

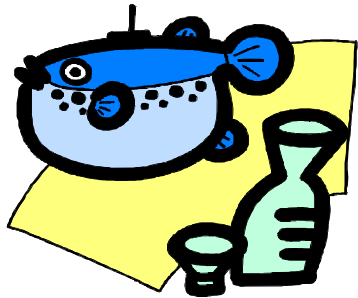
フグの取扱いについて（案）

法的取扱い

条例での取扱い

食品衛生法第6条第2号

有毒な物質が含まれ、又はこれらの疑いがあるものは、これを販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。



全てのフグの肝臓、
通知で定める種類のフグ
と部位は有毒部位



提供してはならない

昭和58年12月2日環乳第59号厚生省環境衛生局長通知
フグの衛生確保について

- ・ 食品衛生法第6条第2号の運用を全国的に統一
食べられるフグの種類と部位を設定
- ・ フグの処理
有毒部位の確実な除去ができると 都道府県知事が認める者及び施設に限って行うこと。
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。
- ・ 監視指導啓発の実施

大分県フグ取扱指導要綱（平成元年4月1日施行）

（目的） フグの販売、処理等の適正な取扱いについて必要な事項を定めることにより、フグによる食中毒の発生を防止することを目的とする。

- （内容）
- ・ フグ取扱施設の届出
 - ・ フグを取扱おうとする者の講習会の受講
有毒部位及びフグの種類の見分け方
食品衛生法 等
 - ・ 取扱上の遵守事項
有毒部位の保管廃棄方法 等
 - ・ 指導啓発

要綱を条例に位置付

- ・ フグ取扱施設の届出
- ・ フグを取扱おうとする者は講習会を受講し
ふぐ処理者として登録
- ・ 取扱上の遵守事項