

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書(案)

(小規模なふぐ製品製造加工業者向け)



令和3年 10月

一般社団法人全国ふぐ連盟

協同組合 下関ふぐ連盟 ・ 下関唐戸魚市場仲卸協同組合

目次

【1】はじめに	- 3 -
【2】製品説明書とフグの製品形態	- 6 -
1)みがき	- 6 -
2)刺身	- 7 -
3)ふぐちり	- 8 -
【3】製造工程と危害要因分析	- 9 -
【4】衛生管理のポイント	- 13 -
【5】衛生管理計画の作成	- 16 -
1)一般衛生管理のポイントと手順	- 16 -
① 施設、設備の衛生管理	- 16 -
-1 施設の衛生管理	- 16 -
-2 交差汚染・二次汚染の防止(器具等の洗浄・消毒・殺菌)	- 17 -
-3 食品取扱設備等の衛生管理	- 17 -
② 使用水の衛生管理(貯水槽、井戸水使用の場合)	- 18 -
③ 防虫・防鼠	- 18 -
④ 廃棄物・排水	- 19 -
⑤-1食品等の取扱い(室温、冷蔵庫・冷凍庫内温度の確認)	- 20 -
⑤-2食品等の取扱い(異物混入防止の確認)	- 20 -
⑥ 情報の提供、回収・廃棄	- 21 -
⑦-1従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など	- 21 -
⑦-2 衛生的な手洗いの実施	- 22 -
⑦-3 従業員の衛生管理・教育訓練	- 24 -
2)重要管理のポイントと手順	- 25 -
重要管理のポイントを確認しましょう	- 25 -
① 原料受入	- 25 -
② 処理・洗浄	- 26 -
③ 検品(金属探知機がある場合)	- 26 -
【6】作成した計画を実行しましょう	- 28 -
【7】実行したことを記録・保管しましょう	- 28 -
1)なぜ記録が必要なのか?	- 28 -
2)記録を取らなかったり、正しい記録をしなかった場合	- 28 -
【8】振り返りと見直しをしましょう	- 28 -
< 様 式 例 >	- 29 -
衛生管理計画	- 30 -
衛生管理計画 <記載例>	- 32 -
衛生管理計画	- 35 -

衛生管理計画 <記載例>	- 36 -
一般衛生管理の実施記録	- 37 -
一般衛生管理の実施記録	- 38 -
一般衛生管理の実施記録<記載例>	- 39 -
原料受入チェック表	- 40 -
原料受入チェック表<記載例>	- 41 -
原料処理(有毒部位除去)日報	- 42 -
原料処理(有毒部位除去)日報<記載例>	- 43 -
金属探知機管理記録<記載例>	- 45 -
製品出荷日報	- 47 -
刃物チェック表	- 48 -
フグの衛生確保について(昭和58年12月2日環乳第59号)	- 49 -
フグの衛生確保について(昭和58年12月2日環乳第59号)	- 65 -

【1】はじめに

平成30年6月13日に公布された「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）」により、原則、すべての食品関係事業者を対象に HACCPに沿った衛生管理の実施が義務化され、2020年6月1日に施行されています。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とは、今取り組んでいる衛生管理と製造工程に応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する、この一連の作業のことであり、計画や記録により衛生管理を「見える化」することです。

ふぐにはテトロドトキシンという猛毒が含まれており、さらにこの毒は魚種により含まれる部位が異なります。このため魚種の鑑別及び有毒部位の除去が非常に重要で、これが確実に行われていないと、ふぐ中毒という重大事故を引き起こす可能性があります。

そのため、ふぐの処理は都道府県知事等に認められた者（＝以下、「ふぐ処理者」という。）及び施設でのみ行うことができるように定められています。本書は製造加工に従事する者が50名未満のふぐ製品製造加工事業者を対象にした「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書です。

本手引書の対象製品は、丸体等のふぐを仕入れ、有毒部位を除去し、その後加工して作る、1)みがき、2)刺身、3)ふぐちり及びこれらにネギやポン酢等を組み合わせたものの3種類です。

HACCPに沿った衛生管理は文字からイメージされるほど、難しいものではありません。また、管理を行う事業者の皆さんのためだけでなく、消費者の皆様方の安心・安全にもつながります。

さあ、衛生管理の「見える化」をやってみましょう。



【2】製品説明書とフグの製品形態

1)みがき

製品説明書(例)

1	製品の名称及び種類	みがき 標準和名:〇〇フグ
2	原材料に関する事項(名称及び配合割合)	〇〇フグ 〈添付ポン酢〉しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁 〈添付もみじおろし〉大根、唐辛子
3	添加物に関する事項(名称及びその使用量)	ポン酢:調味料(アミノ酸等)、酸味料 もみじおろし:増粘剤(加工デンプン)、酒精、酸味料、酸化防止剤(V.C)
4	アレルギー表示	ポン酢(小麦・大豆を含む)
5	容器包装の形態、材質	真空包装袋(ポリエチレン) 外装: スチロール箱
6	性状及び特性	処理・水洗い後のドレスを真空包装
7	製品の規格	
8	消費期限又は賞味期限	冷蔵品:加工日を含め4日 冷凍品:加工日より90日 (一般的な目安を示しています、各事業者が、科学的根拠に基づいて設定しましょう)
9	保存方法	冷蔵品:10℃以下 冷凍品:-18℃以下
10	喫食又は利用の方法	刺身にして食べる場合:そのまま(非加熱)喫食 ふぐちりにして食べる場合:加熱して喫食
11	販売等の対象とする消費者	一般消費者、飲食店

2) 刺身

製品説明書(例)

1	製品の名称及び種類	ふぐ刺し 標準和名:〇〇フグ
2	原材料に関する事項	〇〇フグ、ネギ 〈添付ポン酢〉しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁 〈添付もみじおろし〉大根、唐辛子
3	添加物に関する事項	ポン酢:調味料(アミノ酸等) もみじおろし:増粘剤(加工デンプン)、酒精、酸味料、酸化防止剤(V.C)
4	アレルギー表示	ポン酢(小麦・大豆を含む)
5	容器包装の形態、材質	皿:陶器・ガラスまたはプラスチック(ポリスチレン) ラップ(ポリ塩化ビニリデン) 外装:スチロール箱
6	性状及び特性	薄切り菊盛り
7	製品の規格	冷蔵品:腸炎ビブリオ 最確数 100/g 以下 冷凍食品:細菌数 10 万/g 以下、大腸菌群 陰性、腸炎ビブリオ 最確数 100/g 以下
8	消費期限又は賞味期限	冷蔵品: 加工日を含め4日 冷凍食品: 加工日より90日 (一般的な目安を示しています、各事業者が科学的根拠に基づいて設定しましょう)
9	保存方法	冷蔵品: 10℃以下 冷凍食品: -18℃以下
10	喫食又は利用の方法	そのまま(非加熱)喫食
11	販売等の対象とする消費者	一般消費者

3)ふぐちり

製品説明書(例)

1	製品の名称及び種類	ふぐちり 標準和名:〇〇フグ
2	原材料に関する事項	〇〇フグ、ネギ 〈添付ポン酢〉しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁 〈添付もみじおろし〉大根、唐辛子
3	添加物に関する事項	ポン酢:調味料(アミノ酸等)、酸味料 もみじおろし:増粘剤(加工デンプン)、酒精、酸味料、酸化防止剤(V.C)
4	アレルギー表示	ポン酢(小麦・大豆を含む)
5	容器包装の形態、材質	トレー(ポリスチレン)・ラップ(ポリ塩化ビニリデン) 外装: スチロール箱
6	性状及び特性	処理後のドレスをブロックカットしたもの 精巢(白子)※可食部位であるフグのみ
7	製品の規格	
8	消費期限又は賞味期限	冷蔵品: 加工日を含め4日 冷凍食品: 加工日より90日 (一般的な目安を示しています、各事業者が科学的根拠に基づいて設定しましょう)
9	保存方法	冷蔵品: 10℃以下 冷凍食品: -18℃以下
10	喫食又は利用の方法	加熱して喫食
11	販売等の対象とする消費者	一般消費者

【3】製造工程と危害要因分析

フグは魚種によっては筋肉や皮、精巣にもテトロドトキシンを含みます。適切に処理をして有毒な部位を除去しないと食中毒をおこし、時には死に至ることがあります。従って、受入時の原料フグの種類鑑別、有毒フグの排除と処理工程での有毒部位の確実な除去が極めて重要です。

