

青森県ふぐ取扱指導要綱 新旧対照表

改正	現行
<p>青森県<u>ふぐ取扱指導要綱</u></p> <p>(目的) 第1 この要綱は、本県における<u>ふぐ</u>の<u>取り扱い</u>を適正に行うことにより、<u>ふぐ</u>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。</p> <p>(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、<u>ふぐ</u>の<u>卵巣</u>、<u>肝臓</u>等の<u>有毒部位</u>を除去し、<u>無毒化</u>することをいう。</p> <p>(削除)</p> <p><u>(2) ふぐ処理者</u> 第4の規定により知事の認定を受け、<u>ふぐ</u>を食用の目的で処理を行う者をいう。</p> <p><u>(3) ふぐ処理営業</u> 業として<u>ふぐ</u>の<u>処理</u>を行うことをいう。</p> <p><u>(4) ふぐ処理営業者</u> 第6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、<u>ふぐ処理営業届出済証</u>が交付された者をいう。</p> <p><u>(5) ふぐ処理施設</u> 飲食店営業、魚介類販売業（臨時の営業を除く。）、<u>水産製品製造業</u>、<u>複合型そうざい製造業</u>及び<u>複合型冷凍食品製造業</u>を行う営業に係る施設で、<u>第6</u>の規定により地域県民局長から、<u>ふぐ処理営業届出済証</u>が交付された施設をいう。</p> <p>(試験) 第3 知事は、<u>ふぐ</u>の<u>処理</u>を行おうとする者に、<u>ふぐ</u>の<u>処理</u>に必要な知識及び技術等の確</p>	<p>青森県<u>フグ取扱指導要綱</u></p> <p>(目的) 第1 この要綱は、本県における<u>フグ</u>の<u>取り扱い</u>を適正に行うことにより、<u>フグ</u>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。</p> <p>(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、<u>フグ</u>の<u>卵巣</u>、<u>肝臓</u>等の<u>有毒部位</u>を除去し、<u>又は塩蔵することにより無毒化</u>することをいう。 <u>(2) フグ取扱い</u> <u>フグ</u>を食用の目的で処理し、<u>加工</u>し、<u>調理</u>し（以下「<u>処理等</u>」という。）、<u>若しくは販売すること</u>（ただし、<u>フグ</u>を使用した<u>くん製品</u>又は<u>乾製品</u>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<u>フグ</u>を用いて食品を製造することをいう。 <u>(3) フグ取扱者</u> 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<u>フグ取扱い</u>を行う者をいう。 <u>(4) フグ取扱営業</u> 業として<u>フグ取扱い</u>を行うことをいう。 <u>(5) フグ取扱営業者</u> 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、<u>フグ取扱営業届出済証</u>が交付された者をいう。 <u>(6) フグ取扱営業所</u> 飲食店営業、魚介類販売業（臨時の営業を除く。）、<u>魚介類せり売り</u>営業及び<u>魚介類</u>の<u>加工</u>等を行う営業に係る施設で、<u>第4</u>の規定により地域県民局長から、<u>フグ取扱営業届出済証</u>が交付された施設をいう。</p> <p>(講習会) 第3 知事は、<u>フグ</u>の<u>取扱い</u>を行おうとする者に、<u>フグ</u>による食中毒の防止に必要な知識及</p>

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4 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) 第3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5 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

び技術を習得させるため、学科及び実技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会等の指定に関して必要な事項は、別に定める。

(新設)

(新設)

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。以下「局長通知」という。)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の衛生上重大な事故を発生させたとき。

(ふぐ処理営業の届出等)

第6 ふぐ処理営業を行おうとする者は、ふぐ処理営業届(第6号様式)に、ふぐ処理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、ふぐ処理施設台帳(第7号様式)に記載するとともに、ふぐ処理営業届出済証(第8号様式)。以下「届出済証」という。)を交付する。第7項の規定による届出があったときも同様とする。

3 ふぐ処理営業者は、交付された届出済証を、ふぐ処理施設の見やすい場所に掲示しておくこと。

4 ふぐ処理営業者は、届出済証を亡失し、又はき損したときは、ふぐ処理営業届出済証再交付願(第9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 ふぐ処理営業者は、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、ふぐ処理営業変更届(第10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) 営業者名、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
(削除)

(3) ふぐ処理者氏名

6 ふぐ処理営業者は、ふぐ処理営業を廃止した場合は、速やかにふぐ処理営業廃止届(第11号様式)に届出済証を添えて、地域県民

(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 フグ取扱営業者は、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) 営業者名、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6号様式)に届出済証を添えて、地域県民局

局長に届け出ること。

- 7 ふぐ処理業者が死亡し、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。

(ふぐ処理業者等の責務)

