

兵庫県ふぐの衛生確保に関する要綱

(目的)

第1条 この要綱は、ふぐの処理及び販売に関して、食品衛生に関する手続等を定める規則（昭和38年兵庫県規則第11号。以下「県規則」という。）に定めのあるもののほか必要な事項を定めることにより、ふぐによる食中毒の発生を防止することを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 「ふぐの処理」とは、食用に供する目的で、ふぐの卵巣、肝臓その他の毒性のある部位（以下「有毒部位」という。）を完全に除去することをいう。
- (2) 「ふぐ処理施設」とは、業としてふぐの処理を行う施設をいう。
- (3) 「販売」とは、不特定又は多数の者に授与する場合を含むものとする。

(適用範囲)

第3条 この要綱は、県内（保健所設置市を除く。）において、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条に規定する次の各号の許可を受けた施設の営業者及びふぐの処理を行う者に適用するものとする。

- (1) 飲食店営業
- (2) 魚介類販売業
- (3) 水産製品製造業
- (4) 複合型そうざい製造業
- (5) 複合型冷凍食品製造業

(食用可能なふぐの範囲)

第4条 人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位は、次のとおりとする。

- (1) 別表1及び別表1の2に掲げるふぐの種類で定められた部位（以下「可食部位」という。）
- (2) 別表2に掲げる部位
- (3) 別表1及び別表1の2に掲げるふぐの種類で可食部位以外の部位（上記(2)を除く。）並びに別表1及び別表1の2に掲げるふぐの種類以外のふぐにあっては、個別の毒性検査によりその毒性がおおむね10MU/g以下であることを確認した部位

(ふぐ販売等の制限)

第5条 前条に規定する人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位以外

は、食用として販売してはならないものとする。ただし、ふぐ処理責任者を置いている第3条に掲げる業種の営業者に対して別表1及び別表1の2に掲げる種類のふぐを販売する場合にあつては、この限りではない。

(ふぐ処理責任者)

第6条 県規則第12条第3号の前2号に掲げる者と同等以上の知識及び技術を有すると知事が認める者とは、次の各号の者をいう。

- (1) 昭和58年度までに本県が行った「ふぐ調理特別講習会」、平成21年度までに本県が行った「フグ調理・衛生に関する特別講習会」の受講者又は令和2年度までに本県が行った「フグ処理責任者養成講習会」の修了者
- (2) 前号の各期間において、他の都道府県知事又は保健所を設置する市若しくは特別区の長が行った本県と同等以上の内容と認められる講習会等の修了者等

(ふぐ処理責任者試験)

第7条 県規則第13条第2項の規定によるふぐ処理責任者試験に関し必要な事項は、次のとおりとする。

- (1) ふぐ処理責任者試験は、次の科目について行うものとする。
 - ア 学科試験
 - (ア) 水産食品の衛生に関する知識
 - (イ) ふぐに関する一般的知識
 - イ 実技試験
 - (ア) ふぐの種類及び臓器の鑑別
 - (イ) ふぐの処理の技術
- (2) 知事は、ふぐ処理責任者試験を行うときは、その日時、場所、受験願書の提出期限その他試験の実施について必要な事項をあらかじめ告示するものとする。
- (3) ふぐ処理責任者試験を受けようとする者は、「ふぐ処理責任者試験受験願書(様式第1号)」に、写真(提出の日前6箇月以内に正面上半身を無帽で撮影した縦7.0センチメートル及び横5.0センチメートルのもので、その裏面に撮影年月日及び氏名を記載したものに限り)を添えて知事に提出しなければならない。
- (4) 知事は、不正の手段によりふぐ処理責任者試験を受け、又は受けようとした者に対しては、その試験を停止し、又はその合格の決定を取り消すことがある。
- (5) 知事は、ふぐ処理責任者試験に合格した者に対して「ふぐ処理責任者試験合格証(様式第2号)」を交付し、合格者名簿に登録するものとする。
- (6) 知事は、前号の規定に基づく「ふぐ処理責任者試験合格者名簿」の登録者から、「ふぐ処理責任者試験合格証明願(様式第3号)」により試験に合格した旨の証明書の発行を求められた場合は、使用料及び手数料徴収条例(平成12年兵庫県条例第12号)に基づき、「ふぐ処理責任者試験合格証明書(様式第4号)」を交付するものとする。

