

添付資料

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例をここに公布する。

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐの取扱等に関する条例(昭和34年鳥取県条例第12号)の全部を改正する。

目次

- 第1章 総則(第1条—第3条)
- 第2章 ふぐ処理師(第4条—第10条)
- 第3章 ふぐ取扱い等の規制(第11条—第13条)
- 第4章 雑則(第14条—第16条)
- 第5章 罰則(第17条・第18条)

附則

第1章 総則

(目的)

第1条 この条例は、ふぐの取扱い等について必要な規制をすることにより、ふぐ毒による食中毒の発生の防止を図り、もって県民の健康の保護に資することを目的とする。

(令3条例8・一部改正)

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 処理 規則で定めるふぐについて、肝臓、卵巣その他人の健康を損なうおそれがある部位を除去し、又は塩蔵処理(長期間にわたり塩漬けその他これに類する行為を行うことをいう。)を行うことをいう。
- (2) ふぐ取扱い 不特定又は多数の者の食用に供する目的で処理を行うことをいう。
- (3) ふぐ処理師 ふぐ取扱いに従事できる者として第4条第1項の免許を受けたものをいう。

(令3条例8・一部改正)

(ふぐの加工等の制限)

第3条 ふぐは、処理を行ったものでなければ、次の各号のいずれかに掲げる場合を除き、これを食用として加工し、調理し、又は販売(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。)してはならない。

- (1) 食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条第1号、第4号、第16号、第26号又は第28号に規定する営業に係る食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第55条の規定による許可を受けた者であって、ふぐを処理する者として規則で定める書類の交付を受けたもの(以下「許可営業者」という。)に販売をするとき。
- (2) 卸売市場法(昭和46年法律第35号)第2条第2項に規定する卸売市場の施設内において卸売業者、仲卸業者又は売買参加者に販売をするとき。

(令3条例8・一部改正)

第2章 ふぐ処理師

(免許)

第4条 ふぐ処理師の免許は、次の各号のいずれかに該当する者に対し、その申請に基づいて知事が与える。

- (1) 次条に規定する試験に合格した者
- (2) ふぐの処理ができる者として都道府県の知事(地域保健法(昭和22年法律第101号)第5条第1項に基づき保健所を設置する市又は特別区の長を含む。以下同じ。)に認められている者

2 ふぐ処理師の免許は、ふぐ処理師名簿に登録することによって行う。

3 知事は、免許を与えたときは、免許証を交付する。

4 ふぐ処理師は、前項の免許証(以下「免許証」という。)の記載事項に変更があったときは、速やかに、規則で定めるところにより、免許証の書換交付を知事に申請しなければならない。

5 ふぐ処理師は、免許証を滅失し、亡失し、又は損傷したときは、直ちに、規則で定めるところにより、免許証の再交付を知事に申請しなければならない。

6 前3項の交付については、鳥取県行政手続等における情報通信の技術の利用に関する条例(平成16年鳥取県条例第42号)第4条の規定は、適用しない。

(平16条例43・平21条例75・令3条例8・一部改正)

(ふぐ処理師試験)

第5条 ふぐ処理師試験は、ふぐ処理師として必要な知識及び技能について、知事が実施する。

(ふぐ処理師試験委員の設置)

第6条 前条のふぐ処理師試験を実施するため、ふぐ処理師試験委員(以下この条において「委員」という。)を置く。

2 委員は、7人以内とする。

3 委員は、医師、ふぐ処理師、学識経験のある者及び県の職員のうちから、試験の都度、知事が委嘱又は任命する。

(平18条例70・一部改正)

(絶対的欠格事由)

第7条 次の各号のいずれかに該当する者には、ふぐ処理師の免許を与えない。

(1) 第10条第1項第2号又は第3号に該当し、同項の規定により免許を取り消され、その取消しの日から起算して1年を経過しない者

(2) 第11条の規定に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して1年を経過しない者

(3) かつて第4条第1項第2号に該当していた者であって、同号に該当しないこととなった後1年を経過しないもの

(令3条例8・旧第8条繰上・一部改正)

(相対的欠格事由)

第8条 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に対しては、ふぐ処理師の免許を与えないことがある。

2 知事は、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に対してふぐ処理師の免許を与えるかどうかを決定しようとするときは、あらかじめ規則で定める者の意見を聴かなければならない。

(令3条例8・旧第9条繰上)

(ふぐ処理師の遵守事項)

第9条 ふぐ処理師は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

(1) 免許証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

(2) ふぐ取扱いに従事するときは、免許証を携帯し、関係者の請求があるときは、これを提示しなければならない。

(3) ふぐの毒性のある部分は、施錠できる専用容器に収容し、食用に供されないよう完全に処分しなければならない。

(4) 許可営業者が行う営業に係る施設(以下「営業施設」という。)以外の場所で、ふぐ取扱いを行ってはならない。

(平21条例75・一部改正、令3条例8・旧第10条繰上・一部改正)

(免許の取消し)

第10条 知事は、ふぐ処理師が次の各号のいずれかに該当するときは、その免許を取り消すことができる。

(1) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者であるとき。

(2) ふぐ取扱いに関し、その責めに帰すべき事由により法第6条の規定に違反したとき。

(3) 免許証を他人に貸与したとき。

(4) 第7条第3号に該当するに至ったとき。

2 第8条第2項の規定は、前項第1号に該当する場合の取消しについて準用する。

(令3条例8・旧第11条繰上・一部改正)

第3章 ふぐ取扱い等の規制

(令3条例8・旧第4章繰上)

(ふぐ取扱いの禁止)

第11条 ふぐ処理師でない者は、ふぐ取扱いを行ってはならない。ただし、営業施設において、当該営業施設のふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けてふぐ取扱いに従事する場合は、この限りでない。

(令3条例8・旧第16条繰上)

(ふぐ処理師による処理の確認)

第12条 他の都道府県で肝臓、卵巣その他の健康を損なうおそれがある部位を除去したふぐ及び規則で定めるふぐ加工製品(次条において「ふぐ加工製品」という。)は、ふぐ処理師が処理の確認をしたものでなければ、これを食用として加工し、調理し、又は販売をしてはならない。ただし、第4条第1項第2号に掲げる者が処理を行ったものは、この限りでない。

(令3条例8・旧第17条繰上)

(処理に係る確認事項の記録等)

第13条 肝臓、卵巣その他の健康を損なうおそれがある部位を除去したふぐ及びふぐ加工製品を食用として加工し、調理し、又は販売をしようとする者は、ふぐに対する処理が適切に行われたことが確認できる事項で規則で定めるものを記録し、これを保存しなければならない。ただし、許可営業者については、この限りでない。

(令3条例8・旧第18条繰上・一部改正)

第4章 雑則

(令3条例8・旧第5章繰上)

(報告の徴収及び立入検査)

第14条 知事は、この条例の施行に必要な限度において、ふぐ処理師、許可営業者その他の関係者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は食品衛生監視員(法第30条第1項に規定する食品衛生監視員をいう。次項において同じ。)に、営業施設に立ち入り、業務の状況若しくは施設、帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

2 前項の規定により立入検査又は質問をする食品衛生監視員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者から請求があったときは、これを提示しなければならない。

3 第1項の規定による立入検査及び質問の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

(令3条例8・旧第19条繰上・一部改正)

(手数料)

第15条 次の各号に掲げる事務については、申請その他の行為により当該事務をすることを求める者から、当該申請その他の行為が行われる際、当該各号に定める額の手数料を徴収する。

(1) 第4条第1項の規定に基づくふぐ処理師の免許 1件につき2,990円

(2) 第4条第4項の規定に基づく免許証の書換交付 1件につき1,700円

(3) 第4条第5項の規定に基づく免許証の再交付 1件につき1,700円

(4) 第5条の規定に基づくふぐ処理師試験の実施 1件につき9,040円

(平21条例75・平22条例54・一部改正、令3条例8・旧第20条繰上・一部改正)

(委任)

第16条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、別に知事が定める。

(令3条例8・旧第21条繰上)

第5章 罰則

(令3条例8・旧第6章繰上)

(罰則)

第17条 第3条又は第11条の規定に違反した者は、10万円以下の罰金又は科料に処する。

2 次の各号のいずれかに該当する者は、5万円以下の罰金又は科料に処する。

(1) 第9条第3号の規定に違反した者

(2) 第14条第1項の規定による報告をせず、又は虚偽の報告をした者

(3) 第14条第1項の規定による立入検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、又は同項の規定による質問に対し陳述をせず、若しくは虚偽の陳述をした者

(令3条例8・旧第22条繰上・一部改正)

第18条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業員が、その法人又は人の業務に関し、前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対して同条の罰金刑又は科料を科する。

(令3条例8・旧第23条繰上)

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成17年1月1日から施行する。ただし、第5条から第9条まで及び第20条(第4号に係る部分に限る。)並びに次項の規定は、平成16年11月1日から施行する。

(鳥取県ふぐ処理師調理師試験委員条例の廃止)

2 鳥取県ふぐ処理師調理師試験委員条例(昭和34年鳥取県条例第31号)は、廃止する。

(経過措置)

3 この条例の施行の際現に改正前のふぐの取扱等に関する条例(以下「旧条例」という。)第3条第1項又は第2項の規定による知事の免許を受けている者は、この条例の施行の際に改正後の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例(以下「新条例」という。)第4条第1項の規定による知事の免許を受けたものとみなす。

4 この条例の施行の際現に旧条例第4条第1項の規定による知事の認証を受けている者は、この条例の施行の際に新条例第12条第1項の規定による知事の認証を受けたものとみなす。

5 この条例の施行の際現に旧条例第4条第3項の規定により掲げている標識は、新条例第13条第2号の認証書とみなす。

6 この条例の施行前にした旧条例の規定に違反する行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則(平成16年条例第43号)

この条例は、鳥取県行政手続等における情報通信の技術の利用に関する条例(平成16年鳥取県条例第42号)の施行の日から施行する。

(施行の日=平成16年10月15日)

附 則(平成18年条例第70号)

この条例は、平成19年4月1日から施行する。

附 則(平成19年条例第77号)

この条例は、学校教育法等の一部を改正する法律(平成19年法律第96号)の施行の日から施行する。

(施行の日=平成19年12月26日)

附 則(平成21年条例第75号)

この条例は、平成22年4月1日から施行する。

附 則(平成22年条例第54号)

この条例は、平成23年4月1日から施行する。

附 則(令和3年条例第8号)抄

(施行期日)

1 この条例は、令和3年6月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この条例の施行の際現に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。以下「改正法」という。)第2条の規定による改正前の食品衛生法(以下「旧法」という。)第52条第1項の規定による許可及び第3条の規定による改正前の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例(以下「旧条例」という。)第12条第1項の規定による知事の認証を受けている者にあつては、旧法第52条第1項の規定による許可の有効期間の満了の日までの間は、当該者を第3条の規定による改正後の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例(以下「新条例」という。)第3条第1号に規定する許可業者と、当該者が行う営業に係る旧条例第7条第2号に規定する認証施設を新条例第9条第4号に規定する営業施設とみなし、新条例の規定を適用する。
- 3 前項の規定により新条例第3条第1号に規定する許可業者とみなされた者については、旧条例第3章及び第20条の規定は、当該者に係る旧法第52条第1項の規定による許可の有効期間の満了の日までの間、なおその効力を有する。
- 4 この条例の施行前にした行為及び前項の規定によりなおその効力を有することとされる場合におけるこの条例の施行後にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

○鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則

平成16年10月20日
鳥取県規則第78号

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則をここに公布する。

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則

ふぐの取扱等に関する条例施行規則(昭和34年鳥取県規則第9号)の全部を改正する。

(趣旨)

第1条 この規則は、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例(平成16年鳥取県条例第7号。以下「条例」という。)の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第2条 この規則において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 処理 条例第2条第1号に規定する処理をいう。
- (2) ふぐ処理師 条例第2条第3号に規定するふぐ処理師をいう。
(令3規則34・一部改正)

(食用に供することができるふぐ)

第3条 条例第2条第1号の規則で定めるふぐは、別表第1の左欄に掲げる種類のふぐとする。

(人の健康を損なうおそれがある部位)

第4条 条例第2条第1号に規定する人の健康を損なうおそれがある部位は、別表第1の左欄に掲げるふぐの種類に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる部位以外の部位(雄雌同体のものにあつては、生殖巣を含む。)とする。

(塩蔵処理)

第5条 条例第2条第1号に規定する塩蔵処理(以下「塩蔵処理」という。)は、長期間にわたり行う塩漬けその他これに類する行為であつて、次のいずれにも該当するものをいう。

- (1) 別表第1の左欄に掲げるふぐ(なしふぐを除く。)の卵巣又は皮のみを原料とするものであること。
- (2) 卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6月以上行うものであること。
- (3) マウス毒性試験の方法による毒性検査の結果が1グラム当たり10マウスユニット以下になるように毒力を弱めたものであること。

(免許の申請)

第6条 条例第4条第1項の免許を受けようとする者は、様式第1号による申請書に次に掲げる書類を添えて知事に申請しなければならない。

- (1) 条例第5条に規定するふぐ処理師試験の合格証書の写し(条例第4条第1項第2号に該当する者にあつては、同号の都道府県の知事によりふぐの処理ができる者として認められていることを証する書面)
- (2) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者でないことを証する医師の診断書
- (3) 写真(申請前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの)

(令3規則34・令5規則4・一部改正)

(ふぐ処理師名簿の登録事項)

第7条 条例第4条第2項のふぐ処理師名簿(以下「ふぐ処理師名簿」という。)に登録する事項は、次のとおりとする。

- (1) 登録番号及び登録年月日
- (2) 氏名及び生年月日
- (3) 免許の取消しに関する事項
- (4) 条例第4条第1項第1号又は第2号のいずれに該当するかの別及び次に掲げる区分に応じそれぞれに定める事項

ア 条例第4条第1項第1号に該当するとき ふぐ処理師試験の合格年月日

イ 条例第4条第1項第2号に該当するとき ふぐの処理ができる者として認めた都道府県(地域保健法(昭和22年法律第101号)第5条第1項に基づき保健所を設置する市又は特別区を含む。)の名称及びその年月日

- (5) 条例第4条第4項の規定による申請に基づき同条第3項の免許証(以下「免許証」という。)を書換交付した場合には、その旨並びにその理由及び年月日
- (6) 条例第4条第5項の規定による申請に基づき免許証を再交付した場合には、その旨並びにその理由及び年月日
- (7) 登録の抹消をした場合には、その旨並びにその理由及び年月日
(平21規則93・一部改正、令3規則34・旧第8条繰上・一部改正)

(免許証の様式)

第8条 免許証は、様式第2号によるものとする。

(令3規則34・旧第9条繰上)

(免許証の書換交付の申請)

第9条 条例第4条第4項の規定による申請は、様式第3号による申請書に次に掲げる書類を添えて行わなければならない。

(1) 写真(申請前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの)

(2) 免許証

(3) 書換交付の原因となる事実を証する書類

(平21規則93・一部改正、令3規則34・旧第10条繰上、令5規則4・一部改正)

(免許証の再交付の申請)

第10条 条例第4条第5項の規定による申請は、様式第4号による申請書に次に掲げる書類を添えて行わなければならない。

(1) 写真(申請前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの)

(2) 免許証を損傷した場合には、損傷した免許証

(令3規則34・旧第11条繰上、令5規則4・一部改正)

(ふぐ処理師名簿の登録事項の訂正)

第11条 知事は、前2条の申請に基づき、免許証の書換交付又は再交付を行ったときは、ふぐ処理師名簿の登録事項を訂正するものとする。

(平21規則93・一部改正、令3規則34・旧第12条繰上)

(免許証の返納)

第12条 ふぐ処理師(ふぐ処理師が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、戸籍法(昭和22年法律第224号)による死亡又は失踪の届出義務者)は、次の各号のいずれかに該当するに至ったときは、速やかに様式第5号による届出書により知事に届け出るとともに、免許証を知事に返納しなければならない。

(1) 条例第10条第1項の規定により免許の取消しを受けたとき。

(2) 免許証の再交付を受けた後において亡失した免許証を発見したとき。

(3) ふぐ処理師が死亡し、又は失踪の宣告を受けたとき。

2 知事は、前項第1号又は第3号の規定による届出を受けたときは、ふぐ処理師名簿の登録を抹消するものとする。

(令3規則34・旧第13条繰上・一部改正)

(ふぐ処理師試験)

第13条 条例第5条に規定するふぐ処理師試験(以下「試験」という。)は、次の科目について行う。

(1) 水産食品の衛生に関する知識

(2) ふぐに関する一般知識

(3) ふぐ処理の実技(ふぐの種類及び毒性臓器の鑑別を含む。)

(令3規則34・旧第14条繰上・一部改正)

(試験の告示)

第14条 知事は、試験の期日及び場所並びに受験願書の受付期間その他試験に必要な事項をあらかじめ公告するものとする。

(令3規則34・旧第15条繰上)

(受験手続)

第15条 試験を受けようとする者は、様式第6号による受験願書に、写真(出願前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの)を添えて知事に提出しなければならない。

(平19規則94・平21規則93・一部改正、令3規則34・旧第16条繰上・一部改正、令5規則4・一部改正)

(合格証書)

第16条 知事は、試験に合格した者に対し、合格証書を交付する。

(令3規則34・旧第17条繰上)

(麻薬等の中毒者に係る意見を聴く者)

第17条 条例第8条第2項(条例第10条第2項において準用する場合を含む。)の規則で定める者は、精神保健及び精神障害者福祉に関する法律(昭和25年法律第123号)第18条に規定する精神保健指定医とする。

(令3規則34・旧第18条繰上・一部改正)

(ふぐ処理師の確認を要するふぐ加工製品)

第18条 条例第12条の規則で定めるふぐ加工製品は、次のとおりとする。

(1) ふぐ刺身等生食に供されるもの

(2) ふぐちり材料その他加熱等の簡易な調製で食用に供されるもの

- (3) 塩蔵処理を行った加工製品
(平17規則9・一部改正、令3規則34・旧第27条繰上・一部改正)

(処理の確認のために記録すべき事項)

第19条 条例第13条の規則で定める事項は、次のとおりとし、ロット(同一製造工場において同一日に製造された同一種類の製品の一群をいう。以下同じ。)ごとに記録するものとする。

