

# 茨城県ふぐ取扱指導要綱

〔昭和62年10月21日 環第1463号〕  
各保健所長あて 衛生部長通知

## (目的)

第1条 この要綱は、ふぐ又はその部位の処理、加工、調理又は販売（以下「ふぐの取扱い」という。）に関して必要な事項を定めることにより、ふぐの飲食に起因する衛生上の危害を防止することを目的とする。

## (用語の定義)

第2条 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) ふぐ営業 食品衛生法（昭和22年法律第233号）（以下「法」という。）第55条の規定による飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業若しくは複合型冷凍食品製造業の許可を受け、又は法第57条の規定による営業（鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業に限る）の届出をした人又は法人が業としてふぐを取扱うことをいう（ただし、有毒部位を除去されたふぐ（以下「みがきふぐ」という。）の取扱いを除く。）。
- (2) ふぐ営業者 ふぐ営業を営む人又は法人をいう。
- (3) ふぐ営業施設 ふぐ営業者がふぐ営業を営む施設であって、この要綱に基づき保健所長に届け出た施設をいう。
- (4) ふぐ処理者 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17第1号において規定する、ふぐの種類を鑑別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知事が認めた者をいう。
- (5) 認定基準 「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）別添に掲げるふぐ処理者を認定する際の基準をいう。
- (6) 認定要件 「ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針（ガイドライン）について」（令和2年5月1日付け生食発0501第10号）別添（以下「ガイドライン」という。）を踏まえて知事が定めるふぐ処理者の認定要件をいう。
- (7) 既存ふぐ処理者 都道府県知事等がガイドラインを踏まえ定める条例等の施行の時点で現に従前の認定に係る要件（以下「既存認定要件」という。）に基づきふぐの処理を行うことを都道府県知事等が認めていた者をいう。

## (ふぐ処理者の認定)

第3条 ふぐ処理者は、各号のいずれかに該当する者とする。

- (1) 学校教育法（昭和22年法律第26号）第57条に規定する者であって、知事又は知事が指定した団体（以下「指定団体」という。）が実施する認定基準に適合する認定要件に基づいた試験（以下「試験」という。）を受験し、ふぐの処理に必要な知識及び技術等を有すると認められた者。

(2) 他の都道府県知事等が実施する認定基準に適合する認定要件に基づいた試験を受験し、ふぐの処理に必要な知識及び技術等を有すると認められた者。

2 既存ふぐ処理者の取扱いは、各号のとおりとする。

(1) 本県の既存ふぐ処理者については、前項に規定するふぐ処理者と同等以上の知識及び技術等を有するものと認められることから、引続きふぐの処理を行うことができるものとする。

(2) 他の都道府県等の既存ふぐ処理者については、当該都道府県知事等が既存ふぐ処理者に対して不足を補うために定めた講習会等を受講した場合にふぐの処理を行うことができるものとする。ただし、既存認定要件に対し、他の都道府県知事等が追加の要件を設ける必要がないと認めた場合はこの限りではない。

(認定試験)

第4条 知事又は指定団体は、前条第1項第1号に規定する試験を実施するものとする。

(ふぐ処理者の再教育について)

第5条 ふぐ処理者が各号のいずれかに該当する場合は、知事又は指定団体が実施する再教育に係る講習を受講するものとする。

(1) 第12条及び第13条の事項を怠ったとき

(2) ふぐの処理に関し食中毒その他の衛生上重大な事故を発生させたとき

(取扱いの制限)

第6条 ふぐ処理者以外の者は、ふぐ営業施設においてふぐの処理の業務に従事してはならない。ただし、法第6条第2号ただし書に規定する場合及びふぐ処理者の監督のもとにふぐの処理の業務に従事する場合には、この限りではない。

(ふぐ営業者の届出等)

第7条 ふぐ営業を行おうとする者は、あらかじめ営業施設ごとに、その所在地を管轄する保健所長にふぐ営業届出書（様式第1号）に次の各号に掲げる書類を添えて届け出なければならない。

(1) 営業施設の概要

(2) ふぐ処理者の資格を証する書類の写し（ふぐの処理を行う場合に限る。）

2 保健所長は、前項の届出を受理したときは、届出者にふぐ営業届出済証（様式第2号）（以下「届出済証」という。）を交付するものとする。

3 ふぐ営業者は、前項の届出済証をふぐ営業施設の見やすい場所に掲示しておかななければならない。

4 保健所長は、ふぐ営業者台帳（様式第3号）に必要な事項を記載しておくものとする。

(亡失、破損の届出)

