

ふぐの規制に関する法令、通知

食品衛生法 抜粋	1
食品衛生法施行規則 抜粋	3
食品表示法 抜粋	5
食品表示基準 抜粋	6
東京都ふぐの取扱い規制条例	10
東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則	17
フグの衛生確保について（厚生省環境衛生局長通知） 抜粋	23
フグの衛生確保について（厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知）	27
（令和3年5月31日最終改正）	
ふぐ処理者の認定基準について（厚生労働省通知）	29
ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針（ガイドライン）について （厚生労働省通知）	35

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、もつ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つ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つ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。

〔一般衛生管理の基準・重要工程管理のための取り組みの基準〕

第五十一条 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業（第五十四条及び第五十七条第一項において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

- ② 営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
- ③ 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第一項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。

[営業施設の基準]

第五十四条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

[人の健康を害う虞れがない場合]

第一条 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）第六条第二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つても、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つて、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つて、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。

[一般衛生管理の基準・重要工程管理のための取組の基準]

第六十六条の二 法第五十一条第一項第一号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十七のとおりとする。

② 法第五十一条第一項第二号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十八のとおりとする。

③ 営業者は、法第五十一条第二項（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

- 一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。
- 二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。
- 三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。
- 四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

④ 次に定める営業者にあつては、前項第一号中「作成し、」を「必要に応じて作成し、」と、同項第三号中「記録し、保存すること。」を「必要に応じて記録し、保存すること。」と読み替えて適用する。

- 一 食品又は添加物の輸入をする営業を行う者
- 二 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業を行う者（食品の冷凍又は冷蔵業を営む者を除く。）
- 三 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれのないものの販売をする営業を行う者
- 四 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業を行う者

第六十六条の七 法第五十四条に規定する厚生労働省令で定める基準は、令第三十五条各号に掲げる営業（同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。）に共通する事項については別表第十九、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第二十、法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準にあつては別表第十九及び別表第二十の基準に加え、別表第二十一のとおりとする。

別表第十七（抜粋）

一 食品衛生責任者等の選任

- へ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

別表第二十一（抜粋）

二 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第四号に規定する魚介類販売業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
- ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- ハ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス十八度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

〔目的〕

第一条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。）の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）、健康増進法（平成十四年法律第百三十三号）及び日本農林規格等に関する法律（昭和二十五年法律第七十五号）による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

〔食品表示基準の策定等〕

第四条 内閣総理大臣は、内閣府令で、食品及び食品関連事業者等の区分ごとに、次に掲げる事項のうち当該区分に属する食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。

一 名称、アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。）、保存の方法、消費期限（食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。）、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項

二 表示の方法その他前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項

② 内閣総理大臣は、前項の規定により販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めようとするときは、あらかじめ、厚生労働大臣、農林水産大臣及び財務大臣に協議するとともに、消費者委員会の意見を聴かなければならない。

③ 厚生労働大臣は、第一項の規定により販売の用に供する食品に関する表示の基準が定められることにより、国民の健康の保護又は増進が図られると認めるときは、内閣総理大臣に対し、当該基準の案を添えて、その策定を要請することができる。

④ 農林水産大臣は、第一項の規定により販売の用に供する食品に関する表示の基準が定められることにより、当該基準に係る食品（酒類を除く。）の生産若しくは流通の円滑化又は消費者の需要に即した当該食品の生産の振興が図られると認めるときは、内閣総理大臣に対し、当該基準の案を添えて、その策定を要請することができる。

⑤ 財務大臣は、第一項の規定により販売の用に供する食品に関する表示の基準が定められることにより、当該基準に係る酒類の生産若しくは流通の円滑化又は消費者の需要に即した当該酒類の生産の振興が図られると認めるときは、内閣総理大臣に対し、当該基準の案を添えて、その策定を要請することができる。

⑥ 第二項から前項までの規定は、第一項の規定により定められた販売の用に供する食品に関する表示の基準（以下「食品表示基準」という。）の変更について準用する。

第二章 加工食品

〔個別的義務表示〕

第四条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち別表第十九の上欄に掲げる食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下である一般用加工食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項の表示を省略することができる。

第三章 生鮮食品

〔個別的義務表示〕

第十九条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち別表第二十四の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合及び容器包装に入れないで、かつ、生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

別表第十九（抜粋）

食品	表示事項	表示の方法
ふぐを原材料とするふぐ加工品	ロットが特定できるもの	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
	原料ふぐの種類	原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名（以下「標準和名」という。）で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。 一 とらふぐ 二 からす 三 まふぐ 四 しまふぐ 五 しょうさいふぐ 六 なしふぐ 七 こもんふぐ 八 ひがんふぐ 九 くさふぐ 十 ごまふぐ 十一 あかめふぐ 十二 むしふぐ 十三 めふぐ 十四 しろさばふぐ 十五 くろさばふぐ