- (1) 原料としたふぐの種類
- (2) 処理をしたふぐ処理師又は条例第3条第1号に規定する許可営業者の住所及び氏名
- (3) 処理をした年月日
- (4) なしふぐを原料としたものにあつては、漁獲された海域
- (5) 塩蔵処理を行った加工製品にあつては、マウス毒性試験の方法による毒性検査の結果

2 前項第3号の処理をした年月日は、消費期限、賞味期限等ロットを特定することのできる期日をもって代えることができる。

(令3規則34・旧第28条繰上・一部改正)

(記録の保存期間)

第20条 条例第13条の規定により記録を保存する期間は、当該ふぐ加工製品の消費期限又は賞味期限に1月を加えた期間とする。ただし、前条第1項第5号に掲げる事項に関する記録を保存する期間は、当該ふぐ加工製品の出荷の日から1年間とする。

(令3規則34・旧第29条繰上・一部改正)

(書類の提出)

第21条 条例又はこの規則の規定により知事に提出する申請書その他の書類は、所管の総合事務所長(所管の総合事務所長がない場合にあつては、知事が別に定める機関の長)に提出しなければならない。ただし、県外に住所を有する者が、第6条、第9条、第10条、第12条又は第15条の規定により知事に提出する場合は、直接知事に提出することができる。

(平18規則17・平25規則39・平30規則19・一部改正、令3規則34・旧第30条繰上・一部改正)

附 則

(施行期日)

1 この規則は、平成17年1月1日から施行する。ただし、第14条から第16条までの規定は、平成16年11月1日から施行する。

(経過措置)

2 この規則による改正前のふぐの取扱等に関する条例施行規則の規定により交付された合格証書、免許証及び認証書は、それぞれこの規則による改正後の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則の規定により交付された合格証書、免許証及び認証書とみなす。

附 則(平成17年規則第9号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成18年規則第17号)抄

(施行期日)

1 この規則は、平成18年4月1日から施行する。

附 則(平成19年規則第17号)

この規則は、公布の日から施行する。ただし、第19条、第25条及び第26条の改正は、平成19年4月1日から施行する。

附 則(平成19年規則第94号)

この規則は、平成19年12月26日から施行する。

附 則(平成21年規則第93号)

(施行期日)

1 この規則は、平成22年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この規則による改正前の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則の規定に基づいて作成した様式でこの規則の施行の際現に残存するものについては、改正後の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則の規定にかかわらず、当分の間、所要の調整をした上でこれを使用することができる。

附 則(平成24年規則第42号)抄

(施行期日)

1 この規則は、平成24年4月1日から施行する。

附 則(平成25年規則第39号)抄

(施行期日)

1 この規則は、平成25年4月1日から施行する。

附 則(平成27年規則第13号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成30年規則第19号)抄
(施行期日)

- 1 この規則は、平成30年4月1日から施行する。

附 則(令和元年規則第1号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(令和3年規則第34号)抄
(施行期日)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。

(経過措置)

- 3 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係条例の整備に関する条例(令和3年鳥取県条例第8号)附則第2項の規定により同条例第3条の規定による改正後の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例(平成16年鳥取県条例第7号。以下「新条例」という。)第3条第1号に規定する許可業者とみなされた者については、改正前の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則第19条から第26条までの規定は、当該者に係る旧法第52条第1項の規定による許可の有効期間の満了の日までの間、なおその効力を有する。

附 則(令和5年規則第4号)

この規則は、公布の日から施行する。

別表第1(第3条、第4条、第5条関係)

食用のふぐの種類(標準和名)	可食部位
くさふぐ	筋肉
こもんふぐ(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たものを除く。)	筋肉
ひがんふぐ(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たものを除く。)	筋肉
しょうさいふぐ	筋肉及び精巢
まふぐ	筋肉及び精巢
めふぐ	筋肉及び精巢
あかめふぐ	筋肉及び精巢
とらふぐ	筋肉、皮及び精巢
からす	筋肉、皮及び精巢
しまふぐ	筋肉、皮及び精巢
ごまふぐ	筋肉及び精巢
かなふぐ	筋肉、皮及び精巢
しろさばふぐ	筋肉、皮及び精巢
くろさばふぐ	筋肉、皮及び精巢
よりとふぐ	筋肉、皮及び精巢
さんさいふぐ	筋肉
いしがきふぐ	筋肉、皮及び精巢
はりせんぼん	筋肉、皮及び精巢
ひとづらはりせんぼん	筋肉、皮及び精巢
ねずみふぐ	筋肉、皮及び精巢
はこふぐ	筋肉及び精巢
なしふぐ(有明海、橘湾並びに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。)	筋肉並びに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の精巢

備考

- 1 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ふぐに適用する。

- 2 可食部位とは、有毒部位を除去することにより人の健康を損なうおそれがないと認められる部位をいう。
- 3 有明海とは、長崎県瀬詰崎から熊本県天神山に至る直線、熊本県染岳から高松山三角点に至る直線、熊本県天草上島恵比須鼻から大矢野岳に至る直線、熊本県三角灯台から中神島を経て三角岳に至る直線及び陸岸によって囲まれた海面のうち、長崎県と佐賀県の境界線が当該海面に隣接する海岸線と交わる点から熊本県と福岡県の境界線が海岸線と交わる点に至る直線より南側の海面をいう。
- 4 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。
- 5 香川県及び岡山県の瀬戸内海域とは、愛媛県四国中央市仏崎から愛媛県魚島東端を見通した線、香川県と徳島県の境界線が海岸線と交わる点から兵庫県上島灯台を見通した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することができる海面をいう。
- 6 筋肉には骨を、皮にはひれを含む。
- 7 2種類のふぐの中間種の個体にあつては、当該2種類ともに可食部位とされている部位を可食部位とする。

様式第1号(第6条関係)

(令3規則34・令5規則4・一部改正)

様式第1号(第6条関係)

ふぐ処理師免許申請書

職 氏 名 様

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例第4条第1項の規定によるふぐ処理師の免許を受けた
いので、次のとおり申請します。

年 月 日

郵便番号

住 所

フリガナ

申請者 氏 名

生年月日

年 月 日生

電話番号

免 許 取 得 資 格	鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例第4条第1項 第1号 該当 第2号	
資 格 取 得 年 月 日 及 び 番 号	年 月 日 第 号	
申 請 者 の 欠 格 要 件	ふぐ取扱いに関し、食品衛生法(昭和22年法律第233号)に違反したため、又は免許証を他人に貸与したためにふぐ処理師免許の取り消し処分を受けた後1年を経過しない者	有(有の場合の内容及び年月日)・無
	ふぐ処理師の免許を受けることなくふぐ取扱いを行って刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して1年を経過しない者	有(有の場合の内容及び年月日)・無
	ふぐの処理ができる者として他の都道府県知事に認められていた者のうち、当該者として認められなくなった後1年を経過しない者	有(有の場合の内容及び年月日)・無

注

- 1 該当する文字を○で囲むこと。
- 2 資格取得年月日及び番号の欄は、条例第4条第1項第1号に該当する者にあつては合格証書の交付年月日及び合格証書に記載された番号を、同項第2号に該当する者にあつては同号の都道府県の知事の発行したふぐの処理ができる旨を証する書面に記載された年月日及びその番号をそれぞれ記載すること。

添付書類

- 1 条例第5条に規定するふぐ処理師試験の合格証書の写し(条例第4条第1項第2号に該当する者は、当該都道府県知事によりふぐの処理ができる者として認められていることを証する書面)
- 2 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者でないことを証する医師の診断書
- 3 写真(申請前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの)1枚

様式第2号(第8条関係)

(令3規則34・一部改正)

様式第2号(第8条関係)

登録番号	写真貼付
ふぐ処理師免許証	
氏名	
年 月 日生	
年 月 日登録	
年 月 日交付	
職 氏 名 印	
年 月 日撮影	

縦11センチメートル
横8センチメートル

様式第3号(第9条関係)

(平17規則9・平21規則93・令3規則34・令5規則4・一部改正)

様式第3号(第9条関係)

ふぐ処理師免許証書換交付申請書

職 氏 名 様

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例第4条第4項の規定による免許証の書換交付を受けた
いので、次のとおり申請します。

年 月 日

郵便番号
住 所
フリガナ
申請者 氏 名
電話番号

登 録 年 月 日	年 月 日
登 録 番 号	第 号
変 更 の 内 容	変 更 事 項
	変 更 前
	変 更 後
	変 更 年 月 日
	年 月 日

添付書類

- 1 写真(申請前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの)1枚
- 2 免許証
- 3 書換交付の原因となる事実を証する書類

様式第4号(第10条関係)

(令3規則34・令5規則4・一部改正)

様式第4号(第10条関係)

ふぐ処理師免許証再交付申請書

職 氏 名 様

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例第4条第5項の規定による免許証の再交付を受けたいので、次のとおり申請します。

年 月 日

郵便番号
住 所
申請者 氏 名
生年月日 年 月 日生
電話番号

登 録 年 月 日	年 月 日
登 録 番 号	第 号
再交付申請の理由 (該当するものを ○で囲むこと。)	滅失 ・ 亡失 ・ 損傷

添付書類

- 1 写真(申請前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの)1枚
- 2 免許証を損傷した場合は、損傷した免許証

様式第5号(第12条関係)

(令3規則34・一部改正)

様式第5号(第12条関係)

ふぐ処理師免許証返納届

職 氏 名 様

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則第12条の規定によるふぐ処理師免許証の返納について、次のとおり届け出ます。

年 月 日

郵便番号
住 所
届出者 氏 名
電話番号

登録年月日	年 月 日
登録番号	第 号
ふぐ処理師名	
返納の理由 (該当する番号を○で囲むこと。)	1 条例第10条の規定による免許の取消し 取消しを受けた年月日： 年 月 日 2 免許証の再交付を受けた後における亡失した免許証の発見 発見した年月日： 年 月 日 3 ふぐ処理師の死亡又は失踪の宣告 死亡又は失踪の宣告を受けた年月日： 年 月 日

添付書類 免許証(免許証の再交付を受けた後において亡失した免許証を発見したときは、再交付を受けた免許証)

様式第6号(第15条関係)

(平19規則94・平21規則93・令3規則34・令5規則4・一部改正)

様式第6号(第15条関係)

ふぐ処理師試験受験願書

職 氏 名 様

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例第5条の規定によるふぐ処理師試験を受けたいので、出願します。

年 月 日

郵便番号
住 所
フリガナ
出願者 氏 名
生年月日 年 月 日生
電話番号

添付書類 写真(出願前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの)1枚

〔鳥取県食品衛生法施行条例〕をここに公布する。

鳥取県食品衛生条例

(平27条例16・改称)

(目的)

第1条 この条例は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)及び食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号。以下「政令」という。)の施行に関し必要な事項を定めるとともに、食品等の衛生管理の高度化を促進することにより、飲食に起因する危害の発生を防止し、もって食の安全の確保を図ることを目的とする。

(平24条例64・平27条例16・令2条例17・一部改正)

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

(1) 食品取扱施設 法第4条第7項に規定する営業(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成2年法律第70号)第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。)に係る施設をいう。

(2) 営業施設 政令第35条各号に規定する営業に係る施設(道路運送車両法(昭和26年法律第185号)第3条に規定する普通自動車、小型自動車及び軽自動車を食品の製造又は販売の用に供する場合は、当該自動車を含む。)をいう。

(平16条例77・追加、平24条例64・平27条例16・一部改正)

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第2条の2 政令第8条第1項の条例で定める食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。

(1) 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室及び事務室を設けること。

(2) 食品、添加物、器具又は容器包装の検査又は試験のために必要な規則で定める機械及び器具を備えること。

2 政令第8条第1項の条例で定める食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、食品、添加物、器具又は容器包装の検査又は試験を実施することができる職員及び当該検査又は試験の実施について責任を負う職員を置くこととする。

(平24条例64・追加)

(鳥取県HACCP適合施設の認定)

第3条 知事は、飲食に起因する危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられている食品取扱施設又は法第68条第3項に規定する施設(以下「営業外施設」という。)について、営業者(法第50条第2項に規定する営業者をいう。)又は営業外施設の管理者から申請があったときは、鳥取県HACCP適合施設として認定することができる。

2 知事は、前項の申請をした者が法第51条第1項の厚生労働省令で定める基準を遵守し、かつ、次に掲げる要件を満たす場合に限り、同項の認定を与えるものとする。

(1) 食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因(以下「危害要因」という。)の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置(次号において「管理措置」という。)を定めること。

(2) 前号で特定された危害要因について、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程(以下「重要管理点」という。)を決定すること。

(3) 重要管理点ごとに、危害要因について、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準(以下「管理基準」という。)を設定すること。

(4) 重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握(次号において「モニタリング」という。)をするための方法を設定すること。

(5) 重要管理点ごとに、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

(6) 前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

(7) 営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

(8) 前各号に定めるもののほか、規則で定める基準に適合すること。

3 第1項の認定は、規則で定める期間ごとにその更新を受けなければ、その期間の経過によって、その効力を失う。

4 知事は、次の各号のいずれかに該当する場合には、第1項の認定を取り消すことができる。

(1) 法第51条第1項の厚生労働省令で定める基準を遵守しなかったとき。

(2) 第2項に掲げる要件を満たさなくなったとき。

(3) 法第28条第1項(法第68条第3項において準用する場合を含む。以下この号において同じ。)の規定に基づく報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は法第28条第1項の規定による臨検検査若しくは収取を拒み、妨げ、若しくは忌避したとき。

5 何人も、第1項の認定を受けていない施設について、鳥取県HACCP適合施設又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。

(平27条例16・追加、令2条例17・旧第3条の2繰上・一部改正)

(営業施設の基準)

第4条 法第54条の条例で定める公衆衛生の見地から必要な施設の基準は、別表第1のとおりとする。

2 知事は、営業の形態その他特別の理由により前項の基準により難いと認められる施設については、公衆衛生上支障がない範囲内において、当該基準の一部を適用しないことができる。

3 第1項に定めるもののほか、公衆衛生の見地から望ましい施設の構造及び設備は、規則で定める。

(平15条例54・一部改正、平16条例77・旧第3条繰下、平22条例20・平23条例54・令2条例17・一部改正)

(営業許可証等)

第5条 知事は、法第55条第1項の許可をしたときは、当該許可を受けた者(以下「許可業者」という。)に対し、当該許可を受けたことを証する書面(以下「許可証」という。)を交付するものとする。この場合において、当該許可業者が自動車又は自動販売機により営業を行う者(以下「自動車業者等」という。)であるときは、併せて、当該自動車又は自動販売機ごとに当該許可に係る標識(以下「許可標識」という。)を交付するものとする。

2 許可業者は、自らが許可業者であることを客に示すため、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定める措置を講じなければならない。

(1) 自動車業者等以外の者 前項前段の規定により交付された許可証を営業施設内の見やすい場所に掲示すること。

(2) 自動車業者等 前項後段の規定により交付された許可標識をその営業に使用する全ての自動車及び自動販売機の見やすい箇所にはり付けること。

3 許可業者は、許可証又は許可標識を亡失し、破損し、又は汚損したときは、その再交付を受けなければならない。

4 許可業者は、許可証又は許可標識の記載事項に変更が生じたときは、それらの書換交付を受けることができる。

(平21条例23・追加、令3条例8・一部改正)

(手数料の徴収)

第6条 次の各号に掲げる事務については、当該各号に定める額の手数料を徴収する。

(1) 法第30条第2項の規定に基づき監視指導を行った結果についての証明書の交付 1件につき420円

(2) 法第48条第6項第3号の規定に基づく養成施設の登録 1件につき150,000円

(3) 法第48条第6項第4号の規定に基づく講習会の登録 1件につき90,000円

(4) 法第55条第1項の規定に基づく許可 別表第2各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定める申請1件当たりの額

(5) 許可証又は許可標識の再交付又は書換交付 1件につき1,700円

(平14条例9・平15条例54・一部改正、平16条例77・旧第4条繰下・一部改正、平18条例20・一部改正、平21条例23・旧第5条繰下・一部改正、平27条例58・令2条例17・一部改正)

(手数料の減免)

第7条 知事は、特別の理由があると認めるときは、規則で定めるところにより、手数料を減額し、又は免除することができる。

(平16条例77・旧第5条繰下、平21条例23・旧第6条繰下)

(既納の手数料)

第8条 既に納付した手数料は、還付しない。ただし、知事が特に必要と認めた場合は、この限りでない。

(平16条例77・旧第6条繰下、平21条例23・旧第7条繰下)

(過料)

第9条 詐欺その他不正の行為により手数料の徴収を免れた者は、その徴収を免れた金額の5倍に相当する金額(当該5倍に相当する金額が5万円を超えないときは、5万円とする。)以下の過料に処する。

(平16条例77・旧第7条繰下、平21条例23・旧第8条繰下)

(権限の委任)

第10条 この条例に規定する知事の権限に属する事務は、地方自治法(昭和22年法律第67号)第153条の規定に基づき、別に定めるところにより、知事の権限に属する事務を処理するための組織を構成する機関の長に委任する。

(平18条例20・追加、平21条例23・旧第9条繰下)

(規則への委任)

第11条 この条例に定めるもののほか、法、政令及びこの条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

(平16条例77・旧第8条繰下、平18条例20・旧第9条繰下、平21条例23・旧第10条繰下、平24条例64・一部改正)

附 則

この条例は、平成12年4月1日から施行する。

(平23条例54・旧附則・全改、令2条例17・旧第1項・一部改正)

附 則(平成13年条例第34号)抄

この条例は、平成13年4月1日から施行する。

附 則(平成14年条例第9号)抄

(施行期日)

1 この条例は、規則で定める日から施行する。

(平成14年規則第71号で平成14年7月1日から施行)

附 則(平成15年条例第54号)

この条例は、公布の日から施行する。ただし、第2条の規定は、食品衛生法等の一部を改正する法律(平成15年法律第55号)第2条(同法附則第1条第4号に掲げる改正規定を除く。)の規定の施行の日から施行する。

附 則(平成16年条例第77号)

(施行期日)

1 この条例は、平成17年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この条例の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則(平成18年条例第20号)抄

(施行期日)

1 この条例は、平成18年4月1日から施行する。

(鳥取県食品衛生法施行条例の一部改正に伴う経過措置)

