取扱いに従事してはならない。ただし、次の各号のいずれかに該当する場合は、この限りでない。

- 一 ふぐ加工品(処理の終わったものであつて、容器包装に入れたものに限る。)であつて、規則で定めるもの(以下「ふぐ加工製品」という。)を販売する場合
- 二 ふぐ取扱所において、ふぐ調理師の立会いの下にその指示を受けてふぐの取扱いを行う場合

三 食品の貯蔵を業とする者が食用のふぐを貯蔵する場合

(ふぐ調理師の義務)

第十一条 ふぐ調理師は、ふぐの取扱いに従事するに当たっては、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- 一 食用のふぐ以外の種類のふぐ及び有毒部位(未処理の食用のふぐに含まれるものを除く。)を販売しないこと。
- 二 ふぐ調理師以外の者に、未処理の食用のふぐを販売しないこと。
- 三 次条の規定により認証されたふぐ取扱所以外の場所で、ふぐの取扱い(前条第一号及び第三号に掲げる場合を除く。)に従事しないこと。
- 四 有毒部位を適切に除去し、除去した後の可食部位及び処理に使用した器具は十分に洗浄すること。
- 五 除去した有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないように施錠できる容器等に保管すること。
- 六 前号の規定により保管した有毒部位は、焼却等衛生上の危害が生じない方法で処分すること。
- 七 食用のふぐを凍結する場合は、急速凍結法により行うこと。
- 八 食用のふぐを解凍する場合は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後の食用のふぐは、直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。
- 九 前各号に掲げるもののほか、ふぐの毒に起因する食中毒を防止するために必要な規則で定める事項

2 ふぐ調理師は、免許証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

第三章 ふぐ取扱所及び営業者

(ふぐ取扱所の認証)

第十二条 ふぐ取扱所を経営しようとする者は、ふぐ取扱所ごとに、次に掲げる事項について知事の認証を受けなければならない。

- 一 ふぐ取扱所の名称及び所在地
- 二 専任のふぐ調理師(専ら当該ふぐ取扱所において、ふぐの取扱いに従事するふぐ調理師をいう。以下同じ。)の氏名

(地位の承継)

第十二条の二 営業者について相続、合併又は分割(当該営業を承継させるものに限る。)があつたときは、相続人(相続人が二人以上ある場合において、その全員の同意により当該営業を承継すべき相続人を選定したときは、その者)、合併後存続する法人若しくは合併により設立された法人又は分割により当該営業を承継した法人は、営業者の地位を承継する。

2 前項の規定により営業者の地位を承継した者は、遅滞なく、その事実を証する書面及び次条第一項の認証書を添えて、その旨を知事に届け出なければならない。

(認証書)

第十三条 知事は、第十二条の規定により認証をしたとき及び前条第二項の規定による届出があつたときは、認証書を交付する。

- 2 営業者は、前項の認証書(以下「認証書」という。)の記載事項に変更があつたとき(専任のふぐ調理師を変更したときを除く。)は、認証書の書換えを知事に申請しなければならない。
- 3 営業者は、認証書を破り、汚し、又は失つたときは、認証書の再交付を知事に申請しなければならない。

4 営業者は、前項の規定により認証書の再交付を受けた後、失った認証書を発見したときは、速やかにこれを知事に返納しなければならない。

(認証書の掲示)

第十四条 営業者は、認証書をふぐ取扱所の見やすい場所に掲示しておかなければならない。

(認証書の返納)

第十五条 次の各号のいずれかに該当することとなつた場合は、当該各号に掲げる者は、その日から十日以内に、認証書を知事に返納しなければならない。ただし、第十二条の二の規定により営業者の地位を承継する場合は、この限りでない。

- 一 営業者が死亡し、又は失そうの宣告を受けた場合 同居の親族又はその他の同居者
- 二 営業者が破産した場合 その破産管財人
- 三 営業者が法人であつて、その法人が合併又は破産以外の理由により解散した場合 その清算人
- 四 ふぐ取扱所を廃止した場合 営業者(法人であるときは、その代表者)
- 五 専任のふぐ調理師が当該ふぐ取扱所でふぐの取扱いに従事しなくなつた場合 営業者(法人であるときは、その代表者)

(営業者の義務)

第十六条 営業者は、ふぐ調理師又はふぐ調理師の立会いの下にその指示を受けてふぐの取扱いを行う者でなければ、ふぐの取扱いを行わせてはならない。

2 営業者は、認証書を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

第四章 ふぐ加工製品の販売

(販売の届出)

