

令和3年5月31日新潟市告示第415号

新潟市ふぐの取扱いに関する要綱

新潟市フグ中毒の防止に関する要綱（平成2年新潟市告示第139号）の全部を改正する。

（趣旨）

第1条 この要綱は、ふぐによる食中毒の発生を防止することを目的として、ふぐの取扱いに關し必要な事項を定めるものとする。

（定義）

第2条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、当該各号に定めるところによる。

（1） 除毒処理 ふぐの卵巣、肝臓その他の部位で人の健康を損なうおそれのあるものの（以下「有毒部位」という。）を除去し、又は塩蔵等により人の健康を損なうおそれがないように処理することをいう。

（2） ふぐ処理施設 業として除毒処理がなされていないふぐを取り扱う施設（次号において「ふぐ取扱施設」という。）のうち、飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の営業に係る許可を受けた施設であつて、ふぐを処理する施設の要件を満たした施設をいう。

（3） 営業者 ふぐ取扱施設を経営する者をいう。

（ふぐ処理責任者の認定）

第3条 市長は、新潟県又は他の都道府県知事等（保健所を設置する市及び特別区を含む。）がふぐの種類の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認めた者をふぐ処理責任者として認定する。

2 市長は、ふぐの種類の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者が、

第4条第1項の規定によりふぐ処理責任者の認定を取り消され、その処分のあった日から1年を経過しない場合は、ふぐ処理責任者として認定しないものとする。

(認定の取消及び停止)

第4条 市長は、ふぐ処理責任者について、新潟県がふぐの取扱いについて定める基準の例により当該認定を取り消し、又は期間を定めて停止することができる。

2 市長は、第3条第1項の規定により認定したふぐ処理責任者に対し、前項の規定により認定を取り消し、又は停止をした場合は、その者を最初に認定した都道府県知事等に対し、その旨を情報提供するものとする。

(届出)

第5条 ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理施設において除毒処理をしようとするときは、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の営業の許可の申請書又は許可申請事項の変更の届出書に次の事項を付記するものとする。届出事項に変更が生じたときも同様とする。

(1) 除毒処理をする旨

(2) ふぐ処理責任者の氏名（ふりがなを付す。）及び認定番号

(掲示)

第6条 ふぐ処理施設の営業者は、別記様式により、ふぐ処理施設である旨及びふぐ処理責任者の氏名を施設の見やすい場所に掲示するものとする。

(ふぐの取扱い)

第7条 営業者は、一般消費者に対し、除毒処理がされていないふぐを販売（不特定又は多数の者に対する授与を含む。）してはならない。

(ふぐ処理責任者の遵守事項)

第8条 ふぐ処理責任者は、ふぐの取扱いに当たり新潟県が定める事項を遵守しなければならない。

(営業者の責務)

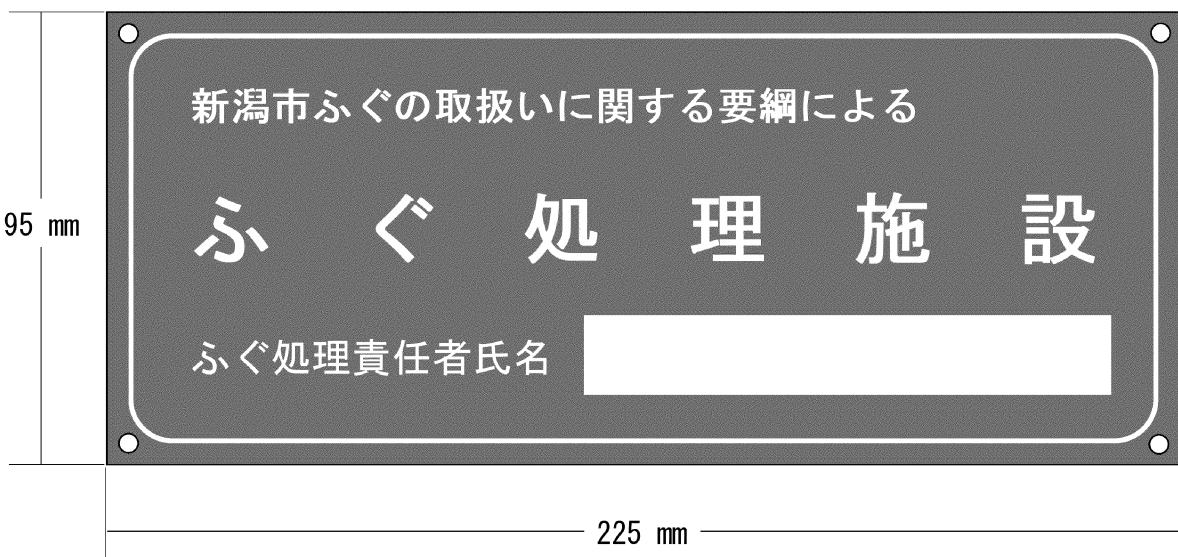
第9条 営業者は、ふぐの取扱いに当たり、次の事項を遵守しなければならない。

(1) ふぐの取扱いに際して用いるふぐの種類の名称は、標準和名とすること。

- (2) ふぐの選別を厳重に行い、特に魚体すべてが有毒なふぐ及び種類が不明なふぐを確實に排除すること。
- 2 ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理責任者が前条の規定を遵守しているかどうかについて監督しなければならない。
- 附 則
- (施行期日)
- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。
- (経過措置)
- 2 この要綱の施行の際現に改正前の新潟市フグ中毒の防止に関する要綱（以下「旧要綱」という。）第5条第1項の規定によるフグ取扱衛生責任者であって、平成29年4月1日以降に旧要綱第6条第1項の規定によるフグ取扱衛生責任者講習会を受講した者にあっては、令和7年3月31日までの間、新潟市内のふぐ処理施設に従事する場合に限りふぐ処理責任者とみなし、第4条及び第8条の規定を適用する。この場合において、当該者が第4条第1項の規定により認定を取り消されたときは、第3条第2項の規定を準用するものとする。
- 3 この要綱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）第2条の規定による改正前の食品衛生法第52条第1項の規定による許可又は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2年新潟県条例第51号）第3条の規定による廃止前の新潟県食品衛生条例（昭和42年新潟県条例第46号）第2条第1項の規定による許可（同項第2号に規定する魚介類加工業に限る。）を受けている者に対する旧要綱第4条及び第5条第2項の適用については、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後の食品衛生法第55条第1項の規定による許可を受ける日の前日までは、なお従前の例による。
- 4 前項に掲げる者であって、この要綱の施行の日の前日までに旧要綱第4条の規定による届出を行った者又は前項の規定による届出を行った者については、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後の食品衛生法第55条第1項の規定による許可を受ける日の前日までは、第2条第2号中「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に係る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した施設」とあるのは「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ってあらかじめ旧要綱第4条の規定による届出を行った施設」と読み替え、第6条の規定を適用する。

別記様式（第6条関係）



備考

- 1 地は緑色で文字は白色とする。
- 2 材質は耐久性のあるものとする。
- 3 ふぐ処理責任者の氏名は黒色油性ペン等で記載するものとする。