第8条 ふぐ営業者は、届出済証を亡失し、又は破損したときは、亡失し、又は破損した日から30日以内にふぐ営業届出済証再交付届出書（様式第4号）に破損した場合にあっては破損した届出済証を添えて保健所長に届け出なければならない。

2 保健所長は、前項の届出を受理したときは、届出済証を再交付するものとする。

(変更の届出等)

第9条 ふぐ営業者は、次の各号に掲げる事項に変更が生じたときは、変更が生じた日から30日以内に

ふぐ営業変更届出書（様式第5号）に届出済証を添えて保健所長に届け出なければならない。

- (1) ふぐ営業者又はふぐ処理者の氏名又は住所（法人にあっては、名称又は主たる事務所の所在地）
- (2) ふぐ営業施設の名称
- (3) ふぐ処理者
- (4) ふぐ営業の内容

2 前項の場合において、届出済証の記載事項に変更が生じたときは、保健所長は、届出済証を書き換えて交付するものとする。

（廃止の届出）

第10条 ふぐ営業者がふぐ営業を廃止したときは、廃止の日から30日以内にふぐ営業廃止届出書（様式第6号）に届出済証を添えて保健所長に届け出なければならない。ただし、ふぐ営業施設に係る法第55条の規定による許可又は法第57条の規定による営業等を廃止した場合には、ふぐ営業の廃止の届出があったものとみなす。

（ふぐ営業者の義務）

第11条 ふぐ営業者は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- (1) ふぐ営業者は、ふぐ処理者以外の者にふぐの処理の業務に従事させてはならない。ただし、法第6条第2号ただし書に規定する場合及びふぐ処理者の監督のもとにふぐの処理の業務に従事する場合には、この限りではない。
- (2) ふぐ営業者は、ふぐ営業者以外の者に除毒処理前のふぐを販売してはならない。

（有毒ふぐ等の販売等の禁止）

第12条 別表に掲げる種類のふぐの可食部以外の部位及び同表に掲げる種類以外の種類のふぐ（同表注1本文で定める海域以外で漁獲するふぐ及び注1ただし書きにより同表が適用されないふぐを含む。以下この条において同じ。）又は販売の用に供する目的で貯蔵し、陳列し、処理し、加工し、若しくは使用してはならない。ただし、次の各号に掲げる場合には、その限りではない。

- (1) 別表に掲げる種類のふぐの可食部以外の部位にあっては、個別の検査によりその毒力がおおむね10MU/g以下であることを確認したうえで販売等する場合
- (2) 別表に掲げる種類のふぐの卵巣又は皮であって、長時間塩蔵処理することにより、その毒力がおおむね10MU/g以下となったものを販売等する場合
- (3) 別表に掲げる種類以外の種類のふぐにあっては、個別の検査によりその毒力がおおむね10MU/g以下であることが確認された部位を販売等する場合

（ふぐ処理の遵守事項）

第13条 ふぐ処理者がふぐの処理を行うに当たっては、次の事項を遵守しなければならない。

- (1) ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去等ができること知事が認めた施設において行うこと。
- (2) 原料ふぐの選別を厳重に行い、魚体全てが有毒なふぐ及び種類不明のふぐを確実に除去すること。
- (3) ふぐを凍結するときは、急速凍結法により行い、解凍は、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。

- (3) 除毒処理は、的確に行うこと。
  - (4) 除毒処理に用いる包丁、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。
  - (5) 処理により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施錠できる専用の容器に保管し、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。
- 2 ふぐ処理者が前条第2号の塩蔵処理を行うに当たっては、次の事項を遵守しなければならない。
- (1) 原料のふぐの卵巣又は皮が未処理のままふぐ処理施設外へ搬出されることのないよう管理を十分行うこと。
  - (2) 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。
  - (3) ロットごとに製品の検査を行い、その記録を1年間以上保存すること。

3 前2項の規定に反して処理されたみがきふぐ並びに卵巣及び皮の塩蔵品は、販売又は使用してはならない。

(みがきふぐ及びふぐ加工品の表示)

