

高知県サバフグ及びヨリトフグの衛生確保に関する指導要綱

第1 目的

この要綱は、サバフグ(シロサバフグ及びクロサバフグ)及びヨリトフグの処理、加工、調理並びに販売に係る衛生確保について必要な事項を定め、サバフグ及びヨリトフグによる食中毒の発生を防止することを目的とする。

第2 用語の定義

- 1 「処理」とは、サバフグ及びヨリトフグの有毒部位を除去することをいう。
- 3 「身欠きサバフグ等」とは、有毒部位を除去したサバフグ及びヨリトフグをいう。
- 4 「サバフグ等取扱所」とは、魚介類販売業、魚介類の加工を行う営業及び飲食店営業の施設内で、サバフグ及びヨリトフグの有毒部位の除去等の処理を伴う加工及び調理並びに当該施設で処理された身欠きサバフグ等の販売(以下「処理加工等」という。)を行う施設であって、あらかじめ第4の1の規定により施設所在地を知事に届け出た施設をいう。
ただし、高知県のふぐ取扱い条例第2条に規定するふぐ処理師を設置している営業施設を除く。
- 5 「サバフグ等営業者」とは、第4の1の規定によりサバフグ等取扱所の届出を行った営業者をいう。
- 6 「サバフグ等取扱者」とは、サバフグ及びヨリトフグの処理加工等を行う者であって、第5の規定による学科及び実技講習を修了した者をいう。

第3 処理加工等の制限

- 1 サバフグ等営業者は、サバフグ等取扱所に専任のサバフグ等取扱者を1名以上置くものとする。
- 2 サバフグ及びヨリトフグの処理加工等は、サバフグ等取扱所以外の施設では行わないものとする。
- 3 サバフグ及びヨリトフグの処理加工等は、サバフグ等取扱者以外の者は行わないものとする。

第4 サバフグ等取扱所の届出等

- 1 サバフグ等取扱所の届出は、サバフグ及びヨリトフグの処理加工等を行う施設の営業者がサバフグ等取扱所届(様式第1号)により、知事に届け出ることとする。
- 2 知事は、1の届出を受けた時は、サバフグ等取扱所台帳(様式第2号)に記載するものとする。

- 3 サバフグ等営業者は、設置しているサバフグ等取扱者について、サバフグ等取扱者としての資格を証する書類(第5に規定する講習会の修了者に交付される証(以下「修了証」という。))をサバフグ等取扱所の見やすい場所に掲示するものとする。
- 4 サバフグ等営業者は、届出事項に変更が生じたときは、サバフグ等取扱所届出事項変更届(様式第3号)により速やかに知事に届け出るものとする。ただし、取扱うふぐの種類の変更は、届出を要しない。
- 6 サバフグ等営業者は、サバフグ等取扱所を廃止したときは、サバフグ等取扱所廃止届(様式第4号)により速やかに知事に届け出るものとする。また、掲示している修了証については、速やかに修了証に記載のあるサバフグ等取扱者に返却すること。

第5 講習会の開催

- 1 知事は、サバフグ等取扱者になろうとする者に対し、サバフグ及びヨリトフグの食中毒防止に必要な衛生上の知識及び処理加工等の技術を修得させるため、学科及び実技の講習会を開催するものとする。
ただし、令和3年6月1日以降は開催しない。
- 2 1に定める講習の開催に関して必要な事項は、別に定める。

第6 サバフグ等取扱者の守るべき事項

- 1 別表1に掲げるサバフグ及びヨリトフグの可食部位以外の部位は、処理加工等を行わないこと。
- 2 一般消費者には、身欠きサバフグ等のみを販売すること。
- 3 サバフグ及びヨリトフグの選別を厳重に行い、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。
- 4 凍結したサバフグ及びヨリトフグを使用する場合は、凍結及び解凍に伴うふぐ毒の有毒部位から筋肉部への移行残留を防止するため、次の事項を遵守すること。
 - (1) 凍結は、可能な限り、氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によることとし、グレーズ(氷衣)は十分かけるとともに、内臓を除去した状態で凍結すること。
 - (2) 凍結保管は、マイナス 15℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
 - (3) 解凍は、流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供すること。
 - (4) 再凍結は行わないこと。
- 5 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は的確に行い、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、焼却等により確実に処分すること。
- 6 有毒部位の除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、