4 前項の規定による改正後の鳥取県食品衛生法施行条例第5条の規定(同条第1号に係るものに限る。)は、この条例の施行の日以後に証明書の交付を受けようとする者の行う申請について適用する。

附 則(平成20年条例第37号)

この条例は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律及び検疫法の一部を改正する法律(平成20年法律第30号)の施行の日から施行する。

(施行の日=平成20年5月12日)

附 則(平成21年条例第23号)

この条例は、平成21年4月1日から施行する。

附 則(平成22年条例第20号)

この条例は、平成22年4月1日から施行する。ただし、第3条、第4条及び別表第1の改正規定(別表の細目を加える改正規定を除く。)は、公布の日から施行する。

附 則(平成23年条例第54号)

(施行期日)

1 この条例は、平成23年10月15日から施行する。

(経過措置)

2 改正後の鳥取県食品衛生法施行条例別表第2の規定は、この条例の施行の日以後の食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条第1項の規定による許可について適用する。

附 則(平成24年条例第64号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成27年条例第16号)

(施行期日)

1 この条例は、平成27年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 知事は、この条例の施行の際現に改正後の鳥取県食品衛生条例第3条の2第2項に規定する要件を満たすと認められる施設については、同条第1項の申請がない場合であっても、同項の認定をすることができる。

3 平成27年9月30日までの間は、改正後の鳥取県食品衛生条例別表第1の1の項(8)のア及び(9)のイ並びに2の項(7)の規定は適用しない。

附 則(平成27年条例第58号)抄

この条例は、平成28年4月1日から施行する。

附 則(平成31年条例第12号)抄

(施行期日)

- 1 この条例は、令和元年10月1日から施行する。

(平31条例22・一部改正)

附 則(平成31年条例第22号)

この条例は、元号を改める政令(平成31年政令第143号)の施行の日から施行する。

(施行の日=令和元年5月1日)

附 則(令和2年条例第17号)

(施行期日)

- 1 この条例は、令和3年6月1日から施行する。ただし、第1条の規定は、令和2年6月1日から施行する。(鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例の一部改正)
- 2 鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例(平成11年鳥取県条例第35号)の一部を次のように改正する。

[次のよう] 略

附 則(令和3年条例第8号)抄

(施行期日)

- 1 この条例は、令和3年6月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この条例の施行の際現に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。以下「改正法」という。)第2条の規定による改正前の食品衛生法(以下「旧法」という。)第52条第1項の規定による許可及び第3条の規定による改正前の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例(以下「旧条例」という。)第12条第1項の規定による知事の認証を受けている者にあつては、旧法第52条第1項の規定による許可の有効期間の満了の日までの間は、当該者を第3条の規定による改正後の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例(以下「新条例」という。)第3条第1号に規定する許可営業者と、当該者が行う営業に係る旧条例第7条第2号に規定する認証施設を新条例第9条第4号に規定する営業施設とみなし、新条例の規定を適用する。

- 4 この条例の施行前にした行為及び前項の規定によりなおその効力を有することとされる場合におけるこの条例の施行後にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

(鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例の一部改正)

- 5 鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例(平成11年鳥取県条例第35号)の一部を次のように改正する。

[次のよう] 略

別表第1(第4条関係)

(令3条例8・全改)

1 共通基準

- (1) 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- (2) 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの(以下「食品等」という。)への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
- (3) 施設の構造及び設備
 - ア じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
 - イ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
 - ウ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下この表において「清掃等」という。)を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
 - エ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
 - オ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
 - カ 水道事業等により供給される水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水

をいう。以下この号において同じ。)又は水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。

キ 法第13条第1項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあってはカの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあってはカの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。

ク 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた専用の流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

ケ 排水設備は次の要件を満たすこと。

(ア) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。

(イ) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。

(ウ) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

コ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第13条第1項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。

サ 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

シ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。

(ア) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(イ) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ス 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。

セ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

ソ 製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。

タ 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。

チ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の専用の洗浄設備を有すること。

ツ 添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。

(4) 機械器具

ア 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下この表において「機械器具等」という。)は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。

イ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ウ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

エ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

オ 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

カ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、必要に応じて温度計、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

キ 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

(5) その他

ア 政令第35条第1号に規定する飲食店営業にあっては、第3号ソの基準を適用しない。

イ 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままの状態^イで飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業を含む。)をする場合にあっては、アの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

(ア) 床面及び内壁にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。

(イ) 排水設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。

(ウ) 冷蔵又は冷凍設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。

(エ) 食品を取り扱う区域にあっては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

ウ 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合及び同条第4号に規定する魚介類販売業のうち、自動車において販売をする場合にあっては、第3号エ、ケ、シ及びタの基準を適用しない。

エ 政令第35条第9号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、第3号シ、ス及びタ並びに第4号オの基準を適用しない。

オ 政令第35条第16号、第29号及び第31号に掲げる営業(魚肉練り製品(魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。以下同じ。)を製造する営業を除く。)にあっては、第3号エ、ク後段及びケの基準を適用せず、また、第3号ク前段及びチの規定にかかわらず、これらの規定に規定する従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備と食品等を洗浄するための洗浄設備とは兼用とすることができる。

カ 政令第35条第27号及び第28号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第1号から第4号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

(ア) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

(イ) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(ウ) 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

(エ) 製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍設備及び保管設備を有すること。

キ 政令第35条第30号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、第1号から第4号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。

(ア) 原材料の保管及び前処理又は調査並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

(イ) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。

(ウ) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

(6) 適用除外

前各号の基準は、政令第35条第2号及び第6号に掲げる営業並びに4の項が適用される営業施設については、適用しない。

2 個別基準

(1) 飲食店営業

自動車において調理をする場合にあっては、使用目的及び業務能力に応じた十分な量の水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

(2) 調理の機能を有する自動販売機(屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するための必要な装置を有するものを除く。)により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

ア ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあっては、この限りではない。

イ 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。

(3) 食肉販売業

ア 処理室を有すること。

- イ 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- ウ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- エ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

(4) 魚介類販売業

- ア 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。
- ウ 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
- エ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。ただし、食品衛生上の危害が発生するおそれが少ない場合として知事が規則で定める場合は、この限りでない。
 - (ア) 必要に応じて浄化設備を有すること。
 - (イ) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
 - (ウ) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。
- オ 自動車において販売する場合にあっては、使用目的及び業務能力に応じた十分な量の水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- カ 自動車において販売する場合であって、魚介類を処理しないときは、アからエまでの基準は、適用しない。

(5) 魚介類競り売り営業

- ア 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。
- イ 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。
- ウ 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

(6) 集乳業

- ア 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)を有すること。
- イ 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。

(7) 乳処理業

- ア 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあっては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。
- ウ 製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること。ただし、常温保存可能品のみを製造する場合はこの限りでない。
- エ 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。

(8) 特別牛乳搾取処理業

- ア 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。
- ウ 製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

(9) 食肉処理業

- ア 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

- イ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- ウ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。
- エ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- オ 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (ア) とさつ放血室(とさつ及び放血をする場合に限る。)及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。
 - (イ) 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。
 - (ウ) 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。
 - (エ) 洗浄消毒設備は、摂氏83度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する湯の温度を確認できる温度計を備えること。
- カ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (ア) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
 - (イ) 計画処理頭数(一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。)に応じ、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)別表第17第四イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。
 - (ウ) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
 - (エ) 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。
- キ 血液を加工する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (ア) 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室並びに冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあっては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。
 - (イ) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
 - (ウ) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。
- (10) 食品の放射線照射業
 - ア 専用の照射室を有すること。
 - イ 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。
 - ウ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。
- (11) 菓子製造業
 - ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。
 - イ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。
 - ウ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。
 - エ シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあっては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。
- (12) アイスクリーム類製造業
 - ア 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備(生乳を使用しない施設を除く。)及び受入検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
 - イ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

(13) 乳製品製造業

- ア 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備(生乳を使用しない施設を除く。)及び受入検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。

(14) 清涼飲料水製造業

- ア 原材料の保管及び調合並びに製品の製造(ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては製造に限る。)をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

(15) 食肉製品製造業

- ア 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。
- イ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

(16) 水産製品製造業

- ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ウ 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。
- エ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。
- オ 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に播漬及び殺菌(魚肉のすり身を製造する場合を除く。)に必要な設備を有すること。
- カ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (ア) 必要に応じて浄化設備を有すること。
 - (イ) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
 - (ウ) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

(17) 氷雪製造業

- 製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

(18) 液卵製造業

- ア 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。
- ウ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏8度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(19) 食用油脂製造業

- ア 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にある場合は、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。
- ウ マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にある場合は、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。

(20) みそ又はしょうゆ製造業

- ア 製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画

されていること。また、包装充填をする室又は場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。

イ しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。

ウ みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあつては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

(21) 酒類製造業

ア 製造する品目に応じて、製麹をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成(蒸留及び圧搾を含む。)をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を有すること。

ウ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麹、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

(22) 豆腐製造業

ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。

ウ 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。

エ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。

(23) 納豆製造業

ア 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

(24) 麺類製造業

ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあつては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

(25) そうざい製造業及び複合型そうざい製造業

ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

ウ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(26) 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業

ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ウ 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

エ 製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍設備及び保管設備を有すること。

(27) 漬物製造業

ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。

(28) 密封包装食品製造業

ア 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ウ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

(29) 食品の小分け業

ア 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画すること。

イ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(30) 添加物製造業

ア 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあつては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。

ウ 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であつて、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りではない。

エ 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあつては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であつて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第13条第1項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。

3 法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉(以下この項において「生食用食肉」という。)又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準

(1) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第3号に規定する食肉販売業、同条第9号に規定する食肉処理業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。

イ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。

ウ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。

エ 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

オ 生食用食肉を加工する施設にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

(2) 政令第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及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。

イ ふぐを処理するための専用の器具を備えること。

ウ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

4 露店形態による営業施設についての特例

飲食店営業

ア 営業施設は、一定の区画をすること。

イ 営業施設は、使用目的及び業務能力に応じた広さを有し、かつ、作業を行う上で十分な明るさとなる照明設備を設けること。

ウ 営業施設の内壁は、耐水性材料で作るか、又は床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

エ 営業施設の天井は、平滑で清掃しやすい構造とすること。

オ 営業施設には、食品取扱者の使用に便利な位置に専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。

カ 耐水性の洗浄設備を設けること。

キ 食品に直接接触する機械器具、設備及び容器は、耐水性のものであること。

ク 営業施設には、原材料、製品、添加物、器具、容器等を衛生的に保管できる設備を設けること。

ケ 営業施設には、冷却保存をする必要がある食品を取り扱う場合は冷蔵又は冷凍設備を設けること。

コ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、設備内の温度を確認するための温度計を設けること。

サ 営業施設には、使用目的及び業務能力に応じた十分な量の水を供給し、かつ、排水を保管することのできる貯水設備を設けること。

シ 貯水槽には、水道水を供給すること。

ス 廃棄物の容器は、ふたがあり、耐水性で、十分な容量を有し、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が外部に漏れないものとし、必要な場所ごとに備えること。

別表第2(第6条関係)

(令3条例8・全改)

- (1) 飲食店営業 1件につき17,600円
- (2) 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 1件につき11,500円
- (3) 食肉販売業 1件につき11,500円
- (4) 魚介類販売業 1件につき11,500円
- (5) 魚介類競り売り営業 1件につき21,000円
- (6) 集乳業 1件につき11,500円
- (7) 乳処理業 1件につき21,000円
- (8) 特別牛乳搾取処理業 1件につき21,000円
- (9) 食肉処理業 1件につき21,000円
- (10) 食品の放射線照射業 1件につき21,000円
- (11) 菓子製造業 1件につき15,700円
- (12) アイスクリーム類製造業 1件につき15,700円
- (13) 乳製品製造業 1件につき21,000円
- (14) 清涼飲料水製造業 1件につき21,000円
- (15) 食肉製品製造業 1件につき21,000円
- (16) 水産製品製造業 1件につき17,600円
- (17) 氷雪製造業 1件につき21,000円
- (18) 液卵製造業 1件につき21,000円
- (19) 食用油脂製造業 1件につき21,000円
- (20) みそ又はしょうゆ製造業 1件につき17,600円
- (21) 酒類製造業 1件につき17,600円
- (22) 豆腐製造業 1件につき15,700円
- (23) 納豆製造業 1件につき15,700円
- (24) 麺類製造業 1件につき15,700円
- (25) そうざい製造業 1件につき21,000円
- (26) 複合型そうざい製造業 1件につき28,500円
- (27) 冷凍食品製造業 1件につき21,000円
- (28) 複合型冷凍食品製造業 1件につき28,500円
- (29) 漬物製造業 1件につき17,600円
- (30) 密封包装食品製造業 1件につき21,000円
- (31) 食品の小分け業 1件につき11,500円
- (32) 添加物製造業 1件につき21,000円

〔食品衛生法施行細則〕をここに公布する。

鳥取県食品衛生条例施行規則

(平16規則30・平27規則28・改称)

食品衛生法施行細則(昭和32年11月鳥取県規則第49号)の全部を改正する。

(趣旨)

第1条 この規則は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)、食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号。以下「政令」という。)、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。)及び鳥取県食品衛生条例(平成12年鳥取県条例第17号。以下「条例」という。)の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(平12規則32・平21規則45・平27規則28・一部改正)

(指定成分等含有食品による健康被害等の情報の届出書)

第2条 省令第2条の第1項の届出書は、様式第1号によるものとする。

(令2規則40・追加)

(法第10条第1項ただし書の当該職員)

第3条 法第10条第1項ただし書の当該職員は、獣畜に係るものにあつてはと畜場法(昭和28年法律第114号)第19条第1項に規定すると畜検査員とし、家きんに係るものにあつては食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則(平成2年厚生省令第40号)第49条に規定する食鳥検査員とする。

(平7規則89・全改、平15規則86・平16規則30・一部改正、令2規則40・旧第2条繰下・一部改正)

(製品検査の申請書等)

第4条 省令第24条の申請書は、様式第3号によるものとする。

2 法第25条第1項の検査を受けようとする者は、当該検査を受けようとする製品を封印するのに適当な容器に入れ、その外部に様式第4号による標紙をはらなければならない。

(平15規則86・平16規則30・一部改正)

第5条 削除

(平7規則89)

(検査命令による製品検査の申請書等)

第6条 省令第28条第1項の申請書は、様式第5号によるものとする。

2 第4条第2項の規定は、法第26条第1項の検査について準用する。

(平15規則86・平16規則30・一部改正)

第7条 政令第5条第3項の規定による試験品の採取量は、別表のとおりとする。ただし、総合事務所長が特別の理由があると認めるときは、当該検査に必要な限度において、その採取量を変更することができる。

(平12規則32・平16規則30・平17規則17・平19規則16・平21規則45・平24規則42・平25規則39・平30規則19・令3規則34・一部改正)

(食品衛生検査施設の機械及び器具)

第8条 条例第2条の第1項第2号の規則で定める機械及び器具は、純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽、ガスクロマトグラフ質量分析計、液体クロマトグラフ質量分析計、高速液体クロマトグラフ及びPCR装置とする。

(平24規則68・全改)

(食品衛生管理者の設置等の届書)

第9条 省令第49条第1項の届書は、様式第6号によるものとする。

(平16規則30・一部改正)

(鳥取県HACCP適合施設の認定)

第10条 条例第3条第1項の規定による申請は、知事に次に掲げる書類を提出してしなければならない。

(1) 様式第6号の2による申請書

(2) 条例第3条第2項第1号から第6号までの規定により作成し、又は定めた危害要因、重要管理点、管理基準、モニタリングの方法、改善措置及び回号に規定する手順について記載した書類

(3) 条例第3条第2項第7号に規定する記録

(4) 第3項第2号に掲げる書類

(5) 法第55条第1項の許可を受ける必要がない施設にあつては、施設の構造を記載した図面

(6) その他知事が必要と認める書類

- 2 知事は、条例第3条第1項の認定をしたとき、又は同条第3項の更新をしたときは、当該認定又は更新を受けた者(以下「認定事業者」という。)に対し、様式第6号の3による認定証を交付するものとする。
- 3 条例第3条第2項第8号の規則で定める基準は、次のとおりとする。
 - (1) 法第48条第1項に規定する食品衛生管理者(以下「食品衛生管理者」という。)又は省令別表第17に規定する食品衛生責任者(同表第1号ロ(3)に規定する都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を修了した者と同等の知識を有する者として都道府県知事等が認めたものを含む。以下「食品衛生責任者」という。)並びに製品についての知識及び専門技術を有する者で構成される班を編成すること。
 - (2) 次に掲げる書類を作成すること。
 - ア 製品の特性、原材料等について記載した製品説明書
 - イ 製品の製造工程を図示した製造工程一覧図
 - ウ 条例第3条第2項第2号に規定する重要管理点を定める必要がない場合にあつては、その理由を記載した書類
 - エ 条例第3条第2項第6号の規定により行う検証の結果を記録した書類
 - (3) 第1項第2号に規定する書類及び前号に掲げる書類を製品の消費期限等に応じた期間保存するために必要な管理体制が確保されていること。
 - (4) 次のいずれにも該当しない者であること。
 - ア 法第55条第2項各号のいずれかに該当する者
 - イ 条例第3条第4項の規定により同条第1項の認定を取り消され、その取消しの日から起算して1年を経過しない者
 - ウ 暴力団(暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号。以下「暴対法」という。)第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。)
 - エ 暴力団員(暴対法第2条第6号に規定する暴力団員をいう。以下同じ。)
 - オ 暴力団若しくは暴力団員の利益につながる活動を行い、又は暴力団若しくは暴力団員と密接な関係を有する者
 - カ 法人であつて、その業務を行う役員のうちエ又はオに該当する者があるもの
- 4 条例第3条第3項の規則で定める期間は、同条第1項の認定の日又は同条第3項の更新の日から9年以内で法第55条第1項の許可の有効期間の末日(当該許可を受ける必要がない施設にあつては、別に定める日)までとする。
- 5 条例第3条第3項の更新を受けようとする者は、前項に規定する期間の末日の20日前までに知事に更新の申請をしなければならない。

(平27規則28・追加、令3規則34・旧第10条の2繰上・一部改正)

(認定事業者の地位の承継)