第14条 容器包装に収められたみがきふぐ及びふぐ加工品は、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に基づく表示がされていないなければならない。

(報告)

第15条 保健所長は、毎年4月30日までにふぐ営業指導等報告書（様式第7号）により、毎年4月1日から翌年3月31日までのふぐ営業者に対するこの要綱に基づく指導及び法第28条第1項に基づく立入検査に関する事務の状況について、保健医療部長あて報告するものとする。

(その他)

第16条 この要綱の施行について必要な事項は、保健医療部長が別に定める。

付 則

- 1 この要綱は、昭和62年11月1日から施行する。
- 2 この要綱施行に際に現にふぐ営業を行う者は、この要綱施行の日から算して5月以内に要綱第5条第1項の営業の届出をしなければならない。

付 則

この要綱は、平成5年3月8日から施行する。

付 則

この要綱は、平成7年11月2日から施行する。ただし、要綱第11条第2号については、平成9年4月1日から施行する。

付 則

この要綱は、平成10年10月9日から施行する。

付 則

この要綱は、平成13年1月4日から施行する。

付 則

この要綱は、平成16年7月21日から施行する。

付 則

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

付 則

1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

2 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（昭和22年法律第233号）第52条の規定により飲食店営業若しくは魚介類販売業の許可又は廃止前の茨城県食品衛生条例（昭和40年茨城県条例第41号）第5条の規定により魚介類加工業の許可を受けた人又は法人が引き続き業としてふぐを取り扱う場合は、なお従前の例による。

付 則

この要綱は、令和5年4月1日から施行する。

様式第1号 (第7条第1項)

ふぐ営業届出書

年 月 日

茨城県保健所長 殿

住所 (法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名 (法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

茨城県ふぐ取扱指導要綱第7条第1項の規定により下記のとおり届け出ます。

|              |                          |   |
|--------------|--------------------------|---|
| 営業<br>施設     | 所在地                      |   |
|              | 名称                       |   |
| ふぐ<br>処理者    | 住所                       |   |
|              | 氏名                       |   |
|              | 認定自治体                    |   |
| ふぐ営業の内容      |                          | 1ふぐの除毒処理          2ふぐの販売  |
| 法に基づ<br>く許可等 | 業種                       | 1飲食店営業 2魚介類販売業 3魚介類加工業<br>4水産製品製造業 5複合型そうざい製造業<br>6複合型冷凍食品製造業 7届出業種(魚介類販売業(包装のみ)) |
|              | 許可番号及<br>び年月日又は<br>届出年月日 | 保指令 第          号<br>年          月          日                                       |
| 備考           |                          |   |

## 営業施設の概要

|                |           |
|----------------|-----------|
| (営業施設の配置図)     |           |
| (有毒部位の保管容器の概要) | (付近の見取り図) |

(注)

- 1 ふぐの処理を行わない施設については、ふぐ処理者の欄は記載しなすこと。
- 2 ふぐ処理者を2名以上置いている場合には、その1名を「ふぐ処理者」の欄に記載し、備考欄にふぐ処理者の人数を記載すること。
- 3 この届出と同時に法に基づく新規の許可申請を行う場合はその旨を備考欄に記載し、「許可番号及び年月日又は届出年月日」の欄は記載しないこと。

様式第2号 (第7条第2項)

届出番号 第 号

ふ ぐ 営 業 者 届 出 済 証

住所 (法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名 (法人あつては、名称)

営業施設の所在地

営業施設の名称

ふぐ営業の内容

茨城県ふぐ取扱指導要綱第7条第1項の規定により届け出た者であることを証明する。

年 月 日

茨城県

保健所長

印

様式第3号 (第7条第4項)

ふぐ 営 業 者 台 帳

保健所

|           |       |  |
|-----------|-------|--|
| 届出番号及び年月日 |       | 第 号 年 月 日  |
| 営 業 者     | 住 所   |  |
|           | 氏 名   |  |
| 営 業 施 設   | 所 在 地 |  |
|           | 名 称   |  |
| ふ ぐ 処 理 者 | 住 所   |  |
|           | 氏 名   |  |
|           | 認定自治体 |  |
| ふぐ営業の内容   |       | 1 ふぐの除毒処理      2 ふぐの販売   |
| 許 可 業 種 名 |       | 1 飲食店営業   2 魚介類販売業   3 魚介類加工業<br>4 水産製品製造業   5 複合型そうざい製造業<br>6 複合型冷凍食品製造業   7 届出業種(魚介類販売業(包装のみ)) |
| 備 考       |       |  |

