

## 沖縄県ふぐ取扱い要綱

(目的)

第1条 この要綱は、食用に供するふぐの処理、加工、調理、販売及び表示等の取扱いについて衛生上必要な事項を定める事により、ふぐ毒による食中毒の発生を防止することを目的とする。

(適用の範囲)

第2条 この要綱は、食用に供するふぐの処理、加工、調理、販売について適用する。ただし、ふぐ塩蔵品、ふぐ乾製品、ふぐ調味加工品、ふぐくん製品等（以下「ふぐ加工品」という。）の販売については、適用しない。

(定義)

第3条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 「処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓、皮及びその他の毒のある部位（以下「有毒部位」という。）を除去し、又は卵巣及び皮の塩蔵処理を行い製品の毒性を確認することをいう。
- (2) 「ふぐ処理者」とは、ふぐの知識及び鑑別等に関する講習会（以下「ふぐ講習会」という。）を修了し、ふぐの鑑別及び処理等に関する技術認定（以下「ふぐ処理技術認定」という。）を受けふぐの処理、調理、加工、又は販売の業務に従事するものをいう。
- (3) 「ふぐ取扱者」とは、ふぐ講習会を修了し、未処理のふぐ（以下「丸ふぐ」という。）を販売する者又は内臓を除去し皮をはいだふぐ（以下「みがきふぐ」という。）の調理、加工若しくは販売の業務に従事する者をいう。
- (4) 「ふぐ営業」とは、業として食用に供する目的でふぐを処理し、調理し、加工し、又は販売することをいう。
- (5) 「ふぐ営業者」とは、ふぐ営業を営む人又は法人をいう。
- (6) 「ふぐ営業所」とは、ふぐ営業を行う施設をいう。
- (7) 「ふぐ処理施設」とは、飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の営業の許可を受けた施設であって、ふぐを処理する施設の要件を満たし、ふぐ処理を行う施設をいう。

(ふぐ処理者の資格)

第4条 ふぐ処理者は、知事若しくは知事の指定した団体（以下「指定団体」という。）が実施するふぐ講習会を修了し、ふぐ処理技術認定において一定以上の知識及び技術を有すると知事が認めた者又はこれと同等以上の知識及び技術を有すると知事が認めた者とする。

(ふぐ取扱者の資格)

第5条 ふぐ取扱者は、知事若しくは指定団体の実施するふぐ講習会を修了した者又は知事がこれと同等以上の知識を有すると認めた者とする。

(ふぐ処理者及びふぐ取扱者の義務)

第6条 ふぐ処理者並びにふぐ取扱者は、知事又は指定団体が実地するふぐ処理者及びふぐ取扱者を対象としたふぐに関する講習会（以下「有資格者講習

会」という。)が開催されるときは、受講しなければならない。

(取扱いの制限)

第7条 ふぐ処理者以外の者は、ふぐ処理の業務に従事してはならない。ただし、ふぐ処理者の立会いのもとに当該業務に従事する場合には、この限りではない。

2 ふぐ処理者及びふぐ取扱者以外の者は、丸ふぐの販売又はみがきふぐの調理、加工及び販売の業務に従事してはならない。ただし、ふぐ処理者又はふぐ取扱者の立会いのもとに当該業務に従事する場合には、この限りではない。

(販売の制限)

第8条 ふぐ営業者は、一般消費者に丸ふぐ及び処理した有毒部位を販売してはならない。

2 ふぐは、完全に有毒部位を除去したものでなければ食品として販売をしてはならない。ただし、次の各号に該当する場合又はふぐ営業者に販売する場合には、この限りではない。

(1) 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にあつては、個別の毒性検査により有毒でないことを確認したうえで販売する場合。

(2) 別表1に掲げる種類のふぐの卵巣及び皮にあつては、塩蔵処理等を行うことにより、その毒力がおおむね10MU/g以下となったもの又は塩蔵処理等の原料として、ふぐ営業者に販売する場合。

(3) 別表1及び別表1の2に掲げる種類以外の種類のふぐにあつては、個別の毒性検査により、有毒でないことが確認された部位を販売する場合。

(遵守事項)

第9条 ふぐ営業者は、次の各号に掲げる事項を遵守しなければならない。

(1) 原料ふぐの選別は、厳重に行い魚体すべてが有毒なふぐ及び種類の不明なふぐを確実に排除すること。

(2) ふぐの凍結又は解凍は、ふぐ毒の有毒部位から筋肉部位への移行残留を防止するため、次のとおり行う。

ア 凍結は、急速に凍結することとし、グレーズは十分かけるとともにできる限り内臓を除去した状態で凍結すること。

イ 凍結後の保管は、 $-18^{\circ}\text{C}$ 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。

