

食安監発第1226003号
平成19年12月26日

各〔都道府県〕
〔保健所設置市〕
〔特別区〕 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局
食品安全部監視安全課長

フグの取扱いに係る監視指導の強化について

フグの衛生確保については、昭和58年12月2日付け環乳第59号により通知しているところですが、最近、食品衛生法や各自治体の条例に違反する、不適切なフグの取扱い事例が相次いで発生しています。

つきましては、フグの消費量がピークとなる冬季を迎えていることから、下記の事項に留意し、これまでの不適切事例を踏まえ、フグによる食中毒防止に特段の注意を払うよう関係事業者に対する監視指導方お願いします。

記

1. フグ取扱い施設に対する監視指導について

- (1) 都道府県知事等がフグの取扱いを認める者（以下「フグ処理有資格者」という。）が不在の時におけるフグの管理（納入、保管等）の方法を明確にするよう指導すること。
- (2) 「食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号）を踏まえ、フグの入荷量、処理量、販売量、廃棄量等について記録の作成・保存の周知徹底を図ること。
- (3) 施設への監視の際には、入荷品、仕掛品、在庫品、廃棄物、記録書類等により、有毒部位の的確な除去及び除去した有毒部位の確実な処分が行われていることを確認すること。
- (4) 法違反が疑われる通報を受けた場合にあっては、「通報に係る監視指導について」（平成19年7月13日付け食安発第0713005号）に基づき、事前通告を行わない立入検査の実施により対応すること。

2. フグの取扱いの規制に係る啓発活動について

- (1) 飲食店等の調理従事者に対して、講習会や関係団体等を通じた啓発活動等により、フグ処理有資格者以外の者がフグを取り扱うことのないよう周知徹底を図ること。
- (2) フグ処理資格者に対して、定期的な講習会の実施等により、資質の向上を図るよう努めること。

3. 処分等について

違反事例については、内容の公表、営業の禁止又は停止、フグを取り扱う者及び施設に対する認可の取消し等の処分を行うこと。有毒部位の販売等の悪質な違反事例については、告発による厳正な措置をとること。

(参考)

発生地域	発生時期	概要
鳥取県	9月20日	<ul style="list-style-type: none">○ 魚介類販売業者が、未処理のシロサバフグ(3パック・計45匹)を誤って一般消費者2名に販売○ ふぐ処理師の不在時、現場担当者が気づかないまま、店頭に並べたことが原因
東京都	10月31日	<ul style="list-style-type: none">○ 都条例に基づき、市場内の専用処理施設に廃棄すべき有毒部位を、一般廃棄物集積所に投棄○ ふぐ調理師による従業員に対する指示、監督が不十分であったことが原因○ ふぐ調理師に対して、7日間の免許停止処分
中野区	12月7日	<ul style="list-style-type: none">○ 飲食店が提供したフグ(魚種不明)の内臓を含むフグ料理を原因とする食中毒(患者1名)○ 飲食店は、ふぐ調理師がおらず、認証も未取得
宮崎県	12月11日	<ul style="list-style-type: none">○ 水産加工業者が養殖トラフグの肝臓を販売(販売先:大分県・大分市4業者、広島市1業者)○ 施設のふぐ処理師は、違反の事実を看過
宮崎県	12月13日	<ul style="list-style-type: none">○ 同席したふぐ処理師が黙認のまま、シロサバフグの肝臓を含む料理をテレビ放送で紹介
東京都	12月20日	<ul style="list-style-type: none">○ 9月から11月にかけて、仲卸業者が未処理のふぐ(約59キロ)をふぐ調理師のいない魚介類販売業者に販売○ 仲卸業者を7日間のフグ取り扱い停止処分、ふぐ調理師2名を7日間の免許停止