危害要因の種類

危害要因		特徴	管理方法
生物的 的要因	病原微生物 腸炎ビブリオ	海水に常在する細菌で、水温が15℃以上になると活発になるため、高温時期に獲れた魚介類には付着している可能性がある。	・真水で洗浄し、付着した血合い、ヌメリ等を完全に除去する(工程②)。 ・菌の増殖を抑えるため、10℃以下で保管し、加工工程全体で原料の温度が上がらないように速やかに処理する(全工程)。
	サルモネラ属菌	家畜等動物の腸管や河川、下水などの自然界に広く分布し、特に食鳥肉及び卵を汚染することが多い。	・使用器具を十分洗浄する。 ・手袋を着ける。
	黄色ブドウ球菌	人や動物に常在しており、健康な人の皮膚表面にも存在する。 菌自体は、75℃1分以上の加熱で死滅するが、増殖時に産生する毒素は100℃20分の加熱でも分解されない。	・作業前に手指や調理器具を洗浄・消毒する。(全工程) ・従業員の健康・衛生管理をはじめとする製造環境の衛生管理の徹底が重要で、特に、手指に傷がある従業員は手袋を着用させるか、体調不良の従業員は作業に従事させない。
	病原大腸菌	大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在する。ほとんどのものは無害だが、このうちいくつかのものは、人に下痢等の消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれている。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがある。 腸管出血性大腸菌のうち、代表的なものは「腸管出血性大腸菌	・従業員の健康・衛生管理をはじめとする製造環境の衛生管理の徹底が重要で、特に、体調不良の従業員は作業に従事させない。 ・作業前、トイレの後の手洗いを徹底する ・トイレの清掃を徹底する。

		O157」で、そのほかに「O26」や「O111」等が知られている。	
	ノロウイルス	<p>汚染された二枚貝の生食などにより、冬場に多く発生する。</p> <p>少量のウイルスで感染するため、特に、感染した食品取扱者が食品を汚染し、被害が拡大しやすい。</p> <p>85℃90 秒間以上の加熱で死滅する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・作業前に手指や調理器具を洗浄・消毒する。(全工程) ・従業員の健康・衛生管理をはじめとする製造環境の衛生管理の徹底が重要で、特に、体調不良の従業員は作業に従事させない。 ・トイレの後の手洗いを徹底する ・トイレの清掃を徹底する。
	寄生虫 アニサキス	<p>海産魚の主としてエラや内臓に寄生している寄生虫で、加熱もしくは長時間冷凍で死滅するが、醤油や酢など調味料では死滅しない。</p> <p>魚の鮮度が落ちると筋肉へ移動しやすい。</p>	<p>低温下で素早く内臓処理するとともに、よく洗浄を行う。その後の工程で見つければ直ちに除去する。</p>
化学的要因	ふぐ毒(テトロドトキシン)	<p>主として有毒部位を完全除去できていないふぐを食べることで食中毒を引き起こす。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の受入時に、産地証明及び品質証明等を確認する。(工程①) ・魚種鑑別を行う。(工程①) ・処理にあたっては、ふぐ処理者のもとで都道府県等のふぐ毒に関する規制、指導通知等を遵守する。(工程②)
	洗浄・殺菌剤	<p>不適切な使用による原材料・半製品・製品への混入</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・保管場所の指定、保管容器内の内容物を表示する。
	アレルギー	<p>特定の食品を食べることで、免疫反応が過剰に起こる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーを含む食品を使用する場合は、それらを使用していることを製品に表示する。(工程⑩)
物理的要因	<p>金属、硬質異物(ガラス、骨、プラスチック、石、木片)</p>	<p>釣り針やワイヤー片は、漁獲時に混入する可能性がある。</p> <p>製造機器の破損により、混入する可能性がある。</p> <p>包装材に異物が付着している可能性がある。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の受入時に、包装材が破損していないことを確認する。(工程①) ・検品時に、異物が混入していないことを確認する。(工程⑧) ・全ての製造工程で、異物が混入していないこと確認する。(全工程)

ふぐ製品製造加工工程で考えられる危害要因及び防止のためのチェック項目
(みがき・ふぐ刺し・ふぐちり)

製品	工程	考えられる 危害要因	防止のためのチェック項目	チェック結果を 記入をする記録
みがき ふぐちり ふぐ刺し	①原料受入	食用不可種・交雑種の混入 抗生物質の残留 異物の混入・寄生虫の付着 病原微生物の汚染・増殖	ふぐ処理者による確認 産地証明及び品質証明（凍結保管、抗生物質等）、輸出国の衛生証明書 魚体等の目視検品（種類鑑別、異物、寄生虫、鮮度等）	原料受入チェック表
	②処理・洗淨	原料の緩慢解凍による有毒部位から筋肉への毒の移行	<<凍結した原料を解凍する場合>> 流水で急速に解凍し、速やかに処理に移行する。また、解凍した原料は未処理のまま再凍結しない	原料処理（有毒部位の除去）日報
		有毒部位の残存 腸炎ビブリオの残存	ふぐ処理者のもとで適正な有毒部位の除去及び真水での魚体の洗淨により付着した血合い、ヌメリ等を完全に除去する	原料処理（有毒部位の除去）日報
除去有毒部位の混入		除去有毒部位保管・処分	原料処理（有毒部位の除去）日報	
硬質異物（金属）の混入		始業前と終業時に刃物や器具類の破損及びネジの緩み等を確認	一般衛生管理の実施記録	
③三枚おろし	温度上昇による病原微生物増殖	室温管理を行う（25℃以下） 原料の温度が上がらないように速やかに処理をする	一般衛生管理の実施記録	
	硬質異物（金属）の混入	始業前と終業時に刃物や器具類の破損及びネジの緩み等を確認	一般衛生管理の実施記録	
		温度上昇による病原微生物増殖	室温管理を行う（25℃以下）	
		硬質異物（金属）の混入	始業前と終業時に刃物や器具類の破損及びネジの緩み等を確認	

ふぐ刺し	④剥き身加工	温度上昇による病原微生物増殖 硬質異物(金属)の混入	原料の温度が上がらないように速やかに処理をする 室温管理を行う(25℃以下) 始業前と終業時に刃物や器具類の破損及びネジの緩み等を確認	一般衛生管理の実施記録
	⑤押え締め	温度上昇による病原微生物増殖 使用器具からの汚染	原料の温度が上がらないように速やかに処理をする 冷蔵庫温度の定時チェック 使用器具の十分な洗浄	一般衛生管理の実施記録 一般衛生管理の実施記録
ふぐちり	⑥加工	手指からの二次汚染 品温上昇による病原微生物増殖 硬質異物(金属)の混入	手袋を着ける 原料の温度が上がらないように速やかに処理をする 加工後はすみやかに冷蔵庫等へ保管する 始業前と終業時に刃物や器具類の破損及びネジの緩み等を確認	一般衛生管理の実施記録
	⑦包装	品温上昇による病原微生物増殖 異物混入	原料の温度が上がらないように作業は少量ずつ迅速に行う。 目視検品	一般衛生管理の実施記録
みがき	⑧検品	金属異物の残存 異物混入	金属探知機による最終金属異物チェック(金属探知機がある場合) 金属探知機の定期的な動作チェック(テストピースによる)(金属探知機がある場合) 目視検品	金属探知機管理記録 一般衛生管理の実施記録
	⑨保管	品温上昇による病原微生物増殖	凍結させる場合は、-18℃以下に冷凍保管する 冷蔵庫で10℃以下に保存する	一般衛生管理の実施記録
	⑩出荷	表示ラベルの誤使用 品温上昇による病原微生物増殖	表示ラベルの確認後の使用 輸送車両への積み込みは、製品の品温が上がらないよう速やかに行う。	製品出荷日報

【4】衛生管理のポイント

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録
4. 振り返り

1. 衛生管理計画の策定

一般衛生管理のポイント（具体的な内容は P16～24、様式は P30～31 です。）

すべての製品に共通してあてはまる事項です。次の項目ごとに対応を記載していきましょう。

- ① 施設、設備の衛生管理
- ② 使用水の衛生管理（貯水槽、井戸水使用の場合）
- ③ 防虫・防鼠
- ④ 廃棄物、排水
- ⑤ 食品等の取扱い
- ⑥ 情報の提供、回収・廃棄
- ⑦ 食品取扱者の衛生管理