第10条の2 認定事業者について、相続、合併又は分割があつたときは、相続人(相続人が2人以上ある場合において、その全員の同意により営業又は事業を承継すべき相続人を選定したときは、その者)、合併後存続する法人若しくは合併により設立された法人又は分割により営業若しくは事業を承継した法人は、認定事業者の地位を承継する。
- 2 前項の規定により認定事業者の地位を承継した者は、速やかに様式第6号の4による届書を知事に提出しなければならない。

(平27規則28・追加、令3規則34・旧第10条の3繰上)

(認定事業者の変更の届出)

第10条の3 認定事業者は、住所若しくは氏名(法人にあつては、主たる事務所の所在地、名称若しくは代表者の氏名)、施設の名称、屋号若しくは商号又は第10条の2第1項第2号に規定する書類に記載した事項に変更があつた場合は、速やかに様式第6号の5による届書を知事に提出しなければならない。

(平27規則28・追加、令3規則34・旧第10条の4繰上・一部改正)

(公衆衛生の見地から望ましい営業施設の基準)
- 第10条の4 条例第4条第3項の公衆衛生の見地から望ましい施設の構造及び設備は、食品の冷却保存をする設備が電気冷蔵庫又は電気冷凍庫であることとする。

(平23規則59・追加、平27規則28・旧第10条の2繰下、令3規則34・旧第10条の5繰上・一部改正)

(認定生食用食肉取扱者の責務等)
- 第11条 認定生食用食肉取扱者(知事が生食用食肉を取り扱う者として適切と認めた者をいう。)は、知事又は知事が適当と認めた者が行う食品衛生に係る最新の知見等に関する講習会(知事以外の者が行う講習会にあつては、知事が指定したものに限る。)を定期的に受講するものとする。

(平23規則59・追加、令3規則34・旧第11条の5繰上・一部改正)

(生食用食肉取扱者の届出)
- 第11条の2 法第55条第1項の許可を受けた者が法第13条第1項の規定による生食用食肉の加工基準により加工することとされた生食用食肉の加工を行う者(以下「生食用食肉取扱者」という。)を置いたとき(当該

許可を受ける前に生食用食肉取扱者を置いていた場合にあっては、当該許可を受けたときは、15日以内に、様式第6号の6により、当該許可に係る施設の所在地を所管する総合事務所に届け出るものとする。生食用食肉取扱者を変更したときも、同様とする。

(平23規則59・追加、平25規則39・平27規則28・平30規則19・一部改正、令3規則34・旧第11条の6繰上・一部改正)

(営業の許可の申請書)

第12条 省令第67条の申請書及び省令第70条の2の届出書は、様式第7号によるものとする。

2 法第55条第1項の許可の有効期間の満了に際し引き続き営業の許可を受けようとする者は、前項の申請書を当該許可の有効期間の満了の日の20日前までに総合事務所に提出しなければならない。

(平7規則89・平16規則30・平19規則16・平25規則39・平30規則19・令3規則34・一部改正)

(営業の許可の有効期間)

第12条の2 法第55条第1項の許可の有効期間は、当該許可の日から6年を経過した日以後1年以内で別に定める日までとする。ただし、次の各号に掲げる施設における許可の有効期間は、当該許可の日からそれぞれ当該各号に定める年数を経過した日以後1年以内で別に定める日までとする。

(1) 別に定めるところにより国際標準化機構が定めた規格ISO22000以上の公衆衛生上の措置が講じられている施設として知事が認定したもの 8年

(2) 別に定めるところにより欧州連合又は米国に輸出することができる食品の製造又は加工をする施設として知事が認定したもの 8年

(3) 条例第3条第1項の認定を受けている施設 7年

(4) 政令第35条第2号に規定する営業に係る施設 7年

(5) 条例別表第1の1の項第5号オの適用を受ける施設(別表第1の1の項の共通基準を全て満たす場合を除く。) 5年

(6) 条例別表第1の4の項の適用を受ける施設(第10条の4に規定する公衆衛生の見地から望ましい施設の構造及び設備を満たす施設である場合を除く。) 5年

(平23規則59・追加、平27規則28・令2規則40・令3規則34・一部改正)

(魚介類販売業にかかる営業施設の特例)

第12条の3 条例別表第1の2の項第4号エの規則で定める場合は、鳥取県沖で採取される生食用の岩がき(養殖されているものを除く。)を処理する場合とする。

(令3規則34・追加)

(許可証等の様式)

第12条の4 条例第5条第1項前段の許可証の様式は、様式第8号のとおりとする。

2 条例第5条第1項後段の許可標識の様式は、様式第9号のとおりとする。

(平21規則45・追加、平23規則59・旧第12条の2繰下、令3規則34・旧第12条の3繰下)

(許可証等の再交付申請等の手続)

第13条 法第55条第1項の許可を受けた者は、条例第5条第3項又は第4項の規定により許可証又は許可標識の再交付又は書換交付を受けようとするときは、様式第10号による申請書を総合事務所に提出しなければならない。

2 法第55条第1項の許可を受けた者は、許可証若しくは許可標識の再交付を受けた後において亡失した許可証若しくは許可標識を発見したとき、許可の有効期間が満了したとき、許可の取消しがあったとき、又は許可に係る施設を廃止したときは、許可証又は許可標識を総合事務所に返納しなければならない。

3 認定事業者は、認定証の再交付又は書換交付を受けようとするときは、様式第10号の2による申請書を知事に提出しなければならない。

4 認定事業者は、認定証の再交付を受けた後において亡失した認定証を発見したとき、条例第3条第3項の規定により認定がその効力を失ったとき、同条第4項の規定により認定が取り消されたとき、認定に係る施設を廃止したとき、又は第15条第3項の規定により認定を辞退したときは、認定証を知事に返納しなければならない。

(平21規則45・追加、平25規則39・平27規則28・平30規則19・令3規則34・一部改正)

(地位の承継の届出)

第13条の2 省令第68条第1項、第69条第1項及び第70条第1項の届出書は、様式第11号によるものとする。

(平7規則89・追加、平13規則22・平16規則30・平19規則16・平21規則45・一部改正)

(申請事項等の変更の届出)

第14条 省令第71条の届出は、様式第12号による届書により行わなければならない。

(平7規則89・平16規則30・平21規則45・一部改正)

(営業の廃止等の届出)

第15条 法第55条第1項の許可を受けた者、法第57条第1項の規定による届出をした者又は認定事業者は、許可又は届出に係る営業を廃止したときは様式第13号により、条例第3条第1項の認定に係る施設を廃止

- したときは様式第13号の2により速やかにその旨を総合事務所長又は知事に届け出なければならない。
- 2 営業又は施設の廃止が法第55条第1項の許可を受けた者、法第57条第1項の規定による届出をした者又は認定事業者の死亡又は解散によるものであるときは、その相続人又は清算人が前項の届出をしなければならない。
 - 3 認定事業者は、様式第14号による届書により知事に届け出て、条例第3条第1項の認定を辞退することができる。

(平19規則16・平21規則45・平25規則39・平27規則28・平30規則19・令3規則34・一部改正)

(自主回収届の様式)

第16条 法第58条第1項の規定による届出は、様式第15号により行うものとする。

(令3規則34・追加)

(書類の提出)

第17条 法、政令、省令、条例又はこの規則の規定により知事に提出する書類は、所管の総合事務所長(所管の総合事務所長がない場合にあつては、知事が別に定める機関の長)に提出しなければならない。

(平18規則17・平21規則45・平25規則39・平27規則28・平30規則19・一部改正、令3規則34・旧第16条繰下)

附 則

(施行期日)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
(経過措置)
- 2 この規則施行前にこの規則による改正前の食品衛生法施行細則(以下「改正前の規則」という。)の規定によってなされた申請、届出その他の手続は、それぞれこの規則による改正後の食品衛生法施行細則(以下「改正後の規則」という。)の相当規定によってなされたものとみなす。
- 3 この規則施行の際現に営業を行っている者については、改正後の規則第10条の規定は、この規則の施行の日から3月間は、適用しない。
- 4 この規則施行の際現に法第21条第1項の許可を受けている者がその営業の用に供している施設については、この規則の施行の日から6月間は、改正後の規則第11条の規定にかかわらず、なお、従前の例による。
- 5 改正前の規則第16条第1項の規定によって交付された許可証は、改正後の規則第13条第1項の規定によって交付されたものとみなす。
(鳥取県本庁事務決裁規則の一部改正)
- 6 鳥取県本庁事務決裁規則(昭和42年12月鳥取県規則第57号)の一部を次のように改正する。
〔次のよう〕略
(鳥取県地方機関等事務決裁規則の一部改正)
- 7 鳥取県地方機関等事務決裁規則(昭和42年12月鳥取県規則第58号)の一部を次のように改正する。
〔次のよう〕略

附 則(昭和55年規則第18号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成7年規則第89号)

(施行期日)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
(経過措置)
- 2 この規則による改正後の食品衛生法施行細則第12条に規定する申請書については、平成9年3月31日までの間に限り、この規則による改正前の食品衛生法施行細則第12条に規定する申請書によることができる。

附 則(平成8年規則第11号)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 この規則による改正後の食品衛生法施行細則第4条に規定する申請書については、平成9年3月31日までの間に限り、この規則による改正前の食品衛生法施行細則第4条に規定する申請書によることができる。

附 則(平成11年規則第21号)

この規則は、平成11年4月1日から施行する。

附 則(平成11年規則第69号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成12年規則第32号)

この規則は、平成12年4月1日から施行する。

附 則(平成13年規則第22号)

この規則は、平成13年4月1日から施行する。

附 則(平成15年規則第86号)

この規則は、公布の日から施行する。ただし、第3条の規定(食品衛生法施行細則第2条の改正(「第5条第1項ただし書」を「第9条第1項ただし書」に改める部分を除く。))を除く。)は、食品衛生法等の一部を改正する法律(平成15年法律第55号)第2条(同法附則第1条第4号に掲げる改正規定を除く。)の規定の施行の日から施行する。

附 則(平成16年規則第30号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成17年規則第9号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成17年規則第17号)

この規則は、平成17年4月1日から施行する。

附 則(平成18年規則第17号)抄

(施行期日)

1 この規則は、平成18年4月1日から施行する。

附 則(平成19年規則第16号)

(施行期日)

1 この規則は、公布の日から施行する。ただし、第7条、第12条から第13条の2まで、第15条及び別表第2の改正は、平成19年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 改正前の鳥取県食品衛生法施行細則第13条第1項の規定により交付された許可証については、この規則の施行日以降においても、なお従前の例によることができる。

附 則(平成21年規則第45号)

(施行期日)

1 この規則は、平成21年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この規則の施行の際現に交付されている許可標識は、この規則に基づき交付されたものとみなす。

附 則(平成22年規則第18号)

(施行期日)

1 この規則は、平成22年4月1日から施行する。ただし、第10条、第11条、第11条の2及び第11条の3の改正規定並びに別表第2の改正規定(別表第2の3の(9)の改正規定(「食品」を「食品等」に改める部分を除く。))を除く。)は、公布の日から施行する。

(経過措置)

2 この規則の施行前に改正前の鳥取県食品衛生法施行細則(以下「旧規則」という。)第11条の3の規定に基づき食品衛生責任者に係る届出を行った法第52条第1項の許可を受けた者については、改正後の鳥取県食品衛生法施行細則(以下「新規則」という。)第11条の3の規定は適用しない。

3 この規則の施行の際現に旧規則の規定により交付されている許可標識は、新規則の規定により交付された許可標識とみなす。

附 則(平成23年規則第59号)

この規則は、平成23年10月15日から施行する。

附 則(平成24年規則第42号)抄

(施行期日)

1 この規則は、平成24年4月1日から施行する。

附 則(平成24年規則第68号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成25年規則第39号)抄

(施行期日)

1 この規則は、平成25年4月1日から施行する。

附 則(平成27年規則第28号)

この規則は、平成27年4月1日から施行する。

附 則(平成30年規則第19号)抄

(施行期日)

1 この規則は、平成30年4月1日から施行する。

附 則(令和2年規則第40号)

(施行期日)

1 この規則は、令和2年6月1日から施行する。

(経過措置)

2 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3条の規定によりなお従前の例によることとされる同法第1条の規定による改正前の食品衛生法(以下「旧法」という。)第13条第1項の承認の

有効期間(旧法第14条第1項に規定する有効期間をいう。)の満了の日までにする食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条第1項の許可については、改正前の鳥取県食品衛生条例施行規則第12条の2の規定は、なおその効力を有する。

附 則(令和3年規則第2号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(令和3年規則第34号)抄

(施行期日)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
(経過措置)
- 2 第1条の規定による改正後の鳥取県食品衛生条例施行規則第12条の2の規定は、この規則の施行の日以後にする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)第2条の規定による改正後の食品衛生法(昭和22年法律第233号)第55条第1項の規定による許可について適用し、同日前にされた食品衛生法等の一部を改正する法律第2条の規定による改正前の食品衛生法(以下「旧法」という。)第52条第1項の規定による許可については、なお従前の例による。
(鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例に基づき市町村等が処理する事務の範囲を定める規則の一部改正)
- 4 鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例に基づき市町村等が処理する事務の範囲を定める規則(平成12年鳥取県規則第16号)の一部を次のように改正する。

[次のよう]略

別表(第7条関係)

(昭55規則18・平8規則11・一部改正、平12規則32・旧別表第1・一部改正、平15規則86・一部改正、平17規則17・旧別表・一部改正、令2規則40・一部改正、令3規則34・旧別表第1・一部改正)

(1) 食品

ア 清涼飲料水(かん詰又はびん詰のものを除く。)

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
8,000個以下	2個
8,001個以上22,000個以下	3個
22,001個以上	5個

イ 粉末清涼飲料

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
500個以下	2個
501個以上800個以下	3個
801個以上	5個

ウ ハム、ソーセージ及びベーコン

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
500個以下	2個
501個以上800個以下	3個
801個以上1,300個以下	5個
1,301個以上3,200個以下	7個
3,201個以上8,000個以下	10個
8,001個以上	15個

エ ケーシング詰かまぼこ、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコン

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
500個以下	2個
501個以上800個以下	3個
801個以上1,300個以下	5個
1,301個以上3,200個以下	7個

3,201個以上8,000個以下	10個
8,001個以上	15個

(2) 添加物

法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物(タール色素を除く。)

ロットを形成する製品ごとに必要最少量(ロットを形成する最大の量は、300キログラム(製造の工程及び方法等からみて公衆衛生上支障がないと認められる場合は、これを上回る量とすることができる。))とする。)

(3) 器具

ア 食品に直接接触する部分に鉛を含有する着色料を使用している陶磁製の飲食器

(ア) 自動温度制御装置又は自動温度計測器を装置した焼成窯によって製造されたもの
ロットごとに 3個

(イ) (ア)以外の焼成窯によって製造されたもの

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
800個以下	3個
801個以上1,300個以下	5個
1,301個以上3,200個以下	7個
3,201個以上8,000個以下	10個
8,001個以上	15個

イ フェノール樹脂製、メラミン樹脂製又はユリア樹脂製の飲食器

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
800個以下	3個
801個以上1,300個以下	5個
1,301個以上3,200個以下	7個
3,201個以上8,000個以下	10個
8,001個以上	15個

様式第1号(第2条関係)

(令2規則40・追加)

様式第1号(第2条関係)

指定成分等含有食品による健康被害等の情報の届出書

職 氏 名様

食品衛生法第8条第1項の規定により、下記のとおり届け出ます。

年 月 日

届出者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

記

健康被害等の情報を得た日	
指定成分等含有食品の製品名	
指定成分等の含有量	
健康被害の有無	有・無
健康被害がある場合	(1) 健康被害を受けた者の情報 ア 性別() イ 年齢(歳) ウ 指定成分等含有食品の摂取状況及び健康被害に係る症状()
	(2) 健康被害を受けた者が医療機関を受診している場合 ア 医療機関の名称及び所在地 名称() 所在地() イ 医療機関における診断結果()
	(3) 指定成分含有食品の摂取時に使用していた医薬品等がある場合 医薬品等の名称()

添付書類

指定成分等含有食品による健康被害等の情報を示す書類として別に定める書類

様式第2号 削除

(令2規則40)

様式第3号(第4条関係)

(平8規則11・全改、平11規則69・平15規則86・平21規則45・令3規則34・一部改正)

様式第3号(第4条関係)

製 品 検 査 申 請 書

職 氏 名 様

食品衛生法第25条第1項の規定により、次のとおり申請します。

年 月 日

申請者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

製 品 の 名 称		申請数量	
製造所の名称			
製造所の所在地			
食品衛生管理者の氏名			
製 造 年 月 日		ロットを特定する番号	
小分け容器の内容量別個数			
キログラム入	個	グラム入	個
キログラム入	個	グラム入	個
キログラム入	個	グラム入	個
キログラム入	個	グラム入	個
キログラム入	個	グラム入	個
備 考			

添付書類

製造者において検査を行った場合は、その成績

注

備考欄には、担当者の氏名、電話番号等を記載すること。

様式第4号(第4条、第6条関係)

(平7規則89・一部改正)

様式第4号(第4条、第6条関係)

食品衛生法による製品検査標紙

申請者氏名(法人の場合は、 名称)	
製 品 の 名 称	
製 造 番 号	
製 造 年 月 日	
内 容 量	
小分け容器の容量別個数	
そ の 他	

様式第5号(第6条関係)

(平7規則89・平11規則69・平15規則86・平21規則45・令3規則34・一部改正)

様式第5号(第6条関係)

検査命令に基づく製品検査申請書

職 氏 名様

食品衛生法第26条第1項の規定による製品検査を受けたいので、下記のとおり申請します。

年 月 日

申請者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

記

製 品 の 名 称		
製造所又	名 称	
は加工所	所 在 地	
製造又は加工の年月日		
申 請 数 量		
そ の 他		

添付書類

検査命令書の写し(同一の検査命令につき既に検査の申請を行い、検査命令書の写しが提出されている場合を除く。)

様式第6号(第9条関係)

(令3規則34・全改)

様式第6号(第9条関係)

年 月 日

職 氏名 様

整理番号：
※届出者による記載は不要です。

食品衛生管理者選任(変更)届

下記のとおり、食品衛生管理者を選任(変更)したので、食品衛生法第48条第8項の規定により届け出ます。(※営業許可申請書・営業届に添付する場合であって、内容が重複する項目(色付き項目)は記載を省略することができます。)

