

フグの衛生確保に関する取扱要領

薬発第555号

昭和60年3月19日

(平5. 5. 18 薬発第78・一部改正)

(平10. 12. 4 薬発第392・一部改正)

(目的)

第1 この要領は、フグ（その加工品を含む。以下同じ。）の販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）及び処理等について、その衛生を確保することにより、フグによる食中毒の発生を防止することを目的とする。

(適用範囲)

第2 この要領は、食用に供するフグの販売、処理（有毒部位のすべてを除去すること。以下同じ。）又は加工を業として行う者及び施設に適用する。

(フグ処理施設)

第3 フグ処理施設とは、次の各号に掲げる営業のための施設でフグの処理を行う施設をいう。

- 1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第21条第1項の規定による許可を受けた飲食店営業、魚介類販売業
- 2) 魚介類の加工を行う営業

(施設の届出)

第4 1. フグ処理施設営業者は、フグ処理施設届（様式1）を施設の所在地を管轄する保健所長に提出することとし、届出を受理した保健所長は、これを台帳として整理し、届出者にフグ処理施設届出済証（様式2）を交付することとする。

2. フグ処理施設営業者は、届出内容に変更を生じ、又はフグ処理を廃止した場合は、フグ処理施設変更（廃止）届（様式3）を施設の所在地を管轄する保健所長に提出すること。

(フグ処理者)

第5 1. フグ処理施設には、フグ処理者を置かなければならない。

2. フグ処理者は、次の各号のいずれかに該当するものでなければならない。

1) 第6に規定するフグ処理者講習会を受講した者

2) 他の都道府県又は市（保健所を設置するものに限る。）の条例、規則、要

綱等の規定に基づくフグ処理の資格を有する者

(フグ処理者講習会)

- 第6 1. 知事は、フグに関する正しい知識を習得させるため、フグ処理者講習会を開催する。
2. フグ処理者講習会を受講しようとする者は、あらかじめ受講申込書（様式4）を住所を管轄する保健所長に提出すること。
3. 保健所長は、講習会を受講修了した者に対し、受講済証（様式5）を交付すること。

(フグ処理施設の要件)

- 第7 フグ処理施設は、次の要件を具備していること。
- 1) フグ処理に使用する包丁、まな板等の器具は専用のもを備えること。
- 2) 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位専用の施設できる廃棄物容器を備えること。
- 3) フグ処理施設届出済証及びフグ処理者受講済証、その他のフグ処理の資格を有することの証明書を施設の見やすい場所に掲示しておくこと。

(取扱上の遵守事項)

- 第8 フグの取扱いにあたっては、次に掲げる事項を遵守すること。
- 1) 一般消費者に未処理のフグを販売してはならない。
- 2) 別表1又は別表1の2に掲げるフグの種類及び部位以外のものを食用に供する目的で販売し又は販売の用に供するために使用し、加工し、調理し若しくは陳列してはならない。
- 3) フグの処理は、フグ処理施設として届出をした施設において、フグ処理者自ら又はフグ処理者監督のもとに行うこと。
- 4) 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行い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第7第2号に規定する容器に保管し、焼却等の方法により確実に処分すること。
- 5) フグ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十分洗浄すること。
- 6) 凍結したフグを使用する場合、解凍にあたっては、流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理することとし、再凍結は行わないこと。
- 7) 凍結したフグを保管する場合は、 -18°C 以下の低温で行い保管中は温度の変動を少なくすること。
- 8) フグを凍結する場合は、新鮮な材料を用い、できる限り内臓を除去した状態で急速凍結することとし、グレーズは十分かけること。

(表 示)

第9 フグ加工品等について、次の事項を表示すること。

- 1) フグ加工品にあたっては、表示義務のある名称、加工者氏名、加工所所在地及び使用添加物名のほか原料フグの種類及び加工年月日
- 2) 内臓を除去し、皮をはいだいわゆる、みがきフグにあっては、原料フグの種類、処理業者氏名、処理施設所在地及び処理年月日
- 3) 原料フグの種類を表示には、別表2に掲げる標準和名を用いることとし、表示にあたっては、「標準和名〇〇フグ」とすること。

(適 用)

本要領の適用は、昭和60年3月19日からとする。

ただし、要領の第5、第7の3及び第8の3については、昭和60年11月1日から適用する。

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

科名	種類（種名）	部位		
		筋肉	皮	精巢
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、厚生省食品衛生調査会乳肉水産部会「有毒魚介類に関する検討委員会」にお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。

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。

3 ○は可食部位。

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。

5 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。

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。

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 有明海とは、漁業法(昭和24年法律第267号)第109条第4項に規定する海面のうち、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。橘湾とは、長崎県瀬詰崎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。
- 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。
- 3 筋肉には骨を含む。