

生食監発 0531 第 1 号  
令和 3 年 5 月 31 日

各 

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

医薬・生活衛生局食品監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

「フグの衛生確保について」の一部改正について

フグ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「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乳肉衛生課長通知）（以下「課長通知」という。）により通知しているところです。

このうち、都道府県知事等が有毒部位の確実な除去等の処理ができると認める者については、「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）を通知したこと、施設については、「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たことから課長通知を別紙のとおり改正しましたので、その取扱いについて遺漏のないよう配意いたたくとともに、関係者への周知方よろしく申し上げます。

新	旧
<p>1 (略)</p> <p>2 <u>フグの処理を行う者及び施設は、次によ</u> <u>られたいこと。</u></p> <p>(1) <u>フグ処理を行う者は、都道府県知事</u> <u>等が実施する試験を受験し、フグの処理に</u> <u>必要な知識及び技術等を有すると認められ</u> <u>た者であること。</u></p> <p>ただし、<u>当該試験で都道府県知事等に認</u> <u>められた者の監督下で従事する者について</u> <u>はこの限りでないこと。</u></p> <p>(2) <u>フグの処理を行う施設は、飲食店営</u> <u>業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合</u> <u>型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造</u> <u>業の営業の許可を受けた施設であって、フ</u> <u>グを処理する施設の要件を満たす施設であ</u> <u>ること。なお、この場合当該保健所が交付</u> <u>するフグ処理施設である旨記載された営業</u> <u>許可証等を施設の見やすい場所に掲示させ</u> <u>ること。</u></p> <p>3 (略)</p> <p>4 (略)</p>	<p>1 (略)</p> <p>2 <u>都道府県等において「都道府県知事等が</u> <u>有毒部位の確実な除去等の処理ができる</u> <u>と認める者及び施設」の要件を新たに定</u> <u>め、又は改正しようとする場合は、次に</u> <u>よられたいこと。</u></p> <p>(1) <u>フグ処理を行う者は、都道府県知事</u> <u>等が実施する講習会を受講した者である</u> <u>こと。</u></p> <p>ただし、<u>当該受講した者の監督下で従事</u> <u>する者についてはこの限りでないこと。</u></p> <p>(2) <u>フグの処理を行う施設は、飲食店営</u> <u>業、魚介類販売業及び魚介類の加工を行</u> <u>う営業に係る施設であってあらかじめそ</u> <u>の旨を保健所に届け出たものであるこ</u> <u>と。なお、この場合当該保健所が交付す</u> <u>る届出済票を施設の見やすい場所に掲示</u> <u>させること。</u></p> <p>3 (略)</p> <p>4 (略)</p>