様式第4号 (第8条)

ふぐ営業届出済証再交付届出書

年 月 日

茨城県

保健所長 殿

住所 (法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名 (法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

茨城県ふぐ取扱指導要綱第8条の規定により下記のとおり届け出ます。

|              |                                |   |
|--------------|--------------------------------|---|
| 届出番号及び年月日    |                                |   |
| 営業<br>施設     | 所在地<br>名称                      |   |
| ふぐ<br>処理者    | 住所<br>氏名<br>認定自治体              |   |
| ふぐ営業の内容      |                                | 1ふぐの除毒処理      2ふぐの販売  |
| 法に基づ<br>く許可等 | 業種<br>許可番号及<br>び年月日又は<br>届出年月日 | 1飲食店営業 2魚介類販売業 3魚介類加工業<br>4水産製品製造業 5複合型そうざい製造業<br>6複合型冷凍食品製造業 7届出業種(魚介類販売業(包装のみ))<br>保指令 第 号<br>年 月 日 |
| 亡失 (破損) の理由  |                                |   |

様式第5号 (第9条第1項)

ふぐ営業変更届出書

年 月 日

茨城県

保健所長 殿

住所 (法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名 (法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

茨城県ふぐ取扱指導要綱第9条第1項の規定により下記のとおり届け出ます。

|           |     |     |     |
|-----------|-----|-----|-----|
| 届出番号及び年月日 |     |     |     |
| 営業<br>施設  | 所在地 |     |     |
|           | 名称  |     |     |
| 変更<br>内容  | 事項  | 変更前 | 変更後 |
|           |     |     |     |
| 変更年月日     |     |     |     |
| 備考        |     |     |     |

様式第6号 (第10条)

ふぐ営業廃止届出書

年 月 日

茨城県

保健所長 殿

住所 (法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名 (法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

茨城県ふぐ取扱指導要綱第10条の規定により下記のとおり届け出ます。

|           |     |  |
|-----------|-----|--|
| 届出番号及び年月日 |     |  |
| 営業<br>施設  | 所在地 |  |
|           | 名称  |  |
| 廃止年月日     |     |  |
| 備考        |     |  |

様式第7号 (第15条)

保第 号  
年 月 日

保健医療部長 殿

保健所長

ふぐ 営 業 者 指 導 等 報 告 書

| 業 種                              | ふぐ営業<br>の内容 | 年 度<br>当 初<br>施設数 | 届 出<br>施設数 | 廃 業<br>施設数 | 年度末<br>施設数 | 立入<br>検査<br>件数 | 備 考 |
|----------------------------------|-------------|-------------------|------------|------------|------------|----------------|-----|
| 飲食店<br>営 業                       | 除毒処理        |                   |            |            |            |                |     |
| 魚介類<br>販売業                       | 除毒処理        |                   |            |            |            |                |     |
|                                  | ふぐ販売        |                   |            |            |            |                |     |
|                                  | 小 計         |                   |            |            |            |                |     |
| 魚介類<br>加工業                       | 除毒処理        |                   |            |            |            |                |     |
| 水産製品<br>製造業                      | 除毒処理        |                   |            |            |            |                |     |
| 複合型<br>そうざい<br>製造業               | 除毒処理        |                   |            |            |            |                |     |
| 複合型<br>冷凍食品<br>製造業               | 除毒処理        |                   |            |            |            |                |     |
| 届出業種 (魚<br>介類販売業<br>(包装の<br>み) ) | ふぐ販売        |                   |            |            |            |                |     |
| 合 計                              |             |                   |            |            |            |                |     |

## 別表

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                              | ○  | — | —  |
|   | 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。) |    |   |    |
| 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。) |                                     |    |   |    |
| 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、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。

- 2 ○は、可食部位
- 3 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。
- 4 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。
- 5 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。
- 6 有明海とは、漁獲法（昭和24年法律第267号）第110条第2項に規定する「日本海・九州西海岸」のうち、長崎県及び佐賀県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貴崎に至る直線及び陸地によって囲まれた海面をいう。
- 7 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地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をいう。