必要に応じ、清水で十分洗浄すること。

- 7 サバフグ及びヨリフグの加工品については、食品表示法に基づき表示すること。なお、横断的義務表示事項のほか、次に示す個別的義務表示事項を遵守すること。
 - (1) ふぐ刺しなどの生食用のものにあつては、加工年月日(ロットが特定できるもの)、原料ふぐの種類等(食品表示基準別表第24参照)
 - (2) 身欠きサバフグ等にあつては、処理年月日、処理業者の氏名又は名称及び住所、原料ふぐの種類処理等(食品表示基準別表第24参照)
 - (3) (1)及び(2)以外のサバフグ及びヨリフグの加工品(軽度の撒塩を行ったものは除く)にあつては、ロットが特定できるもの、原料ふぐの種類等(食品表示基準別表第19参照)
なお、軽度の撒塩を行ったものは、生鮮食品に区分されることに留意すること。
 - (4) 原料ふぐの種類を表示にあつては、別表2に基づき、標準和名を用いること。
- 8 原料ふぐの入荷、加工年月日などを記録すること。

第7 書類の提出

- 1 この要綱により知事に提出する書類は、サバフグ等取扱所の所在地を管轄する福祉保健所を経由し、提出しなければならない。
- 2 第7の1の規定にかかわらず、高知市内の施設については、高知県健康政策部食品・衛生課へ提出しなければならない。

第8 内容の確認及び現地調査

- 1 第7の規定により、書類の提出を受けた福祉保健所長は、内容の確認を行うものとする。また、必要に応じ、現地調査を行うものとする。
- 2 高知市内の施設については、食品・衛生課長と高知市保健所長とが連携し、内容の確認を行うものとする。また、必要に応じ、現地調査を行うものとする。

第9 その他

この要綱に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

附 則

この要綱は、令和2年10月20日から施行する。

別表1

処理により人の健康を損なうおそれがないと認められるサバフグ及びヨリトフグの部位

| 科名 | 種類(種名) | 部位 | | |
|-----|--------|----|---|----|
| | | 筋肉 | 皮 | 精巢 |
| フグ科 | シロサバフグ | ○ | ○ | ○ |
| | クロサバフグ | ○ | ○ | ○ |
| | ヨリトフグ | ○ | ○ | ○ |

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る。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。

2 ○は可食部位

3 まれに、いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐ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。

別表2

ふぐの名称

| | | |
|---|---------|--|
| 1 | 標準和名 | シロサバフグ(フグ科) |
| | 学名 | <i>Lagocephalus spadiceus</i> (Richardson,1845) |
| | 地方名1 | ギンフグ(金沢市) サバフグ(東京都) サバフグ(名古屋市) サバフグ(京都市) サバフグ(大阪市) ギンフグ(神戸市) ギンフグ(高知市) キンフグ、カナフグ(境港市) ギロ、ギンフグ(徳山市) カナフグ(萩市(越ヶ浜)) ギロ、カナト、ギンフグ(下関市) カナト、シロカナト、ホンカナト、キンカナト(北九州市) シロサバフグ(福岡市) サバフグ(長崎市) カナト、ギンフグ(大分市) キンフグ(宮崎市) キンフグ、サバフグ(枕崎市) チャンプク、サバフグ、キンプク(鹿児島市) キンフグ(浜田市) |
| 2 | 標準和名 | クロサバフグ(フグ科) |
| | 学名 | <i>Lagocephalus cheesemanii</i> (Clarke,1897) |
| | 地方名A | サバフグ(大阪市) サバフグ(高知市) ギロ、アオカナト、アオマル(下関市) カナト、クロカナト、アオカナト(北九州市) アオフグ(宮崎市) クロサバフグ(福岡市) カナト(大分市) チャンプク、サバフグ、クロ(鹿児島市) チャンプク、サバフグ、クロ(枕崎市) |
| | 地方名B(シ) | カナト(玄海、下関) カナトウ(志賀島) キタマクラ(長崎) キロ |

| | | |
|---|-----------|---|
| | ロサバフグも含む) | フグ(広島) キロブク(広島県佐伯郡、広島市) キンカンバ(長崎) キンガンバ(長崎) キンキュウ(キンキュウ)(丹波宮津、宮津) キンフグ(玄海、有明海) キンブク(福井県、長崎県、熊本県三角、有明海) ギンフク(新潟) ギンフグ(東京、三崎、高知、室戸、長崎、肥後天草郡牛深、下関、鳥羽) ギンブク(高知、室戸、石川県宇出津、長崎県、御畳瀬、広島県賀茂郡、三角、福井、有明海) ギンブク(福井、長崎、三角、柳河、有明海) キンフグト(鹿児島) ギンフグト(鹿児島) クロフグ(長崎) ヨガネ(銚子) サバフグ(富山県東岩瀬、紀州各地、静浦、長崎、玄海、和歌山県) サバブク(高知県宿毛、須崎、江ノ島、寺泊) サンキュウ(サンキュウ)(宮津) シオサイフグ(志摩国鳥羽) ショウサイフグ(シヨオサイフグ)(鳥羽) ドクフグ(大村湾) メアカフグ(須崎) ワタルフグ(富山県東岩瀬) |
| 3 | 標準和名 | ヨリトフグ(フグ科) |
| | 学名 | <i>Sphoeroides pachygaster</i> (Müller & Troschel, 1848) |
| | 地方名A | ヨリトフグ(東京都)ヨリトフグ(北九州市)ミズフグ(大分市) |
| | 地方名B | チョウチンフグ(愛知県三谷)デデフグ(小田原)ミズフグ(沼津) |