第十七条 ふぐ加工製品を販売しようとする者は、次に掲げる事項を知事に届け出なければならない。ただし、規則で定めるものを販売する場合は、この限りでない。

- 一 販売しようとする者の氏名及び住所(法人にあつては、その名称及び所在地)
- 二 販売を行おうとする施設の名称及び所在地
- 三 前二号に掲げるもののほか、規則で定める事項

(表示)

第十八条 ふぐ加工製品を販売しようとする者は、規則に定める事項を容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい箇所に表示しなければならない。

第五章 雑則

(報告の要求、立入検査等)

第十九条 知事は、この条例の施行に必要な限度において、ふぐ調理師、営業者その他の関係者から報告を求め、又は食品衛生監視員(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第三十条第一項に規定する食品衛生監視員をいう。以下同じ。)に、ふぐの取扱いを行う施設に立ち入らせ、ふぐの取扱いの状況等进行检查させることができる。

- 2 前項の規定により立入検査をする食品衛生監視員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係人の請求があつたときは、これを提示しなければならない。
- 3 第一項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

(手数料)

第二十条 次の各号のいずれかに該当する者は、当該各号に定める額の手数料を、申込み又は申請の際に納付しなければならない。

一 第三条に規定する免許を申請する者

免許手数料 四千八百円

二 第四条に規定する試験を受けようとする者

試験手数料 一万七千九百円

三 第七条第二項の規定により免許証の書換えを申請する者

免許証書換え手数料 二千七百元

四 第七条第三項の規定により免許証の再交付を申請する者

免許証再交付手数料 三千百円

五 第十二条の規定により認証を受けようとする者

認証手数料 四千七百元

六 第十三条第三項の規定により認証書の再交付を申請する者

認証書再交付手数料 二千九百円

2 既納の手数料は、還付しない。ただし、知事が特別な理由があると認める場合は、この限りでない。

(委任)

第二十一条 この条例に規定するもののほか、この条例の施行について必要な事項は、規則で定める。

第六章 罰則

(罰則)

第二十二条 次の各号の一に該当する者は、二年以下の懲役又は五十万円以下の罰金に処する。

一 第十条の規定に違反した者

二 第十二条の規定による認証を受けないで、ふぐ取扱所を経営した者

三 第十六条第一項の規定に違反した者

第二十三条 次の各号の一に該当する者は、六月以下の懲役又は三十万円以下の罰金に処する。

一 第十一条第一項第三号から第八号までの規定に違反した者

二 第十一条第二項の規定に違反した者

三 第十六条第二項の規定に違反した者

四 第十八条の規定による表示を怠り、又は虚偽の表示をした者

第二十四条 次の各号の一に該当する者は、二十万円以下の罰金に処する。

一 第九条第三項の規定に違反した者

二 第十五条第二号から第五号までの各号に掲げる場合であつて、同条に規定する期間内に認証書を返納しなかつた当該各号に掲げる者

三 第十七条の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者

四 第十九条第一項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避した者

(両罰規定)

第二十五条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、第二十二条第二号及び第三号、第二十三条第一号、第三号及び第四号並びに第二十四条第三号及び第四号の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、各本条の罰金刑を科する。

○東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則

〔昭和 61 年 6 月 24 日〕
規 則 第 1 2 3 号

(趣旨)

第一条 この規則は、東京都ふぐの取扱い規制条例(昭和六十一年東京都条例第五十一号。以下「条例」という。)の施行について必要な事項を定めるものとする。

(食用のふぐ)

第一条の二 条例第二条第一号の食用に供することができる種類のふぐとして規則で定めるものは、別表第一の上欄に掲げる種類のふぐとする。

(有毒部位)

第一条の三 条例第二条第一号の人の健康を損なうおそれがある部位として規則で定めるものは、別表第一の上欄に掲げるふぐの種類に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる部位以外の部位及び雌雄同体のふぐの生殖巣とする。

(免許を与えられる者)

第一条の四 条例第三条第二号の規則で定めるものに合格し、当該道府県知事のふぐの取扱いに係る免許を受けている者で規則で定めるものは、埼玉県知事、神奈川県知事、滋賀県知事又は鹿児島県知事が行うふぐの取扱いに係る試験(神奈川県知事が行うものにあつては昭和六十二年四月以後、鹿児島県知事が行うものにあつては昭和五十八年四月以後に行われたものに限る。以下「同等以上の試験」という。)に合格し、当該道府県知事のふぐの取扱いに係る免許を受けている者で、次の各号のいずれにも該当するものとする。

