

# 尼崎市ふぐの処理及び販売取扱要綱

## 第1条 目的

この要綱はふぐの処理及び販売について、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。

## 第2条 定義

この要綱において、次の各号に掲げる用語の定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種類を特定し、有毒部位を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) 「ふぐの販売」とは、ふぐの有毒部位の有無に関わらず、ふぐを販売することをいう。ただし、ふぐ加工品（ふぐ塩蔵品、ふぐ乾燥品、ふぐ調理加工品等）の販売を除く。

## 第3条 適用範囲

この要綱は、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並びにふぐの販売を行う者に適用する。

- (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

## 第4条 食用可能なふぐの範囲

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（以下「可食部位」という。）は、次のとおりとする。

- (1) 別表1及び別表1の2に掲げる種類のふぐで同表に定める部位
- (2) 別表1及び別表1の2に掲げる種類のふぐの可食部位以外の部位並びに別表1及び別表1の2に掲げる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

## 第5条 ふぐの販売等の制限

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、食用として販売又は調理による提供をしてはならないものとする。ただし、第6条に定めるふぐ処理者を置いている第3条に掲げる業種の営業者及び魚介類競り売り営業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っては、この限りではない。

#### 第6条 ふぐ処理者の認定要件

食品衛生法施行規則（以下「省令」という。）別表第17第1号へに規定するふぐの種類の見分けに関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者（以下「ふぐ処理者」という。）は、次のいずれかに該当する者とする。

- (1) 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号厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知）に示されたふぐ処理者の認定基準に適合する試験に合格した者。
- (2) 令和2年度までに尼崎市長が実施した講習会を受講した者。
- (3) (2)と同等以上の内容と認められる都道府県知事等が実施した講習会等を受講した者。

#### 第7条 ふぐ処理施設の届出等

保健所長は、ふぐの処理を行う施設の届出等について、次の各号に定めるところにより指導するものとする。

##### (1) ふぐ処理施設の開始届

ふぐの処理を開始しようとする営業者は、保健所長に様式1の「ふぐ処理施設開始届」を提出すること。

##### (2) ふぐ処理施設の変更・廃止届

ふぐ処理施設の営業者は、届け出た内容に変更が生じた場合又はふぐの処理を行わなくなった場合は、様式2の「ふぐ処理施設変更・廃止届」を提出すること。ただし、省令第71条の規定による営業許可申請事項の変更及び省令第71条の2の規定による廃業の届出をした場合においては、ふぐ処理施設の設備・取扱の概要変更を除き、本要綱における「ふぐ処理施設変更・廃止届」を提出したものとみなす。

##### 2 前項第1号の届出を受理した場合、保健所長は、様式3の「ふぐ処理施設届出済証」（以下「届出済証」という。）を交付するものとする。

また、ふぐ処理施設の営業者は、届出済証を施設の入り口若しくは店内の見やすい場所に掲示するものとする。

#### 第8条 ふぐ取扱い上の厳守事項

##### (1) 原料ふぐの選別を厳重に行うこと

原料ふぐを仕入れるにあたっては、選別を厳重に行い、特にドクサバフグ等魚体

すべてが有毒なふぐ及び種類不明のふぐは確実に排除すること。

(2) 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、必ず断面を入れて、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（精巢及び卵巣を含む）をすべて廃棄すること。

(3) ふぐを凍結する場合にあつては急速に凍結すること

ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を使用し、急速に凍結すること。

(4) 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し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。

(5) 調理器具等を十分に洗浄すること

有毒部位の除去に使用した専用の包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても必要に応じて十分に洗浄すること。

(6) 有毒部位を確実に処分すること

除去した有毒部位を保管する専用の施設できる容器等を備え、焼却等の方法により確実に処分すること。

(7) ふぐに係る商品の表示を適切に行うこと

ふぐの表示を行うにあたっては、関係法令及び通知に従った表示を行うこと。

(8) ふぐの管理を適切に行うこと

ふぐ処理施設において、ふぐ処理者が不在のときにおけるふぐの管理（納入、保管等）の方法を明確にすること。また、ふぐの入荷量、処理量、販売量、廃棄量等について記録を作成し、保存すること。

附 則

- 1 この要綱は、平成22年11月9日から施行する。
- 2 平成12年12月19日施行の尼崎市「フグ販売及び処理取扱要領」は廃止する。
- 3 この要綱施行前に、「フグの販売及び処理取扱要領」（昭和59年11月10日施行）に基づいて、「フグ処理施設の開始届」を届け出ている場合は、この要綱でいう「ふぐ処理施設開始届」を提出しているものとみなす。

附 則

この要綱は、平成26年12月1日から施行する。

附 則

- 1 この要綱は、令和3年12月23日から施行する。
- 2 第6条第2号に該当する者から、受講証を亡失し又はき損したため受講証の再交付の申し出がなされたときは、再交付できるものとする。
- 3 改正前の尼崎市フグの処理及び販売取扱要綱（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ができることを踏まえ、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。
- 4 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（第4条関係）

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ふぐの種類及び部位

科名	種類（種名）	部位		
		筋肉	皮	精巣
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ふぐであっても、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ふぐに適用する。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、いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐ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 ふぐは、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、これらのふぐについては、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ふぐ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