

青 森 県 フ グ 取 扱 指 導 要 綱

昭 和 5 4 年 6 月 2 9 日
平 成 1 5 年 3 月 2 0 日 一 部 改 正
平 成 1 5 年 4 月 1 4 日 一 部 改 正
平 成 1 8 年 6 月 2 日 一 部 改 正
平 成 1 9 年 3 月 2 8 日 一 部 改 正
平 成 2 2 年 1 0 月 8 日 一 部 改 正

(目的)

第1 この要綱は、本県におけるフグ取扱いを適正に行うことにより、フグによる食中毒の発生を未然に防止することを目的とする。

(定義)

第2 この要綱において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。

- (1) 処 理 人の健康を損なわないように、フグの卵巣、肝臓等の有毒部位を除去し、又は塩蔵処理を行うことをいう。
- (2) フ グ 取 扱 い フグ（活フグを含む。）を食用の目的で処理し、加工し、調理し（以下「処理等」という。）、若しくは販売すること又はフグを用いて食品を製造することをいう。
- (3) フ グ 取 扱 者 第3に規定するフグ取扱講習会（以下「講習会」という。）受講者及び他の都道府県知事等によってフグ取扱いを認められた者をいう。
- (4) フ グ 取 扱 営 業 業としてフグ取扱いを行うことをいう。
- (5) フグ取扱営業者 第4の規定により営業所所在地を所管する地域県民局長から、フグ取扱営業届出済証（以下「届出済証」という。）が交付された者をいう。
- (6) フグ取扱営業所 飲食店営業、魚介類販売業、魚介類せり売営業及び魚介類の加工等を行う営業に係る施設で、第4の規定により地域県民局長から、届出済証が交付された施設をいう。

(講習会等)

第3 知事は、フグ取扱いを行おうとする者に、フグによる食中毒の防止に必要な知識を習得させるため、年1回以上講習会を行うものとする。

2 講習会の内容は、次の内容を含むものとする。

- (1) フグの衛生確保及び青森県フグ取扱指導要綱について
- (2) フグの処理方法について
- (3) フグの鑑別について

3 講習会を受講しようとする者は、フグ取扱講習会受講申込書（第1号様式）を知事

に提出すること。

- 4 知事は、講習会受講者に講習会受講証（第2号様式）を交付するとともに、講習会受講者名簿（第3号様式）に登録する。
- 5 講習会受講者は、講習会受講証の亡失、き損（第4号様式）又は記載事項に変更（第5号様式）が生じたときは、速やかに知事に届け出ること。
- 6 知事は、前項の規定による届出者に講習会受講証を再交付する。
- 7 講習会受講者が死亡し、又は失踪の宣告を受けた時は、親族、又はその他の同居者は、速やかに講習会受講証を知事に返還すること。
- 8 知事は、講習会を関係団体等に委任することができる。

（フグ取扱営業の届出等）

- 第4 フグ取扱営業を行おうとする者は、フグ取扱営業届（第6号様式）に、フグ取扱者を証する書類を添付し、地域県民局長に届け出ること。
- 2 地域県民局長は、前項による届出があったときは、施設を確認の上、フグ取扱営業所台帳（第7号様式）に記載するとともに、届出済証（第8号様式）を交付する。
- 3 フグ取扱営業者は、交付された届出済証を、フグ取扱営業所の見やすい場所に掲示しておくこと。
- 4 フグ取扱営業者は、届出済証の亡失、き損（第9号様式）又は記載事項に変更（第10号様式）が生じたときは、速やかに地域県民局長に届け出ること。
- 5 地域県民局長は、前項の規定による届出者に届出済証を再交付する。
- 6 フグ取扱営業者は、フグ取扱営業を廃止した場合は、速やかにフグ取扱営業廃止届（第11号様式）に届出済証を添えて、地域県民局長に届け出ること。
- 7 フグ取扱営業者が死亡し、又は失踪の宣告を受けた時は、親族、又はその他の同居者は、速やかに届出済証を地域県民局長に返還すること。

（フグ取扱い）

- 第5 フグ取扱いは、フグ取扱営業所で行うこと。
- 2 フグ取扱営業者は、フグ取扱営業所ごとに、1人以上のフグ取扱者を置くこと。
- 3 フグ取扱いは、フグ取扱者以外の者は行わないこと。ただし、フグ取扱者の立ち会いのもとに、その指示を受けてフグ取扱いに従事する者についてはこの限りではない。
- 4 フグ取扱者は、取扱うフグの種類、仕入れ先、取扱量及び販売先等について第12号様式を参考に記録・保管すること。
- 5 フグ取扱者は、常にフグの取扱いに関する衛生知識及び技術の向上に努めること。