- 一 調理師法(昭和三十三年法律第百四十七号)第三条第一項の免許を受けている者
- 二 知事が行う条例及びこの規則に関する講習を受講した者

(試験科目)

第二条 条例第四条に規定する試験の科目は、次のとおりとする。

- 一 学科試験
 - イ 条例及びこの規則に関すること。
 - ロ ふぐに関する一般知識
- 二 実技試験
 - イ ふぐの種類及び内臓の識別に関すること。
 - ロ ふぐの処理技術

(試験の告示)

第三条 知事は、試験の出願期日、試験期日、試験場、試験方法その他試験の施行について必要な事項を告示する。

(受験資格)

第四条 条例第五条第二号に規定する知事が認めた者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

- 一 別表第二に掲げる府県の知事が与えたふぐの処理に関する免許を有する者
- 二 別表第三に掲げる県、指定都市(地方自治法(昭和二十二年法律第六十七号)第二百五十二条の十九第一項の指定都市をいう。以下同じ。)又は中核市(同法第二百五十二条の二十二第一項の中核市をいう。以下同じ。)の知事又は市長が二年以上ふぐの処理に従事した者を対象として行うふぐの処理に関する講習会を修了し、当該知事又は市長がふぐの処理を行うことを認めた者

(受験手続)

第五条 試験を受けようとする者(以下「受験者」という。)は、別記第一号様式によるふぐ調理師試験受験願書(以下「受験願書」という。)に次に掲げる書類を添えて、知事に提出しなければならない。

- 一 調理師法第五条第三項の調理師免許証の写し
 - 二 条例第五条第一号に掲げる者にあつては別記第二号様式によるふぐ取扱い従事証明書又は受けようとする試験の実施される日の属する年の前年に実施された試験に係るふぐ調理師試験結果通知書、同条第二号に掲げる者にあつては同号に掲げる者であることを証する書類の写し
 - 三 写真(出願前六箇月以内に撮影した無帽、上半身正面向きで縦四・五センチメートル横三・五センチメートルの大きさのもの)
- 2 知事は、前項の受験願書を受理したときは、受験者に対して、別記第三号様式によるふぐ調理師試験受験票を交付する。

(試験結果の通知)

第六条 知事は、試験を受験した者に対して、別記第四号様式によるふぐ調理師試験結果通知書により結果を通知する。

(免許等)

第七条 免許は、別記第五号様式によるふぐ調理師免許台帳に記載することにより与える。

- 2 条例第七条第一項のふぐ調理師免許証(以下「免許証」という。)の交付を申請しようとする者は、別記第六号様式によるふぐ調理師免許証交付申請書に次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に掲げる書類を添えて、知事に提出しなければならない。
 - 一 条例第三条第一号に掲げる者 ふぐ調理師試験結果通知書又は合格証書の写し、調理師法第五条第三項の調理師免許証の写し、成年被後見人とする登記記録がないことの証明書、身分証明書及び写真(申請前六箇月以内に撮影した無帽、上半身正面向きで縦四・五センチメートル横三・五センチメートルの大きさのもの。以下同じ。)
 - 二 条例第三条第二号に掲げる者 同等以上の試験に合格し免許を受けている旨を証する書類の写し、調理師法第五条第三項の調理師免許証の写し、成年被後見人とする登記記録がないことの証明書、身分証明書及び写真
- 3 免許証は、別記第七号様式による。

(免許証の書換え)

第八条 条例第七条第二項の規定により免許証の書換えを申請しようとする者は、別記第八号様式によるふぐ調理師免許証書換え申請書に次に掲げる書類を添えて、知事に提出しなければならない。

- 一 免許証
- 二 戸籍の抄本又は変更事項に係る記載事項証明書(外国人にあつては、外国人登録法(昭和二十七年法律第百二十五号)第五条第一項に規定する登録証明書)

(免許証の再交付)

第九条 条例第七条第三項の規定により免許証の再交付を申請しようとする者は、別記第九号様式によるふぐ調理師免許証再交付申請書に写真を添えて、知事に提出しなければならない。なお、免許証を破り、又は汚した者が再交付を申請しようとする場合にあつては、当該免許証を添えなければならない。

(免許証の返納)

第十条 条例第七条第四項、第八条又は第九条第三項の規定により免許証を返納しようとする者は、別記第十号様式によるふぐ調理師免許証返納届に当該免許証を添えて、知事に提出しなければならない。