重要管理のポイント（具体的な内容は P25～27、様式は P35 です。）

みがき、ふぐ刺し、ふぐちりの各工程において重要なチェックポイントは、「原料受入」、「処理・洗浄」、金属探知器を導入している施設においては「検品」が重要なチェックポイントとなります。

計画を立てる際のヒント

日頃から製造室内で行っていることを前述の一般衛生管理のポイント①～⑦と、重要管理のポイントに照らし合わせながら、次に掲げる内容に注意し、「いつ」、「どのように」また、「問題があったとき」を明確にして計画を立てます。

一般衛生管理計画記載例（P32～P34）重要管理計画記載例（P36）を参考にして、一般衛

生管理計画(P30～31)」、重要管理計画(P35)に記載してみてください。

計画を立てるときに注意すべき(明確にして組込む)点

《 いつ 》

いつ実施するかを決めておきます。

《 どのように 》

どのような方法で実施するかを決めておきます。だれが行っても同じように実施できるようにします。

《 問題があったとき 》

普段とは異なることが発生した場合に、対処する方法を決めておきます。一般衛生管理のポイントと重要管理のポイントに分けて考えます。

2. 計画に基づく実施

決めた計画にしたがい、毎日の衛生管理を確実に行っていく必要があります。

実施する手順は、後述の「一般衛生管理のポイントと手順」(P16～23)及び「重要管理のポイントと手順」(P25～27)を参考にして下さい。

3. 確認・記録

毎日、実施結果を記録しましょう。また、問題があったときはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。一般衛生管理実施記録の記載例(P39)、重要管理実施記録の記載例(P41、43、45)を参考にして、一般衛生管理実施記録(P37～38)、重要管理実施記録(P39、41、43)に記録しましょう。

また、製品出荷日報(P47)、刃物チェック表(P48)も記録しましょう。

作成した記録は、1年程度または賞味期限を考慮して設定した期間保管するようにしましょう。

4. 振り返り

定期的(1か月など)に記録の確認を行い、クレームや衛生上、気が付いたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられるので、対応を検討しましょう。

【5】衛生管理計画の作成

清潔で衛生的な食品の製造、あるいは加工環境を確保することにより、安全で安心な商品を提供することが可能になります。

ふぐ製品の製造において、危害要因の管理とその対応について理解することが大切です。あわせて管理に問題が発生した際の対処方法について、あらかじめ考えておくことも大切です。

1) 一般衛生管理のポイントと手順

一般衛生管理のポイントを確認しましょう

「一般衛生管理のポイント」(P13)について、それぞれの管理の方法を決めます。それぞれの項目が「なぜ必要なのか」を理解し、「いつ」、「どのように」管理し、「問題があったとき」の対応を考え、計画を作成(様式は P30~31)し、それぞれの手順を明確にしたうえで、管理を行いましょう。

① 施設、設備の衛生管理

－1 施設の衛生管理

《 なぜ必要なのか 》

製造室が汚れているとカビ等の発生や微生物の増殖が起こりやすくなり、有害生物の発生や異物が製品に混入する可能性も高くなります。

トイレは、さまざまな病原微生物に汚染される危険性が最も高い場所です。トイレを利用した人の手を介して製品が汚染される可能性があります。(ノロウイルス、腸管出血性大腸菌 O157 など)

《 いつ 》

始業前、作業中、終業時、その他

《 どのように 》

製造室内は1日1回以上清掃し、製造室内の器具・備品等は、決められた場所に置くようにします。トイレは洗剤で洗浄、消毒を行い、特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に塩素系殺菌剤やアルコール等で消毒します。

《 問題があったとき 》

作業中に施設・設備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行います。

トイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒します。清掃の際には、清掃用の作業着な

どに着替え、製造する食品を汚染させないように注意します。

－2 交差汚染・二次汚染の防止(器具等の洗浄・消毒・殺菌)

《 なぜ必要なのか 》

汚れが残っていると、食品に汚れや有害な微生物の増殖による汚染を広げる可能性があるからです。(まな板、包丁、ボウル等)

除去した有毒部位が付着することにより、可食部位を汚染させる可能性があるからです。

《 いつ 》

作業中、終業時

《 どのように 》

使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒します。

有毒部位の除去に用いた包丁等を洗浄し、消毒します。また、除毒用の器具と刺身用の器具は区別することが望ましいです。

《 問題があったとき 》

使用時に汚れや洗剤等が残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、消毒、殺菌を行います。

除去した有毒部位の付着による汚染の可能性がある可食部位は、十分な洗浄若しくは廃棄を行います。また、原因を確認し再発防止措置を講じます。

－3 食品取扱設備等の衛生管理

《 なぜ必要なのか 》

使用する設備と器具を適切に保全し、部品・破片等の混入を防止します。また、使用する洗剤、殺菌剤、殺虫剤等の化学薬剤は必ず容器に名前を表示し、食品から隔離された専用の安全な場所に保管しましょう。

《 いつ 》

始業前、終業時

《 どのように 》

包丁の刃こぼれ等器具類の破損やネジの緩み等を確認し、必要に応じて、刃物チェック表を用いて記録をつけます。洗浄剤や消毒用アルコールなどは所定の位置に保管し、管理されていることを確認します。

《 問題があったとき 》

始業前に問題があった場合は責任者に報告し、ネジの緩みなどは締め直す。

作業後に不備が判明した場合は責任者に報告し、その日の作業分は別に管理し、商品に影響がないことが確認されたら出荷する。

所定の場所以外で薬剤を見つけたときは所定の場所に移動する。必要に応じて製品への混入の有無を確認する。

② 使用水の衛生管理(貯水槽、井戸水使用の場合)

《 なぜ必要なのか 》

使用する水には水道直結式、水道水で貯水槽を介するもの、井戸水など施設ごとに様々であるため、水道法、あるいは自治体の条例に該当するか確認し、状態に応じて管理しましょう。貯水槽を使用している場合は、貯水槽の汚れから細菌の増殖による二次汚染の恐れがあります。また、井戸水使用の場合は、地下水の汚染等により製品に有害成分が混入してしまう恐れがあります。

また、生食用鮮魚介類の加工には、食品衛生法で定める食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用いることとなっており、食品製造用水に適合していることを、水質検査で確認することが必要となります。

《 いつ 》

始業前、その他(年1回)

《 どのように 》

色、にごり、異味、異臭などないか確認します。

水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い検査証明書等を保管しておきます。貯水槽を使用する場合は、年1回以上の貯水槽の清掃を行い記録します。

《 問題があったとき 》

水質検査の結果、飲用不適となった時は、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じます。

③ 防虫・防鼠

《 なぜ必要なのか 》

ねずみ、衛生害虫等を介して病原微生物や異物により原材料や最終製品を汚染させないようにする必要があります。

《 いつ 》

始業前、作業中、終業時、その他(月1回)

《 どのように 》

定期的に駆除作業を実施し、侵入経路を塞いだり発生場所をなくす。毎日、排水溝・作業台などにねずみや虫の痕跡(死がい、フン)や、虫がいないかを目視で確認します。

《 問題があったとき 》

ねずみ、昆虫などの有害生物の発生もしくは痕跡を確認した場合は、速やかに清掃を行い、侵入経路を塞ぎます。虫がいた場合は駆除します。

駆除作業に当たっては、食品及び食品取扱器具が、薬剤等による汚染から完全に防御できる措置をとった上で行います。必要に応じて専門業者に相談します。

④ 廃棄物・排水

《 なぜ必要なのか 》

汚水やゴミは、食品への汚染がないように速やかに排除する(捨てる)ことが大切です。特に、除去した有毒部位は、施錠可能な専用の保管庫に保管し、焼却等公衆衛生上支障のない方法による処分が必要です。また、排水溝やゴミ箱は、そ族や昆虫等の発生場所となりますので、定期的に清掃することが必要です。施設周辺の環境に悪影響を及ぼさないように管理しましょう。

《 いつ 》

始業前、作業中、終業時

《 どのように 》

汚水の滞留やハネ返りにより原材料、製品が汚染されないよう、床、排水溝、排水管は、清掃や乾燥を心がけます。ゴミは製品や原材料との接触を防ぐため蓋付きの容器に保管し、速やかに処置します。除去した有毒部位は、施錠可能な専用の保管庫に保管し、産業廃棄物処理業者に焼却等公衆衛生上支障のない方法による処分を依頼します。

