

フグの処理をしている業者の皆様へ



フグの有毒部位の除去等の処理を行う施設は、フグ処理の申請を行い、保健所の施設確認を経て、営業許可証にフグ処理が出来る旨の条件が記載される必要があります。

（有毒部位を除去したフグのむき身である「みがきフグ」を仕入れて販売・調理する場合は不要です。）
未処理のフグを一般消費者に販売することはできません。

フグの処理を行う者

- ・フグ処理者（県知事が交付する「フグ認定証」をお持ちの方）
- ・フグ処理者の監督下で従事する者（処理施設に1人はフグ処理者が必要です）

フグの処理を行う施設

- ・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
- ・複合型冷凍食品製造業

これらの業種の許可を受けた施設で、フグを処理する施設の要件を満たす施設（※）

（※）フグを処理する施設

- 1 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。
- 2 フグの処理をするための専用の器具を備える。
- 3 フグを凍結する場合にあっては、フグを摂氏マイナス 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。
- 4 フグの入荷量、処理量、販売量及び棄量について記録を作成し、保存する。（裏面参照）

有毒部位の除去等の処理に当たっての留意点

- 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。
- 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。
- 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。

フグ取扱記録表

(例)

[illegible]