(ふぐ加工製品の範囲)

第十一条 条例第十条第一号の規則で定めるものは、次に掲げるものとする。ただし、他の道府県(指定都市及び中核市を含む。以下同じ。)において処理されたものにあつては、当該道府県の知事(指定都市及び中核市の市長を含む。以下同じ。)が有毒部位の確実な除去等ができると認めた者が当該道府県の知事に届け出た施設で処理したものに限り。

- 一 ふぐ塩蔵品、ふぐ乾製品、ふぐ調味加工品及びふぐくん製品並びにふぐそう菜その他加工を要しないで食用に供されるもの
- 二 ふぐ刺身及びふぐちり材料その他加熱等の簡易な調理で食用に供されるもの

(衛生上必要な事項)

第十二条 条例第十一条第一項第九号の規則で定める事項は、ふぐの運搬又は貯蔵に際して、紛失又は盗難が生じない処置を講ずることとする。

(認証の申請)

第十三条 条例第十二条の規定により認証を受けようとする者は、別記第十一号様式によるふぐ取扱所認証申請書に専任のふぐ調理師(同条第二号に規定する専任のふぐ調理師をいう。以下同じ。)の免許証の写しを添えて、知事に提出しなければならない。

(承継の届出)

第十三条の二 条例第十二条の二第二項の規定により営業者の地位の承継の届出をしようとする者は、別記第十二号様式による営業者の地位の承継届に次の各号に掲げる場合の区分に応じ、当該各号に掲げる書類及び条例第十三条第一項の認証書を添えて、遅滞なく知事に提出しなければならない。

- 一 相続による承継の場合 戸籍謄本及び相続人が二人以上ある場合において、その全員の同意により営業者の地位を承継すべき相続人として選定された者にあつては、その全員の同意書
- 二 合併又は分割による承継の場合 合併後存続する法人若しくは合併により設立した法人又は分割により営業を承継した法人の登記事項証明書

(認証書の様式)

第十四条 条例第十三条第一項の認証書は、別記第十三号様式による。

(認証書の書換え)

第十五条 条例第十三条第二項の規定により認証書の書換えを申請しようとする営業者は、速やかに、別記第十四号様式によるふぐ取扱所認証書書換え申請書に次に掲げる書類を添えて、知事に提出しなければならない。

- 一 書換えをしようとする認証書
- 二 変更の事由を確認できる書類

(認証書の再交付)

第十六条 条例第十三条第三項の規定により認証書の再交付を申請しようとする営業者は、別記第十五号様式によるふぐ取扱所認証書再交付申請書を知事に提出しなければならない。この場合において、認証書を破り、又は汚した者が再交付を申請しようとするときは、当該認証書を添えなければならない。

(認証書の返納)

第十七条 条例第十三条第四項又は第十五条の規定により認証書を返納しようとする者は、別記第十六号様式によるふぐ取扱所認証書返納届に当該認証書を添えて、知事に提出しなければならない。

(ふぐ加工製品販売の届出等)

第十八条 条例第十七条の規定による届出は、別記第十七号様式によるふぐ加工製品販売届による。

- 2 条例第十七条ただし書に規定する届出を要しないふぐ加工製品は、第十一条第一号に掲げるものをいう。
- 3 第一項の届出をした者は、条例第十七条各号に掲げる事項に変更を生じたときは、速やかに、別記第十八号様式によるふぐ加工製品販売変更届を知事に提出しなければならない。
- 4 第一項の届出をした者で、ふぐ加工製品の販売を廃止したものは、速やかに、別記第十九号様式によるふぐ加工製品販売廃止届を知事に提出しなければならない。

(ふぐ加工製品の表示事項)

第十九条 条例第十八条の規則に定める事項は、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定めるところによる。

- 一 食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号。以下「法施行規則」という。)別表第三に掲げるもの 原料としたふぐの種類及び加工をした年月日並びになしふぐを原料としたものにあつては漁獲された海域
- 二 法施行規則別表第三に掲げるもの以外のもの 原料としたふぐの種類、処理をした営業者等の住所及び氏名、処理をした年月日並びになしふぐを原料としたものにあつては漁獲された海域

(身分証明書)

第二十条 条例第十九条第二項に規定する身分を示す証明書は、食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令(平成二十一年内閣府・厚生労働省令第七号)第三条第二項に規定する食品衛生監視員の証とする。

(書類の経由)