(ふぐ処理施設の届出等)

第8条 ふぐ処理施設の届出等は、次のとおりとする。

(1) 開始届

ふぐの処理を開始しようとする営業者は、専任のふぐ処理責任者を置き、施設所在地を管轄する健康福祉事務所長に「ふぐ処理施設開始届（様式第5号）」により届出るものとする。

(2) 届出済証の掲示

ふぐ処理施設の営業者は、健康福祉事務所長から交付された「ふぐ処理施設届出済証（様式第6号）」を施設の入口又は施設内の見やすい場所に掲示するものとする。

(3) 廃止届

ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理施設届出済証の交付を受けたふぐ処理施設で、ふぐの処理を行わなくなった場合は、「ふぐ処理施設廃止届（様式第5号）」により管轄する健康福祉事務所長に届出るものとする。

(4) 変更届

ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理施設に変更が生じた場合は、「ふぐ処理施設変更届（様式第7号）」により管轄する健康福祉事務所長に届出るものとする。

(5) 再交付申請書

ふぐ処理施設の営業者は、第2号の届出済証を破り、汚し、又は失った場合、「ふぐ処理施設届出済証再交付申請書（様式第8号）」により管轄する健康福祉事務所長に申請して「ふぐ処理施設届出済証」の再交付を受けるものとする。

(遵守事項)

第9条 ふぐ処理施設の営業者は、次の事項を遵守するものとする。

- (1) 知事に第3条に掲げる業種の営業の許可を受けた施設であって、ふぐの処理を行う施設としてあらかじめ届出た施設でなければならない。
- (2) ふぐ処理責任者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。
- (3) 次条に掲げる事項の遵守状況を監督しなければならない。

第10条 ふぐの処理を行う者は、次の事項を遵守するものとする。

(1) ふぐ処理施設で処理を行うこと

ふぐの処理は、ふぐの処理を行う施設としてあらかじめ知事に届出た施設でなければならない。

(2) 原料ふぐの選別を厳重に行うこと

原料ふぐの仕入れにあたっては、選別を厳重に行い、特にドクサバフグ等魚体全てが有毒なふぐ及び種類不明のふぐを確実に排除すること。

(3) 有毒部位の除去を的確に行うこと

ア 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行うこと。

イ 可食部位に指定されている精巢（シラコ）であっても、消費者に販売、提供する際

は、必ず剖面を入れて、両性（雌雄同体）ふぐの鑑別を行い、両性ふぐの場合は、当該生殖巣（精巣及び卵巣を含む）を全て廃棄すること。

(4) ふぐを凍結する場合には迅速に行うこと

冷凍は、摂氏マイナス 18 度以下で急速に凍結できる機能を備えた冷凍設備で行うこと。

(5) 凍結したふぐの解凍を迅速に行うこと

解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理し、再凍結は行わないこと。

(6) 専用の器具を備え、十分に洗浄すること

ふぐの処理をするための専用の器具を備え、有毒部位の除去に使用した器具は処理作業中であっても、必要に応じて十分に洗浄すること。

(7) 有毒部位を確実に処分すること

有毒部位を入れる専用の施設可能な廃棄物容器を設け、焼却等の方法により確実に処分すること。

（健康福祉事務所において処理する事項）

第 11 条 健康福祉事務所において処理する事項は次のとおりとする。

(1) ふぐ処理責任者試験の受付及び進達

健康福祉事務所は、「ふぐ処理責任者試験受験願書（様式第 1 号）」に記載もれ、誤記その他不備がないことを確認し、生活衛生課に進達する。

(2) ふぐ処理責任者試験合格証の交付

生活衛生課から送付された、「ふぐ処理責任者試験合格証（様式第 2 号）」を合格者に対して交付する。

(3) ふぐ処理施設届出済証の交付

健康福祉事務所長は、「ふぐ処理施設開始届（様式第 5 号）」による届出を支障がないと認め受理した場合は、「ふぐ処理施設届出済証（様式第 6 号）」に必要な事項を記入し、交付するものとする。