第7 ふぐの処理は、ふぐ処理施設で行うこと。

- 2 ふぐ処理業者は、ふぐ処理施設ごとに、1人以上のふぐ処理者を置くこと。
- 3 ふぐ処理業者は、ふぐ処理をふぐ処理者以外の者に行わせないこと。ただし、ふぐ処理者の立ち会いのもとに、その指示を受けてふぐ処理に従事する者についてはこの限りではない。
- 4 ふぐ処理業者は、取り扱うふぐの種類、仕入れ先、取扱量及び販売先等についてふぐ取扱記録表（第12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 ふぐ処理業者は、局長通知に掲げるふぐ処理に当たっての遵守事項を監督すること。
- 6 ふぐ処理者は、常にふぐ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。

(削除)

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。
- (新設)
- 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

<p>(処理)</p> <p><u>第8</u> 処理に当たっては、次に掲げる事項を遵守すること。</p> <p>(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<u>ふぐ</u>の種類及び部位は、<u>局長通知</u>の別表1によること。</p> <p>(2) 原料<u>ふぐ</u>の選別を厳重に行い、特にドクザバフグ等魚体すべてが有毒な<u>ふぐ</u>及び種類不明<u>ふぐ</u>を確実に排除すること。</p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、焼却等により確実に処分すること。</p> <p>(削除)</p> <p>(5) (略)</p> <p><u>(6)</u> 凍結した<u>ふぐ</u>を使用する場合は、凍結及び解凍に伴う<u>ふぐ毒</u>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。</p> <p>ア～エ (略)</p> <p>(販売)</p> <p><u>第9</u> <u>ふぐ</u>は、処理されたものでなければ、販</p>	<p><u>る不浸透性で施錠できる容器をそなえていること。</u></p> <p><u>2</u> <u>フグ</u>取扱い営業者は、<u>条例別表第1</u>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。</p> <p>(処理)</p> <p><u>第7</u> 処理に当たっては、次に掲げる事項を遵守すること。</p> <p>(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<u>フグ</u>の種類及び部位は、<u>「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。)</u>の別表1によること。</p> <p>(2) 原料<u>フグ</u>の選別を厳重に行い、特にドクザバフグ等魚体すべてが有毒な<u>フグ</u>及び種類不明<u>フグ</u>を確実に排除すること。</p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、<u>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。</u></p> <p><u>(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、適正に行うこと。</u></p> <p>ア <u>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。</u></p> <p>イ <u>塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあっては2年以上、皮にあっては6ヶ月以上行うこと。</u></p> <p>ウ <u>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。</u></p> <p><u>(6) (略)</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p>ア～エ (略)</p> <p>(販売)</p> <p><u>第8</u> <u>フグ</u>は、処理されたものでなければ、販</p>
--	--

売しないこと。ただし、未処理のふぐをふぐ処理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ふぐは、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10 ふぐ又はふぐの加工品には、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、原料ふぐの種類を表示には、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11 (略)

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

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には、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 (略)

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

<p>この要綱は、平成22年10月8日から施行する。</p> <p>附則 この要綱は、平成24年5月24日から施行する。</p> <p>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。</p> <p>附則 この要綱は、令和元年12月24日から施行する。</p> <p>附則 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。 2 改正前の青森県ふぐ取扱指導要綱（以下「改正前の要綱」という。）の規定に基づくフグ取扱者（平成26年12月12日以降に講習会を修了した者にあつては、改正前の要綱第3に規定する実技の講習会を修了した者に限る。）については、改正後の青森県ふぐ取扱指導要綱の規定に基づくふぐ処理者とみなす。</p> <p>第1号様式 <u>ふぐ処理者認定証交付申請書</u> 第2号様式 <u>ふぐ処理者認定証交付台帳</u> 第3号様式 <u>ふぐ処理者認定証</u> 第4号様式 <u>ふぐ処理者認定証亡失・き損届</u> 第5号様式 <u>ふぐ処理者認定証変更届</u> 第6号様式 <u>ふぐ処理営業届</u> 第7号様式 <u>ふぐ処理施設台帳</u> 第8号様式 <u>ふぐ処理営業届出済証</u> 第9号様式 <u>ふぐ処理営業届出済証再交付願</u> 第10号様式 <u>ふぐ処理営業変更届</u> 第11号様式 <u>ふぐ処理営業廃止届</u> 第12号様式 <u>ふぐ取扱記録表</u></p>	<p>この要綱は、平成22年10月8日から施行する。</p> <p>附則 この要綱は、平成24年5月24日から施行する。</p> <p>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。</p> <p>附則 この要綱は、令和元年12月24日から施行する。 (新設)</p> <p>(新設) (新設) (新設) (新設) (新設)</p> <p>第1号様式 <u>フグ取扱営業届</u> 第2号様式 <u>フグ取扱営業所台帳</u> 第3号様式 <u>フグ取扱営業届出済証</u> 第4号様式 <u>フグ取扱営業届出済証再交付願</u> 第5号様式 <u>フグ取扱営業変更届</u> 第6号様式 <u>フグ取扱営業廃止届</u> 第7号様式 <u>フグ取扱記録表</u></p>
--	---