届出者情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		法人番号：
	届出者住所 ※法人にあつては、主たる事務所の所在地 (ふりがな)		
施設情報	届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 年 月 日生		
	施設の所在地 (ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号		
食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別		①全粉乳(容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの) ②加糖粉乳 ⑤魚肉ハム ⑧食用油脂(脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの) ③調製粉乳 ⑥魚肉ソーセージ ⑨マーガリン ⑩添加物(法第13条第1項の規定により規格が定められたもの) ④食肉製品 ⑦放射線照射食品 ⑪ショートニング	
食品衛生管理者情報	氏名	(ふりがな) 年 月 日生	
	住所		
	職名		
	職種		
	職務内容		
	選任(変更)年月日	年 月 日	
備考	添付書類	<input type="checkbox"/> 履歴書 <input type="checkbox"/> 資格等を証する書面 <input type="checkbox"/> 営業者に対する関係を証する書面	
	(ふりがな)	電話番号	
	担当者氏名		

様式第6号の2(第10条関係)

(平27規則28・追加、令3規則34・一部改正)

様式第6号の2(第10条関係)

鳥取県HACCP適合施設認定(更新)申請書

職 氏 名 様

鳥取県HACCP適合施設の認定(更新)を受けたいので、鳥取県食品衛生条例第3条第1項の規定に基づき、下記のとおり申請します。

年 月 日

申請者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

記

営業の種類	
製品の種類	
認定に係る施設の 名称及び所在地	名称
	所在地

添付書類

- (1) 製品説明書及び製造工程一覧図
- (2) 危害分析、重要管理点の決定及び管理基準の設定について記載した書類
- (3) モニタリングの方法及び改善措置について記載した書類
- (4) モニタリングの結果及び講じた改善措置の内容の記録
- (5) 衛生管理の検証の結果の記録
- (6) 営業許可を受けていない施設は、施設の構造を記載した図面
- (7) その他必要と認める書類

様式第6号の3(第10条関係)

(平27規則28・追加、令3規則34・一部改正)

様式第6号の3(第10条関係)

認定番号

鳥取県HACCP適合施設認定証

氏名(法人の場合は、名称)

営業の種類

製品の種類

施設の名称

施設の所在地

当初認定年月日 年 月 日

認定期間 年 月 日から 年 月 日まで

鳥取県食品衛生条例第3条第1項の規定により、上記のとおり認定する。

年 月 日

職 氏 名 印

様式第6号の4(第10条の2関係)

(平27規則28・追加、令3規則2・令3規則34・一部改正)

様式第6号の4(第10条の2関係)

相続(合併・分割)による認定事業者の地位の承継届

職 氏名 様

認定事業者の地位を承継したので、鳥取県食品衛生条例施行規則第10条の2第2項の規定により、下記のとおり届け出ます。

年 月 日

届出者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

被相続人との続柄

記

被相続人の氏名及び住所 (合併又は分割の場合は、合併により消滅した法人又は分割前の法人の名称、所在地及び代表者の氏名)	
相続開始の年月日 (合併又は分割の場合は、合併又は分割の年月日)	
認定に係る施設の名称及び 所在地	名称 所在地
認定番号及びその年月日	

添付書類

- (1) 戸籍謄本又は不動産登記規則第247条第5項の規定により交付を受けた同条第1項に規定する法定相続情報一覧図の写し(合併又は分割の場合は、合併後存続する法人若しくは合併により設立された法人又は分割により営業若しくは事業を承継した法人の登記事項証明書)
- (2) 相続人が2人以上ある場合において、その全員の同意により認定事業者の地位を承継すべき相続人として選定された者にあつては、その全員の同意書

様式第6号の5(第10条の3関係)

(平27規則28・追加、令3規則34・一部改正)

様式第6号の5(第10条の3関係)

鳥取県HACCP適合施設の変更届

職 氏 名 様

鳥取県HACCP適合施設の認定について変更があったので、鳥取県食品衛生条例施行規則第10条の3の規定により、下記のとおり届け出ます。

年 月 日

届出者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

記

認定番号	
認定に係る施設の 名称及び所在地	名称
	所在地
認定年月日	
変更事項	変更前
	変更後
変更の理由	

様式第6号の6(第11条の2関係)

(平23規則59・追加、平27規則28・旧様式第6号の3繰下・一部改正、令3規則34・旧様式第6号の7繰上・一部改正)

様式第6号の6(第11条の2関係)

生食用食肉取扱者設置(変更)届

職 氏 名 様

生食用食肉取扱者を設置(変更)したので、鳥取県食品衛生条例施行規則第11条の2の規定により、下記のとおり届け出ます。

年 月 日

届出者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

記

施設	所在地	
	名称	
許可番号		
営業の種類		
生食用食肉取扱者の氏名		
生食用食肉取扱者の設置(変更)予定年月日		

添付書類

- (1) 生食用食肉を取り扱う者として認められた者であることを証する書類の写し
- (2) 生食用食肉取扱者を2名以上設置する場合においてその一部を変更するときは、変更後の生食用食肉取扱者の一覧表

様式第7号(第12条関係)

(令3規則34・全改)

年 月 日

整理番号:

※申請者、届出者による記載は不要です。

職 氏名 様

営業許可申請書・営業届(新規、継続)

食品衛生法(第55条第1項・第57条第1項)の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

申請者・届出者情報	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:
	電子メールアドレス:	法人番号:	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、主たる事務所の所在地		
	(ふりがな)	(生年月日)	
申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名			年 月 日生
営業施設情報	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:
	電子メールアドレス:	施設の所在地	
	(ふりがな)	施設の名称、屋号又は商号	
	(ふりがな)	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。	受講した講習会	都道府県知事等の講習会(適正と認める場合を含む) 講習会名称 年 月 日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装	自由記載	
	自動販売機の型番	業態	
HACCPの取組	※ 引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>	
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。	<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな) 担当者氏名	電話番号	

【裏面(色付き)：許可のみ】

申請者・届出者情報	食品衛生法第55条第2項関係		該当には
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>
(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。			<input type="checkbox"/>
営業施設情報	食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別		<input type="checkbox"/> ①全粉乳(容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂(脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの) <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩添加物(法第13条第1項の規定により規格が定められたもの) <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪ショートニング
	(ふりがな)	資格の種類	
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要	受講した講習会	講習会名称 年 月 日
使用水の種類	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
① 水道水 (<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道)			
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水			
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設
	ふぐの処理を行う施設		<input type="checkbox"/>
	(ふりがな)		
ふぐ処理師氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等		
添付書類	<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面(事業譲渡の場合は省略可)		
	<input type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合)水質検査の結果		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨		
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
	1	年 月 日	
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
	4	年 月 日	
備考			

様式第8号(第12条の4関係)

(平7規則89・旧様式第9号繰上・一部改正、平15規則86・平19規則16・平21規則45・平23規則59・令3規則34・一部改正)

様式第8号(第12条の4関係)

番 号

営 業 許 可 証

氏名(法人の場合は、名称)

営業所の名称、屋号又は商号

営業の種類

営業所所在地

有効期間

その他の条件

食品衛生法第55条第1項の規定により、上記のとおり許可する。

年 月 日

職 氏

名 印

様式第9号(第12条の4関係)

(平21規則45・追加、平22規則18・平23規則59・令3規則34・一部改正)

様式第9号(第12条の4関係)

その1 自動車用

食品衛生法 自動車営業許可済 第 号	
営業者氏名	<input type="text"/>
営業所の名称等	<input type="text"/>
営業の種類	<input type="text"/>
	許 可 期 限
	年 月 日まで
	鳥取県

その2 自動販売機用

食品衛生法許可済 第 号	
営業者氏名	
営業所の名称等	
設置場所	
	許 可 期 限
	年 月 日まで
	鳥取県
機 体 番 号	<input type="text"/>
屋 内 許 可	要・不要

様式第10号(第13条関係)

(平7規則89・旧様式第10号繰上・一部改正、平11規則69・平17規則9・一部改正、平21規則45・旧様式第9号繰下・一部改正、平22規則18・平27規則28・令3規則34・一部改正)

様式第10号(第13条関係)

営業許可証(許可標識)再交付(書換交付)申請書

職 氏 名 様

下記の営業許可証(許可標識)の再交付(書換交付)を受けたいので、申請します。

年 月 日

申請者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

記

営業所所在地	
営業所の名称等	
営業の種類	
変更内容(記載事項に変更が生じた場合に限る。)	変更前
	変更後
変更(再交付)の理由	

添付書類

営業許可証(許可標識)を破損し、若しくは汚損し、又は記載事項に変更が生じた場合にあつては、当該営業許可証(許可標識)

様式第10号の2(第13条関係)

鳥取県HACCP適合施設認定証再交付(書換交付)申請書

職 氏 名 様

鳥取県HACCP適合施設認定証の再交付(書換交付)を受けたいので、下記のとおり申請します。

年 月 日

申請者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

記

認定に係る施設の 名称及び所在地	名称	
	所在地	
変更事項(記載事項 に変更が生じた場 合に限る。)	変更前	
	変更後	
変更(再交付)の理由		

添付書類 鳥取県HACCP適合施設認定証を破損し、若しくは汚損し、又は記載事項に変更が生じた場合にあつては、当該認定証

年 月 日

整理番号:

※申請者、届出者による記載は不要です。

職 氏名 様

地位承継届

下記のとおり、許可営業者の地位を承継(相続・合併・分割)したので、食品衛生法(第56条第2項・第57条第2項)の規定に基づき届け出ます。

※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

※ 承継する施設が輸出食品取扱施設の場合、申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。

地位を承継する者の情報	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:
	電子メールアドレス:		法人番号:
	届出者住所 ※法人にあつては、主たる事務所の所在地		
	(ふりがな)		生年月日 年 月 日生
	届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名		被相続人との続柄
被相続人	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:
	電子メールアドレス:		
	被相続人の氏名	(ふりがな)	
	被相続人の住所		
	相続開始年月日	年 月 日	
	添付書類	<input type="checkbox"/> 戸籍謄本 又は <input type="checkbox"/> 法定相続情報一覧図の写し <input type="checkbox"/> 同意書(相続人が二人以上いる場合)	
合併により消滅した法人	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:
	電子メールアドレス:		法人番号:
	合併により消滅した法人の名称及び代表者の氏名	(ふりがな)	
	合併により消滅した法人の所在地		
	合併年月日	年 月 日	
	添付書類	<input type="checkbox"/> 登記事項証明書(合併後存続する法人又は設立された法人の登記事項証明書)	
分割前の法人	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:
	電子メールアドレス:		法人番号:
	分割前の法人の名称及び代表者の氏名	(ふりがな)	
	分割前の法人の所在地		
	分割年月日	年 月 日	
	添付書類	<input type="checkbox"/> 登記事項証明書(分割により営業を承継した法人の登記事項証明書)	

営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		
	施設の所在地		
	(ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号		
	許可番号及び許可年月日 ※許可営業の場合のみ記入	営業の種類	備考
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス		
	施設の所在地		
	(ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号		
	許可番号及び許可年月日 ※許可営業の場合のみ記入	営業の種類	備考
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス		
	施設の所在地		
	(ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号		
	許可番号及び許可年月日 ※許可営業の場合のみ記入	営業の種類	備考
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
番号	年 月 日		
備考			

様式第12号(第14条関係)

(令3規則34・全改)

年 月 日

整理番号:

※申請者、届出者による記載は不要です。

職 氏名 様

営業許可申請書・営業届(変更)

食品衛生法施行規則(第71条)の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

※ 太枠項目については変更がある項目のみ記載してください。

※ 変更がある項目については、項目名を○で囲んでください。

申請者・届出者情報	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:	
	電子メールアドレス:	法人番号:		
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、主たる事務所の所在地			
	(ふりがな)	(生年月日)		
申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名		年 月 日生		
営業施設情報	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:	
	電子メールアドレス:	施設の所在地		
	(ふりがな)	施設の名称、屋号又は商号		
	(ふりがな)	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥	
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。	受講した講習会	都道府県知事等の講習会(適正と認める場合を含む) 講習会名称 年 月 日	
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装	自由記載		
	自動販売機の型番	業態		
	HACCPの取組	※ 引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
	業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>	
		輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。	<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態		備考	
	1			
	2			
	3			
担当者	(ふりがな) 担当者氏名	電話番号		

申請者・届出者情報	食品衛生法第55条第2項関係		該当には	
	(1) 食品衛生法又は同法に基づき処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>	
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>	
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別	<input type="checkbox"/> ①全粉乳(容量が1,400グラム以下である缶に取められたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂(脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの) <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩添加物(法第13条第1項の規定により規格が定められたもの) <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング		
	(ふりがな)	資格の種類		
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要	受講した講習会	講習会名称	年 月 日
	使用水の種類	自動車登録番号	※自動車において調理をする営業の場合	
① 水道水 (<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道)				
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	
	ふぐの処理を行う施設		<input type="checkbox"/>	
	(ふりがな)			
	ふぐ処理師氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等		
添付書類	<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 <input type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合)水質検査の結果			
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	
	1	年 月 日		
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

様式第13号(第15条関係)
(令3規則34・全改)

年 月 日

整理番号：
※申請者、届出者による記載は不要です。

職 氏名 様

廃業届

食品衛生法施行規則(第71条の2)の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。
 ※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
 申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄 □)
 ※太枠内は、必ず記載してください。
 ※色付き箇所は営業許可のみ記載してください。

申請者・届出者情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、主たる事務所の所在地		
	(ふりがな)	(生年月日)	
申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名			年 月 日生
営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		
	施設の所在地		
	(ふりがな)	施設の名称、屋号又は商号	
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2		
	3		
廃業年月日			
担当者	(ふりがな)	電話番号	
	担当者氏名		
営業施設情報	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
	1	年 月 日	
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
	4	年 月 日	
備考			

様式第13号の2(第15条関係)

鳥取県HACCP適合施設の廃止届

職 氏 名 様

下記のとおり施設を廃止したので、届け出ます。

年 月 日

届出者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

記

認 定 番 号	
施 設 の 所 在 地	
施 設 の 名 称 等	
営 業 の 種 類	
廃 止 年 月 日	

添付書類 鳥取県HACCP適合施設認定証

様式第14号(第15条関係)

(平27規則28・追加)

様式第14号(第15条関係)

鳥取県HACCP適合施設の辞退届

職 氏 名 様

鳥取県HACCP適合施設の認定を辞退したいので、下記のとおり届け出ます。

年 月 日

届出者 郵便番号

住所(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

記

認定番号	
認定に係る施設の 名称及び所在地	名称
	所在地
認定年月日	

添付書類 鳥取県HACCP適合施設認定証

様式第15号(第16条関係)

(令3規則34・追加)

鳥取県知事 様

自主回収届(着手/変更/終了)

食品衛生法第58条第1項の規定に基づき、次のとおり食品等の自主回収を届出します。

届出者情報	郵便番号	電話番号	FAX番号
	電子メールアドレス		法人番号
	届出者住所 ※法人にあつては、主たる事務所の所在地		
	(ふりがな)		
	届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 ※食品表示法に関する自主回収の場合は表示に責任を有する者		
回収担当部門	郵便番号	電話番号	FAX番号
	電子メールアドレス		法人番号
	回収担当部門所在地		
	回収担当部門・担当者氏名(ふりがな) ※食品表示法に関する自主回収の場合は表示に責任を有する者		
回収委託先情報	郵便番号	電話番号	FAX番号
	電子メールアドレス		法人番号
	委託事業者住所 ※法人にあつては、主たる事務所の所在地		
	(ふりがな)		
	委託事業者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名		
製造所又は加工所情報	郵便番号	電話番号	FAX番号
	電子メールアドレス		法人番号
	製造所又は加工所の所在地		
	(ふりがな)		
	製造所又は加工所の名称(屋号、商号は追記してください。) ※法人にあつては、その名称		
回収する食品等の情報等	食品等の一般名称		商品名
	食品等の特定情報(形態、内容量、消費期限、賞味期限、JANコード、製造番号、ロット番号、表示事項、出荷者、農場等)		
	※多数ある場合は、別紙にリストを添付してください。		
	回収の理由		内容
	<input type="checkbox"/> ①食品衛生法に違反 <input type="checkbox"/> ②食品衛生法に違反するおそれ <input type="checkbox"/> ③食品表示法に違反 <input type="checkbox"/> ④食品表示法に違反するおそれ		

回収する食品等の情報等	回収着手時点における販売状況(販売地域、販売先、販売日、販売数量等)※多数ある場合は、別紙にリストを添付してください。	
	回収に着手した年月日	
	回収の方法(回収方法、回収情報の周知方法、問合せ先、回収品の保管場所、回収後の対応、回収終了予定等)	
	回収状況(販売数量に対する回収数量、回収終了等)※届出時点	
	健康被害の発生状況(生命又は身体に対する危害の発生の有無)	
	健康への危険の程度※	内容
画像(商品の全体が分かる画像、表示(食品関連事業者、製造所・加工所、消費期限、賞味期限、JANコード、製造番号・ロット番号等) ※多数ある場合は、別紙にリストを添付してください。		
備考		
担当者	(ふりがな)	電話番号
	担当者氏名	

環 乳 第 59 号

昭和 58 年 12 月 2 日

(最終改正：令和 2 年 10 月 12 日生食発 1012 第 4 号)

各 (都 道 府 県 知 事
政 令 市 市 長
特 別 区 区 長)

殿

厚生省環境衛生局長

(公 印 省 略)

フグの衛生確保について

フグの消費は、従来、一部地域に限られていたが、近時、全国的に消費されるようになり、その流通も広域化し、また、消費需要の増大等の理由により、日本近海以外で漁獲されるもの又は輸入されるものに依存する傾向が強まり、我が国では見られなかったフグによる食中毒事件が発生するなどの問題が提起されている。

については、これらフグによる食中毒の防止を図るため、今般、下記によりフグの衛生対策を講じることとしたので、関係業者等に対する指導の徹底、一般消費者に対する啓蒙等の措置に遺憾なきをお願いする。

なお、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグによる食中毒の防止については、漁獲段階における対策が肝要であることから、水産庁に対して別紙のとおり要請を行っているので、念のため申し添える。

