

## 新潟県フグ中毒の防止に関する要綱

### (趣旨)

第1条 この要綱は、フグによる食中毒の発生を防止することを目的として、フグの取扱いに關し必要な事項を定めるものとする。

### (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) 除毒処理 フグの卵巣、肝臓その他の部位で人の健康を損なうおそれのあるもの（以下「有毒部位」という。）を除去し、又は塩蔵等により人の健康を損なうおそれがないように処理することをいう。
- (2) フグ取扱施設 業として除毒処理がなされていないフグを取り扱う施設をいう。
- (3) 営業者 フグ取扱施設を經營する者をいう。
- (4) フグ取扱衛生責任者 フグを除毒処理する者をいう。

### (販売の制限)

第3条 営業者は、一般消費者に対し、除毒処理がされていないフグを販売（不特定又は多数の者に対する授与を含む。）してはならない。

### (届出)

第4条 営業者は、フグ取扱施設において除毒処理をしようとするときは、その所在地を所管する保健所長に別記様式により届け出るものとする。届出事項に変更が生じたとき又は除毒処理を行わないこととしたときも、同様とする。

### (フグ取扱衛生責任者)

第5条 除毒処理を行うフグ取扱施設には、フグ取扱衛生責任者を設置するものとする。

- 2 フグ取扱衛生責任者は、4年ごとに、知事が指定するフグ取扱衛生責任者講習会を受講するものとする。
- 3 前項の規定にかかわらず、他の都道府県条例によるフグの除毒処理に関する免許を有するフグ取扱衛生責任者は、フグ取扱衛生責任者講習会の受講を要しない。

第6条 営業者は、フグ取扱衛生責任者の氏名等を、別記様式により保健所長に届け出るものとする。届出事項に変更が生じたときも、同様とする。

(フグ取扱衛生責任者講習会)

第7条 フグ取扱衛生責任者講習会において講習する事項は、次に掲げるとおりとする。但し、(5)、(6)については新規に届け出た者のみ対象とする。

- (1) 新潟県近海域で捕獲されるフグを主としたフグの鑑別に関する事項
- (2) フグの標準和名に関する事項
- (3) フグの有毒部位に関する事項
- (4) フグの除毒処理に関する事項
- (5) フグの取扱いの規制に関する事項
- (6) フグによる食中毒の予防方法に関する事項
- (7) 前各号に掲げるもののほか、フグによる食中毒の発生を防止するために必要な事項

2 前項に定めるもののほか、フグ取扱衛生責任者講習会について必要な事項は、別に定める。

(遵守事項)

第8条 営業者及びフグ取扱衛生責任者は、フグの取扱いに当たっては、次に掲げる事項を遵守するものとする。

- (1) フグの取扱いに際して用いるフグの種類の名前は、標準和名とすること。
- (2) フグの選別を厳重に行い、特に魚体すべてが有毒なフグ及び種類が不明なフグを確実に排除すること。
- (3) フグの除毒処理は、専用の器具を使用して行い、使用後は流水で十分に洗浄すること。
- (4) フグを冷凍保管する場合は、内臓を除去した後、急速凍結による方法で凍結し、保管すること。
- (5) 凍結したフグを使用する場合は、急速凍結による方法で凍結したものを扱い、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に供することとし、再凍結は行わないこと。
- (6) フグの有毒部位の除去は、的確に行うこと。
- (7) 除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、専用の清掃しやすい不浸透性材質のふた付き容器で、有毒部位が保管されていることを明示した施錠できるものに保管し、その処分は焼却等の方法により確実に行うこと。
- (8) 有毒部位であるフグの卵巣及び皮の塩蔵処理については、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、未処理のまま除毒処理を行うフグ取扱施設以外へ

搬送されることがないように、管理を十分に行うこと。

イ 塩蔵は、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6月以上行うこと。

ウ 出荷の際には、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1グラム当たり10マウスユニットを超えないことを確認し、当該検査の記録を1年間保存すること。

(9) フグ加工品等の表示については、次の事項に留意し、適切に行うこと。

ア 内臓を除去し、皮をはいだいわゆるみがきフグについては、フグの種類、除毒処理を行ったフグ取扱施設の所在地及び営業者の氏名（法人にあつてはその名称）並びに処理年月日についても表示すること。

イ みがきフグ以外のフグ加工品等（フグ刺しなどの生食用のものを含む）については、食品衛生法で表示義務のある名称、賞味（消費）期限、加工所等に加えてフグの種類を表示し、加工年月日、Lot番号など、ロットが特定できるもののいずれかを表示すること。

## 附 則

この要綱は、平成2年9月1日から施行する。

この要綱は、平成20年2月15日から施行する。

この要綱は、平成23年6月1日から施行する。

フグ取扱施設及びフグ取扱衛生責任者設置（変更）届

年 月 日

保健所長 殿

届出者 住所

(電話番号 - - )

氏名

( 年 月 日生)  
(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

新潟県フグ中毒の防止に関する要綱第4条及び第6条の規定により、下記のとおり届け出ます。

記

1 フグ取扱施設 ( 新設 ・ 変更 ・ 廃止 )

(1) 営業所の所在地

電話番号 - -

(2) 営業所の名称

(3) 営業者の住所 (届出者の住所に同じ)

(4) 営業者の氏名 (届出者の氏名に同じ)

(5) 現に取得している営業の種類

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 飲食店営業      | <input type="checkbox"/> そうざい製造業       |
| <input type="checkbox"/> 魚介類販売業     | <input type="checkbox"/> かん詰又はびん詰食品製造業 |
| <input type="checkbox"/> 魚介類せり売営業   |  |
| <input type="checkbox"/> 食品の冷凍又は冷蔵業 | <input type="checkbox"/> 魚介類加工業        |

2 フグ取扱衛生責任者 ( 新設 ・ 変更 )

別紙のとおり

保健所記入欄	施設初回届出	年 月 日
--------	--------	-------

別紙

2 フグ取扱衛生責任者

設置(変更)年月日 年 月 日

(1) フグ取扱衛生責任者氏名		
	(生年月日 年 月 日)	
(2) フグ取扱免許の有無	有 無	
ア 取得都道府県名		
イ 免許証番号		
ウ 取得年月日	年 月 日	
(3) 調理師資格の有無	有 無	
(4) 旧フグ取扱衛生責任者氏名(変更の場合)		
(5) 施設の名称及び所在地		市・町・村
(6) 営業者氏名		

講習会受講	要・不要	受講年月日					
-------	------	-------	--	--	--	--	--