《 問題があったとき 》

床、排水溝、排水管は汚水が滞留しないよう清掃します。また清掃時にはハネ水による設備、器具、製品への汚染がないよう注意します。ゴミが散乱していた場合は周囲を清掃します。

除去した有毒部位が作業場にそのまま放置されている場合には、速やかに施錠可能な保管庫に保管します。

⑤-1 食品等の取扱い(室温、冷蔵庫・冷凍庫内温度の確認)

《 なぜ必要なのか 》

適切な保管温度で管理されていない場合には、病原性微生物が増殖する可能性や食品の品質が劣化する可能性があるからです。

《 いつ 》

始業前、作業中、終業時

《 どのように 》

原材料及び製品が適切な保管温度で管理されているか、温度計で保管庫の温度を確認します。

(室温:25℃以下、冷蔵庫:10℃以下、冷凍庫:-18℃以下)

作業中に原料の温度が上がらないよう速やかに処理を行います。

《 問題があったとき 》

温度管理に異常があった場合は食材等の状態に応じて廃棄します。

原因を確認し、設定温度を再調整します。故障の場合は修理を依頼します。

⑤-2 食品等の取扱い(異物混入防止の確認)

《 なぜ必要なのか 》

製品への異物混入は、苦情の要因となるだけでなく、消費者の健康被害を引き起こす可能性があります。フグの処理には包丁を使用し、万が一、刃こぼれがあった場合、異物混入の原因になる可能性があるからです。

《 いつ 》

始業前、作業中、終業時

《 どのように 》

目視確認します。

《 問題があったとき 》

異物の除去及び原因追及を行い、当該ロットの出荷停止等の措置を講じます。

⑥ 情報の提供、回収・廃棄

《 なぜ必要なのか 》

不良品が流通すると、製品購入者(喫食者)に間違った商品が届いたり、商品についての正確な情報が伝わらなかったり、また不良品の内容によっては健康被害を起こす恐れがあります。

《 いつ 》

終業時

《 どのように 》

製品出荷前の製品の表示情報(原料フグの種類(標準和名)、処理又は加工年月日、賞味期限、消費期限、原材料名、原産地名等)が正しく表示されているか確認を行います。

製品出荷前に製品の回収事案につながるような食品衛生法上の問題が発生しないよう確認を行います。

《 問題があったとき 》

製品出荷前に表示情報の誤りを発見した場合は、正しい表示に訂正します。

出荷した製品に表示情報の誤りや食品衛生法上の問題が発生した場合は、速やかに保健所、販売先等に連絡します。出荷した製品を回収する必要がある場合は、保健所の指示にしたがい速やかに回収し、回収した製品は適切に処分します。

⑦-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

《 なぜ必要なのか 》

作業従事者が下痢をしていると、手指に付着した食中毒菌により食中毒が発生する危険性があります。また、手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用、装飾品を外し忘れたままでの作業などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性があります。

《 いつ 》

始業前、作業中、終業時

《 どのように 》

従業員の体調、手指の傷の有無、作業着の汚れの有無、装飾品の外し忘れ等の確認を行います。

《 問題があったとき 》

発熱や下痢、おう吐等の症状がある場合は、作業に従事させないようにします。

手指に傷がある場合には、耐水性絆創膏を付けた上から手袋を着用させます。
汚れた作業着は速やかに交換します。装飾品の外し忘れがある場合には外させます。

⑦-2 衛生的な手洗いの実施

《 なぜ必要なのか 》

手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。手洗いは見た目の汚れを落とすだけでなく、これらの有害な微生物による食品の汚染を防止するためにも大切です。

《 いつ 》

作業に入る前、トイレの後、原料に触った後、食品以外のものを触った後、清掃を行った後など

《 どのように 》

衛生的な手洗いとアルコール等による消毒を実施し、記録をつけます。

《 問題があったとき 》

従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合、すぐに衛生的な手洗いを行わせます。

日食協が推奨する衛生的な手洗い
－ 基本の手洗い手順 －

<p>1 流水で手を洗う</p> 	<p>7 指先を洗う</p> 
<p>2 洗剤を手取る</p> 	<p>8 手首を洗う</p> 
<p>3 手のひら、指の腹面を洗う</p> 	<p>9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す</p> 
<p>4 手の甲、指の背を洗う</p> 	<p>10 手を拭き乾燥させる (タオル等の共用はしないこと)</p> 
<p>5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う</p> 	<p>11 アルコールによる消毒 (爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく磨り込む)</p> 
<p>6 親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う</p> 	<p>2度洗いが効果的です！ (2～9までをくり返す) 2回洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。</p>

爪ブラシは不衛生な取扱いにより細菌が増殖し、二次汚染の原因となってしまう場合があります。爪ブラシを使用する場合は十分な数を揃え、適宜消毒するなど衛生的な取扱いが必要です。

発行元：公益社団法人日本食品衛生協会
<http://www.n-shokuei.jp/>

＜転載・放送・複写禁＞

⑦-3 従業員の衛生管理・教育訓練

《 なぜ必要なのか 》

食品事故や、食中毒の未然防止には食品衛生の知識が不可欠です。研修やマニュアルを活用した教育訓練を通じ、施設の衛生管理レベルの向上を図ることが、事故の防止に役立ちます。

《 どのように 》

採用時に、体調管理、手洗いの方法やタイミング、作業着着用のルール、食品の取扱いなど必要な教育を実施します。また、ふぐ処理者として従事させる者については、ふぐの処理を適切に行うために資格の確認を行うことも必要です。採用後は OJT と Off-JT を組み合わせて職場の食品衛生知識の向上に努め、衛生管理のレベルアップを図ります。また、教育訓練が効果的に行われたかを検証し、必要に応じて見直しを行います。

《 問題があったとき 》

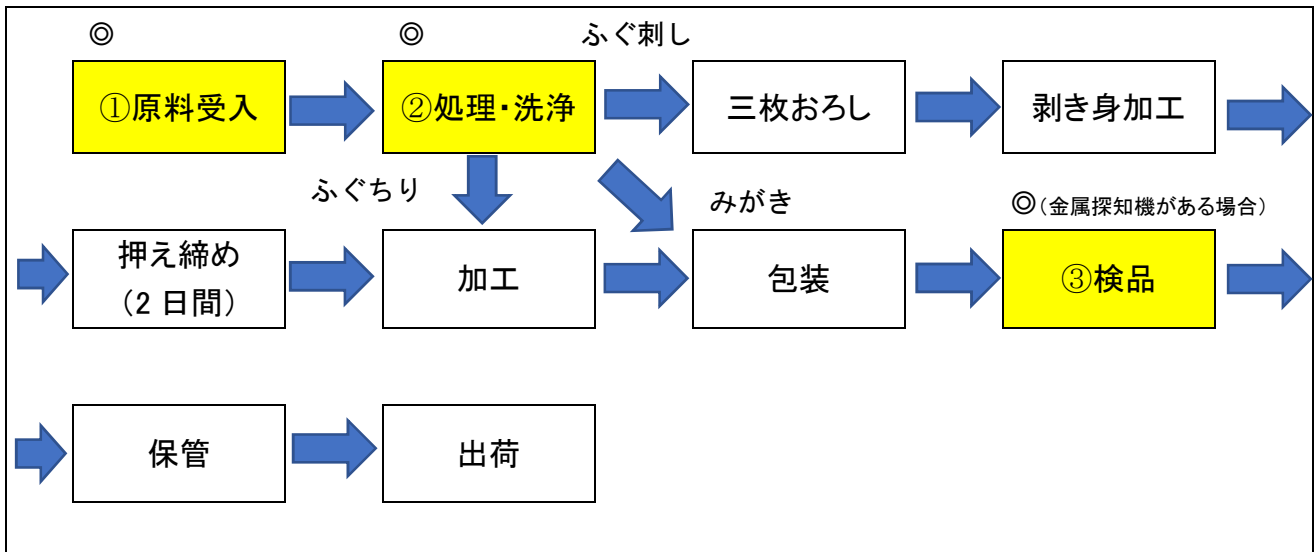
従業員に再度衛生教育を実施する。

2) 重要管理のポイントと手順

重要管理のポイントを確認しましょう

「重要管理のポイント」(P13)で整理した管理の方法とチェックの方法を決めます。
手順を明確にしたうえで、どのような点に特に注意してチェックするのか決めて重要管理計画(P35)を作成し、管理(重要管理)を行いましょう。

