

生食発0501第10号
令和2年5月1日

各
〔都道府県知事
保健所設置市長
特別区長〕 殿

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
(公印省略)

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

ふぐの取扱いについては、「フグの衛生確保について」(昭和58年12月2日付け環乳第59号厚生省環境衛生局長通知)及び同日付けの厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知により対応いただいております。ふぐを処理する者(以下「ふぐ処理者」という。)については、「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令」(令和元年厚生労働省令第68号)により、ふぐの処理を行う営業者が営業許可を取得するための施設の参酌基準については、「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厚生労働省関係省令の整備に関する省令」(令和元年厚生労働省令第87号)によりそれぞれ食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)に必要な規定が整備されることとなりました。

また、ふぐ処理者の認定に必要な知識及び技術等の全国的な平準化を図り、都道府県等間においてふぐ処理者の資格の受入れを促進することを目的とし、都道府県知事等が行うふぐ処理者の認定の基準については、「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)により通知したところです。

今般、上記の省令改正及び通知発出を踏まえ、都道府県等において定めるべき事項を整理し、別添のとおり指針(ガイドライン)としてまとめました。

ついては、当該指針を踏まえ関係条例等の必要な見直しをお願いします。

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)

1 目的

このガイドラインは、都道府県、保健所設置市又は特別区(以下「都道府県等」という。)におけるふぐの適正な取扱い及びふぐ処理者(2(1)において定義する者をいう。以下同じ。)の認定手続を定めることにより、ふぐ毒に起因する食中毒を未然に防止することを目的とする。

2 定義

このガイドラインにおいて、用語の定義は、次に定めるところによる。

- (1) ふぐ処理者 「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令」(令和元年厚生労働省令第68号。以下「第2次省令」という。)による改正後の食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下「施行規則」という。)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都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長(以下「都道府県知事等」という。)が認める者をいう。
- (2) 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。
- (3) 認定要件 都道府県知事等がこのガイドラインを踏まえて条例等で定めるふぐ処理者の認定要件をいう。
- (4) 既存ふぐ処理者 都道府県知事等がこの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。
- (5) ふぐ処理施設 「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)附則第1条第3号の施行日(以下「第3号施行日」という。)より前においては、飲食店営業、魚介類販売業又は魚介類の加工を行う営業に係る施設であって、ふぐの処理を行う施設としてあらかじめ都道府県知事等に届け出た施設をいい、第3号施行日以降においては食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号。以下「施行令」という。)第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業又は同条第28号に規定する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す施設をいう。

3 ふぐ処理者の認定

都道府県知事等は、次のいずれかに該当する者をふぐ処理者に認定する。

- (1) 認定基準に適合する認定要件に基づいた都道府県知事等が実施する試験を受験し、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) 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。

ただし、受け入れ側の都道府県等における認定要件が、地域の実情を踏まえた追加の要件を設けている場合は、当該要件を満たすために、受け入れ側の都道府県知事等が行う講習会を受講した者に限る。

4 試験の科目

3(1)に規定する試験は、認定基準を踏まえた次に挙げる科目について実施し、ふぐの処理に必要な知識及び技術等を確認する。

I 水産食品の衛生に関する知識(学科)

II ふぐに関する一般知識(学科)

III ふぐの処理(実技)

5 認定の取消及び停止

都道府県知事等は、ふぐ処理者が次のいずれかに該当する場合は、当該認定の取消又は期間その他の条件を定めて停止することができる。また、3(2)により受け入れたふぐ処理者に対し、認定の取消又は停止をする場合は、最初に認定した他の都道府県知事等にその旨を情報提供する。

(1) 不正な手段で認定を受けたとき

(2) 8の事項を怠ったとき

(3) ふぐ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

6 既存ふぐ処理者の取扱い

(1) 認定基準を踏まえ既存認定要件を見直した結果、既存認定要件に追加の要件を設ける必要がない場合は、既存ふぐ処理者は、ふぐ処理者として取り扱う。

(2) 認定基準を踏まえ既存認定要件を見直した結果、既存認定要件に追加の要件を設ける必要がある場合は、既存ふぐ処理者に対して、不足を補うため、都道府県知事等が定める講習会等を、必要に応じて行う。

7 ふぐ処理施設の営業者の責務

ふぐ処理施設の営業者は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

(1) ふぐ処理施設は、第3号施行日より前においては、飲食店営業、魚介類販売業又は魚介類の加工を行う営業に係る施設であって、ふぐの処理を行う施設としてあらかじめ都道府県知事等に届け出た施設でなければならない。第3号施行日以降においては施行令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業又は同条第28号に規定する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す施設でなければならない。

(2) 第2次省令による改正後の施行規則別表第17第1号への規定を遵守するとともに、

ふぐ処理者について「フグの衛生確保について」(昭和58年12月2日付け厚生省環境衛生局長通知。以下「局長通知」という。)中の2に掲げる事項の遵守状況を監督しなければならない。

8 ふぐ処理にあたっての遵守事項

ふぐ処理者は、ふぐの処理に当たっては、局長通知中の2に掲げる事項を遵守しなければならない。

9 その他

(1) 局長通知中の別表1の2に掲げるナシフグの処理等は、局長通知中の2(6)において、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように都道府県知事等が認める方法で行うこととしていることを踏まえ、当該事項については、取扱いを定めていない都道府県等においては、当該事項の条例等への規定については慎重に検討すべきである。

(2) 局長通知中の別表2に掲げる卵巣及び皮の塩蔵処理は、限られた地域において限定的な製法で行われてきたことに鑑み、当該事項については、取扱いを定めていない都道府県等においては、当該事項の条例等への規定については慎重に検討すべきである。