（施設設備等）

- 第6 処理を行う施設基準は、青森県食品衛生法施行条例（平成12年3月24日青森県条例第18号、以下「条例」という。）別表第2に掲げる基準を準用し、かつ次の要件を満たすものとする。
 - （1）通常取扱量に応じた広さがあり、清掃しやすい構造で、他と一定の区分がなされていること。

- (2) 必要に応じて、フグ専用の収納区分を有する冷蔵設備等を備えること。
 - (3) 処理に使用する専用の器具、容器等を備えていること。
 - (4) 処理によって除去した有毒部位を収納する不浸透性で施錠できる容器を備えていること。
- 2 活フグの販売を行う施設は、衛生的に販売可能な設備等を備えること。
 - 3 公衆衛生上講ずべき措置の基準は、条例第2条の規定を準用するものとする。

(遵守事項)

第7 処理に当たっては、次に掲げる事項を遵守すること。

- (1) 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部位は、「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「通知」という。)の別表1によること。
- (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) 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行うこと。
- (4) 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。
- (5) 通知の別表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ヶ月以上行うこと。
 - 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10 MU/gを超えないことを確認すること。
- (6) 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、飲用に適する水で十分洗浄すること。
- (7) 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。

(販売)

第8 フグは、処理されたものでなければ、販売できないものとする。ただし、未加工のフグをフグ取扱業者又は都道府県知事等によって認められた者に販売する場合は、この限りではない。

- 2 内臓を除去し、皮をはいだいわゆるみがきフグは、卵巣、肝臓等の有毒部位を完全に除去したものでなければ、販売できないものとする。
- 3 フグを使用したくん製品又は乾製品等の販売のみを行う者にあつては、フグ取扱者の設置及びフグ取扱営業の届出は不要とする。

(表示)

第9 フグの加工品等には次の事項を表示するものとする。なお、原料フグの種類を表示は、通知の別表3に基づき、標準和名を用いるとともに、標準和名である旨を表示するものとする。

(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条に基づき表示が義務づけられている事項のほか、原料フグの種類及び加工年月日、ロット番号など、ロットが特定できるもののいずれか

(2) 内臓を除去し、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

(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、原料フグの種類及び加工年月日、ロット番号など、ロットが特定できるもののいずれか

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、生干し等簡易な加工を施したものと及び冷凍したもの(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を除く。)についても、これらの項目について表示するものとする。

(4) 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

(その他)

第10 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は別に定めるものとする。

附則

この要綱は、平成15年4月1日から施行する。

附則

この要綱は、平成15年4月14日から施行する。

(経過措置)

この要綱施行の際、ふぐ取扱指導要綱(昭和54年6月29日青環第538号。以下「旧要綱」という。)によってした手続きその他の行為は、平成16年3月31日まではこの要綱の規定によってした手続きその他の行為とみなす。

なお、この間は旧要綱によりフグ取扱営業を行う者として届出済みの者がフグ取扱者

未設置であっても、その営業を妨げないこととする。

附則

この要綱は、平成18年6月2日から施行する。

附則

この要綱は、平成19年4月1日から施行する。

附則

この要綱は、平成22年10月8日から施行する。

(第1号様式)

平成 年 月 日

青森県知事 殿

氏 名

生年月日

フグ取扱講習会受講申込書

青森県フグ取扱要綱第3の規定により、講習会を受講したいので申し込みます。

住 所	〒 (—)
連絡先電話番号	
受講証送付先住所 (住所と異なる場合)	〒 (—)
備考 (勤務先等)	

(第2号様式)

第

号

フグ取扱講習会受講証

青森県フグ取扱指導要綱第3の規定によるフグ取扱講習会を受講した者であることを証する。

氏 名

生 年 月 日

講習会受講年月日 年 月 日

年 月 日

青 森 県 知 事

(第3号様式)

フグ取扱講習会受講者名簿

氏名	生年月日	住所	電話番号	受講年月日	受講証番号

(第4号様式)

年 月 日

青森県知事 殿

住 所

氏 名

生 年 月 日

電 話 番 号

フグ取扱講習会受講証亡失・き損届出

交付済みのフグ取扱講習会受講証を亡失・き損しましたので、青森県フグ取扱指導要綱第3第5項の規定により届け出ます。

講習会受講年月日	年 月 日
受講証番号	第 号
(備考)	

