

青森県フグ取扱指導要綱

昭和54年 6月29日
平成15年 3月20日一部改正
平成15年 4月14日一部改正
平成18年 6月 2日一部改正
平成19年 3月28日一部改正
平成22年 10月8日一部改正
平成24年 5月24日一部改正
平成26年12月12日一部改正
令和 元年12月24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、又は塩蔵することにより無毒化することをいう。
- (2) フグ取扱い フグ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（ただし、フグを使用したくん製品又は乾製品その他知事が指定するものの販売のみを行う場合を除く。）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に規定する講習会の修了者又はこれと同等以上の知識及び技術があると知事が認めた者であってフグ取扱いを行う者をいう。
- (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（臨時の営業を除く。）、魚介類せり売り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、フグ取扱営業届出済証が交付された施設をいう。

(講習会)

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及び技術を習得させるため、学科及び実技の講習会を行うものとする。

2 知事は、前項の講習会に代わるものとして、知事以外の者が行う講習会等を指定することができる。

3 第1項の講習会の実施及び前項の講習等の指定に関して必要な事項は、別に定める。

(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1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2号様式）に記載するとともに、フグ取扱営業届出済証（第3号様式。以下「届出済証」という。）を交付する。第5項の規定による届出があったときも同様とする。
- 3 フグ取扱業者は、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 フグ取扱業者は、届出済証を亡失し、又はき損したときは、フグ取扱営業届出済証再交付願（第4号様式）により、地域県民局長に届出済証の再交付を求めること。
- 5 フグ取扱業者は、第1項の規定により届け出た事項のうち次の各号のいずれかに変更を生じたときは、フグ取扱営業変更届（第5号様式）に届出済証を添えて速やかに地域県民局長に届け出ること。
 - (1) 業者名、住所（法人の場合は、その名称、所在地及び代表者の氏名）
 - (2) 営業所の名称
 - (3) 取扱区分
 - (4) フグ取扱者氏名
- 6 フグ取扱業者は、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6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 フグ取扱業者が死亡し、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 フグ取扱いのうち処理については、第3に規定する実技の講習会を修了した者又はこれと同等以上の知識及び技術を有する者として知事が認めた者であるフグ取扱者以外は行ってはならず、その他のフグ取扱いは、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フグ取扱記録表（第7号様式）又はこれに準じた様式により記録・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 フグ取扱営業所は、青森県食品衛生法施行条例（平成12年3月青森県条例第18号、以下「条例」という。）別表第2に掲げる基準を満たすこと。ただし、処理を行う施設にあっては、同基準のほか次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 当該施設における通常のフグの取扱量に応じた広さがあり、清掃しやすい構造で、他と一定の区画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 フグ取扱い業者は、条例別表第1に掲げる公衆衛生上講ずべき措置の基準を遵守

すること。

(処理)

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。
- (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ないよう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10MU/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、グレース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、販売しないこと。ただし、未処理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、販売しないこと。

(表示)

第9 フグ又はフグの加工品には、食品表示法(平成25年法律第70号)に基づく食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)に従い必要な事項を表示すること。

なお、原料フグの種類を表示は、食品表示基準による標準和名を用い標準和名である旨を表示することに、特に注意すること。

(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。

附則

この要綱は、平成24年5月24日から施行する。

附則

- 1 この要綱は、平成26年12月12日から施行する。
- 2 改正前のこの要綱の規定に基づくフグ取扱者は、改正後のこの要綱の規定に基づくフグ取扱者とみなす。
- 3 改正前のこの要綱の規定に基づくフグ取扱者であって処理に従事している者は、改正後のこの要綱の規定に基づく実技の講習会を修了しなくても、引き続き処理に従事できるものとする。

附則

この要綱は、令和元年12月24日から施行する。

(第1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 魚介類せり売り営業 その他 ()
取扱区分	処理を行う 処理を行わない
フグ取扱者氏名 及び講習会受講済証 等の番号	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2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		
取扱区分		
フグ取扱者氏名	生年月日	受講証番号 (県以外の場合、講習会実施機関名及び 資格名等)
有毒部位の廃棄方法 (処理を行う場合)		
(備考)		

(第3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

取 扱 区 分

フグ取扱者の氏名及び番号

年 月 日

地 域 県 民 局 長

(第4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再交付願

フグ営業届出済証を亡失・き損しましたので、再交付をお願いします。

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 魚介類せり売り営業 その他 ()
取扱区分	処理を行う 処理を行わない
フグ取扱者氏名 及び講習会受講済証 等の番号	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 の 他 ()
(備考)	

*注 き損の場合にあつては、き損したフグ取扱営業届出済証を添付すること。

(第5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5項の規定により届け出ます。

ふりがな 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 取扱区分
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7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 魚介類せり売り営業 その他 ()
取 扱 区 分	処理を行う 処理を行わない
フグ取扱者氏名 及び講習会受講済証 等の番号	年 月 日 第 号
(備考)	

*フグ取扱営業届出済証を添付すること。