第二十一条 第十三条、第十三条の二及び第十五条から第十七条までに規定する申請書及び届書の提出は、市町村(八王子市を除く。)の存する区域にあつては、保健所長を経由してしなければならない。

(以下省略)

○フグの衛生確保について

〔 昭和 58 年 12 月 2 日
環 乳 第 59 号 〕

各都道府県知事,各政令市長,各特別区区长宛
厚生省環境衛生局長通知

フグの消費は、従来、一部地域に限られていたが、近時、全国的に消費されるようになり、その流通も広域化し、また、消費需要の増大等の理由により、日本近海以外で漁獲されるもの又は輸入されるものに依存する傾向が強まり、我が国では見られなかったフグによる食中毒事件が発生するなどの問題が提起されている。

ついては、これらフグによる食中毒の防止を図るため、今般、下記によりフグの衛生対策を講じることとしたので、関係業者等に対する指導の徹底、一般消費者に対する啓蒙等の措置に遺憾なきをお願いする。

なお、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグによる食中毒の防止については、漁獲段階における対策が肝要であることから、水産庁に対して別紙のとおり要請を行っているので、念のため申し添える。

記

- 1 フグについて食品衛生法第4条第2号の運用を全国的に統一する観点から、有毒部位の除去という処理により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び有毒物質の程度により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位（以下「可食部位」という。）並びに長期間塩蔵という処理により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位をそれぞれ別表1及び別表1の2並びに別表2のとおり定めたこと。

これに伴い、今後は、別表1及び別表1の2に掲げる種類のフグの可食部位以外の部位並びに別表1及び別表1の2に掲げる種類以外の種類のフグ（別表1の注2本文で定める海域以外で漁獲されるフグ及び同表注2ただし書により同表が適用されないフグを含む。以下同じ。）又はその部位は、次の場合を除き、販売等が認められないものであること。

- (1) 別表1及び別表1の2に掲げる種類のフグの可食部位以外の部位にあつては、個別の毒性検査により有毒でないことを確認した上で販売等する場合又は別表2の塩蔵処理を行った上で、若しくはその原料として販売等する場合
- (2) 別表1及び別表1の2に掲げる種類以外の種類のフグにあつては、個別の毒性検査により有毒でないことを確認された部位を販売等する場合
なお、一般消費者に対して未処理のフグを販売することは、その適正な処理を期し得ないことから、食品衛生法第4条第2号ただし書に定める場合に該当しないものとして取り扱われたいこと。

- 2 フグの処理に当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。

- (1) フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。
- (2) 原料フグの選別を厳重に行い、特に、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグを確実に排除すること。

- (3) 凍結したフグを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものをを用い、解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供することとし、再凍結は行わないこと。
- (4) 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行うこと。
- (5) 除去した有毒部位は、別表2の塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。
- (6) 別表1の2に掲げるフグの処理等は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように都道府県知事等が認める方法で行うこと。
- (7) 別表2の卵巣及び皮の塩蔵処理は、次の事項に留意し、適切に行うこと。
 - ア 原料であるフグの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないように管理を十分行うこと。
 - イ 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6月以上行うこと。
 - ウ ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認すること。

3 (削除)

4 フグについては、標準和名のほか地域的に用いられている名称が多く、これによりフグの部位別の毒性の判断を誤まるおそれもあるので、今後は、別表3に基づき、標準和名を用いるよう関係者等を指導すること。

5 ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグによる食中毒の防止のため、次の事項に留意すること。

- (1) 水揚げ地又は出荷地の魚介類市場営業者等関係者に対し、取り扱うフグの漁獲海域、種類及び販売先等を常に把握するとともに、フグの鑑別について専門的な知識を有する者を配置し、魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグを確実に排除するよう指導すること。

特に、東シナ海の北緯31度以南、東経127度以西の海域において以西底びき網漁業及びまき網漁業等により漁獲されるサバフグ類にはドクサバフグが、黄海及び東シナ海で漁獲されるサンサイフグにはコモンダマシがそれぞれ混獲されるので、これら海域において漁獲されるサバフグ類及びサンサイフグについては、昭和57年10月22日環乳第68号「ドクサバフグについて」及び昭和58年12月2日環乳第60号「サンサイフグの取扱いについて」を参考に、鑑別を十分行わせ、ドクサバフグ及びコモンダマシを確実に排除させること。

- (2) 出荷地及び消費地の市場等においてドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明のフグが発見された場合、当該発見市場等を管轄する都道府県等の食品衛生担当部局は、流通経路等を確認の上、水揚地を管轄する都道府県等の食品衛生担当部局に通報する等連絡を密にし、有毒フグの流通防止に努めること。

