

西宮市ふぐの適正な取扱い等指導要綱

(目的)

第1条 この要綱は、ふぐの適正な取扱い等について、必要な事項を定めることにより、ふぐによる危害の発生を防止し、もって食品衛生の普及向上に寄与することを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱における用語の定義は、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、ふぐの卵巣、肝臓、その他毒性のある部位（以下「有毒部位」という。）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) 「販売」とは、不特定又は多数の者に授与する場合を含むものとする。

(適用業種の範囲)

第3条 この要綱は、次に掲げる業種において施設の営業者及び当該施設におけるふぐの処理を行う者に適用するものとする。

- (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

(食用可能なふぐの範囲)

第4条 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は、別表1及び別表1の2に掲げるふぐの種類で定められた部位（以下「可食部位」という。）とする。

(ふぐ販売等の制限)

第5条 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、食用として販売してはならないものとする。ただし、ふぐ処理者を設置している第3条に掲げる業種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。

(ふぐ処理者)

第6条 食品衛生法施行規則別表第17第1号へに規定する、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市長が認める者（以下「ふぐ処理者」という。）は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

(1) 都道府県知事又は保健所を設置する地方公共団体の長又は特別区の長が行うふぐの処理に関する試験に合格した者

(2) 令和 2 年度までに本市が行った「ふぐ調理・衛生に関する特別講習会」若しくは「ふぐ調理衛生講習会」を修了した者

(3) 令和 2 年度までに他都道府県知事又は保健所設置市の長等が行った本市と同等以上の内容と認められる講習会を修了した者

(ふぐ処理者の取消又は停止)

第 7 条 保健所長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ものとする。他の都道府県知事等が実施するふぐの処理に関する試験に合格若しくはそれと同等以上の知識及び技術を有すると市長が認める者の認定の取消又は停止をする場合は、認定した他の都道府県知事等に対して通知するものとする。

(ふぐ処理施設の届出等)

第 8 条 ふぐ処理施設の届出等は、次のとおりとする。

(1) 開始届

ふぐの処理をしようとする営業者は、あらかじめ保健所長に「ふぐ処理施設開始届」により、ふぐ処理者に該当することを証する書類を添付して、その旨を届け出るものとする。

(2) 届出済証の掲示

保健所長は、「ふぐ処理施設開始届」を受理したときは、ふぐ処理施設届出済証（以下、「届出済証」という。）を、当該届出をした者に交付する。届出済証の交付を受けた者は、当該届出済証を施設の見やすい場所に掲示するものとする。

(3) 廃止届

ふぐ処理施設の営業者は、ふぐの処理を行わなくなったときは、届出済証を添付し、「ふぐ処理施設廃止届」により保健所長に届け出るものとする。

(4) 変更届

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は「ふぐ処理施設変更届」により保健所長に届け出るものとする。

(5) 再交付申請

ふぐ処理施設の営業者は、届出済証を紛失、破損等した場合は、「ふぐ処理施設届出済証再交付申請書」により保健所長に申請し、届出済証の再交付を受けるものとする。

(遵守事項)

第 9 条 ふぐの処理を行う者は、ふぐ個体ごとに次の事項を厳守するものとする。

(1) 原料ふぐの選別を厳重に行うこと

原料ふぐの仕入れにあたっては、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を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
 - ① 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行うこと。
 - ② 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) 凍結したふぐの解凍を迅速に行うこと。
 - ① 凍結したふぐを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものをを用いること。
 - ② 解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することが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。
- (4) 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。
- (5) 有毒部位を確実に処分すること
有毒部位を入れる専用の施錠可能な廃棄物容器を設け、焼却等の方法により確実に処分すること。

付 則

- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。
- 2 令和2年度までに「ふぐ調理・衛生に関する特別講習会受講済証」若しくは「ふぐ調理衛生講習会修了証書」を交付された者から、修了証明書の発行を求められた場合は、証明書を交付するものとする。
- 3 この要綱施行前に、旧西宮市食品衛生法の施行等に関する条例（平成12年3月30日西宮市条例第55号）第11条第2項に基づき「ふぐ処理施設開始届」を届け出ている場合は、第8条に基づく「ふぐ処理施設開始届」を届け出ているものとみなす。

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、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フグであっても、今後、鑑別法及び毒性が明らかになれば追加することもある。

注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ンフグ及びヒガンフグについては適用しない。

注3. ○は可食部位

注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。

注5. 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。

注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。

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。)	精巣

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。