注1 標準和名及び学名はシロサバフグ及びクロサバフグを除き「日本産魚名大辞典」(日本魚類学会編)又は「原色魚類検索図鑑」(北隆館)に基づくものであり、シロサバフグ及びクロサバフグは、現在までの研究報告を基に有毒魚介類に関する検討委員会において検討した結果に基づくものである。

- 2 学名において、命名者がかっこでくくってあるものは、その人の命名後に属名などの変更があったことを示す。
- 3 地方名Aは、山口県下関水産事務局の調査結果に基づくものである。
- 4 地方名Bは「日本産魚名大辞典」に基づくものである。なお、クロサバフグの地方名Bにはシロサバフグの地方名も含まれているため、ここに地名の記載のあるところにあっては、昭和57年10月22日環乳第68号「ドクサバフグについて」の通知に基づきシロサバフグかクロサバフグかの確認を行っておく必要がある。

様式第1号

年 月 日

高知県知事 様

住 所

ふりがな
氏 名

電話番号

〔法人にあつては、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名〕

サバフグ等取扱所届

高知県サバフグ及びヨリトフグの衛生確保に関する指導要綱第4の1の規定により、
次のとおり届け出ます。

| | |
|--------------------------|--|
| 営業の種類及び取扱製品 | 1 魚介類販売業 身欠きサバフグ等、その他() 2 魚介類の加工を行う営業 干物、みりん干し、その他() 3 飲食店営業 |
| 取扱うふぐの種類 | サバフグ ・ ヨリトフグ |
| 許可番号及び許可年月日※ | |
| 郵便番号及び営業所の所在地 | |
| 営業所電話番号 | |
| 営業所の ^{ふりがな} 名称等 | |
| サバフグ等取扱者氏名及び生 年月日 | 講習会修了番号及び修了年月日等 |
| ① | |
| ② | |
| ③ | |

※食品衛生法に係る営業許可施設の場合のみ記載

備考 次に掲げる書類を添付すること。

サバフグ等取扱者としての資格を証する書類の写し

様式第2号

サバフグ等取扱所台帳

| | | |
|--------------------------|--|------|
| 届出年月日 | 年 月 日 | |
| 営業の種類及び取扱製品 | 1 魚介類販売業 身欠きサバフグ等、その他() 2 魚介類の加工を行う営業 干物、みりん干し、その他() 3 飲食店営業 | |
| 取扱うふぐの種類 | サバフグ ・ ヨリトフグ | |
| 郵便番号及び営業所の所在地 | | |
| 営業所の電話番号 | | |
| 営業所の ^{ふりがな} 名称等 | | |
| サバフグ等取扱者氏名及び生年月日 | 講習会修了番号及び修了年月日等 | |
| ① | | |
| ② | | |
| ③ | | |
| 変 更 等 届 出 | 届出年月日 | 届出内容 |
| | | |
| | | |
| | | |

様式第3号

年 月 日

高知県知事 様

住 所

ふりがな
氏 名

電話番号

〔法人にあつては、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名〕

サバフグ等取扱所届出事項変更届

高知県サバフグ及びヨリトフグの衛生確保に関する指導要綱第4の5の規定により、
次のとおり届け出ます。

| | |
|-------------|--|
| 営業の種類及び取扱製品 | 1 魚介類販売業 身欠きサバフグ等、その他() 2 魚介類の加工を行う営業 干物、みりん干し、その他() 3 飲食店営業 |
| 変更事項 | |
| 変更年月日 | 年 月 日 |
| 新 | |
| 旧 | |

備考

- 1 変更事項の欄には、変更の内容を記載すること。
- 2 次に掲げる書類を添付すること。
 - (1) 氏名の変更の場合、戸籍抄本
 - (2) 法人の所在地、名称及び代表者の変更の場合 登記事項証明書

様式第4号

年 月 日

高知県知事 様

住 所

ふりがな
氏 名

電話番号

〔法人にあつては、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名〕

サバフグ等取扱所廃止届

サバフグ等取扱所を廃止したので、高知県サバフグ及びヨリトフグの衛生確保に関する指導要綱第4の6の規定により、次のとおり届け出ます。

| | |
|---------------|--|
| 郵便番号及び営業所の所在地 | |
| 営業の種類 | 1 魚介類販売業 身欠きサバフグ等、その他() 2 魚介類の加工を行う営業 干物、みりん干し、その他() 3 飲食店営業 |
| 廃止年月日 | 年 月 日 |
| 廃止の理由 | |