食品	表示事項	表示の方法
		十六 かなふぐ 十七 よりとふぐ 十八 くまさかふぐ 十九 ほしふぐ 二十 さぎなみふぐ 二十一 もようふぐ 二十二 いしがきふぐ 二十三 はりせんぼん 二十四 ひとつらはりせんぼん 二十五 ねずみふぐ 二十六 はこふぐ 二十七 さんさいふぐ
	漁獲水域名（原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巢を原材料とするものに限る。）	漁獲水域名を表示する。
	生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）	生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。
	生食用である旨（切り身にしたふぐであつて生食用のもの（調味したものであつて、凍結させたものを除く。）に限る。）	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。

別表第二十四（抜粋）

食品	表示事項	表示の方法
ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの	処理年月日	処理年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。
	処理事業者の氏名又は名称及び住所	処理事業者の氏名又は名称及び住所を表示する。
	原料ふぐの種類	原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。
	漁獲水域名（原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に	漁獲水域を表示する。

食品	表示事項	表示の方法
	基づき処理されたものに限る。) の精巢を原材料とするものに限る。)	
切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの	アレルギー (特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。)	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
	保存の方法	食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあ

食品	表示事項	表示の方法
		<p>っては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p>
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
	加工年月日（ロットが特定できるもの）	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
	原料ふぐの種類	原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。
	漁獲水域名（原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巢を原材料とするものに限る。）	漁獲水域を表示する。
	生食用であるかないかの別（凍結させたものに限る。）	生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、生食用でない旨を示す文言を表示する。
	生食用である旨（凍結させたものを除く。）	「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示する。

東京都ふぐの取扱い規制条例

昭和 61 年 3 月 31 日 条例第 51 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。)、又は販売の用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四百十七号)第三条に規定する免許を受けている者

であつて、次の各号のいずれか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 精神の機能の障害によりふぐの処理を適正に行うに当たつて必要な認知、判断及び意思疎通を適切に行うことができない者
- 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、又は失踪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 ふぐ加工製品(処理の終わったものであつて、規則で定めるものをいう。以下同じ。)を販売

- し、又は販売の用に供するために貯蔵し、加工し、若しくは調理する場合
- 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

(認証に係る地位の承継)

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、失つ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、又は失踪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 ふぐ加工製品の取扱い等

(ふぐ加工製品の取扱いに係る届出)

第十七条 ふぐ加工製品の取扱い(第十二条の規定により認証されたふぐ取扱所以外の場所で行うものであつて、規則で定めるものをいう。以下同じ。)を行おうとする者は、ふぐ加工製品の取扱いを行おうとする施設ごとに、次に掲げる事項を知事に届け出なければならない。

一 届出者の氏名及び住所(法人にあつては、その名称及び所在地)

二 ふぐ加工製品の取扱いを行おうとする施設(以下「加工製品取扱施設」という。)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

2 知事は、前項の規定による届出があつたときは、届出者に対し、規則で定める届出済票を交付するとともに、第十七条の三に規定するふぐ加工製品の取扱いを行う者が遵守すべき事項その他ふぐ加工製品の取扱いに関し必要な事項について理解させるよう、説明を行うものとする。

- 3 届出者は、第一項各号に掲げる事項に変更を生じたときは、知事に届け出なければならない。
この場合において、当該変更の内容が前項の届出済票(以下「届出済票」という。)の記載事項に係るものであるときは、知事は当該届出済票を書き換えて交付する。
- 4 届出者は、届出済票を破り、汚し、又は失つたときは、届出済票の再交付を知事に申請しなければならない。
- 5 届出者は、前項の規定により届出済票の再交付を受けた後、失つた届出済票を発見したときは、速やかにこれを知事に返納しなければならない。
- 6 届出者が、ふぐ加工製品の取扱いを廃止したときは、その日から十日以内に知事に届け出なければならない。

(届出に係る地位の承継)

第十七条の二 届出者について相続、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、届出者の地位を承継する。

- 2 前項の規定により届出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届出済票を添えて、その旨を知事に届け出なければならない。この場合において、知事は当該届出済票を書き換えて交付する。

(ふぐ加工製品の取扱者の義務)

第十七条の三 ふぐ加工製品の取扱いを行う者は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- 一 届出済票を加工製品取扱施設の見やすい場所に掲示すること。
- 二 容器包装に入れられ、次条の規定による表示がされたふぐ加工製品を使用すること。
- 三 ふぐ加工製品の仕入等に関する記録の作成及び保管をすること。
- 四 届出済票を他人に譲渡し、又は貸与しないこと。
- 五 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

(表示)

第十八条 ふぐ加工製品を販売しようとする者は、当該ふぐ加工製品を容器包装に入れ、規則に定めるところにより、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。ただし、ふぐ調理師間で販売を行う場合又は食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第三十五条第一号に規定する飲食店営業を行う者が設備を設けてその場で客に飲食をさせる場合は、この限りでない。

(行政処分)

第十八条の二 知事は、次の各号のいずれかに該当するときは、相当の期限を定めて、必要な措置をとることを命じ、又はふぐ加工製品を販売し、若しくは販売の用に供するために貯蔵し、加工し、若しくは調理することの禁止を命じ、若しくは相当の期間を定めてこれらの全部若しくは一部の停止を命ずることができる。