(以下省略)

○フグの衛生確保について

〔昭和 58 年 12 月 2 日
環 乳 第 59 号〕

各都道府県,各政令市,各特別区衛生主管部(局)長宛
厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知

標記については、環境衛生局長から各都道府県知事、政令市長及び特別区長あて昭和 58 年 12 月 2 日環乳第 59 号(以下「局長通知」という。)をもって通知されたところであるが、更に下記に留意の上、その取扱いに遺憾のないようお願いする。

記

- 1 フグについて、これまでに得られた知見等を基に可食部位等を明らかにしたことに伴い、今後は、次に掲げるフグ又は部位は、食品衛生法第 4 条第 2 号本文に該当し、かつ、同号ただし書に該当しない食品として販売等が認められないものとして取り扱われたいこと。
ただし、(1)から(4)までに掲げるものにあつては、個別の毒性検査によりその毒力がおおむね 10MU/g 以下であることを確認した部位のみを販売等する場合は、この限りでないこと。
 - (1) 局長通知の別表 1 及び別表 1 の 2 に定める可食部位以外の部位(同通知別表 1 に掲げる種類のフグの卵巣及び皮であつて、同通知別表 2 の塩蔵処理が行われ、又はその原料として用いられるものを除く。)
 - (2) 日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるフグであつて、局長通知別表 1 及び別表 1 の 2 に掲げる種類以外の種類のフグ
 - (3) 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグ
 - (4) (2)の海域以外で漁獲されるフグ
 - (5) 一般消費者に対して未処理で販売されるフグ
- 2 都道府県等において「都道府県知事等が有毒部位の確実な除去等の処理ができると認める者及び施設」の要件を新たに定め、又は改正しようとする場合は、次によられたいこと。
 - (1) フグの処理を行う者は、都道府県知事等が実施する講習会を受講した者であること。
ただし、当該受講した者の監督下で従事する者についてはこの限りでないこと。
 - (2) フグの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業及び魚介類の加工を行う営業に係る施設であつてあらかじめその旨を保健所に届け出たものであること。なお、この場合当該保健所が交付する届出済票を施設の見やすい場所に掲示させること。
- 3 有毒部位の除去等の処理に当たっては、次の点に留意するよう、関係営業者を十分指導すること。
 - (1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう施錠できる一定の容器に保管し、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。
 - (2) 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ、清水で十分洗浄すること。
 - (3) 凍結したフグを使用する場合は、凍結及び解凍に伴うフグ毒の有毒部位から筋肉部への移行残留を防止するため、次の事項を遵守すること。

- ア 凍結は氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によることとし、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、内臓を除去した状態で凍結すること。
- イ 凍結保管は、マイナス 18℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
- ウ 解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供すること。
- エ 再凍結は行わないこと。

(4) 卵巣及び皮の塩蔵処理に当たっては、次の事項を遵守すること。

- ア 未処理の卵巣及び皮には相当の毒性を有するものが多いことから、未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送されないよう管理体制を確立するとともに、処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。
- イ 製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおおむね 10MU/g を超えないことを確認の上、出荷することとし、検査結果等を記録し、保管しておくこと。

4 フグの種類別の呼称については、古くから地方名が多く用いられ、同一呼称のものであっても標準和名では全く別の種類のものである事例も見受けられることから標準和名を用いることとしたが、特にフグの種類を表示に当たっては、標準和名であることが明らかになるよう「標準和名〇〇フグ」と表示するよう関係業者を指導すること。

○フグ加工品等の表示について

〔平成 22 年 9 月 10 日〕
消 食 表 第 3 2 6 号

各都道府県知事, 各保健所設置市市長,
各特別区区长宛消費者庁次長通知

フグ加工品の表示については、「フグの衛生確保について」(昭和 58 年 12 月 2 日 環乳第 59 号 厚生省環境衛生局長通知、以下「第 59 号通知」という。)に基づき指導を行うこととされているところです。

昨年 9 月に食品表示に関する業務が消費者庁へ移管されたことから、標記について、下記の通り取り扱うこととしたので、関係業者等に対する指導の徹底をお願い致します。また、これに伴い第 59 号通知の記の 3 は削除します。

なお、本通知は、第 59 号通知において規定していた公衆衛生の観点から必要な表示に関する取扱いを通知するものであることから、不当景品類及び不当表示防止法(昭和 37 年法律第 134 号)、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和 25 年法律第 175 号)等の他の法律の取扱いに影響を与えるものではありません。