記

- 1 フグについて食品衛生法第 6 条第 2 号の運用を全国的に統一する観点から、有毒部位の除去という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フグの種類及び有毒物質の程度により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位（以下「可食部位」という。）並びに長期間塩蔵という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部位をそれぞれ別表 1 及び別表 1 の 2 並びに別表 2 のとおり定めたこと。

これに伴い、今後は、別表 1 及び別表 1 の 2 に掲げる種類のフグの可食部位以外の部位並びに別表 1 及び別表 1 の 2 に掲げる種類以外の種類のフグ（別表 1 の注 2 本文で定める海域以外で漁獲されるフグ及び同表注 2 ただし書により同表が適用されないフグを含む。以下同じ。）又はその部位は、次の場合を除

き、販売等が認められないものであること。なお、次の（１）及び（２）で示す場合のうち、個別の毒性検査により有毒でないことを確認しようとするときは、当該検査の方法、検査対象部位等について、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課にあらかじめ協議されたい。

- （１） 別表１及び別表１の２に掲げる種類のフグの可食部位以外の部位にあっては、個別の毒性検査により有毒でないことを確認した上で販売等する場合又は別表２の塩蔵処理を行った上で、若しくはその原料として販売等する場合
- （２） 別表１及び別表１の２に掲げる種類以外の種類のフグにあっては、個別の毒性検査により有毒でないことを確認された部位を販売等する場合

なお、一般消費者に対して未処理のフグを販売することは、その適正な処理を期し得ないことから、食品衛生法第６条第２号ただし書に定める場合に該当しないものとして取り扱われたいこと。

２ フグの処理に当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。

- （１） フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。
- （２） 原料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フグ及び種類不明フグを確実に排除すること。
- （３） 凍結したフグを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものを扱い、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に供することとし、再凍結は行わないこと。
- （４） 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行うこと。
- （５） 除去した有毒部位は、別表２の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。
- （６） 別表１の２に掲げるフグの処理等は、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。
- （７） 別表２の卵巣及び皮の塩蔵処理は、次の事項に留意し、適切に行うこと。

ア 原料であるフグの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないように管理を十分行うこと。

イ 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあっては２年以上、皮にあっては６月以上行うこと。

ウ ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね 10MU/g を超えないことを確認すること。

- 3 削除（平成 21 年 9 月に食品表示に関する業務が消費者庁へ移管されたことから、フグ加工品の表示事項については、「フグ加工品等の表示について」（平成 22 年 9 月 10 日付け消食表第 326 号消費者庁次長通知）を参照。）
- 4 フグについては、標準和名のほか地域的に用いられている名称が多く、これによりフグの部位別の毒性の判断を誤まるおそれもあるので、今後は、別表 3 に基づき、標準和名を用いるよう関係者等を指導すること。
- 5 ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグによる食中毒の防止のため、次の事項に留意すること。

(1) 水揚げ地又は出荷地の魚介類市場業者等関係者に対し、取り扱うフグの漁獲海域、種類及び販売先等を常に把握するとともに、フグの鑑別について専門的な知識を有する者を配置し、魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグを確実に排除するよう指導すること。

特に、東シナ海の北緯 31 度以南、東経 127 度以西の海域において以西底びき網漁業及びまき網漁業等により漁獲されるサバフグ類にはドクサバフグが、黄海及び東シナ海で漁獲されるサンサイフグにはコモンダマシがそれぞれ混獲されるので、これら海域において漁獲されるサバフグ類及びサンサイフグについては、昭和 57 年 10 月 22 日環乳第 68 号「ドクサバフグについて」及び昭和 58 年 12 月 2 日環乳第 60 号「サンサイフグの取扱いについて」を参考に、鑑別を十分行わせ、ドクサバフグ及びコモンダマシを確実に排除させること。

(2) 出荷地及び消費地の市場等においてドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明のフグが発見された場合、当該発見市場等を管轄する都道府県等の食品衛生担当部局は、流通経路等を確認の上、水揚げ地を管轄する都道府県等の食品衛生担当部局に通報する等連絡を密にし、有毒フグの流通防止に努めること。

6 その他

次に掲げる通知は、廃止する。

(1) 塩蔵ふぐ卵巣の製造販売について

(昭和 29 年 6 月 30 日衛環発第 21 号厚生省環境衛生部長から各都道府県衛生部長あて)

(2) 塩蔵ふぐ卵巣の衛生について

(昭和 35 年 4 月 27 日環乳第 21 号厚生省乳肉衛生課長から各都道府県衛生部長あて)

(3) 南方海域産ふぐの取扱いについて

(昭和 35 年 5 月 4 日衛発第 389 号厚生省公衆衛生局長から各都道府県知事あて)

(4) 輸入フグについて

(昭和 41 年 3 月 19 日環乳第 5022 号厚生省環境衛生局長から各都道府県知事、指定都市市長あて)

(5) 輸入フグについて

(昭和 45 年 3 月 2 日環食第 92 号の 1 厚生省環境衛生局長から各都道府県知事、指定都市市長あて)

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フグ及びヒガシ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。

別表2 長期間塩蔵処理すること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部位

別表1に記載されているフグの卵巣及び皮であって、その毒力がおおむね10MU/g以下となったもの

別表3 フグの名称

1 トラフグ

(1)標準和名

トラフグ (フグ科)

(2)学名

Takifugu rubripes (Temminck & Schlegel, 1850)

(3)地方名A

トラフグ (札幌市) トラフグ、クマフグ (金沢市) トラフグ (東京都) トラ、シロ (京都市) シロ、トラフグ (大阪市) シロ、テツ、トラフグ (神戸市) トラフグ (広島市) ホンフグ、トラフグ (境港市) ホンフグ、シロ、モンフク (徳山市) モンブク、トラフグ、マフグ (高知市) シロ、ホンフグ (下関市) ダイマル、シロマル、シロフグ、ホンフグ (北九州市) トラフグ、モンフグ (宮崎市) トラフグ (枕崎市) トラフグ (青森市) トラフグ、シロ (仙台市) トラフグ、シロフグ (名古屋市) シロ、ホンフグ (萩市) トラフグ (福岡市) モンフグ (長崎市) フグ、マフグ、ダイマル (大分市) クマサカ (浜田市) トラフグ、トラ (鹿児島)

(4)地方名B

イカフグ (富山、浜田) イガフグ (富山県一般、石見浜田) オオフク (備前児島郡呼松) オオフグ (岡山、香川) オオブク (岡山、広島、香川県木田郡庵治、讚州本多郡庵治) オヤマフグ (和歌山県、和歌浦、田辺、白崎、武州羽田) カンバ (有明海) キタマクラ (高知市) クマサカ (男鹿) クマサカフグ (新潟県石地) クマタカフグ (秋田県象潟) クロ (豊後杵築) クロモンフグ (別府) ケシフグ (豊前中津) ゲンカイフグ (下関、大分県長洲、壱岐、玄海) ドジラフグ (福岡)

県柳河、有明海) トラフグ (神奈川県三崎、紀州串本、塩屋、周参見、有明海、江ノ島、寺泊、東京) フク (能生、福岡、下関) フグ (能生、有明海) フクツトウ (浦戸) フクト (高知) ホンフグ (別府、下関) マグロ (浦戸) マフグ (下関、広島、明石) モンツキ (下関) モンフク (高知) モンフグ (高知、別府) モンブク (別府、高知、玄海)

2 カラス

(1) 標準和名

カラス (フグ科)

(2) 学名

Takifugu chinensis (Abe, 1949)

(3) 地方名 A

ガートラ (札幌市) ガトラ (東京都) カラス、クロ (京都市) クロ、カラス (大阪市) クロ、カラス (神戸市) ヒゲグロ (広島市) ホンフグ、トラフグ (境港市) ガー、クロ、カラス (徳山市) カラス (高知市) クロ、ガーブク (下関市) クロ、ガーブク (萩市) ダイマル、クロマル、ホンフグ、ガータロ (北九州市) カラスフグ、クロ、ガトラ (仙台市) カラスフグ、クロフグ (名古屋市) カラス (福岡市) クロモンフグ (長崎市) フグ、ダイマル (大分市)

(4) 地方名 B

ナメラフグ (秋田県象潟)

3 マフグ

(1) 標準和名

マフグ (フグ科)

(2) 学名

Takifugu porphyreus (Temminck & Schlegel, 1850)

(3) 地方名 A

ナメラフグ、マフグ (札幌市) マフグ、ナメラ (金沢市) ナメラフグ (東京都) ナメラ (京都市) ナメラ (大阪市) ナメラ (神戸市) ナメタフグ (広島市) ナメタ、ナメラフグ (境港市) ナメラ、ナメット (徳山市) ナメラ、ナメタ (下関市) ナメラ、ナメタ (北九州市) ナメラ (青森市) ナメフグ (仙台市) ナゴヤフグ (名古屋市) ナメタ (萩市) ナメラフグ (福岡市) ナメラ (長崎市) ナメタ (浜田市)

(4) 地方名 B

クロフグ (小名浜) ショウサイ (東京) ナメタロウ (ナメタロオ) (島根) ナメラ (下関、東京) ナメラフグ (下関) ナラメ (東京) フグ (玄海) フグト (和歌山市雑賀崎、白浜) フグトン (雑賀崎、白浜) マフグ (神奈川県三崎) メアカ (御豊瀬、高知市) メイジョ (メイジヨ) (越後、新潟) モンツキ (広島県

賀茂郡)

4 シマフグ

(1) 標準和名

シマフグ (フグ科)

(2) 学名

Takifugu xanthopterus (Temminck & Schlegel, 1850)

(3) 地方名 A

シマフグ (東京都) シマフグ (京都市) シマフグ (大阪市) キタマクラ、シマフグ (神戸市) サバフグ、ゲイシャフグ (徳山市) シマフグ、キタマクラ (高知市) シマフグ、オテラ、オマン、キタマクラ (下関市) シマフグ、アオフグ、アオマル (北九州市) シマフグ (仙台市) シマフク、オテラ、オマン、キタマクラ (萩市) シマフグ (福岡市) シマフグ (長崎市) キタマクラ (大分市) シマフグ (名古屋市)

(4) 地方名 B

アカメフグ (柳河、中島、有明海) オヤマ (明石) オヤマフグ (和歌山市雑賀崎、和歌山県南部、鳥羽) カンバ (有明海) ゲンカイフグ (須崎、玄海) サバフグ (広島、明石) シマフグ (富山県東岩瀬、新湊、氷見、寺泊、象潟) スゲフグ (長崎) トラフグ (有明海、柳河)

5 ショウサイフグ

(1) 標準和名

ショウサイフグ (フグ科)

(2) 学名

Takifugu snyderi (Abe, 1988)

(3) 地方名 A

ショウサイフグ、ゴマフグ (東京都) ナゴヤ、ショウサイ (大阪市) ナゴヤ (神戸市) ナゴヤ、ナゴヤフグ (徳山市) ナゴヤ (下関市) モフグ、ナゴヤ (北九州市) メアカフグ (青森市) シオサイフグ (仙台市) ナゴヤ (萩市) ショウサイ (福岡市) ナゴヤ (長崎市) ナゴヤフグ、コマル (大分市) ナゴヤ (浜田市)

(4) 地方名 B

アオシバ (房州高の島) イソフグ (壱岐) カマヤフグ (鳥羽) ガンバ (長崎) ガンバチ (長崎) ゴマフグ (東京) コメフグ (秋田県象潟) シホサイフグ (紀州各地) シホサエフグ (紀州各地) ショウサイフグ (ショオサイフグ、ショオサイフグ) (大阪、東京、江ノ島) ショサイフグ (ショサイフグ) (志摩国浜島) シワブク (讃岐国香川郡雌雄島村) ススメフグ (熊本) スズメフグ (熊本、新潟、福岡県柳河、有明海) チャンフグト (鹿児島) チンチンブク (島根、石見浜、田

唐鐘村) ドクフグ (長崎) ナゴヤフグ (三崎、泉州岸和田、伊予国宇和島、石見浜田、玄海、下関) ナゴヤブク (広島県) フク (滑川、高知、小野田、熊本) フグ (熊本、小名浜、越後、新発田、有明海) フクツトオ (高知浦戸) フクト (土佐柏島、壱岐、浦戸) フグト (鹿児島、和歌山市雑賀崎、白浜) フグトン (雑賀崎、白浜) マガンバ (長崎) マフク (熊本県、富山県) マフグ (小名浜、肥後国天草郡牛深、富山、東京、有明海) マメフグ (越後) モフグ (福井県) モブク (福井)

6 ナシフグ

(1) 標準和名

ナシフグ (フグ科)

(2) 学名

Takifugu vermicularis (Temminck & Schlegel, 1850)

(3) 地方名 A

ナシフグ、ゴマフグ (東京都) ナゴヤ (大阪市) スナフグ、ナゴヤ (下関市) コマル、ナゴヤ (北九州市) ナゴヤフグ、ショウサイフグ (名古屋市) ナゴヤフグ (福岡市)

(4) 地方名 B

ショウサイフグ (東京) ナジブク (柳河) フグト (和歌山市雑賀崎、白浜) フグトン (雑賀崎、白浜)

7 コモンフグ

(1) 標準和名

コモンフグ (フグ科)

(2) 学名

Takifugu flavipterus Matsuura, 2017

(3) 地方名 A

コメフグ (金沢市) コモンフグ、ゴマフグ (東京都) ナゴヤフグ (高知市) ナゴヤ (下関市) コマル、ナゴヤ、ヒガンフグ、モフグ (北九州市) ナゴヤフグ (名古屋市) ナゴヤ (大阪市) コモンフグ (福岡市) ナゴヤ (長崎市)

(4) 地方名 B

カンバ (有明海) ギシフグ (伊予川之江) ギンブク (広島県賀茂郡、佐伯郡) コメフグ (富山県新湊、東岩瀬) コモンフグ (相模三崎、玄海) ダイコンフグ (玄海、志賀島) ナヅフグ (松島) ヒガンフグ (三崎) フグト (和歌山市雑賀崎、白浜) フグトン (雑賀崎、白浜) ホシフグト (鹿児島) メアカフグ (宮崎県)

8 ヒガンフグ

(1) 標準和名

ヒガンフグ (フグ科)

(2)学名

Takifugu pardalis (Temminck & Schlegel, 1850)

(3)地方名A

ヒガンフグ(札幌市) アカメフグ(東京都) アカメ(大阪市) アカメフグ(境港市) モブク(徳山市) コウヨシ、ヒガンフグ(下関市) ヒガンフグ、モフグ(北九州市) ナメラ(青森市) アカメ(仙台市) ナゴヤ(神戸市) ヒガンフグ(福岡市)

(4)地方名B

アカフグ(富山県氷見) アカメ(館山、天草、東京) アカメフグ(東京、房州館山、肥後天草、陸前渡ノ波、男鹿、白浜) オンビキ(播磨明石地方、明石) サンガツフグ(松島) チンチンフグ(石見那賀郡浜田) トラフグ(富山県魚津、長崎、秋田県象潟) ナゴヤフグ(三崎、淡路) ナメラフグ(玄海) ヒガンフグ(相模三崎、福岡県柳河、下関、玄海、江ノ島) ヒガンブク(志賀島、寺泊) ヒンガンフグ(三崎、相州三崎) マフグ(三崎、浅虫、天草、有明海、陸奥浅虫、肥後天草、相州三崎) メアカフグ(伊豆) モチダブク(広島県賀茂郡) モフグ(讃岐雌雄島、小野田) モブク(広島県) モンバフグ(但馬浜坂) ヨリトフグ(三重県、相模三崎)

9 クサフグ

(1)標準和名

クサフグ(フグ科)

(2)学名

Takifugu alboplumbeus (Richardson, 1845)

(3)地方名A

クサフグ(東京都) アカメフグ(神戸市) アカメフグ(境港市) シャジャブク、スナブク、イソフク(徳山市) スナフグ、ハマフグ、チーチーブク(下関市) ユマル、クサフグ、スナフグ(北九州市) クサフグ(青森市) ハマフク(萩市) クサフグ(福岡市)

(4)地方名B

アカメフグ(島根) カンバ(有明海) ギンフグ(富山) クサフグ(三崎、江ノ島) サメ(富山) ショウサイフグ(シヨオサイフグ)(三崎、鳥羽) ジンブク(佐渡ヶ島) スズメフグ(天草、有明海) スナフグ(広島) スナブク(広島県) チイチイフグ(山口) ナシフグ(有明海) ハマフグ(下関) フク(富山県) フグ(浜名湖) フクットウ(高知市) フグト(和歌山市雑賀崎、白浜) フグトン(雑賀崎、白浜) マメフグ(長崎五島) メアカフグ(静浦)

10 ゴマフグ

(1)標準和名

ゴマフグ (フグ科)

(2) 学名

Takifugu stictonotus (Temminck & Schlegel, 1850)

(3) 地方名 A

ゴマフグ (札幌市) サメフグ、サバフグ (金沢市) ゴマフグ (東京都) ゴマ (大阪市) ギンナン、サバフグ (神戸市) ゴマ (徳山市) サバフグ (下関市) ゴマフグ、サバフグ (北九州市) サバフク (萩市) ゴマフグ (福岡市) サバフグ (浜田市)

(4) 地方名 B

サバフグ (東京、下関、秋田県象潟) サフグ (東北地方) サワフク (富山県) フグト (雑賀崎、白浜) フグトン (雑賀崎、白浜)

11 アカメフグ

(1) 標準和名

アカメフグ (フグ科)

(2) 学名

Takifugu chrysops (Hilgendorf, 1879)

(3) 地方名 A

アカメフグ (東京都) アカメ (大阪市) アカメフグ (境港市) モブク (徳山市)

(4) 地方名 B

アカフグ (志摩御座村) アカメ (高知) アカメフグ (相模三崎、玄海、江ノ島) オキフグ (紀州白崎、辰ヶ浜) ヒガンフグ (下関) メアカ (紀州白崎、瀬戸、二本島、辰ヶ浜) メアカフグ (紀州塩屋)

12 ムシフグ

(1) 標準和名

ムシフグ (フグ科)

(2) 学名

Takifugu exascurus (Jordan & Snyder, 1901)

(4) 地方名 B

コモンフグ (三崎) ナゴヤフグ (三崎)