【みがき、ふぐ刺し、ふぐちりの工程】◎は重要なチェックポイント



① 原料受入

《 なぜ必要なのか 》

フグは魚種によっては筋肉や皮、精巢にもテトロドキシンを含みます。従って受入時の原料フグの種類鑑別、有毒フグ及び種類不明フグの排除が極めて重要です(P49 参照)。

また、近年では、地球温暖化などによる海水温の上昇の影響でフグの生息域が北へ拡大し、異なる種のフグが大規模に交雑している実態が明らかになってきており、可食部位が明らかになっていない魚種がいると報告されています。

《 いつ 》

仕入れ時

《 どのように 》

ふぐ処理者による全数種類鑑別を行います。

《 問題があったとき 》

交雑種や食用不可種が混入している場合は排除します。

② 処理・洗浄

《 なぜ必要なのか 》

喫食が認められているフグでも、種類によって食べられる部位は異なり、有毒部位を除去する必要があります(P52 別表1参照)。ふぐ処理者又はふぐ処理者の指導のもと、有毒部位を完全に除去する必要があります(P49、P65 参照)。

また真水による洗浄は、汚れとともに微生物等も含め有害物質の除去につながります。

《 いつ 》

有毒部位の除去及び処理後の洗浄時

《 どのように 》

ふぐ処理者又はふぐ処理者の指導のもとで適正に有毒部位の除去及び、真水での魚体の洗浄を行います。有資格者による有毒部位除去後の魚体の確認も行います。

複数の種類のふぐを取り扱う場合には、有毒部位除去後の魚体の確認を容易にするため、魚種ごとに作業場所を区別したり作業時間を分けます。

また、除去した有毒部位は、可食部位と混ざらないように区別し、施錠可能な専用の保管庫に収容します。

《 問題があったとき 》

除去後の魚体に有毒部位が残存している場合には、再処理を行います。精巣が可食部位であるフグでは両性フグが発見された場合には、生殖巣は全て廃棄します。

③ 検品（金属探知機がある場合）

《 なぜ必要なのか 》

金属異物が混入していないかの確認を行うために必要です。フグの処理には包丁を使用するからです。万が一、刃こぼれがあっても、金属探知機を導入していれば、この工程で容易に取り除くことができるからです。

《 いつ 》

包装後

《 どのように 》

金属探知機は作業前後及び必要に応じ作業中にテストピースにより動作確認を行います。動作確認された金属探知機で全数確認を行います。

《 問題があったとき 》

金属探知機で排出された製品は金属片を除去又は廃棄します。

【6】作成した計画を実行しましょう

衛生管理計画を作成したら、それに基づいて取り組みを開始しましょう。

【7】実行したことを記録・保管しましょう

1)なぜ記録が必要なのか？

- ◆ 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になる。
- ◆ 問題が発生した場合、不良製品の製造ロットの特定が容易になる。
- ◆ 衛生管理を適正に実施していることが社内で確認できる。
- ◆ 顧客や保健所に対して、衛生管理を行っていることを説明できる。
- ◆ 業務の改善点が見えてくる。
- ◆ 業務の見直しができ、効率化につながる。

2)記録を取らなかったり、正しい記録をしなかった場合

- ✓ 衛生管理がいつまでも改善できない。(食中毒や異物混入の可能性が高まる。)
- ✓ クレームや食中毒が起きた時、衛生管理をきちんと行っていたと外部に説明できる証拠がない。
- ✓ 内部通報され、信頼を損なう。

主な記録表の例を掲載しますので、これらを参考にして、現行の記録を確認し、不足部分があれば、項目を追加するなどして、確実に記録をつけるようにしましょう。

作成した記録は、流通実態(消費期限または賞味期限)を考慮して設定した期間(1年程度)保管するようにしましょう。

【8】振り返りと見直しをしましょう

定期的に振り返りを行い、問題があれば衛生管理計画の見直しをしましょう。

< 様 式 例 >

1. 衛生管理計画

- (1) 一般衛生管理計画別紙1
- (2) 一般衛生管理計画 <記載例>
- (3) 重要管理計画別紙2
- (4) 重要管理計画 <記載例>

2. 一般衛生管理の実施記録

- (1) 一般衛生管理計画の実施記録別紙3
- (2) 一般衛生管理計画の実施記録 <記載例>

3. 重要管理の実施記録

- (1) 原料受入チェック表別紙4
- (2) 原料受入チェック表 <記載例>
- (3) 原料処理(有毒部位の除去)日報別紙5
- (4) 原料処理(有毒部位の除去)日報 <記載例>
- (5) 金属探知機管理記録別紙6
- (6) 金属探知機管理記録 <記載例>

4. 必要に応じて実施する記録

- (1) 製品出荷日報別紙7
- (2) 刃物チェック表別紙8

衛生管理計画

一般衛生管理計画			
① -1	施設の衛生 管理	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時 ・ その他
		どのように	
		問題があった とき	
① -2	交差汚染・二 次汚染の防止 (器具の洗浄・ 消毒・殺菌)	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時
		どのように	
		問題があった とき	
① -3	食品取扱設備 等の衛生管理	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時
		どのように	
		問題があった とき	
②	使用水の衛生 管理(貯水槽、 井戸水使用の 場合)	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時 ・ その他()
		どのように	
		問題があった とき	
③	防虫・防鼠	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時 ・ その他()
		どのように	
		問題があった とき	
④	廃棄物・排水	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時
		どのように	
		問題があった とき	

⑤ -1	室温、冷蔵庫・ 冷凍庫内温度 の確認	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時
		どのように	
		問題があった とき	
⑤ -2	異物混入防止 の確認	いつ	原料受入時 ・ 作業中 ・ 包装時
		どのように	
		問題があった とき	
⑥	情報の提供、 回収・廃棄	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時
		どのように	
		問題があった とき	
⑦ -1	従業員の健康 管理・衛生的 作業着の着用	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時
		どのように	
		問題があった とき	
⑦ -2	衛生的な手洗 いの実施	いつ	
		どのように	
		問題があった とき	
⑦ -3	従業員の衛生 教育・教育訓 練	いつ	
		どのように	
		問題があった とき	

衛生管理計画 <記載例>

一般衛生管理計画			
①- 1	施設の衛生管理	いつ	始業前・作業中・終業時・その他
		どのように	製造室内は1日1回以上清掃し、製造室内の器具・備品等は、決められた場所に置く。 トイレは洗剤で洗浄、消毒を行う。特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に塩素系殺菌剤やアルコール等で消毒する。
		問題があったとき	作業中に施設・設備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。トイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。清掃の際には、清掃用の作業着などに着替え、製造する食品を汚染させないように注意する。
①- 2	交差汚染・二次汚染の防止 (器具の洗浄・消毒・殺菌)	いつ	始業前・作業中・終業時
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する。除去した有毒部位は適切に専用の鍵付き保管庫に收容する。有毒部位の除去に用いた包丁等を洗浄し、消毒する。
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤等が残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、消毒、殺菌を行う。除去した有毒部位の付着による汚染の可能性がある可食部位は、十分な洗浄若しくは廃棄を行う。また、原因を確認し再発防止措置を講じる。
①- 3	食品取扱設備等の衛生管理	いつ	始業前・作業中・終業時
		どのように	包丁の刃こぼれ等器具類の破損や、ネジの緩み等を確認し、記録をつける。洗浄剤や消毒用アルコールなどは所定の位置に保管し、管理されていることを確認する。
		問題があったとき	始業前に問題があった場合は責任者に報告し、ネジの緩みなどは締め直す。作業後に不備があった場合は責任者に報告し、その日の作業分は別に管理し、商品に影響がないことが確認されたら出荷する。 所定の場所以外で薬剤を見つけたときは所定の場所に移動する。必要に応じて製品への混入の有無を確認する。
②	使用水の衛生管理(貯水槽、	いつ	始業前・作業中・終業時 その他(年1回)