*注 き損の場合にあつては、き損したフグ取扱講習会受講証を添付すること。

(第5号様式)

年 月 日

青森県知事 殿

住 所

氏 名

生 年 月 日

電 話 番 号

フグ取扱講習会受講証変更届

フグ取扱講習会受講証の内容に変更が生じたので、青森県フグ取扱指導要綱第3第5項の規定により届け出ます。

講習会受講年月日	年 月 日
受講証番号	第 号
変更年月日	年 月 日
変更内容等	変更前
	変更後
	変更理由
(備考)	

*フグ取扱講習会受講証を添付すること。

(第6号様式)

年 月 日

地 域 県 民 局 長 殿

住 所

氏 名

電 話 番 号

フグ取扱営業届

フグ取扱営業を行いたいので、青森県フグ取扱指導要綱第4第1項の規定により届け出ます。

営業所の名称	
営業所所在地	
営業所の電話番号	
食品衛生法第52条第1項の規定による営業の許可等	飲食店営業 ・ 魚介類販売業 ・ 魚介類せり売営業 その他 ()
フグ取扱者氏名 及び 番 号	年 月 日交付 第 号
有毒部位の廃棄方法 (処理を行う場合)	焼却 ・ 廃棄物取扱業者へ委託 その他 ()
(備考)	

*フグ取扱者を証する書類を添付すること。

(第7号様式)

フグ取扱営業所台帳

営業者名		
営業者住所		
営業所の名称		
営業所所在地		
営業所電話番号		
届出済証 交付年月日		
届出済証番号		
食品衛生法第52条第1項 の規定による営業の許可等		
フグ取扱者氏名	生年月日	受講証番号 (県外の場合、都道府県等名及び資格名等)
有毒部位の廃棄方法 (処理を行う場合)		
(備考)		

(第8号様式)

第

号

フグ取扱営業届出済証

青森県フグ取扱指導要綱第4第2項の規定により、フグ取扱営業について届出済みであることを証する。

営 業 者 名

営 業 所 の 名 称

営 業 所 所 在 地

営 業 の 許 可 等

フグ取扱者の氏名及び番号

年 月 日

地 域 県 民 局 長

(第9号様式)

年 月 日

地 域 県 民 局 長 殿

住 所

氏 名

電 話 番 号

フグ取扱営業届出済証亡失・き損届

交付済みのフグ営業届出済証を亡失・き損しましたので、青森県フグ取扱指導要綱第4第4項の規定により届け出ます。

営業所の名称	
営業所所在地	
営業所の電話番号	
食品衛生法第52条第1項の規定による営業の許可等	飲食店営業 ・ 魚介類販売業 ・ 魚介類せり売営業 その他 ()
フグ取扱者氏名 及び 番 号	年 月 日交付 第 号
有毒部位の廃棄方法 (処理を行う場合)	焼却 ・ 廃棄物取扱業者へ委託 その他 ()
(備考)	

*注 き損の場合にあつては、き損したフグ取扱講習会受講証を添付すること。

(第10号様式)

年 月 日

地 域 県 民 局 長 殿

住 所

氏 名

電 話 番 号

フグ取扱営業変更届

フグ取扱営業の届出内容に変更が生じたので、青森県フグ取扱指導要綱第4第4項の規定により届け出ます。

営業所所在地		
交付年月日		年 月 日
届出済証番号		第 号
変更年月日		年 月 日
変更事項		営業者名 営業所の名称 営業所所在地 営業の許可等 フグ取扱者
変更内容等	変更前	
	変更後	
	変更理由	
(備考)		

*注1 フグ取扱営業届出済証を添付すること。

2 フグ取扱者の変更の場合には、フグ取扱者を証する書類を添付すること。

(第11号様式)

年 月 日

地 域 県 民 局 長 殿

住 所

氏 名

電 話 番 号

フグ取扱営業廃止届

フグ取扱営業を廃止することとしましたので、青森県フグ取扱指導要綱第4第6項の規定により届け出ます。

営業所の名称	
営業所所在地	
営業所の電話番号	
食品衛生法第52条第1項の規定による営業の許可等	飲食店営業 ・ 魚介類販売業 ・ 魚介類せり売営業 その他 ()
フグ取扱者氏名 及び 番 号	年 月 日 第 号
(備考)	

*フグ取扱営業届出済証を添付すること。