13 メフグ

(1) 標準和名

メフグ (フグ科)

(2) 学名

Takifugu obscurus (Abe, 1949)

14 シロサバフグ

(1) 標準和名

シロサバフグ (フグ科)

(2) 学名

Lagocephalus spadiceus (Richardson, 1845)

(3) 地方名 A

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、キンブク (鹿児島市) キンフグ (浜田市)

15 クロサバフグ

(1) 標準和名

クロサバフグ (フグ科)

(2) 学名

Lagocephalus cheesemani (Clarke, 1897)

(3) 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)

(4) 地方名 B

(シロサバフグも含む) カナト (玄海、下関) カナトウ (志賀島) キタマクラ (長崎) キロフグ (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) コガネ (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)

16 カナフグ

(1) 標準和名

カナフグ (フグ科)

(2) 学名

Lagocephalus inermis (Temminck & Schlegel, 1850)

(3) 地方名 A

カナフグ (東京都) ギンフグ (広島市) キンフグ、カナフグ (境港市) キタマクラ (高知市) ギロ、キタマクラ (下関市) カナフグ (北九州市) カナフグ (福岡市)

(4) 地方名 B

アヲフグト (鹿児島) カナフグ (房州高の島、東京、玄海) カナブク (長崎) キタマクラ (長崎) ギロオ (伊予波止浜) タカトオフグ (三崎) ヨリトフグ (三崎)

17 ヨリトフグ

(1) 標準和名

ヨリトフグ (フグ科)

(2) 学名

Sphoeroides pachygaster (Müller & Troschel, 1848)

(3) 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)

(4) 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)

18 クマサカフグ

(1) 標準和名

クマサカフグ (フグ科)

(2) 学名

Lagocephalus lagocephalus (Linnaeus, 1758)

(4) 地方名 B

クマサカフグ (新潟県寺泊)

19 ホシフグ

(1) 標準和名

ホシフグ (フグ科)

(2) 学名

Arothron firmamentum (Temminck & Schlegel, 1850)

20 サザナミフグ

(1) 標準和名

サザナミフグ (フグ科)

(2) 学名

Arothron hispidus (Linnaeus, 1758)

21 モヨウフグ

(1) 標準和名

モヨウフグ (フグ科)

(2) 学名

Arothron stellatus (Anonymous, 1798)

(4) 地方名 B

キタマクラ (高知市、下関)

22 イシガキフグ

(1) 標準和名

イシガキフグ (ハリセンボン科)

(2) 学名

Chilomycterus reticulatus (Linnaeus, 1758)

(4) 地方名 B

イガフグ (辰ヶ浜、田辺、下関) イシガキフグ (三崎、江ノ島) イバラフグ (周
参見、田辺) コンペ (越後、新潟) チョウチンフグ (白浜) トーアバター (沖
縄) バラフグ (高知県沖ノ島) バラフクト (高知県沖ノ島) ハリフグ (塩屋、
白崎)

23 ハリセンボン

(1) 標準和名

ハリセンボン (ハリセンボン科)

(2) 学名

Diodon holacanthus Linnaeus, 1758

(4) 地方名 B

アバス (奄美) イガフグ (小野田、下関) イバラフグ (富山県魚津、四方、新湊、
富山) イラフグ (須崎、安芸、室戸、土佐、高知) イラブク (高知県須崎、安芸、
室戸) イラブクト (土佐 須崎、高知) カセフグ (宮古湾) カゼフグ (宮古湾)
スズメフグ (福井県高浜) バラフグ (高知、千葉県高島、三崎) バラブク (伊予、
愛媛、高知) バラフクト (高知、土佐柏島) バラブクト (高知) ハリオ (ハリ
ヲ) (越後、新潟) ハリセンボ (越後、新潟) ハリセンボン (相模三崎、富山県
生地、東岩瀬、富山、江ノ島、寺泊、秋田県象潟) ハリフク (富山県) ハリフグ
(茨城県大津、紀州各地、和歌山、鳥羽) ハリブク (広島県)

24 ヒトヅラハリセンボン

(1) 標準和名

ヒトヅラハリセンボン (ハリセンボン科)

(2) 学名

Diodon liturosus Shaw, 1804

(3) 地方名 A

ハリセンボン (金沢市) ハリセンボン (名古屋市) ハリセンボン、チョウチンフグ (高知市) シジュウフグ (境港市) ハリフグ、イゲフグ (北九州市)

25 ネズミフグ

(1) 標準和名

ネズミフグ (ハリセンボン科)

(2) 学名

Diodon hystrix Linnaeus, 1758

(4) 地方名 B

イノーアバサー (沖縄)

26 ハコフグ

(1) 標準和名

ハコフグ (ハコフグ科)

(2) 学名

Ostracion immaculatum Temminck & Schlegel, 1850

(4) 地方名 B

ウミスズメ (白崎) カクフグ (高知県安芸) キツネ (富山県新湊) コウコウフグ (玄海) コウゴウフグ (広島県賀茂郡) コウゴウブク (志賀島) コウゴウヲ (和泉地方) コウボウフグ (小野田) ゴオゴオフグ (広島県賀茂郡) コオボオフグ (小野田) コゴウオ (コゴウヲ) (和歌山県田辺、塩屋、辰ヶ浜) ゴコウオ (高知) コゴメフク (高知) コゴメフグ (高知) コブク (富山県東岩瀬) コンゴウフグ (柏島) シュウリ (シュウリ) (和歌山県、紀州鉛山、周参見、串本、西向、木ノ本、二木島) シュウレ (シュウレ) (太地) スッポ (スツポ) (鹿児島) セキフグ (鹿児島) ハコシュウリ (ハコシュウリ) (紀州木ノ本) ハコシュウレイ (ハコシュウレイ) (和深) ハコフグ (神奈川県三崎、東京、下関、室戸、江ノ島、寺泊) ハコマクラ (和歌山市雑賀崎) マクライオ (有明海) マックワバク (沖縄) モチゴメブク (宿毛) モチゴメユオ (高知県須崎) モモシュウリ (尾鷲) ヨメジョウフグ (津屋崎)

27 サンサイフグ

(1) 標準和名

サンサイフグ

(2) 学名

Takifugu flavidus (Li, Wang & Wang, 1975)

(3) 地方名

イロモノ、モフグ、ウグイス、アカボシフグ、コウライフグ

- 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、命名者を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り、卸売市場で使用される名称で、下線を付した部分は最もよく使用される名称である。
- 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つては、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。

別紙 フグの取扱いについて

(昭和58年12月2日 環乳第59号 水産庁長官宛 厚生省環境衛生局長通知)

従前から我が国で食用に供されたフグの多くは、日本近海で漁獲されたものであり、筋肉部については、通常食用としても食品衛生上特に問題はないとされていたところである。しかしながら、近年、フグの筋肉部が原因となる食中毒事件が発生したことから、原因究明のため種々調査研究を行ってきたところ、筋肉部に毒性を有するドクサバフグが東シナ海において以西底びき網漁業、まき網漁業等により漁獲されるサバフグ類に混入し流通していること。また、ドクサバフグと同様に筋肉部に毒性があるといわれるコモンダマシが黄海及び東シナ海において漁獲されるサンサイフグに混入し流通するおそれのあることが判明した。

については、フグによる危害の発生防止のため、貴庁におかれても、ドクサバフグ等筋肉部に毒性を有するフグ及び種類不明フグを水揚げしないよう、特に東シナ海の北緯31度以南で、かつ、東経127度以西の海域で漁獲されるサバフグ類についてはドクサバフグの、黄海及び東シナ海で漁獲されるサンサイフグについてはコモンダマシの選別を厳重に行うとともに、船上においてフグの処理を行わないよう関係者に対する十分な指導をお願いする。

なお、フグの衛生確保については、別添のとおり各都道府県等に通知したので、念のため申し添える。

別添 略

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つて、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ることがないように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。

サンサイフグの取扱いについて

〔昭和58年12月2日 環乳第60号
各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部（局）長宛
厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知〕

近年、フグの需要の増大等により日本近海以外で漁獲されるフグが流通してきたことに伴い、従来わが国ではみなれなかった種類のフグの安全性が問題となっていたところであるが、今般、その一種であるサンサイフグ（別添1参照）について、その毒性（別添2参照）及び鑑別に関する調査研究の結果等を踏まえ、有毒魚介類に関する検討委員会において検討を加えたところ、筋肉部は、食用に供しても問題はないとの結論を得た。したがって、今後は、サンサイフグの筋肉部については、食品衛生法第4条第2号ただし書に基づく同法施行規則第1条第1号に規定する一般に人の健康を損なうおそれがないと認められるものとして取り扱われたい。

なお、サンサイフグは成長に伴い魚体表面の白点が消滅する等の変化が生じ、また、サンサイフグの漁獲される海域の一部（黄海及び東シナ海）には、筋肉部が有毒とされているコモングマシ（別添1参照）が生息しているので、サンサイフグの鑑別に当たっては、これらの点を踏まえ、別紙「サンサイフグ鑑別法」を参考に鑑別を行い、コモングマシが市場流通し、不測の事態が生じることがないように関係者等を十分指導されたい。

別紙 略

別添1

サンサイフグについて

1 名称

- (1) 和名 サンサイフグ
- (2) 中国名 菊黄东方鲀
- (3) 学名 *Fugu flavidus*

2 分布 渤海, 黄海, 東シナ海北部

3 形態的特徴

- (1) 幼魚期には体表面に白点をもつが, 成長に伴い不明瞭となる。
- (2) 背面と腹面には, 小棘 (トゲ) がある。
- (3) 魚体の下縁には, 黄色又は橙色の縦走線がある。
- (4) 胸ひれの後方には, 不定形の黒紋がある。
- (5) 腎ひれは, 一般的には, 暗黄色である。

4 毒性

筋肉は無毒

肝臓, 皮, 腸, 胆のう, 脾臓, 腎臓, 卵巣, 精巣は有毒

コモンダマシについて

1 名称

- (1) 和名 コモンダマシ
- (2) 中国名 鉛点東方魮
- (3) 学名 *Fugu alboplumbeus*

2 分布 黄海, 東シナ海, 南シナ海など

3 形態的特徴

- (1) 黄褐色の地色にさまざまな形の小白点がある。
- (2) 背面, 腹面及び尾部には小棘 (トゲ) があり, 背面の小棘 (トゲ) の基部は白く, 顕著な微小白点となっている。

4 毒性

筋肉は有毒, 他の部位についての詳細は不明

5 その他

昭和53年2月福岡県下において, コモンダマシの筋肉部の摂食による食中毒が発生している。

別添 2

サンサイフグの部位別の毒性の調査研究結果

No.	体 重 (g)	全 長 (cm)	部 位 別 の 毒 性 値 (MU/g)								
			筋肉	肝臓	皮	腸	胆のう	脾臓	腎臓	卵巣	精巣
1	197.5	21.3	16	1145	33	420	686	366	81	289	
2	210.5	20.5	<5	935	225	287	624	303	8	693	
3	230.5	21.0	<5	330	15	83	140	98	5	140	
4	247.0	21.5	<5	720	25	435	1155	378	8	786	
5	247.0	23.5	<5	1710	147	450	2015	942	17	1540	
6	285.5	24.0	<5	1035	8	248	281	140	12		28
7	298.0	24.5	<5	275	41	70	179	—	7	28	
8	314.0	24.5	<5	20	40	8	30	—	<5		<5
9	347.5	26.0	<5	163	40	141	101	85	<5		<5
10	401.0	27.5	<5	236	12	126	166	183	6	518	
11	403.0	28.8	<5	37	46	23	25	18	<5	149	
12	431.0	26.5	<5	312	11	28	224	70	5		6
13	471.0	27.4	<5	415	18	198	175	236	9		12
14	477.0	28.5	<5	68	8	14	34	21	5		5
15	488.0	28.7	<5	102	13	85	144	109	6	543	
16	512.0	27.5	<5	17	64	5	16	5	<5		<5
17	557.0	29.0	<5	<5	6	<5	<5	<10	<5	35	
18	577.0	28.0	<5	6	63	<5	19	<5	<5	191	
19	587.5	30.8	<5	303	73	225	203	73	6	324	
20	602.0	30.0	<5	50	11	13	111	42	<5	312	
21	151.5	19.2	7	263	14	298	301	248	18	107	
22	180.0	19.3	5	328	9	166	134	62	6	78	
23	180.5	18.8	<5	130	19	109	175	210	17	333	
24	185.0	19.5	7	211	13	292	241	140	12	158	
25	250.5	21.5	<5	478	19	355	—	1260	10	910	
26	252.0	22.8	<5	130	19	88	111	165	8		8

No.	体 重 (g)	全 長 (cm)	部 位 別 の 毒 性 値 (MU/g)								
			筋肉	肝臓	皮	腸	胆のう	脾臓	腎臓	卵巣	精巣
27	305.0	23.2	<5	555	11	525	828	2592	10	1088	
28	325.0	22.0	<5	117	11	10	—	<5	8	563	
29	448.0	25.5	<5	298	5	222	341	211	6	1230	
30	480.0	25.4	<5	186	8	227	181	159	13	1480	
31	502.0	27.0	<5	227	<5	81	84	118	<5		5
32	330	23.5	<5	<5	5	<5	<20	<20	<5		<5
33	360	23.0	<5	<5	6	<5	<20	<20	<5		<5
34	400	25.5	<5	522	9	208	407	551	5	2750	
35	300	22.0	<5	<5	5	<5	<20	<20	<5	25	
36	400	25.0	<5	279	6	97	82	65	5	802	
37	210	19.5	<5	96	<5	73	800	—	<5	1260	
38	220	17.0	<5	16	5	30	50	100	—		
39	270	18.0	<5	<5	6	5	<20	<20	<5		980
40	690	27.5	<5	163	8	84	1020	840	<5		<5
41	310	23.0	<5	<5	6	<5	<20	<20	<5	354	
42	380	25.7	<5	23	6	22	<20	31	<5	1095	
43	220	20.5	<5	<5	<5	8	<20	<20	<5	1800	
44	220	21.0	<5	<5	<5	<5	<20	<20	<5	<20	
45	270	22.5	<5	205	6	67	26	90	<5	269	
46	270	23.5	<5	13	<5	42	311	59	5	101	
47	240	21.5	6	317	7	118	144	104	34	17	
48	260	21.5	<5	72	6	26	55	56	8	112	
49	200	21.0	<5	267	5	87	—	—	6	441	
50	200	19.5	<5	<5	7	<5	20	<20	<5	<20	
51	640	28.0	5	<5	<5	8	<20	<10	5	49	
52	440	24.5	6	144	10	394	229	50	10	9	
53	320.0	23.5	9	15	14	30	54	22	40	484	
54	460.0	27.5	<5	197	10	315	634	300	10	889	

No.	体 重 (g)	全 長 (cm)	部 位 別 の 毒 性 値 (MU/g)								
			筋肉	肝臓	皮	腸	胆のう	脾臓	腎臓	卵巣	精巣
55	740.0	30.0	<5	<5	6	5	<20	<20	<5		<5
56	570.0	28.0	<5	167	7	68	192	173	6		5
57	740.0	28.5	<5	<5	7	5	<20	<10	<5	52	
58	260.0	20.5	<5	<5	6	5	<20	<20	<5		<5
59	440.0	25.5	<5	129	7	86	60	38	12	799	
60	218.5	20.5	7	15	21	8	21	25	8		224
61	236.1	21.5	<5	7	<10	7	<20	<20	6	—	
62	200.0	21.0	8	233	17	303	400	150	20		86
63	260.0	21.5	5	75	8	70	—	88	<5		1387
64	184.4	19.0	9	210	15	<5	77	85	9		420
65	550.0	28.0	<5	257	—	203	302	203	6	292	
66	240.0	21.0	7	166	12	168	142	225	8		456
67	280.0	21.5	<5	<5	5	5	<20	<20	<5	<10	
68	220.0	20.5	8	50	25	42	85	23	6	1814	
69	260.0	22.5	5	199	10	83	120	138	14		877
70	200.0	20.0	6	<5	7	6	<20	<20	5		<20
71	200.0	20.5	5	118	14	81	248	103	<5		1100
72	170.0	19.5	5	<5	12	6	<20	<20	<10		<20

注1) 昭和55年度～昭和57年度厚生科学研究費補助金事業に基づく調査研究結果である。

- 2) 検体は、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されたものである。
- 3) 卵巣及び精巣の欄の区別がないものは性別が判明できなかったものである。
- 4) 1 MU とは、体重 20 g のマウスを 30 分で死亡させる毒量をいう。

ドクサバフグについて

〔昭和 57 年 10 月 22 日 環乳第 68 号
各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長宛
厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知〕

フグの衛生対策については、かねてより種々御配慮を願っているところである。

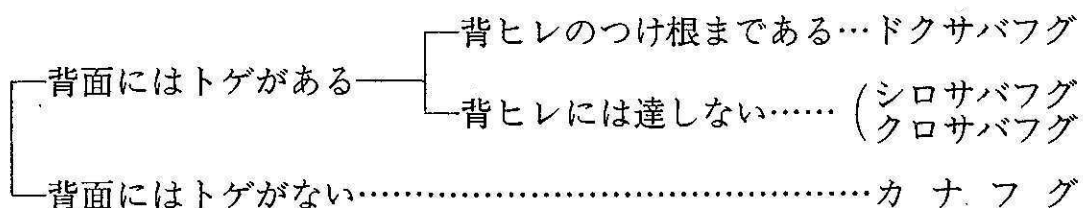
さて、今般、ドクサバフグによる食中毒防止のためシロサバフグ、クロサバフグ及びカナフグとドクサバフグとの鑑別法を別紙（別添）のとおり「ドクサバフグ鑑別法」及び「ドクサバフグの鑑別上の要点」（別添 1）として作成したので、フグ取り扱い業者等の教育に十分活用し、ドクサバフグによる不測の事故の防止に努められたい。