記

フグ加工品等については、次の事項を表示するよう指導すること。

1 フグ刺しなどの生食用のもの

食品衛生法施行規則第 21 条に基づき名称、賞味(消費)期限、製造所又は加工所等について表示が義務づけられている。加えて、原料フグの種類を表示するよう指導し、食中毒発生時の遡りの観点から、加工年月日、Lot 番号など、ロットが特定できるもののいずれかを表示するよう指導する。

2 内蔵を除去し、皮をはいだいわゆるみがきフグ

処理年月日、処理業者氏名及び住所、原料フグの種類を表示するよう指導する。

3 1、2 以外のフグ加工品

食品衛生法施行規則第 21 条に基づき表示が義務づけられているものにあつては、表示義務のある名称、賞味(消費)期限、製造所又は加工所等のほか、原料フグの種類を表示するよう指導し、食中毒発生時の遡りの観点から、加工年月日、Lot 番号など、ロットが特定できるもののいずれかを表示するよう指導する。なお、食品衛生法施行規則第 21 条で表示が義務づけられていない軽度の撒塩、生干し等簡単な加工を施したものおよび冷凍したものについても、これらの項目について、表示するよう指導する。ただし、未処理のフグ又は内臓のみを除去したフグを冷凍し、又は軽度の撒塩を行ったものは対象としない。

4 第 59 号通知の別表 1 の 2 に掲げるフグ及びその加工品

1～3 に加え、漁獲海域名を表示するよう指導する。

5 その他

- (1) フグの種類については、第 59 号通知の別表 3 に基づき、標準和名を用いるよう関係者等を指導するとともに、標準和名である旨記載する。
- (2) 処理業者、製造所及び加工所に原料ふぐの入荷、加工年月日など、食中毒発生時の遡りの観点から必要な情報を記録するよう指導する。
- (3) 本通知により、事業者が包材を新たに作成する必要がある場合には、旧包材をできる限り速やかに使い切ること、及び旧包材を用いた製品が長期間市場に滞留することのないよう指導した上で、当面の間、旧包材の使用を認めることは差し支えない。

(参考) フグ加工品等の表示について

以下の項目について、外装に表示する。複数の個包装された製品が一つの箱に入れられて販売される場合、それぞれの製品の必要事項を外装に表示する。

ふぐ加工品	名称	消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠した年月日	加工年月日は Lot 番号等	製造所又は加工所所在地及び製造者又は加工者の氏名	処理業者氏名及び住所	添加物を含む旨	アレルギー物質を含む旨	保存方法(定められている場合はその基準に合う方法)	食用であるかないかの別	原料フグの種類	漁獲海域名	遺伝子組換えである品である旨等	その他
フグ刺し等の生食用のもの	●	●	指導 ※2	●		●	● ※4	●	●	指導 ※5	指導 ※6		
みがきフグ			指導 ※3		指導					指導 ※5	指導 ※6		
上記以外のフグ加工品 ※1	● *	● *	指導 ※2	● *		● *	● ※4	● *		指導 ※5	指導 ※6	● ※4	● ※7

●：食品衛生法で表示が義務づけられる項目

指導：本通知に基づき表示を指導する項目

*：軽度の撒塩、生干し等簡単な加工を施したものでおよび冷凍したものについては鮮魚介類として扱われ、食品衛生法で表示が義務づけられていないことから、これらの項目について、表示するよう指導する。

※1：フグを原材料とするものが該当。ただし、未処理のフグ又は内臓のみを除去したフグを冷凍し、又は軽度の撒塩を行ったものは対象としない。

※2：Lot 番号等を表示する際には、消費期限又は賞味期限に頼らなくてもロットが特定でき、かつ、加工年月日表示よりもロット単位が粗くならないようにすることとし、容易に判読可能な番号等を表示する。加工年月日は、製品となった日（個包装された日）とする。

※3：処理年月日を表示する。Lot 番号等で置き換えることはできない。

※4：該当するものを含む場合に表示する。 ※5：標準和名を表示するとともに、標準和名である旨記載する。

※6：ナシフグについて漁獲海域を表示する。

※7：魚肉練り製品の pH、水分活性、殺菌方法、冷凍食品の飲食に供する際に加熱を要するかどうか、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうか等、食品衛生法で表示が義務づけられている項目を、該当する場合には表示する。

○輸入フグについて

〔昭和 59 年 3 月 3 日〕
環 乳 第 7 号

各都道府県,各政令市,各特別区衛生主管部(局)長宛
厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知