	井戸水使用の場合)	どのように	色、にごり、異味、異臭などないか確認する。 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、検査証明書等を保管しておく。 貯水槽を使用する場合は、年1回以上の貯水槽の清掃を行い、記録をす保管しておく。
		問題があったとき	水質検査の結果、飲用不適となった時は、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じる。
③	防虫・防鼠	いつ	<p style="text-align: center;">(始業前 ・ 作業中 ・ 終業時)</p> <p style="text-align: center;">(その他 (1 か月毎))</p>
		どのように	定期的に駆除作業を実施し、侵入経路や発生場所をなくす。毎日、排水溝・作業台などにねずみや虫の痕跡(死がい、フン)や、虫がいないかを目視で確認する。
		問題があったとき	ねずみ、昆虫などの有害生物の発生もしくは痕跡を確認した場合は、速やかに清掃を行い、侵入経路を塞ぎます。虫がいた場合は駆除する。 駆除作業に当たっては、食品及び食品取扱器具が、薬剤等による汚染から完全に防御できる措置をとった上で行う。必要に応じて専門業者に相談する。
④	廃棄物・排水	いつ	<p style="text-align: center;">(始業前 ・ 作業中 ・ 終業時)</p>
		どのように	汚水は、原材料、製品を汚染しないよう、床、排水溝、排水管は、清掃や乾燥を心掛ける。ゴミは製品や原材料との接触を防ぐため蓋付きの容器に保管し、速やかに処置する。
		問題があったとき	床、排水溝、排水管は水溜りができないように清掃する。ゴミが散乱していた場合は周囲を清掃する。
⑤-1	室温、冷蔵庫・冷凍庫内温度の確認	いつ	<p style="text-align: center;">(始業前 ・ 作業中 ・ 終業時)</p>
		どのように	温度計で室温及び庫内温度を確認する。(室温:25℃以下、冷蔵:10℃以下、冷凍:-18℃以下)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を再調整する。故障の場合は修理を依頼する。 食材等の状態に応じて廃棄する。
⑤-2	異物混入防止の確認	いつ	<p style="text-align: center;">(原料受入時 ・ 作業中 ・ 包装時)</p>
		どのように	目視確認
		問題があったとき	異物の除去及び原因追及を行い、当該ロットの出荷停止等の措置を講ずる。

⑥	情報の提供、 回収・廃棄	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時
		どのように	製品出荷前の製品の表示情報(賞味期限、原材料名、原産地名等)が正しく表示されているか確認を行う。 製品出荷前に製品の回収事案につながるような食品衛生法上の問題が発生しないよう確認を行う。
		問題があったとき	製品出荷前に表示情報の誤りを発見した場合は、正しい表示に訂正する。 出荷した製品に表示情報の誤りや食品衛生法上の問題が発生した場合は、速やかに保健所、販売先等に連絡する。 出荷した製品を回収する必要がある場合は、保健所の指示にしたがい速やかに回収し、回収した製品は適切に処分する。(ここでいう回収とは、法令違反及び消費者への健康被害が考えられる事案を指す。)
⑦- 1	従業員の健康 管理・衛生的 作業着の着用	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 終業時
		どのように	従業員の体調、手指の傷の有無、作業着の汚れの有無、装飾品の外し忘れの確認を行う。
		問題があったとき	発熱や下痢、おう吐等の症状がある場合は、作業に従事させないようにする。 手指に傷がある場合には、耐水性絆創膏を付けた上から手袋を着用させる。汚れた作業着は速やかに交換する。装飾品の外し忘れがある場合には外させる。
⑦- 2	衛生的な手洗 いの実施	いつ	作業に入る前、トイレの後、原料に触った後、食品以外のものを触った後、包装のとき、清掃を行った後など
		どのように	衛生的な手洗いとアルコール等による消毒を実施し、記録をつける。
		問題があったとき	従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合、すぐに衛生的な手洗いを行わせる。
⑦- 3	従業員の衛生 管理・教育訓 練	いつ	採用時、年 回、その他()
		どのように	従業員に対し、衛生管理に関する社内教育を実施する。また、社外で実施される講習会を受講させる。フグ処理者として従事させる者については、資格の確認を行う。
		問題があったとき	再度従業員に衛生教育を実施する。

衛生管理計画

重要管理計画			
①	原料受入	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
②	処理・洗浄	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③	検品 (金属探知機がある場合)	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

衛生管理計画 <記載例>

重要管理計画			
①	原料受入	いつ	仕入れ時
		どのように	ふぐ処理者による全数種類鑑別を行います。
		問題があったとき	交雑種や食用不可種が混入している場合は排除します。
②	処理・洗浄	いつ	有毒部位の除去及び除去後の洗浄時
		どのように	ふぐ処理者のもとで適正な有毒部位の除去及び、真水での魚体の洗浄を行います。 ふぐ処理者による有毒部位除去後の魚体の確認も行います。 除去した有毒部位は、可食部位と混ざらないように区別し、施設可能な専用の保管庫に保管し、公衆衛生上支障のない方法により処分します。
		問題があったとき	除去後の魚体に有毒部位が残存している場合や洗浄が不十分な場合には、再処理を行います。 精巢が可食部位であるフグでは両性フグが発見された場合には、精巢も廃棄します。
③	検品	いつ	包装後
		どのように	金属探知機は定期的にテストピースにより管理します。動作確認された金属探知機で全数確認を行います。
		問題があったとき	金属探知機で排出された製品は金属片を除去又は廃棄します。

一般衛生管理の実施記録

年 月

日時	①-1 施設の 衛生管理	①-2 交差汚染・ 二次汚染の 防止(器具 等の洗浄 ・消毒設備)	①-3 食品取扱 設備等の 衛生管理	② 使用水の 衛生管理 (貯水槽、 井戸水使 用の場合)	③ 防虫・防鼠	④ 廃棄物 ・排水	⑤-1 室温、冷蔵庫・冷凍庫内温度の確認							⑤-2 異物混入 の防止	⑥ 情報の提供 回収・廃棄	⑦-1 従業員の 健康管理 ・衛生的 作業着 の着用	⑦-2 衛生的 な手洗い の実施	⑦-3 従業員の 衛生教育 ・教育訓練	日々 チェック (記録者)	特記事項	確認者	
							室温 管理	冷蔵庫内温度の確認			冷凍庫内温度の確認											加工後 の保管
								時	時	時	時	時	時									
1日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
2日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
3日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
4日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
5日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
6日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
7日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
8日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
9日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
10日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
11日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
12日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
13日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
14日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
15日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
16日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				

一般衛生管理の実施記録

年 月

日時	①-1 施設の 衛生管理	①-2 交差汚染・ 二次汚染の 防止(器具 等の洗浄 ・消毒・殺菌)	①-3 食品取扱 設備等の 衛生管理	② 使用水の 衛生管理 (貯水槽、 井戸水使 用の場合)	③ 防虫・防鼠	④ 廃棄物 ・排水	⑤-1 室温、冷蔵庫・冷凍庫内温度の確認						⑤-2 異物混入 の防止	⑥ 情報の提供 回収・廃棄	⑦-1 従業員の 健康管理 ・衛生的 作業着 の着用	⑦-2 衛生的 な手洗い の実施	⑦-3 従業員の 衛生教育 ・教育訓練	日々 チェック (記録者)	特記事項	確認者		
							室温 管理	冷蔵庫内温度の確認			冷凍庫内温度の確認										加工後 の保管	
								時	時	時	時	時										時
17日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
18日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
19日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
20日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
21日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
22日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
23日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
24日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
25日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
26日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
27日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
28日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
29日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
30日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				
31日	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否							適・否	適・否	適・否	適・否	適・否				

