

環 乳 第 59 号

昭和 58 年 12 月 2 日

(最終改正：令和 3 年 5 月 31 日生食監発 0531 第 1 号)

各

都道府県
政令市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生省環境衛生局乳肉衛生課長
(公印省略)

フグの衛生確保について

標記については、環境衛生局長から各都道府県知事、政令市長及び特別区長あて昭和 58 年 12 月 2 日環乳第 59 号（以下「局長通知」という。）をもって通知されたところであるが、更に下記に留意の上、その取扱いに遺憾のないようお願いする。

記

- 1 フグについて、これまでに得られた知見等を基に可食部位等を明らかにしたことに伴い、今後は、次に掲げるフグ又は部位は、食品衛生法第 6 条第 2 号本文に該当し、かつ、同号ただし書に該当しない食品として販売等が認められないものとして取り扱われたいこと。
ただし、(1)から(4)までに掲げるものにあつては、個別の毒性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部位のみを販売等する場合は、この限りでないこと。
 - (1) 局長通知の別表 1 及び別表 1 の 2 に定める可食部位以外の部位（同通知別表 1 に掲げる種類のフグの卵巣及び皮であつて、同通知別表 2 の塩蔵処理が行われ、又はその原料として用いられるものを除く。）
 - (2) 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であつて、局長通知別表 1 及び別表 1 の 2 に掲げる種類以外の種類のフグ
 - (3) 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
 - (4) (2)の海域以外で漁獲されるフグ
 - (5) 一般消費者に対して未処理で販売されるフグ

2 フグの処理を行う者及び施設は、次によらねたいこと。

(1) フグの処理を行う者は、都道府県知事等が実施する試験を受験し、フグ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であること。

ただし、当該試験で都道府県知事等に認められた者の監督下で従事する者についてはこの限りでないこと。

(2) フグの処理を行う施設は、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又は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、フグを処理する施設の要件を満たす施設であること。なお、この場合当該保健所が交付するフグ処理施設である旨記載された営業許可証等を施設の見やすい場所に掲示させること。

3 有毒部位の除去等の処理に当たっては、次の点に留意するよう、関係業者を十分指導すること。

(1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう施錠できる一定の容器に保管し、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) 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。

(3) 凍結したフグを使用する場合は、凍結及び解凍に伴うフグ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。

ア 凍結は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、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、内臓を除去した状態で凍結すること。

イ 凍結保管は、マイナス 18℃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。

ウ 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。

エ 再凍結は行わないこと。

(4) 卵巣及び皮の塩蔵処理に当たっては、次の事項を遵守すること。

ア 未処理の卵巣及び皮には相当の毒性を有するものが多いことから、未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送されないことがないよう管理体制を確立するとともに、処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。

- イ 製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認の上、出荷することとし、検査結果等を記録し、保管しておくこと。
- 4 フグの種類別の呼称については、古くから地方名が多く用いられ、同一呼称のものであっても標準和名では全く別の種類のものである事例も見受けられることから標準和名を用いることとしたが、特にフグの種類を表示に当たっては、標準和名であることが明らかになるよう「標準和名〇〇フグ」と表示するよう関係営業者を指導すること。