- 一 ふぐ加工製品の取扱いを行う者が第十七条の三第二号から第五号までの規定に違反したと

き。

二 ふぐ加工製品を販売する者が前条の規定に違反したとき。

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を検査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。

(公表)

第十九条の二 知事は、ふぐの毒による危害の発生を防止するため、この条例又はこの条例に基づく処分を違反した者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにすることができる。

(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 一万九千七百元

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 二千九百元

七 第十七条第二項の規定により届出済票の交付を受けようとする者

届出済票交付手数料 三千円

八 第十七条第四項の規定により届出済票の再交付を申請する者

届出済票再交付手数料 二千四百円

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)

第二十二條 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くて、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

第二十三條 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 第十八条の二の命令に違反した者

第二十四條 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 第十七条第一項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)

第二十五條 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、第二十二條第二号及び第三号、第二十三條第一号、第三号及び第四号並びに第二十四條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、各本條の罰金刑を科する。

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 123 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、岡山県知事、徳島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四百七号)第三条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(高知県知事が与えたふぐの処理に関する免許を有する者にあつては、令和二年三月以前に行われた試験に合格

したものに限る。)

- 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、条例第六条第三号に該当しないことを証明する医師の診断書及び写真(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。)。ただし、旧姓又は通称名の併記を希望する場合は、当該旧姓又は通称名を確認できる戸籍謄本、戸籍抄本、改製原戸籍若しくは除籍謄本又は住民票の写し(以下「戸籍謄本等」という。)を添付すること。
- 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、条例第六条第三号に該当しないことを証明する医師の診断書及び写真。ただし、旧姓又は通称名の併記を希望する場合は、当該旧姓又は通称名を確認できる戸籍謄本等を添付すること。

- 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 申請の原因となる事実を確認できる戸籍謄本等

(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)

第十一条 条例第十条第一号の処理の終わったものであつて、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(地域保健法施行令(昭和三十二年政令第七十七号)第一条に規定する市(以下「保健所を設置する市」という。)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(保健所を設置する市の市長を含む。以下同じ。)が有毒部位の確実な除去等(以下単に「除去等」という。)ができると認めた者(当該道府県の知事が除去等ができると認めた者の立会いの下にその指示を受けて除去等を行うことができる場合は、当該除去等を行う者を含む。以下「他の道府県の知事が認めた者等」という。)が当該道府県の知事が除去等を行うことのできる施設として認めた場所(以下「当該道府県の知事が認めた場所」という。)で処理したものに限る。

- 一 内臓を除去し、皮を剥いだもの(以下「身欠きふぐ」という。)及び分離したままの形態の精巢(以下単に「精巢」という。)
- 二 ふぐ刺身、ふぐそう菜その他そのまま食用に供されるもの及びふぐちり材料その他加熱等の調理を行い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(ふぐ調理師が当該ふぐ調理師以外の者に行わせる場合を含む。)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。

(認証に係る地位の承継の届出)

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 戸籍謄本又は不動産登記規則(平成十七年法務省令第十八号)第二百四十七条第五項の規定により交付を受けた同条第一項に規定する法定相続情報一覧図の写し(以下単に「法定相続情報一覧図の写し」という。)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。

(ふぐ加工製品の取扱いに係る届出)

第十八条 条例第十七条第一項のふぐ取扱所以外の場所で行うものであつて、規則で定めるものは、次に掲げるものとする。

一 第十一条第一号に掲げるものの販売又は販売の用に供するための貯蔵、加工若しくは調理

二 第十一条第二号に掲げるものの販売の用に供するための加工又は調理

2 条例第十七条第一項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取扱届による。

3 条例第十七条第二項の届出済票(以下「届出済票」という。)は、別記第十七号の二様式によるふぐ加工製品取扱届出済票による。

4 条例第十七条第三項の規定により変更の届出をしようとする者は、速やかに、別記第十八号様式によるふぐ加工製品取扱届出事項変更届(以下「変更届」という。)を知事に提出しなければならない。

らない。この場合において、当該変更の内容が届出済票の記載事項に係るものであるときは、変更届に当該届出済票を添えなければならない。

5 条例第十七条第四項の規定により届出済票の再交付を申請しようとする者は、別記第十八号の二様式によるふぐ加工製品取扱届出済票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、届出済票を破り、又は汚した者が再交付を申請しようとするときは、当該届出済票を添えなければならない。

6 条例第十七条第六項の規定により廃止の届出をしようとする者は、別記第十九号様式によるふぐ加工製品取扱廃止届に届出済票を添えて、知事に提出しなければならない。

(届出に係る地位の承継の届出)

第十八条の二 条例第十七条の二第二項の規定により届出者の地位の承継の届出をしようとする者は、別記第十九号の二様式による届出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届出済票を添えて、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 戸籍謄本又は法定相続情報一覧図の写し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届出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

(ふぐ加工製品の取扱者の義務)

第十八条の三 条例第十七条の三第三号の規定によりふぐ加工製品の仕入等に関して作成すべき記録は、仕入先及び仕入年月日とし、当該記録を当該仕入年月日から一年間保管しなければならない。

