

## ふぐによる食中毒防止対策要綱

### (目的)

第1条 この要綱は、食用に供するふぐの取扱いについて衛生上必要な事項を定め、ふぐによる食中毒を防止することを目的とする。

### (定義)

第2条 この要綱で「ふぐの処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓、皮等の毒性のある部位（以下「有毒部位」という。）を除去することをいう。

2 この要綱で「塩蔵処理」とは、ふぐの卵巣及び皮を長期間塩蔵することにより、人の健康を損うおそれをなくすことをいう。

3 この要綱で「ふぐ処理者」とは、第5条の規定により、知事が適当と認めた者をいう。

4 この要綱で「ふぐの処理施設」とは、飲食店営業、魚介類販売業、水産食品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造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。

### (処理の制限)

第3条 ふぐの処理は、ふぐ処理者又はふぐ処理者の監督下でふぐの処理に従事する者が、ふぐの処理施設で行う場合を除いては、これを行ってはならない。

### (試験)

第4条 知事は、ふぐの処理を行おうとする者に、ふぐの処理に必要な知識及び技術等の確認のため、試験を実施する。

2 知事は、前項の試験に代わるものとして、知事以外の者が行う試験を指定することができる。

3 第1項の試験の実施及び前項の試験等の指定に関して必要な事項は、別に定める。

### (ふぐ処理者の認定)

第5条 知事は、次のいずれかに該当する者をふぐ処理者として認定する。

(1) 前条に規定する試験を受験し、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「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）別添に掲げる基準（以下「認定基準」という。）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。

2 知事は、前項の者からふぐ処理者認定証交付申請書（第1号様式）の提出があったときは、内容を審査し、ふぐ処理者認定証交付台帳（第2号様式）に記載するとともに、ふぐ処理者認定証（第3号様式）を交付する。

3 ふぐ処理者は、前項の認定証を亡失し、又はき損したときはふぐ処理者認定証亡失・き損届（第4号様式）により、記載事項に変更が生じたときはふぐ処理者認定証変更届（第5号様式）により、速やかに知事に届け出ること。

4 知事は、前項の規定による届出者に認定証を再交付する。

5 ふぐ処理者が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、親族又はその他の同居者は、速やかに認定証を知事に返還すること。

### (認定の取消し及び停止)

第6条 知事は、ふぐ処理者が次のいずれかに該当する場合は、当該認定を取り消し又は期間その他の条件を定めて当該認定を停止することができる。また、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、認定証の交付を受けた者の認定の取消し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) 「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)中の2に掲げる事項を怠ったとき。
- (3) ふぐの処理に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき。

(遵守事項)

第7条 ふぐの処理にあたっては、次に定める事項を遵守するものとする。

- (1) 原料ふぐの選別を厳重に行い、特に魚体全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。
- (2) ふぐは、処理にあたって飲用適の水を用いて充分洗浄すること。
- (3) 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施設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。
- (4) ふぐの処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても必要に応じ、清水で充分洗浄すること。
- (5) 凍結したふぐを使用する場合は、次によること。
  - ア 凍結は、急速凍結によることとし、グレーズは充分かけるとともに、できる限り、内蔵を除去した状態で凍結すること。
  - イ 凍結保管は、 $-18^{\circ}\text{C}$ 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 再凍結はしないこと。

(有毒ふぐの流通防止)

第8条 魚介類市場営業者等関係者は、取扱うふぐの漁獲海域、種類及び販売先等の把握に努めるとともに、ふぐの選別を行う者(以下「ふぐ選別者」という。)を配置し、魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐの確実な排除に努めるものとする。

(衛生教育)

第9条 営業者及び魚介類市場営業者等関係者は、管下のふぐ処理者及びふぐ選別者に対し、保健所長の指示する講習を受講させなければならない。

附 則

(適用期日)

1. この要綱は、昭和60年4月1日から適用する。

(ふぐ処理者に関する特例)

2. この要綱の適用の際現に飲食店営業、魚介類販売業又は魚介類の加工を行う営業においてふぐの処理に従事している者については、この要綱の適用の日から1年間に限り、第4条第1号に該当するふぐ処理者とみなす。

(ふぐの処理施設に関する特例)

3. この要綱の適用の際現にふぐの処理施設を営営している者については、この要綱の適用の日から1年間に限り、第5条に規定する届出済証の交付を受けた者とみなす。

附 則

この改正は、平成11年4月1日から施行する。

附 則

この改正は、平成12年4月1日から施行する。

附 則

この改正は、平成21年9月3日から施行する。

附 則

この改正は、平成28年10月7日から施行する。

附 則

(施行期日)

1. この改正は、令和3年6月28日から施行する。

(ふぐ処理者に関する特例)

2. 改正前の要綱の規定に基づくふぐ処理者については、引き続きふぐ処理者として取り扱う。

(ふぐ処理施設に関する特例)

3. 改正前の要綱の規定に基づくふぐ処理施設のうち、次のいずれかに該当する施設については、引き続きふぐ処理施設として取り扱う。

(1) 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関係政令の整備及び経過措置に関する政令(令和元年政令第123号)附則第2条の規定により営業を行っている施設

(2) 長崎県食品衛生に関する条例の一部を改正する条例(令和3年長崎県条例第9号)附則第2項の規定により営業を行っている施設

長崎県知事 様

住 所 〒 (            -            )

氏 名

電話番号

ふぐ処理者認定証交付申請書

ふぐによる食中毒防止対策要綱第5条第2項の規定により、下記のとおりふぐ処理者認定証を交付願います。

記

1 認定証送付先（住所と異なる場合）

〒 (            -            )

2 生年月日

3 合格したふぐ処理者認定試験

( 1 ) 受験地

( 2 ) 合格証等の番号

( 3 ) 合格証等の発行年月日

注 次の書類を提示すること。

1 ふぐ処理者認定試験合格証

(他の都道府県知事等が行った試験に合格した者にとっては、当該試験に合格したことを証する書類又は認定証(免許証))

2 交付申請者の氏名・生年月日を確認するための公的書類(運転免許証など)



様式第3号

第 号

## ふぐ処理者認定証

ふぐによる食中毒防止対策要綱第5条第1項の規定によるふぐ処理者であることを証する。

氏 名

生 年 月 日

年 月 日

長崎県知事

印