(4) ふぐ処理施設届出済証の再交付

健康福祉事務所長は、「ふぐ処理施設届出済証再交付申請書（様式第 8 号）」による申請を支障がないと認め受理した場合は、「ふぐ処理施設届出済証（様式第 6 号）」に必要な事項を記入し、再交付するものとする。

(5) 広報及び啓発

健康福祉事務所長は、衛生講習会等において、ふぐの取扱関係者に昭和 58 年 12 月 2 日付け環乳第 59 号厚生省環境衛生局長及び乳肉衛生課長通達の趣旨を周知徹底するとともに、ふぐの正しい衛生知識の啓発を図るものとする。

附則

- 1 この要綱は、平成 22 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 昭和 59 年 8 月 14 日付け食第 406 号「フグ処理施設の届出等について」（以下「旧通知」という。）は廃止する。
- 3 ふぐ処理施設の事業者が、平成 21 年度までに、旧通知の規定により「フグ処理施設開始届」を届出ている場合は、この要綱でいう「ふぐ処理施設開始届」を届出ているものとみなす。
- 4 この要綱は、平成 30 年 4 月 1 日から施行する。
- 5 この要綱は、平成 31 年 4 月 1 日から施行する。
- 6 この要綱は、令和 3 年 6 月 1 日から施行する。
- 7 第 6 条第 1 号に該当する者から、「フグ処理責任者養成講習会等修了証明願（様式第 9 号）」により講習会の所定の講義等を修了した旨の証明書の発行を求められた場合は、使用料及び手数料徴収条例（平成 12 年条例第 12 号）に基づき証明手数料を徴収し、「フグ処理責任者養成講習会等修了証明書（様式第 10 号）」を交付するものとする。
- 8 改正前の兵庫県フグの衛生確保に関する要綱（以下「旧要綱」という。）の第 3 条第 3 号に掲げるフグの加工業等において、ふぐの処理を行う者のうち、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。以下「政令」という。）第 1 条の規定による改正前の食品衛生法施行令第 35 条各号の営業に該当しない営業を行っている者は、政令第 9 条の規定により、政令の施行日から起算して 3 年を経過する日までの間は、食品衛生法第 55 条第 1 項の許可を受けないで当該営業を行うことを踏まえ、この要綱の施行の日から起算して 3 年を経過する日までの間は、ふぐの処理を行うことができるものとする。
- 9 旧要綱の第 3 条 3 号に掲げるフグの加工業等において、ふぐの処理を行う者のうち、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）第 2 条の規定による改正前の食品衛生法（以下この項において「旧法」という。）第 52 条第 1 項の許可を受けて営業を行っている者は、政令附則第 2 条第 1 項により、旧法第 52 条第 3 項の有効期間の満了の日までの間、営業を行うことができることを踏まえ、現にふぐの処理を行っている者は、当該有効期間の満了の日までの間、ふぐの処理を行うことができるものとする。

別表1 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、国の「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。

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

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全て有毒部位とする。

5 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。

6 フグとは、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。

別表1の2 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 1 有明海とは、次に掲げる直線及び陸岸によって囲まれた海面のうち、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。

ア 長崎県瀬詰崎から熊本県天神山に至る直線

イ 熊本県染岳から高松山三角点に至る直線

ウ 熊本県天草上島恵比須鼻から大矢野岳に至る直線

エ 熊本県三角灯台から中神島を経て三角岳に至る直線

2 橘湾とは、長崎県瀬詰先から熊本県天神山に至る直線、長崎県脇岬南端から南に樺島に至る直線、樺島南端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。

注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。

注3 筋肉には骨を含む。

別表2 長期間塩蔵処理することにより人の健康をそこなうおそれがないと認められるふぐの部位
別表1 に記載されているふぐの卵巣及び皮であって、その毒力がおおむね10MU/g以下となったもの。