一般衛生管理の実施記録<記載例>

令和元年4月

日時	①-1 施設の 衛生管理	①-2 交差汚染・ 二次汚染の 防止(器具 等の洗浄 消毒装置)	①-3 食品取扱 設備等の 衛生管理	② 使用水の 衛生管理 (貯水槽、 井戸使 用の場合)	③ 防虫・防鼠	④ 廃棄物 ・排水	⑤-1 室温、冷蔵庫・冷凍庫内温度の確認							⑤-2 異物混入 の防止	⑥ 情報の提供 回収・廃棄	⑦-1 従業員の 健康管理 ・衛生的 作業着 の着用	⑦-2 衛生的 な手洗い の実施	⑦-3 従業員の 衛生教育 ・教育訓練	日々 チェック (記録者)	特記事項	確認者	
							室温 管理	冷蔵庫内温度の確認			冷凍庫内温度の確認											加工後 の保管
								2時	7時	11時	2時	7時	11時									
1日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤	4/2 A君が作業前に手を洗わずに作業に入ったので、注意し手洗いさせた 4/3 7時頃15℃、品温を確認したところ9℃だったので問題なし。冷蔵庫を確認したところ、きちんとドアが閉められていなかった 4/5 まな板に汚れが残っていたの再洗浄。B君の洗浄に問題？注意 4/7 作業場内にゴキブリが発生したため、薬剤で駆除した	4/7 山田
2日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤		
3日	○	○	○	○	○	○	○	4	15	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤		
4日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤		
5日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	山田		
6日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤		
7日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤		
8日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤	4/10 Cさんに下痢の症状があることで製造に従事させなかった 4/13 作業後、排水溝に詰まりがあり洗浄水がオーバーフロー。溝の清掃を行った。原料、製品への汚染がない事を確認した。	4/14 鈴木
9日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	山田		
10日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤		
11日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	山田		
12日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤		
13日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤		
14日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤		
15日	○	○	○	○	○	○	○	4	4	4	-20	-20	-20	○	○	○	○	○	○	佐藤		

原料受入チェック表

年 月 (ふぐ処理者)

日付	原料名	天然 養殖	産地	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 (記入…)	数量	判定	否の場合の 措置等	担当者	確認者
		天然 養殖		活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()		適 否			
		天然 養殖		活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()		適 否			
		天然 養殖		活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()		適 否			
		天然 養殖		活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()		適 否			
		天然 養殖		活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()		適 否			

原料受入時のチェック項目

1. 日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲され、P49の別表1に示されたフグであること、ナシフグにあっては、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り、P53 別表 1 の 2 に従うこと
2. 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ではないこと
3. 種類不明や交雑種のフグでないこと
4. むき身のナシフグにあっては、要綱等に沿って管理された旨を漁獲海域名を含む産地保証確認証紙等で確認し、未処理のナシフグについては都道府県の要綱のある場合に限りその定めに従い処理を行うこと
5. 皮膚に著しい病巣・創傷・変色等がないこと
6. 鮮度が良好であること
7. 異物がないこと
8. 養殖魚の場合には、必要に応じて養殖場からの証明書等により、抗生物質の使用履歴を確認すること
9. 冷凍されたフグにあっては、急速凍結(ナシフグにあっては、漁獲後速やかに)され、-18℃以下にて凍結保管されたフグであることを品質規格書等で確認し、流水等(ナシフグにあっては流水で急速凍結2時間以内)で速やかに解凍し、解凍後直ちに処理に供すること、また、解凍後に未処理のまま再凍結を行わないこと
10. 輸入のフグにあっては、処理を行っていない、または内臓が適切に除去された状態で輸出国の衛生証明が発行されたものであり、1～9に従うこと

原料受入チェック表<記載例>

令和元年12月

(ふぐ処理者:佐藤一郎 / 鈴木次郎 / 田中三郎)

日付	原料名	天然 養殖	産地	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	数量	判定	否の場合の 措置等	担当者	確認者
1	トラフグ	天然 養殖	萩沖	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	50尾	適 否		田中	12/7 佐藤
2	トラフグ	天然 養殖	長崎県	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	20尾	適 否		田中	
3	シロサバフ グ	天然 養殖	東シナ 海	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	100kg	適 否	魚種判別不可能 なものが有り、1 尾 200g廃棄	田中	
4	ナシフグ	天然 養殖	橘湾	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他(むき身 除毒処理済)	100kg 計 10 ケース	適 否	10kg 1ケースに 産地証紙がない ため廃棄	田中	
5	トラフグ	天然 養殖	萩沖	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	40尾	適 否		田中	
6	トラフグ	天然 養殖	長崎県	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	30尾	適 否		田中	
7	トラフグ	天然 養殖	萩沖	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	60尾	適 否	著しい傷があり 1尾 廃棄	田中	
8	トラフグ	天然 養殖	長崎県	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	50尾	適 否		田中	12/14 佐藤
9	トラフグ	天然 養殖	萩沖	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	50尾	適 否	交雑種 1尾あり 廃棄	田中	
10	トラフグ	天然 養殖	長崎県	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	50尾	適 否		田中	
14	トラフグ	天然 養殖	長崎県	活魚 冷蔵 冷凍	丸体 その他 ()	60尾	適 否		鈴木	

原料処理(有毒部位除去)日報

年 月

(ふぐ処理者)

日	原料名	受入日	天然・養殖	産地	数量	有毒部位の除去 ・真水による洗浄	有毒部位の 保管処分	処理者	確認者	特記事項
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			
			天然・養殖			適・否	適・否			

原料処理時のチェック項目

- 1、有毒部位は完全に除去すること。
- 2、処理後の魚体に骨などの付着がないこと。
- 3、解凍する場合は、流水で急速に解凍し、解凍後は未処理のまま再凍結しないこと。(凍結した原料を使用した場合には特記事項欄に「冷凍ふぐ」等と記入。)

原料処理(有毒部位除去)日報<記載例>

令和元年12月

(ふぐ処理者:佐藤一郎 / 鈴木次郎 / 田中三郎)

日	原料名	受入日	天然・養殖	産地	数量	有毒部位の除去 ・真水による洗浄	有毒部位の 保管処分	処理者	確認者	特記事項
1	トラフグ	12/1	天然・養殖	萩 沖	50尾	適・否	適・否	佐藤	12/7 鈴木	12/5 両性フグが混入していたため、精巢も廃棄した。
2	トラフグ	12/2	天然・養殖	長崎県	20尾	適・否	適・否	佐藤		
3	シロサバフグ	12/3	天然・養殖	東シナ海	99.8kg	適・否	適・否	佐藤		
4	ナシフグ	12/4	天然・養殖	橘 湾	90kg	適・否	適・否	佐藤		
5	トラフグ	12/5	天然・養殖	萩 沖	40尾	適・否	適・否	佐藤		
6	トラフグ	12/6	天然・養殖	長崎県	30尾	適・否	適・否	佐藤		
7	トラフグ	12/7	天然・養殖	萩 沖	59尾	適・否	適・否	佐藤		
8	トラフグ	12/8	天然・養殖	長崎県	50尾	適・否	適・否	佐藤	12/14 鈴木	
9	トラフグ	12/9	天然・養殖	長崎県	49尾	適・否	適・否	佐藤		
10	トラフグ	12/10	天然・養殖	長崎県	50尾	適・否	適・否	佐藤		
11	トラフグ	12/11	天然・養殖	長崎県	60尾	適・否	適・否	佐藤		
12	トラフグ	12/12	天然・養殖	長崎県	25尾	適・否	適・否	佐藤		
13	トラフグ	12/13	天然・養殖	長崎県	30尾	適・否	適・否	佐藤		
14	トラフグ	12/14	天然・養殖	長崎県	20尾	適・否	適・否	佐藤		
15	シロサバフグ	12/15	天然・養殖	東シナ海	50kg	適・否	適・否	佐藤	12/21 鈴木	
16	トラフグ	12/16	天然・養殖	長崎県	30尾	適・否	適・否	佐藤		
17	トラフグ	12/17	天然・養殖	長崎県	20尾	適・否	適・否	佐藤		
18	トラフグ	12/18	天然・養殖	長崎県	30尾	適・否	適・否	佐藤		
19	トラフグ	12/19	天然・養殖	長崎県	60尾	適・否	適・否	佐藤		
20	トラフグ	12/20	天然・養殖	長崎県	20尾	適・否	適・否	佐藤		
21	トラフグ	12/21	天然・養殖	長崎県	30尾	適・否	適・否	佐藤		
22	トラフグ	12/22	天然・養殖	長崎県	60尾	適・否	適・否	佐藤	12/28 鈴木	
23	トラフグ	12/23	天然・養殖	長崎県	30尾	適・否	適・否	佐藤		
24	トラフグ	12/24	天然・養殖	長崎県	10尾	適・否	適・否	佐藤		
25	トラフグ	12/25	天然・養殖	長崎県	20尾	適・否	適・否	佐藤		
26	トラフグ	12/26	天然・養殖	長崎県	30尾	適・否	適・否	佐藤		
27	トラフグ	12/27	天然・養殖	長崎県	11尾	適・否	適・否	佐藤		
28	トラフグ	12/28	天然・養殖	長崎県	30尾	適・否	適・否	佐藤		
29	トラフグ	12/29	天然・養殖	長崎県	10尾	適・否	適・否	佐藤	12/31 鈴木	
30	トラフグ	12/30	天然・養殖	長崎県	20尾	適・否	適・否	佐藤		
31	トラフグ	12/31	天然・養殖	長崎県	30尾	適・否	適・否	佐藤		