2 条例第十七条の三第五号の規則で定める事項は、ふぐ加工製品の取扱いにおける安全性を確保するため、必要な知識の向上を図るよう努めることとする。

(ふぐ加工製品の販売に係る表示)

第十九条 条例第十八条の規定による表示については、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定める事項を表示しなければならない。

一 身欠きふぐ 有毒部位が確実に除去されている旨並びにそれを表示したふぐ取扱所又は当該道府県の知事が認めた場所の所在地及び営業者の氏名

二 精巢 精巢である旨

2 前項に掲げるものに係る条例第十八条の規定による表示については、ふぐ調理師若しく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がふぐ取扱所において記載したもの又は他の道府県の知事が認めた者等が当該道府県の知事が認めた場所で記載したものでなければならない。

(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(八王子市及び町田市を除く。)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。

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。

については、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、関係営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します。

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 の要請を行っている 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 6 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。なお、次の(1)及び(2)で示す場合のうち、個別の毒性検査により有毒でないことを確認しようとするときは、当該検査の方法、検査対象部位等について、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課にあらかじめ協議されたい。

- (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 6 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、水揚げ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。

別表1 処理等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部位

科名	種類（種名）	部位		
		筋肉	皮	精巣
フグ科	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	○	—	—	
ハリセンボン科	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	○	○	○
ハコフグ科	ハコフグ	○	—	○

注1 本表は、有毒魚介類に関する検討委員会にける検討結果に基づき作成したものであり、ここに掲載されていないフグであっても、今後、鑑別法及び毒性が明らかになれば追加することもある。

注2 本表は、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に適用する。
ただし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については適用しない。

注3 ○は可食部位

注4 まれに、いわゆる両性フグといわれる雌雄同体のフグが見られることがあり、この場合の生殖巣はすべて有毒部位とする。

注5 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。

注6 フグは、トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがあるので、これらのフグについては、両種とも○の部位のみを可食部位とする。

別表1の2 処理等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可食部位
(漁獲海域が限定されているもの。)

科名	種類(種名)	可食部位
フグ科	ナシフグ (有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内 海域で漁獲されたものに限る。)	筋肉
	ナシフグ (有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定め る要領に基づき処理されたものに限る。)	精巢

注1 1 有明海とは、次に掲げる直線及び陸岸によって囲まれた海面のうち、長崎県及び佐賀県の県境から熊本県及び福岡県の県境に至る直線より南側の海面をいう。

ア 長崎県瀬詰崎から熊本県天神山に至る直線

イ 熊本県染岳から高松山三角点に至る直線

ウ 熊本県天草上島恵比須鼻から大矢野岳に至る直線

エ 熊本県三角灯台から中神島を経て三角岳に至る直線

2 橘湾とは、長崎県瀬詰崎から熊本県天神山に至る直線、長崎県脇岬南端から南に樺島に至る直線、樺島南端から熊本県魚貫崎に至る直線及び陸岸によって囲まれた海面をいう。

注2 香川県及び岡山県の瀬戸内海域とは、愛媛県土居町仏崎から愛媛県魚島東端見通し線、香川県と徳島県の境界から兵庫県上島灯台見通し線及び陸岸によって囲まれた海面のうち香川県及び岡山県の漁業者が操業できる海面で漁獲されたものであること。

注3 筋肉には骨を含む。

別表2 長期間塩蔵処理すること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部位
別表1に記載されているフグの卵巣及び皮であって、その毒力がおおむね10MU/g以下
となったもの

別表3 (フグの名称) 略

別紙 (水産庁宛文書) 略

フグの衛生確保について（厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知）

昭和 58 年 12 月 2 日 環乳第 59 号
（最終改正：令和 3 年 5 月 31 日生食監発 0531 第 1 号）※

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 6 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 フグの処理を行う者及び施設は、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試験を受験し、フグの処理に必要な知識及び技術等を有すると認められた者であること。
ただし、当該試験で都道府県知事等に認められた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、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の営業の許可を受けた施設であつて、フグを処理する施設の要件を満たす施設であること。なお、この場合当該保健所が交付するフグ処理施設である旨記載された営業許可証等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、処理作業中であつても、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ることがないように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。

※「フグの衛生確保について」の一部改正について(令和3年5月31日生食監発0531第1号)
新旧対照表

(下線部分は改正部分)