また、「ドクサバフグの部位別の毒力」（別添 2）も併せて送付するので参考とされたい。

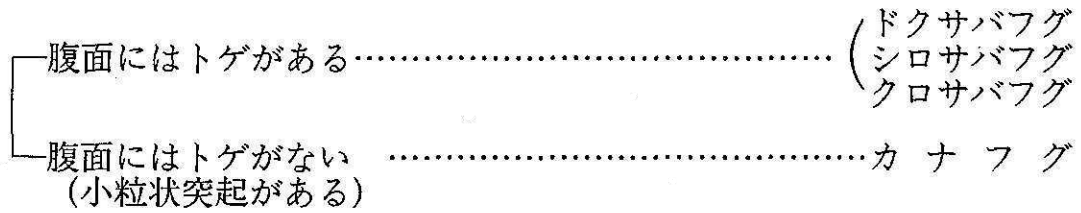
別添 1

ドクサバフグの鑑別上の要点

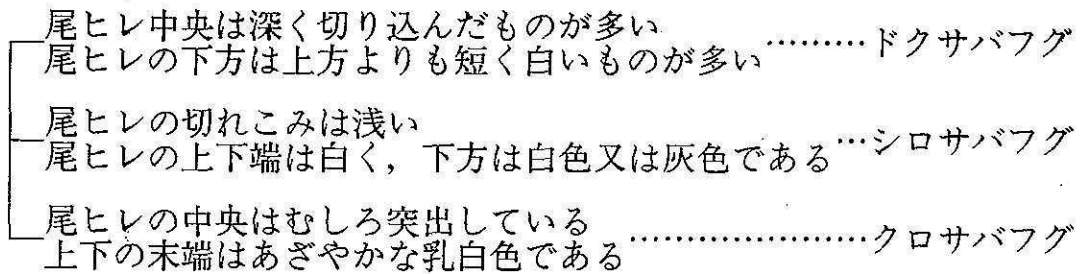
1) 背面の小棘（トゲ）の分布



2) 腹面の小棘 (トゲ) の有無



3) 尾の形と色彩



(注 カナフグは成長と共に尾の形が変化するが,
尾ヒレの先端は白い)

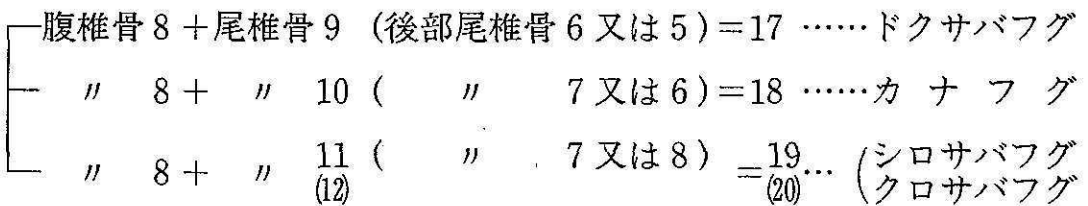
4) 背ヒレのつけ根の色彩



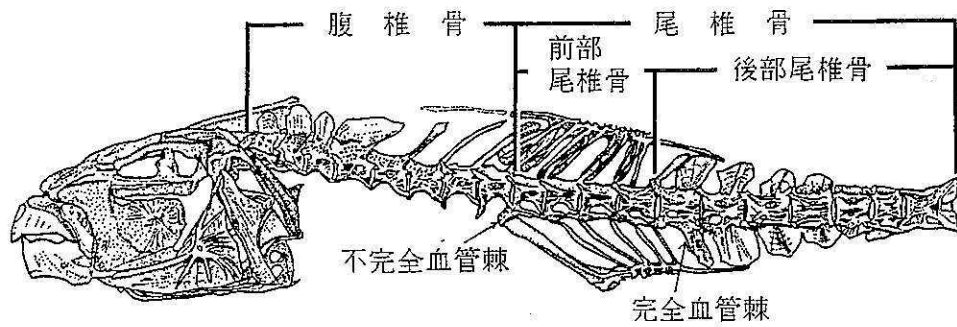
5) 鰓孔の色彩



6) 脊椎骨数の差異 (図参照)



シロサバフグの骨格図



前部尾椎骨は最初の不完全血管棘をもつ椎体から後方の、最初の完全血管棘をもつ椎体の一つ前まで。
後部尾椎骨は最初の完全血管棘をもつ椎体から後方。

(注) 昭和 56 年度厚生科学研究費補助金事業に基づく研究結果である。

別添 2

ドクサバフグの部位別の毒力

No.	体 重 (g)	全 長 (cm)	毒 力 (MU/g)								
			筋肉	皮	精巢	卵巢	肝臓	腸	胆のう	脾臓	腎臓
1	650	28.5	69	38		1620	47	27	29	23	16
2	1120	34.8	256	104		1913	270	190	355	177	70
3	1340	36.5	129	73		2400	348	257	164	167	66
4	1220	36.7	239	209		4440	69	254	366	193	107
5	1200	36.5	86	62		2895	178	130	144	62	23
6	1080	36.5	7	12	19		12	12	18	22	6
7	650	30.0	30	23		1115	11	32	47	29	11
8	920	33.4	33	50		1700	34	51	35	95	21
9	1210	36.0	33	5>	148		132	57	119	88	10
10	1260	37.0	195	106		3360	196	30	275	235	52
11	1400	37.5	111	126		3372	201	197	540	264	62
12	570	27.5	7	15	7		15	15	40	31	7
13	820	33.9	76	36		1530	20	25	43	29	13
14	650	28.2	13	44	105		27	49	46	45	11
15	670	31.5	38	27		1055	24	27	5>	29	13
16	640	29.0	34	28		620	20	44	—	5>	15
17	960	36.0	58	33		2270	122	120	162	90	23
18	900	31.7	11	15		462	20	7	5	5>	5
19	620	27.3	50	44	150		24	52	46	54	12
20	520	27.8	78	69		2430	168	85	239	52	19
21	550	29.0	18	17	43		6	24	20>	20>	7
22	510	29.0	5>	9	40		5	8	20>	20>	5
23	700	30.7	82	46		1465	86	49	82	49	11
24	920	33.1	5>	20		415	5>	6	20>	20>	5>
25	1400	38.8	363	123		4240	483	693	536	528	164
26	780	30.8	51	49		1720	134	57	121	47	14
27	980	34.1	186	115		5320	56	121	116	152	61
28	570	29.5	140	91		3180	55	44	73	81	38
29	660	28.5	23	16	21		6	9	20	20>	8
30	850	30.5	28	16		1720	36	24	50	118	11

- (注) 1 昭和56年度厚生科学研究費補助金事業に基づく研究結果である。
 2 検体は福岡県・福岡市に依頼し入手したものである。
 3 漁獲海域は、東シナ海（日中漁業協定漁区537, 567及び579）である。
 4 1 MUとは、体重20gのマウスを30分で死亡させる毒量をいう。

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。

については、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。

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)

ふぐ処理者の認定基準について

ふぐの処理については、「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「通知等」という。）に基づき、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等（保健所を設置する市の市長及び特別区の区長を含む。以下同じ。）が認める者（以下「ふぐ処理者」という。）に限って行うこととしています。

また、昨年 6 月に公布された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）の施行に向け、食品衛生管理に関する技術検討会において、営業者が実施すべき衛生管理に関する基準として厚生労働省令に規定すべき事項の検討を行い、ふぐの処理は、ふぐの種類の見分け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等が認める者又はその者の立会いの下に他の者に行わせなければならない旨規定することとしています。

この検討を踏まえ、ふぐ処理者について、「フグ処理者の認定基準に関する検討会」（本年 4 月 26 日（第 1 回）～同年 6 月 28 日（第 3 回））を開催し、別添のとおり、ふぐ処理者を認定する際の認定基準（以下「認定基準」という。）を取りまとめましたので、下記に御留意の上、各都道府県条例等における規定の必要な見直しをお願いいたします。

また、認定基準を適切に運用いただけるよう、追って、通知等を改正するとともに、都道府県等において定めるべき事項を整理の上、通知することを予定しておりますので、御承知おきください。

記

1 認定基準策定の趣旨について

都道府県等（保健所を設置する市及び特別区を含む。以下同じ）で運用されているふぐ処理者の認定について、認定に必要な講習会の受講又は試験の受験等の要件及び手続並びに必要な知識及び技術等が都道府県等により異なっており、都道府県等間においてふぐ処理者の資格の受入れが進んでいない。また、ふぐ処理者の認定に係る制度への国の関与がなく、都道府県等ごとに認定要件が異なるため、輸出にあたって輸出先国又は地域（以下「輸出先国等」という。）の理解が得られない場合がある。

これらの状況に対応するため、ふぐ処理者の認定に係る制度への国の関与を明確化し、ふぐ処理者の知識及び技術の水準の全国的な平準化に資することを目的として、ふぐ処理者の認定基準を策定した。

2 認定基準について

各都道府県条例等の見直しに当たっては、以下を規定するとともに、認定基準を踏まえた試験科目等の見直しをすること。

(1) 知識及び技術の確認方法

実務経験の客観的な評価は困難であり、ふぐ処理者の認定要件として適切ではないため、認定の際に必要な知識及び技術は試験により確認すること。

(2) 都道府県等間のふぐ処理者の資格の受入れ

厚生労働省の定める認定基準に基づき、認定要件を定めている都道府県等のふぐ処理者は、原則、他の都道府県等のふぐ処理者の認定要件を満たすものとして取り扱うこと。

なお、各都道府県等が、地域の実情を踏まえて、認定基準に要件を追加する場合は、追加する要件に関する講習会実施等の手続等必要な事項を定めること。

(3) 従前の認定基準の取扱い

厚生労働省の定める認定基準を踏まえた認定要件の見直しにより、従前の認定要件から追加の要件が生じる場合には、認定要件を満たすために必要な講習会受講等の手続等必要な事項を定めること。

3 ふぐの輸出について

今後、ふぐの輸出先国等と輸出解禁協議を行う際、国が輸出先国等に対し、ふぐ処理施設の認定要件の一つとして認定基準を満たしたふぐ処理者を配置することを、解禁の条件として提示することに留意すること。

4 見直し状況の確認について

都道府県等におけるふぐ処理者の認定要件の見直しを行った場合には、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課（以下「食品監視安全課」という。）に報告すること。

また、令和3年度を目途に、必要に応じて都道府県等におけるふぐ処理者の認定要件の見直し状況及び都道府県等間のふぐ処理者の受入状況について調査する予定であること。なお、見直し状況等については食品監視安全課において公表予定であること。

5 その他

食品監視安全課は、定期的に都道府県等に対して雑種ふぐの発生状況、ふぐの流通状況に係る調査等を行い、都道府県等に情報提供をすること。

以上

ふぐ処理者の認定基準

I 水産食品の衛生に関する知識（学科）

項目	到達目標	内容等
水産食品に関する衛生法規	水産食品に関する法令を理解している。	食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）の概要、食品衛生法第 51 条に基づく施設基準、食品衛生法第 50 条第 2 項に基づく管理運営基準、食品衛生法第 11 条に基づく規格基準等
水産食品の衛生学	水産食品の衛生に関する一般知識を理解している。	食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等

注) 水産食品の衛生に関する知識は、試験で確認することを原則とするが、食品衛生責任者又は以下の食品衛生責任者養成講習会の受講の免除要件に該当する者（受講又は受験の資格とする場合を含む。）については省略可能とする。

＜食品衛生責任者養成講習会の受講の免除要件に該当する者＞

- ① 食品衛生法に基づく資格（食品衛生監視員、食品衛生管理者）を取得するための要件を満たす者
- ② その他衛生関係法規に基づく資格を有する者（栄養士、調理師）

II ふぐに関する一般知識（学科）

1 関係法規

項目	到達目標	内容等
制度の目的	ふぐ処理者認定制度の目的を理解している。	ふぐの毒に起因する食中毒発生を防止すること。
不衛生食品等の販売等の禁止（ふぐ毒と法的根拠）	食品衛生法第 6 条に基づくふぐに関する法令を理解している。	食品衛生法第 6 条、食品衛生法施行規則第 1 条（人の健康を損なうおそれがない場合）等
ふぐ処理の定義	ふぐ処理の定義を理解している。	ふぐ処理とは、ふぐの有毒部位を除去すること又は卵巣及び皮の塩蔵処理を行い製品の毒性を確認すること。

ふぐ処理者の定義、責務	ふぐ処理者の定義及び責務を理解している。	ふぐ処理者とは、確実にふぐの処理ができると都道府県知事等が認める者であること。ふぐ処理者は、ふぐを処理する際の留意事項を確実に実行し、ふぐ処理を行う者として、ふぐによる食中毒の防止に努めること。
ふぐ処理者の認定、資格の停止等	ふぐ処理者の認定、返納、取消、停止等の要件及び手続を理解している。	ふぐ処理者は、都道府県知事等が実施する試験（講習会（学科及び実技）における試験を含む。）を受験し、認定される者であること。ふぐ処理者は、責務の不履行、不正な取得等があった場合、ふぐ処理者認定の取消や効力の停止となること。

2 ふぐの種類と鑑別

項目	到達目標	内容等
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（海域を含む）	食用にできるふぐの種類、部位及び海域を理解している。	食用可能な部位はふぐの種類や漁獲海域によって異なること。 食用にできるふぐの漁獲海域、漁獲海域が限定されているふぐの種類、除外されている漁獲海域があるふぐの種類があること。
ふぐの種類 の鑑別	ふぐの種類ごとの特徴を理解し、種類を鑑別することができる。	食用可能な 22 種類のふぐを鑑別し、その他の種類を排除すること。 原料ふぐ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ふぐを確実に排除すること。

3 ふぐの処理と鑑別

項目	到達目標	内容等
有毒部位の除去に係る留意事項	卵巣、肝臓等の有毒部位の除去処理の際に、原料ふぐの選別、有毒部位による調理器具の取扱いを理解している。	不可食部位である腎臓その他の有毒臓器及び血塊を確実に除去すること。 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。
凍結ふぐの取扱い	凍結ふぐの取扱いの際に留意すべき事項を理解している。	ふぐを凍結する場合は、できるだけ内臓を除去した状態で、急速凍結すること。 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。 ふぐの解凍は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。
有毒部位の処分	除去した有毒部位の処分方法を理解している。	除去した有毒部位は施設できる一定の容器に保管し、焼却等により確実に処分すること。
ナシフグの取扱い	ナシフグを取り扱う際の留意事項を理解している。	ナシフグの取扱いは指定された海域で漁獲されたものに限り、処理等は、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。
卵巣及び皮の塩蔵処理	卵巣及び皮を塩蔵処理する際に留意すべき事項を理解している。	未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送されることがないように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。 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、保管すること。
ふぐ処理施設	ふぐの処理を行うための施設に係る手続、必要な施設基準などを理解している。	ふぐの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業及び魚介類の加工を行う営業（水産製品製造業）を行う施設であること。

4 ふぐの一般知識

項目	到達目標	内容等
ふぐの名称 (標準和名)	ふぐの種類ごとの標準和名、学名などを理解している。	ふぐの種類を表示に当たっては、標準和名を用いること。
ふぐの表示	ふぐやふぐ加工品等の販売に際し必要な表示及び食品表示法等の関係法令を理解している。	生鮮食品のふぐについては名称及び原産地等を表示し、ふぐ加工品等については、名称、賞味(消費)期限等のほか、原料ふぐの種類を表示し、食中毒発生時の遡りの観点から、加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるもののいずれかを表示すること。 (食品表示法、食品表示基準)
ふぐの特徴	ふぐの形態的特徴や生態を理解している。	腹ビレや肋骨がなく、腹を膨らませることができること(フグ科、ハリセンボン科)。歯は細かい歯ではなく、板状(フグ科、ハリセンボン科)や鑿状(ハコフグ科)の歯を有していること。 フグ目のほとんどの種類が、世界の温帯から熱帯の暖かい海に広く分布していること。
ふぐの解剖学	ふぐの構造を理解している。	骨格や臓器の名称及び配置に関すること。
ふぐの寄生虫	寄生虫対策を理解している。	生鮮魚介類には、寄生虫がいることがあり、種類によっては食中毒の原因となること。 魚介類は十分な冷凍や加熱を行えば、ほとんどの寄生虫は死滅すること。
ふぐ毒	ふぐ毒の性状、毒性などを理解している。	ふぐは猛毒のふぐ毒テトロドトキシンを持ち、毒力はふぐの種類及び部位によって異なること。

ふぐ毒による食中毒の特徴、発生状況	ふぐ毒による食中毒の症状、発生状況などを理解している。	ふぐ毒の摂取による主な症状は麻痺であること。 ふぐ毒による食中毒は、例年発生しており、家庭での素人料理が原因になることが多いが、営業施設で客から有毒部位の提供を依頼され発生した事例もあること。
輸入ふぐの取扱い	輸入ふぐの要件や必要な手続を理解している。	ふぐの輸入は、種類及び漁獲海域が限定されており、輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限りこと。 輸入するふぐには輸出国の公的機関により作成され、かつ、当該ふぐの種類(学名)、漁獲海域及び衛生的に処理された旨の記載のある証明書を添付すること。 冷凍されたふぐにあっては、急速凍結法により凍結され、低温(マイナス 18℃以下)で保管すること。
ふぐの雑種	種類不明ふぐは確実に排除することを理解している。	トラフグ属では雑種が多く存在すること。 全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況を確認すること。 種類不明ふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に排除すること。

Ⅲ ふぐの処理（実技）

1 ふぐの種類鑑別

項目	到達目標	内容等
ふぐの種類鑑別	ふぐの種類ごとの特徴を理解し、食用可能な 22 種類を鑑別することができ、その他の種類を排除することができる。	実物 5 種類以上のふぐを鑑別すること。
ふぐの名称（標準和名）	ふぐの種類ごとの標準和名を理解している。	ふぐの種類を標準和名で答えること。

2 ふぐの処理と鑑別

項目	到達目標	内容等
ふぐの可食・不可食の区分 (毒性鑑別)	ふぐを可食部と不可食部に分けることができ、有毒部位を確実に除去することができる。	ふぐ1尾以上を用いて、食用可能な部位と不可食部位を分けること。
ふぐの臓器鑑別	ふぐの臓器ごとの特徴を理解し、臓器の種類を鑑別することができる。 生殖巣については、雌雄を鑑別することができる。	ふぐ1尾以上を用いて臓器の種類(肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆嚢、生殖巣、胃腸等)を鑑別すること。 雌雄を鑑別し、両性ふぐであるか否かの確認をすること。
衛生的な取扱い	有毒部位の除去の際に、ふぐの取扱いや処理を衛生的に行うことができる。	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。