原料処理時のチェック項目

- 1、有毒部位は完全に除去すること。
- 2、処理後の魚体に骨などの付着がないこと。
- 3、解凍する場合は、流水で急速に解凍し、解凍後は未処理のまま再凍結しないこと。(凍結した原料を使用した場合には特記事項欄に「冷凍ふぐ」等と記入。)

金属探知機管理記録

年 月

製品名〔 〕

日付	確認時間	動作確認		排出数 累計	担当者	確認者	特記事項
		Fe(φ1.0mm)	Sus(φ2.0mm)				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				
	始業時・作業中・終業時	適・否	適・否				

金属探知機管理記録<記載例>

R元年 12月

製品名〔 トラフグ刺身 〕

〕

日付	確認時間		動作確認		排出数 累計	担当者	確認者	特記事項
			Fe〔φ1.0mm〕	Sus〔φ2.0mm〕				
1	始業時	作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	0	山田	12/2 テストピースによる作動確認を行ったところ、Susの反応がなかったため調整を行った。再度作動確認を行ったところ、問題なかった。
	始業時	作業中・終業時	11:00	適・否	適・否	0	山田	
2	始業時	作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	0	山田	
	始業時	作業中・終業時	9:05	適・否	適・否	0	山田	
	始業時	作業中・終業時	11:15	適・否	適・否	0	山田	
3	始業時	作業中・終業時	8:50	適・否	適・否	0	山田	
	始業時	作業中・終業時	11:40	適・否	適・否	0	山田	
4	始業時	作業中・終業時	9:05	適・否	適・否	0	山田	
	始業時	作業中・終業時	11:20	適・否	適・否	0	山田	
5	始業時	作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	1	山田	
	始業時	作業中・終業時	10:15	適・否	適・否	0	山田	
	始業時	作業中・終業時	12:30	適・否	適・否	0	山田	
6	始業時	作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	0	山田	12/5 10:10、製品が一つ排出されたため、再度金属探知機にかけたところ反応があった。製品を開封し、原因究明したところ、原料由来の金属であったため、廃棄処分した。 再開時に、再度テストピースによる作動確認を行い、問題がないことを確認した。
	始業時	作業中・終業時	11:05	適・否	適・否	0	山田	
7	始業時	作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	0	山田	
	始業時	作業中・終業時	11:25	適・否	適・否	0	山田	
8	始業時	作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	0	山田	
	始業時	作業中・終業時	11:00	適・否	適・否	0	山田	
9	始業時	作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	0	山田	
	始業時	作業中・終業時	11:00	適・否	適・否	0	山田	
	始業時	作業中・終業時	11:30	適・否	適・否	0	山田	
	始業時	作業中・終業時	13:30	適・否	適・否	0	山田	
10	始業時	作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	0	山田	

	始業時・作業中・ <u>終業時</u>	11:00	適・否	適・否	0	山田	12/14 佐藤
11	<u>始業時</u> ・作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	0	山田	
	始業時・作業中・ <u>終業時</u>	11:20	適・否	適・否	0	山田	
12	<u>始業時</u> ・作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	0	山田	
	始業時・作業中・ <u>終業時</u>	11:20	適・否	適・否	0	山田	
13	<u>始業時</u> ・作業中・終業時	9:00	適・否	適・否	0	山田	
	始業時・作業中・ <u>終業時</u>	11:00	適・否	適・否	0	山田	
14	<u>始業時</u> ・作業中・終業時	9:15	適・否	適・否	0	山田	
	始業時・作業中・ <u>終業時</u>	11:30	適・否	適・否	0	山田	

製品出荷日報

年 月 日

製品名

半製品製造日(冷凍品の場合)

出荷数量

表示ラベルの確認

見本

作業開始時

作業終了時

確認者

確認者

刃物チェック表

	チェック時	状態	否の場合の措置	担当者	確認者
包	作業開始時(時 分)	良 否			
	ロット切り替え時①	良 否			
	ロット切り替え時②	良 否			
	ロット切り替え時③	良 否			
	ロット切り替え時④	良 否			
	ロット切り替え時⑤	良 否			
	ロット切り替え時⑥	良 否			
	ロット切り替え時⑦	良 否			
	ロット切り替え時⑧	良 否			
	ロット切り替え時⑨	良 否			
	ロット切り替え時⑩	良 否			
	作業終了時(時 分)	良 否			
		良 否			
丁	包丁交換時(時 分)	良 否			
	包丁交換時(時 分)	良 否			
	包丁交換時(時 分)	良 否			
	包丁交換時(時 分)	良 否			
	包丁交換時(時 分)	良 否			
	包丁交換時(時 分)	良 否			
スケー	作業開始時(時 分)	良 否			
		良 否			
	作業終了時(時 分)	良 否			

・刃に欠損が見つかった場合は、その時間より前の製品は目視にて検品すること

・検品で破片が発見できなかった場合は責任者がその措置を決定すること

フグの衛生確保について(昭和58年12月2日環乳第59号)

各都道府県知事、各政令市市長、各特別区区長宛
厚生省環境衛生局長通知

最終改正：令和2年5月1日生食発0501第1号

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願います。

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つては、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を用い、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営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ンフグ及びヒガンフグについては適用しない。

注3 ○は可食部位

注4 まれに、いわゆる両性フグといわれる雌雄同体のフグが見られることがあり、この場合の生殖巣はすべて有毒部位とする。

注5 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。

注6 フグは、トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがあるので、これらのフグについては、両種とも○の部位のみを可食部位とする。

別表1の2 処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び可食部位(漁獲海域が限定されているもの。)

科名	種類(種名)	可食部位
フグ科	ナシフグ(有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。)	筋肉
	ナシフグ(有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。)	精巢

注1 有明海とは、漁業法(昭和24年法律第267号)第109条第4項に規定する海面のうち、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。

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、讃州本多郡庵治)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)ゲンカルフグ(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、シヨオサイフグ)(大阪、東京、江ノ島)ショサイフグ(シヨサイフグ)(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)チヤンフグト(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 flavipterusMatsuura,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)コマル、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(静岡)

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)サバフグ(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)サワフグ(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、二木島、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、キンフク(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 cheesemanii (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)キロボク(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、御豊瀬、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)サバフグ(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)スツポ(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、ウゲイス、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

フグの衛生確保について(昭和58年12月2日環乳第59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
最終改正：平成29年9月21日生食発0921第1号

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 都道府県等において「都道府県知事等が有毒部位の確実な除去等の処理ができる」と認める者及び施設」の要件を新たに定め、又は改正しようとする場合は、次によられたいこと。

(1) フグの処理を行う者は、都道府県知事等が実施する講習会を受講した者であること。ただし、当該受講し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、魚介類販売業及び魚介類の加工を行う営業に係る施設であつてあらかじめその旨を保健所に届け出たものであること。なお、この場合当該保健所が交付する届出済票を施設の見やすい場所に掲示させること。

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

(1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう施錠

できる一定の容器に保管し、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。

(2) 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ、清水で十分洗浄すること。

(3) 凍結したフグを使用する場合は、凍結及び解凍に伴うフグ毒の有毒部位から筋肉部への移行残留を防止するため、次の事項を遵守すること。

ア 凍結は氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によることとし、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、内臓を除去した状態で凍結すること。

イ 凍結保管は、マイナス 18℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。

ウ 解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供すること。

エ 再凍結は行わないこと。

(4) 卵巣及び皮の塩蔵処理に当たっては、次の事項を遵守すること。

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

イ 製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおおむね 10MU/gを超えないことを確認の上、出荷することとし、検査結果等を記録し、保管しておくこと。

4 フグの種類別の呼称については、古くから地方名が多く用いられ、同一呼称のものであっても標準和名では全く別の種類のものである事例も見受けられることから標準和名を用いることとしたが、特にフグの種類を表示に当たっては、標準和名であることが明らかになるよう「標準和名〇〇フグ」と表示するよう関係業者を指導すること。