新	旧
<p>1 (略)</p> <p>2 <u>フグの処理を行う者及び施設は、次によ</u> <u>られたいこと。</u></p> <p>(1) フグ処理を行う者は、都道府県知事 等が実施する試験を受験し、<u>フグの処理</u> <u>に必要な知識及び技術等を有すると認め</u> <u>られた者</u>であること。 ただし、当該試験で都道府県知事等に <u>認められた者</u>の監督下で従事する者につ いてはこの限りでないこと。</p> <p>(2) フグの処理を行う施設は、飲食店営 業、魚介類販売業、<u>水産製品製造業、複</u> <u>合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品</u> <u>製造業の営業の許可を受けた施設であ</u> <u>って、フグを処理する施設の要件を満たす</u> <u>施設であること。なお、この場合当該保</u> <u>健所が交付するフグ処理施設である旨記</u> <u>載された営業許可証等を施設の見やすい</u> <u>場所に掲示させること。</u></p> <p>3 (略)</p> <p>4 (略)</p>	<p>1 (略)</p> <p>2 都道府県等において「<u>都道府県知事等が</u> <u>有毒部位の確実な除去等の処理ができると</u> <u>認める者及び施設</u>」の要件を新たに定め、 又は改正しようとする場合は、<u>次によられ</u> <u>たいこと。</u></p> <p>(1) フグ処理を行う者は、<u>都道府県知事等</u> <u>が実施する講習会を受講した者</u>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。</p> <p>(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 <u>う営業に係る施設であってあらかじめそ</u> <u>の旨を保健所に届け出たものであるこ</u> <u>と。なお、この場合当該保健所が交付す</u> <u>る届出済票を施設の見やすい場所に掲示</u> <u>させること。</u></p> <p>3 (略)</p> <p>4 (略)</p>

ふぐ処理者の認定基準について（厚生労働省通知）

令和元年 10 月 31 日 生食発 1031 第 6 号

ふぐの処理については、「フグの衛生確保について」（昭和 58 年 12 月 2 日付け環乳第 59 号厚生省環境衛生局長通知）及び「フグの衛生確保について」（昭和 58 年 12 月 2 日付け環乳第 59 号厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知）（以下「通知等」という。）に基づき、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等（保健所を設置する市の市長及び特別区の区長を含む。以下同じ。）が認める者（以下「ふぐ処理者」という。）に限って行うこととしています。

また、昨年 6 月に公布された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）の施行に向け、食品衛生管理に関する技術検討会において、営業者が実施すべき衛生管理に関する基準として厚生労働省令に規定すべき事項の検討を行い、ふぐの処理は、ふぐの種類の見分けに関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者又はその者の立会いの下に他の者に行わせなければならない旨規定することとしています。

この検討を踏まえ、ふぐ処理者について、「フグ処理者の認定基準に関する検討会」（本年 4 月 22 日（第 1 回）～同年 6 月 28 日（第 3 回）を開催し、別添のとおり、ふぐ処理者を認定する際の認定基準（以下「認定基準」という。）を取りまとめましたので、下記に御留意の上、各都道府県条例等における規定の必要な見直しをお願いします。

また、認定基準を適切に運用いただけるよう、追って、通知等を改正するとともに、都道府県等において定めるべき事項を整理の上、通知することを予定しておりますので、御承知おきください。

記

1 認定基準策定の趣旨について

都道府県等（保健所を設置する市及び特別区を含む。以下同じ）で運用されているふぐ処理者の認定について、認定に必要な講習会の受講又は試験の受験等の要件及び手続並びに必要な知識及び技術等が都道府県等により異なっており、都道府県等間においてふぐ処理者の資格の受入れが進んでいない。また、ふぐ処理者の認定に係る制度への国の関与がなく、都道府県等ごとに認定要件が異なるため、輸出にあたって輸出先国又は地域（以下「輸出先国等」という。）の理解が得られない場合がある。

これらの状況に対応するため、ふぐ処理者の認定に係る制度への国の関与を明確化し、ふぐ処理者の知識及び技術の水準の全国的な平準化に資することを目的として、ふぐ処理者の認定基準を策定した。

2 認定基準について

各都道府県条例等の見直しに当たっては、以下を規定するとともに、認定基準を踏まえた試験科目等の見直しをすること。

(1) 知識及び技術の確認方法

実務経験の客観的な評価は困難であり、ふぐ処理者の認定要件として適切ではないため、認定の際に必要な知識及び技術は試験により確認すること。

(2) 都道府県等間のふぐ処理者の資格の受入れ

厚生労働省の定める認定基準に基づき、認定要件を定めている都道府県等のふぐ処理者は、原則、他の都道府県等のふぐ処理者の認定要件を満たすものとして取り扱うこと。

なお、各都道府県等が、地域の実情を踏まえて、認定基準に要件を追加する場合は、追加する要件に関する講習会実施等の手続等必要な事項を定めること。

(3) 従前の認定基準の取扱い

厚生労働省の定める認定基準を踏まえた認定要件の見直しにより、従前の認定要件から追加の要件が生じる場合には、認定要件を満たすために必要な講習会受講等の手続等必要な事項を定めること。

3 ふぐの輸出について

今後、ふぐの輸出先国等と輸出解禁協議を行う際、国が輸出先国等に対し、ふぐ処理施設の認定要件の1つとして認定基準を満たしたふぐ処理者を配置することを、解禁の条件として提示することに留意すること。

4 見直し状況の確認について

都道府県等におけるふぐ処理者の認定要件の見直しを行った場合には、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課（以下「食品監視安全課」という。）に報告すること。

また、令和3年度を目途に、必要に応じて都道府県等におけるふぐ処理者の認定要件の見直し状況及び都道府県等間のふぐ処理者の受入状況について調査する予定であること。なお、見直し状況等については食品監視安全課において公表予定であること。