標記について、別添(写)のとおり、各検査所長あて通知したので、御了知ありたい。
なお、次に掲げる通知は廃止する。

輸入ふぐについて(昭和 45 年 8 月 14 日環食第 348 号の 2 厚生省食品衛生課長から各都道府県、
指定都市衛生主管部(局)長宛)

〔別添〕 輸入フグについて

〔昭和 59 年 3 月 3 日〕
環食第 48 号・環乳第 6 号

各検査所長宛 厚生省環境衛生局
食品衛生・乳肉衛生課長連名通知

フグの衛生確保については、昭和 58 年 12 月 2 日環乳第 59 号厚生省環境衛生局長通知等をもって
通知したところであるが、フグの輸入監視に当たっては、別添「輸入フグ検査指針」によられると
ともに、これが内容の関係者への周知徹底に特段の御配慮をお願いする。

なお、次に掲げる通知は廃止する。

- 1 輸入ふぐの検査について(昭和 45 年 3 月 2 日環食第 92 号の 2 厚生省食品衛生課長から各検査
所駐在官宛)
- 2 輸入ふぐの検査について(昭和 45 年 8 月 14 日環食第 348 号の 1 厚生省食品衛生課長から各検査
所駐在官宛)

別添 輸入フグ検査指針

1 基本的事項

- (1) 輸入を認めるフグは、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるクサフグ、コモンフ
グ、ヒガンフグ、ショウサイフグ、マフグ、メフグ、アカメフグ、トラフグ、カラス、シマ
フグ、ゴマフグ、カナフグ、シロサバフグ、クロサバフグ、ヨリトフグ、サンサイフグ、イ
シガキフグ、ハリセンボン、ヒトヅラハリセンボン、ネズミフグ、ハコフグとすること。
- (2) 輸入するフグの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓
のみをすべて除去したものに限ること。

- (3) 輸入するフグには輸出国の公的機関により作成され、かつ、当該フグの種類(学名)、漁獲海域及び衛生的に処理された旨の記載のある証明書が添付されているものであること。
- (4) 冷凍されたフグにあっては、急速凍結法により凍結され、低温(−18℃以下)で保管されたものであること。
この場合、種類の鑑別を容易にするため、凍結は個体ごとに行うこととし、これが困難な場合にあっては、同一フグの背面及び腹面が確認できるよう一層の状態凍結することが望ましいこと。

2 監視要領

- (1) 書類審査
食品等輸入届書に添付された衛生証明書により、漁獲海域、種類等の確認をすること。
- (2) 現場検査
食品等輸入届書に記載された貨物ごとに、次により検査すること。
 - ア 提出書類の記載内容を現物について十分確認すること。
 - イ フグの鑑別は、任意にいくつかのカートン(検体)を選び行うこととし、鑑別を行うカートン(検体)数は、過去の輸入における異種フグの混入状況等を踏まえて、魚種別、輸出国別に決定すること。
なお、サバフグ類、サンサイフグ等衛生証明書と異なるフグが混入するおそれが多い輸入貨物については、あらかじめ輸入業者等関係者をして鑑別を行わせ異種フグを排除させた後検査を行うのが望ましいこと。
この場合、サバフグ類については、昭和57年10月22日環乳第68号「ドクサバフグについて」、サンサイフグについては昭和58年12月2日環乳第60号「サンサイフグの取扱いについて」を参考にドクサバフグ又はコモンダマシを確実に排除させること。
 - ウ 輸出国において内臓が除去されたフグについては、内臓が適切に除去されていることを確認すること。
 - エ 前記以外にも食品衛生上必要な事項について検査すること。
- (3) 措置
書類審査及び現場検査の結査、衛生証明書の添付されていないもの及び記載内容に不備があるもの並びに基本的事項の(1)又は(2)のいずれかに該当しないフグが混入している輸入貨物(衛生証明書の記載と異なるフグが混入しているものを含む。)については、積戻しその他所要の措置を講ずること。

3 その他

- (1) 基本的事項の(1)以外のフグに係る輸入の届出があった場合は、必要に応じあらかじめ乳肉衛生課あて協議すること。
- (2) 学名については、昭和58年12月2日環乳第59号「フグの衛生確保について」の別表3「フグの名称」を参考とされたいこと。
なお、カラスの学名は、中国ではFugu Pseudommus が用いられているので、注意すること。
- (3) 東シナ海は東海ということもあること。