ウ 解凍は、流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに調理、加工、又は販売に供すること。

エ 再凍結は、行わないこと。

第10条 ふぐ処理者は、ふぐの処理について、次の各号に掲げる事項を遵守しなければならない。

(1) ふぐの処理は、ふぐ処理施設以外では行わないこと。

(2) 有毒部位の除去は、専用の器具を使用し的確に行うとともに、使用した器具は流水で十分に洗浄すること。

(3) 除去した有毒部位は、専用の清掃しやすい不浸透性の施設できる有蓋容器に保管し、塩蔵処理を行う者を除き焼却等公衆衛生上支障のない方法に

より確実に処分すること。

(4) 卵巣及び皮の塩蔵処理は、次のとおり行うこと。

ア 未処理の卵巣及び皮がふぐ処理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い、処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。

イ 塩蔵は、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6ヶ月以上行うこと。

ウ 製品については、出荷前にロットごとの毒性試験を行い、その毒性がおおむね10MU/gを超えないことを確認のうえ出荷することとし、検査結果の記録を1年間保管すること。

(ふぐ営業の届出)

第11条 ふぐ営業を営もうとする者は、ふぐ営業届出書（第1号様式）をふぐ営業所の所在地を管轄する保健所長に提出しなければならない。

2 保健所長は、前項の規定による届出書を受理したときはふぐ営業届出済証（第2号様式）を交付する。

3 ふぐ営業者は、前項の規定に基づいてふぐ営業届出済証の交付を受けたときはふぐ営業所内の見やすい場所に掲示しなければならない。

4 保健所長は、第1項の規定による届出書を受理したときはふぐ営業台帳（第3号様式）に必要な事項を記載しなければならない。

(ふぐ営業の変更等)

第12条 ふぐ営業者は、ふぐ営業届出済証に記載された事項を変更したときは、ふぐ営業変更届出書（第4号様式）にふぐ営業届出済証を添付して、ふぐ営業所の所在地を管轄する保健所長に提出しなければならない。

2 ふぐ営業者は、ふぐ営業届出済証をき損し、又は忘失したときはふぐ営業届出済証再交付申請書（第5号様式）をふぐ営業所の所在地を管轄する保健所長に提出しなければならない。

3 ふぐ営業者は、ふぐ営業を廃止したときはふぐ営業廃止届出書（第6号様式）にふぐ営業届出済証を添付してふぐ営業所の所在地を管轄する保健所長に提出しなければならない。

4 保健所長は、第1項又は第2項の申請があつたときはふぐ営業届出済証を交付し、ふぐ営業者台帳の記載事項を変更しなければならない。

(ふぐ営業者の義務)

第13条 ふぐ営業者は、ふぐ営業の業務内容に応じふぐ営業所ごとに1名以上のふぐ処理者又はふぐ取扱者を置かなければならない。

(監視指導)

第14条 食品衛生監視員は、ふぐ営業所については一般監視指導のほか、この要綱に定める遵守事項等を監視指導しなければならない。

(認定の取消)

第15条 知事は、ふぐ処理者について、不正な認定の取得を認めた場合又は第10条の規定に違反を認めた場合は、認定を取り消すことができる。

(委任)

第16条 この要綱に定めるもののほか、この要綱の施行に関し必要な事項は別

に定める。

附 則

(施行期日)

1 この要綱は、平成3年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この要綱の適用の際現に飲食店営業、魚介類販売業又は魚介類の加工を行う営業等においてふぐ処理の業務に従事している者については、この要綱の施行の日から3年に限り、第4条に規定するふぐ処理者とみなす。

3 この要綱の適用の際現に飲食店営業、魚介類販売業又は魚介類の加工を行う営業等においてふぐの業務に従事している者については、この要綱の施行の日から3年に限り、第5条に規定するふぐ取扱者とみなす。

4 この要綱の適用の際現にふぐ営業を営む者については、この要綱の施行の日から3年に限り、第11条第1項に規定するふぐ営業届出済証の交付を受けた者とみなす。

(施行期日)

この要綱は平成5年7月2日から施行する。

(施行期日)

この要綱は平成18年9月7日から施行する。

(施行期日)

この要綱は平成30年3月26日から施行する。

附 則

(施行期日)

この要綱は令和3年6月1日から施行する。

(経過措置)

2 この要綱の適用の際現にふぐ処理者として認定を受けている者については、この要綱の第4条に規定するふぐ処理者とみなす。

3 この要綱の適用の際現に処理施設としてふぐ営業の届出をしている者については、この要綱の第3条に規定するふぐ処理施設とみなす。

別表 1 (第 8 条関係)

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 ズ 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、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、ここに記載されていないフグであっても、今後、鑑別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nf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事があるので、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 (第 8 条関係)

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寿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、長崎県瀬詰崎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。