5 その他

食品監視安全課は、定期的に都道府県等に対して雑種ふぐの発生状況、ふぐの流通状況に係る調査等を行い、都道府県等に情報提供をすること。

別添 ふぐ処理者の認定基準

I 水産食品の衛生に関する知識（学科）

項目	到達目標	内容等
水産食品に関する衛生法規	水産食品に関する法令を理解している。	食品衛生法（昭和22年法律第233号）の概要、食品衛生法第50条第2項及び第51条に基づく施設基準、食品衛生法第50条第2項に基づく管理運営基準、食品衛生法第11条に基づく規格基準等
水産食品の衛生学	水産食品の衛生に関する一般知識を理解している。	食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等

注) 水産食品の衛生に関する知識は、試験で確認することを原則とするが、食品衛生責任者又は以下の食品衛生責任者養成講習会の受講の免除要件に該当する者（受講又は受験の資格とする場合を含む。）については省略可能とする。

<食品衛生責任者養成講習会の受講の免除要件に該当する者>

- ① 食品衛生法に基づく資格（食品衛生監視員、食品衛生管理者）を取得するための要件を満たす者
- ② その他衛生関係法規に基づく資格を有する者（栄養士、調理師）

II ふぐに関する一般知識（学科）

1 関係法規

項目	到達目標	内容等
制度の目的	ふぐ処理者認定制度の目的を理解している。	ふぐの毒に起因する食中毒発生を防止すること。
不衛生食品等の販売等の禁止（ふぐ毒と法的根拠）	食品衛生法第6条に基づくふぐに関する法令を理解している。	食品衛生法第6条、食品衛生法施行規則第1条（人の健康を損なうおそれがない場合）等
ふぐ処理の定義	ふぐ処理の定義を理解している。	ふぐ処理とは、ふぐの有毒部位を除去すること又は卵巣及び皮の塩蔵処理を行い製品の毒性を確認すること。
ふぐ処理者の定義、責務	ふぐ処理者の定義及び責務を理解している。	ふぐ処理者とは、確実にふぐの処理ができると都道府県知事等が認める者であること。ふぐ処理者は、ふぐを処理する際の留意事項を確実に実行し、ふぐ処理を行う者として、ふぐによる食中毒の防止に努めること。
ふぐ処理者の認定、資格の停止等	ふぐ処理者の認定、返納、取消、停止等の要件及び手続を理解している。	ふぐ処理者は、都道府県知事等が実施する試験（講習会（学科及び実技）における試験を含む。）を受験し、認定される者であること。ふぐ処理者は、責務の不履行、不正な取得等があった場合、ふぐ処理者認定の取り消しや効力の停止となること。

2 ふぐの種類と鑑別

項目	到達目標	内容等
処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位（海域を含む）	食用にできるふぐの種類、部位及び海域を理解している。	食用可能な部位はふぐの種類や漁獲海域によって異なること。 食用にできるふぐの漁獲海域、漁獲海域が限定されているふぐの種類、除外されている漁獲海域があるふぐの種類があること。
ふぐの種類と鑑別	ふぐの種類ごとの特徴を理解し、種類を鑑別することができる。	食用可能な22種類のふぐを鑑別し、その他の種類を排除すること。 原料ふぐ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ふぐ及び種類不明ふぐを確実に排除すること。

3 ふぐの処理と鑑別

項目	到達目標	内容等
有毒部位の除去に係る留意事項	卵巣、肝臓等の有毒部位の除去処理の際に、原料ふぐの選別、有毒部位による調理器具の取扱いを理解している。	不可食部位である腎臓その他の有毒臓器及び血塊を確実に除去すること。 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。

項目	到達目標	内容等
凍結ふぐの取扱い	凍結ふぐの取扱いの際に留意すべき事項を理解している。	ふぐを凍結する場合は、できるだけ内臓を除去した状態で、急速凍結すること。 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。 ふぐの解凍は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。
有毒部位の処分	除去した有毒部位の処分方法を理解している。	除去した有毒部位は施設できる一定の容器に保管し、焼却等により確実に処分すること。
ナシフグの取扱い	ナシフグを取り扱う際の留意事項を理解している。	ナシフグの取扱いは指定された海域で漁獲されたものに限り、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。
卵巣及び皮の塩蔵処理	卵巣及び皮を塩蔵処理する際に留意すべき事項を理解している。	未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送されることがないように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。 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、保管すること。
ふぐ処理施設	ふぐの処理を行うための施設に係る手続、必要な施設基準などを理解している。	ふぐ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(水産製品製造業)を行う施設であること。

4 ふぐの一般知識

項目	到達目標	内容等
ふぐの名称（標準和名）	ふぐの種類ごとの標準和名、学名などを理解している。	ふぐの種類を表示に当たっては、標準和名を用いること。
ふぐの表示	ふぐやふぐ加工品等の販売に際し必要な表示及び食品表示法等の関係法令を理解している。	生鮮食品のふぐについては名称及び原産地等を表示し、ふぐ加工品等については、名称、賞味（消費）期限等のほか、原料ふぐの種類を表示し、食中毒発生時の遡りの観点から、加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるもののいずれかを表示すること。（食品表示法、食品表示基準）
ふぐの特徴	ふぐの形態的特徴や生態を理解している。	腹ビレや肋骨がなく、腹を膨らませることができること（フグ科、ハリセンボン科）。 歯は細かい歯ではなく、板状（フグ科、ハリセンボン科）や鑿状（ハコフグ科）の歯を有していること。

項目	到達目標	内容等
		フグ目のほとんどの種類が、世界の温帯から熱帯の暖かい海に広く分布していること。
ふぐの解剖学	ふぐの構造を理解している。	骨格や臓器の名称及び配置に関すること。
ふぐの寄生虫	寄生虫対策を理解している。	生鮮魚介類には、寄生虫がいることがあり、種類によっては食中毒の原因となること。魚介類は十分な冷凍や加熱を行えば、ほとんどの寄生虫は死滅すること。
ふぐ毒	ふぐ毒の性状、毒性などを理解している。	ふぐは猛毒のふぐ毒テロドトキシンを持ち、毒力はふぐの種類及び部位によって異なること。
ふぐ毒による食中毒の特徴、発生状況	ふぐ毒による食中毒の症状、発生状況などを理解している。	ふぐ毒の摂取による主な症状は麻痺であること。ふぐ毒による食中毒は、例年発生しており、家庭での素人料理が原因になることが多いが、営業施設で客から有毒部位の提供を依頼され発生した事例もあること。
輸入ふぐの取扱い	輸入ふぐの要件や必要な手続を理解している。	ふぐの輸入は、種類及び漁獲海域が限定されており、輸入するふぐの形態は、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り、輸入するふぐには輸出国の公的機関により作成され、かつ、当該ふぐの種類（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を添付すること。冷凍されたふぐにあつては、急速凍結法により凍結され、低温（マイナス18℃以下）で保管すること。
ふぐの雑種	種類不明ふぐは確実に排除することを理解している。	トラフグ属では雑種が多く存在すること。全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況を確認すること。種類不明ふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に排除すること。

III ふぐの処理（実技）

1 ふぐの種類鑑別

項目	到達目標	内容等
ふぐの種類鑑別	ふぐの種類ごとの特徴を理解し、食用可能な22種類を鑑別することができ、その他の種類を排除することができる。	実物5種類以上のふぐを鑑別すること。
ふぐの名称（標準和名）	ふぐの種類ごとの標準和名を理解している。	ふぐの種類を標準和名で答えること。

2 ふぐの処理と鑑別

項目	到達目標	内容等
ふぐの可食・不可食の区分（毒性鑑別）	ふぐを可食部と不可食部に分けることができ、有毒部位を確実に除去することができる。	ふぐ1尾以上を用いて、食用可能な部位と不可食部位を分けること。
ふぐの臓器鑑別	ふぐの臓器ごとの特徴を理解し、臓器の種類を鑑別することができる。 生殖巣については、雌雄を鑑別することができる。	ふぐ1尾以上を用いて臓器の種類（肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆嚢、生殖巣、胃腸等）を鑑別すること。 雌雄を鑑別し、両性ふぐであるか否かの確認をすること。
衛生的な取扱い	有毒部位の除去の際に、ふぐの取扱いや処理を衛生的に行うことができる。	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。

ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針(ガイドライン)について(厚生労働省通知)

令和2年5月1日 生食発 0501 第 10 号

ふぐの取扱いについては、「フグの衛生確保について」(昭和58年12月2日付け環乳第59号厚生省環境衛生局長通知)及び同日付けの厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知により対応いただき、ふぐを処理する者(以下「ふぐ処理者」という。)については、「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令」(令和元年厚生労働省令第68号)により、ふぐの処理を行う営業者が営業許可を取得するための施設の参酌基準については、「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令」(令和元年厚生労働省令第87号)によりそれぞれ食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)に必要な規定が整備されることとなりました。

また、ふぐ処理者の認定に必要な知識及び技術等の全国的な平準化を図り、都道府県等間においてふぐ処理者の資格の受入れを促進することを目的とし、都道府県知事等が行うふぐ処理者の認定の基準については、「ふぐ処理者の認定基準について」(令和元年10月31日付け生食発1031第6号)により通知したところです。

今般、上記の省令改正及び通知発出を踏まえ、都道府県等において定めるべき事項を整理し、別添のとおり指針(ガイドライン)としてまとめました。

ついては、当該指針を踏まえ関係条例等の必要な見直しをお願いします。

別添 ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針(ガイドライン)

1 目的

このガイドラインは、都道府県、保健所設置市又は特別区(以下「都道府県等」という。)におけるふぐの適正な取扱い及びふぐ処理者(2(1)において定義する者をいう。以下同じ。)の認定手続を定めることにより、ふぐ毒に起因する食中毒を未然に防止することを目的とする。

2 定義

このガイドラインにおいて、用語の定義は、次に定めるところによる。

- (1) ふぐ処理者 「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令」(令和元年厚生労働省令第68号。以下「第2次省令」という。)による改正後の食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下「施行規則」という。)別表第17第1号において規定する、ふぐの種類の見分けに関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長(以下「都道府県知事等」という。)が認める者をいう。
- (2) 認定基準 「ふぐ処理者の認定基準について」(令和元年10月31日付け生食発1031第6号)別添に掲げるふぐ処理者を認定する際の基準をいう。
- (3) 認定要件 都道府県知事等がこのガイドラインを踏まえて条例等で定めるふぐ処理者の認定要件をいう。
- (4) 既存ふぐ処理者 都道府県知事等がこのガイドラインを踏まえ定める条例等の施行の時点で現に、従前の認定に係る要件(以下「既存認定要件」という。)に基づきふぐの処理を行うことを都道府県知事等が認めていた者をいう。
- (5) ふぐ処理施設 「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号の施行日(以下「第3号施行日」という。)より前においては、飲食店営業、魚介類販売業又は魚介類の加工を行う営業に係る施設であって、ふぐの処理を行う施設とし

てあらかじめ都道府県知事等に届け出た施設をいい、第3号施行日以降においては食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「施行令」という。）第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業又は同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業の営業の許可を受けた施設であって、ふぐを処理する施設の要件を満たす施設をいう。

3 ふぐ処理者の認定

都道府県知事等は、次のいずれかに該当する者をふぐ処理者に認定する。

- (1) 認定基準に適合する認定要件に基づいた都道府県知事等が実施する試験を受験し、ふぐの処理に必要な知識及び技術等を有すると認められた者。
- (2) 他の都道府県知事等が実施する認定基準に適合する認定要件に基づいた試験を受験し、ふぐの処理に必要な知識及び技術等を有すると認められた者。

ただし、受け入れ側の都道府県等における認定要件が、地域の実情を踏まえた追加の要件を設けている場合は、当該要件を満たすために、受け入れ側の都道府県知事等が行う講習会を受講した者に限る。

4 試験の科目

3(1)に規定する試験は、認定基準を踏まえた次に挙げる科目について実施し、ふぐの処理に必要な知識及び技術等を確認する。

- I 水産食品の衛生に関する知識（学科）
- II ふぐに関する一般知識（学科）
- III ふぐの処理（実技）

5 認定の取消及び停止

都道府県知事等は、ふぐ処理者が次のいずれかに該当する場合は、当該認定の取消又は期間その他の条件を定めて停止することができる。また、3(2)により受け入れたふぐ処理者に対し、認定の取消又は停止をする場合は、最初に認定した他の都道府県知事等にその旨を情報提供する。

- (1) 不正な手段で認定を受けたとき
- (2) 8の事項を怠ったとき
- (3) ふぐ処理に関し食中毒その他の衛生上重大な事故を発生させたとき

6 既存ふぐ処理者の取扱い

- (1) 認定基準を踏まえ既存認定要件を見直した結果、既存認定要件に追加の要件を設ける必要がない場合は、既存ふぐ処理者は、ふぐ処理者として取り扱う。
- (2) 認定基準を踏まえ既存認定要件を見直した結果、既存認定要件に追加の要件を設ける必要がある場合は、既存ふぐ処理者に対して、不足を補うため、都道府県知事等が定める講習会等を、必要に応じて行う。

7 ふぐ処理施設の営業者の責務

ふぐ処理施設の営業者は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- (1) ふぐ処理施設は、第3号施行日より前においては、飲食店営業、魚介類販売業又は魚介類の加工を行う営業に係る施設であって、ふぐの処理を行う施設としてあらかじめ都道府県知事等に届け出た施設でなければならない。第3号施行日以降においては施行令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する

水産製品製造業、同条第 26 号に規定する複合型そうざい製造業又は同条第 28 号に規定する複合型冷凍食品製造業の営業の許可を受けた施設であって、ふぐを処理する施設の要件を満たす施設でなければならない。

- (2) 第 2 次省令による改正後の施行規則別表第 17 第 1 号への規定を遵守するとともに、ふぐ処理者について「フグの衛生確保について」（昭和 58 年 12 月 2 日付け厚生省環境衛生局長通知。以下「局長通知」という。）中の 2 に掲げる事項の遵守状況を監督しなければならない。

8 ふぐ処理にあたっての遵守事項

ふぐ処理者は、ふぐの処理に当たっては、局長通知中の 2 に掲げる事項を遵守しなければならない。

9 その他

- (1) 局長通知中の別表 1 の 2 に掲げるナシフグの処理等は、局長通知中の 2 (6) において、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としていることを踏まえ、当該事項については、取扱いを定めていない都道府県等においては、当該事項の条例等への規定については慎重に検討すべきである。
- (2) 局長通知中の別表 2 に掲げる卵巣及び皮の塩蔵処理は、限られた地域において限定的な製法で行われてきたことに鑑み、当該事項については、取扱いを定めていない都道府県等においては、当該事項の条例等への規定については慎重に検討すべきである。