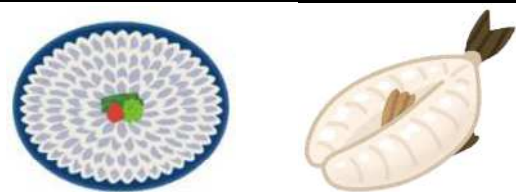


ふぐ加工品の表示例

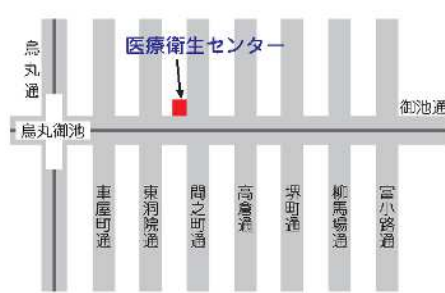
赤字がふぐ条例及び規則で規定している表示内容です(ふぐの種類を除く、ふぐ条例で表示が必要な事項については、一括表示欄以外の場所に表示しても構いません。)。容器包装を用いずに提供する場合は、これら(赤字の項目)を記録し、1年間保存してください。

名称	ふぐ切り身(刺身用)	名称	魚介類乾製品(ふぐ浜干し)
ふぐの種類	標準和名トラフグ	原材料名	標準和名シマフグ(山口県産), 胡麻, 砂糖
(ナシフグの漁獲海域)	(有明海)	添加物	ソルビット, 調味料(アミノ酸等)
原産地	山口県産	(ナシフグの漁獲海域)	(有明海)
ふぐ処理業事業者名及び住所	(株)京都中央〇〇商店 京都市〇〇町7	内容量	〇〇〇g
ふぐ処理者の氏名	〇〇〇〇	加工年月日	令和〇年〇月〇日
処理年月日	令和〇年〇月〇日	賞味期限	令和〇年△月△日
加工年月日	令和〇年〇月〇日	保存方法	直射日光, 高温多湿の場所を避けて保存してください。
消費期限	令和〇年〇月△日	製造者の氏名又は名称	(株)〇〇屋
保存方法	10℃以下で保存のこと	製造者の所在地	京都市△△町123
加工者の氏名又は名称	(株)〇〇スーパー	※栄養成分表示が必要です。	
加工者の所在地	京都市〇〇町123		



※上記表示以外にも、食品表示法に基づき、生食用である場合は、「生食用」、「刺身用」等、養殖や解凍されたものである場合は、「養殖」「解凍」、アレルギー物質(卵, 乳, 小麦, そば, 落花生, かに, えび等)を含む場合は、その旨の表示が必要です。また、一般用加工食品は原則として、栄養成分表示(「熱量」、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」及び「食塩相当量」)が必要になります。

お問合せ先一覧

名 称		電 話	所 在 地
医療衛生センター	北区, 上京区, 左京区, 東山区担当	(075)746-7211	 京都市中京区御池通高倉西入高宮町200番地 千代田生命京都御池ビル
	中京区, 下京区担当	(075)746-7212	
	山科区, 南区, 伏見区担当	(075)746-7213	
	右京区, 西京区担当	(075)746-7214	



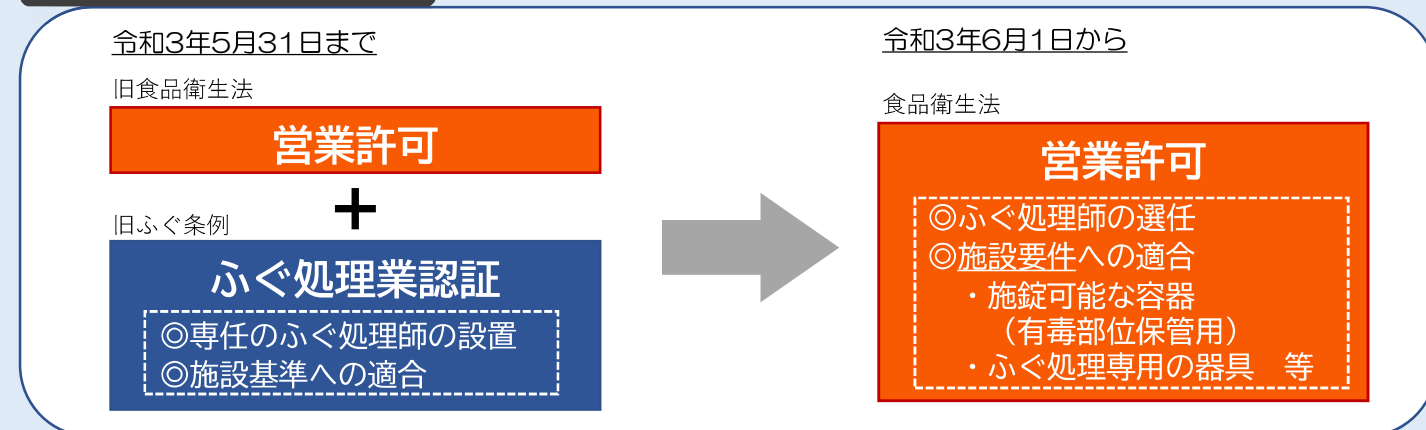
この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ！

発行：京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課
京都市印刷物第034564号 令和3年10月発行

京都市内でふぐを取り扱う事業者の皆様へ ～ふぐの処理に関する制度が変わりました～

令和3年6月1日に食品衛生法が改正されたことに伴い、「京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(昭和51年京都府条例第44号)」(以下「ふぐ条例」という。)が改正され、ふぐ条例に基づくふぐ処理業の認証制度が廃止されました。

◆規制内容の変更点◆



本改正に伴い、ふぐの処理を行うために必要な手続きが変わります。手続きの内容は、現在お持ちの営業許可等の状況により異なりますので、ご注意ください。

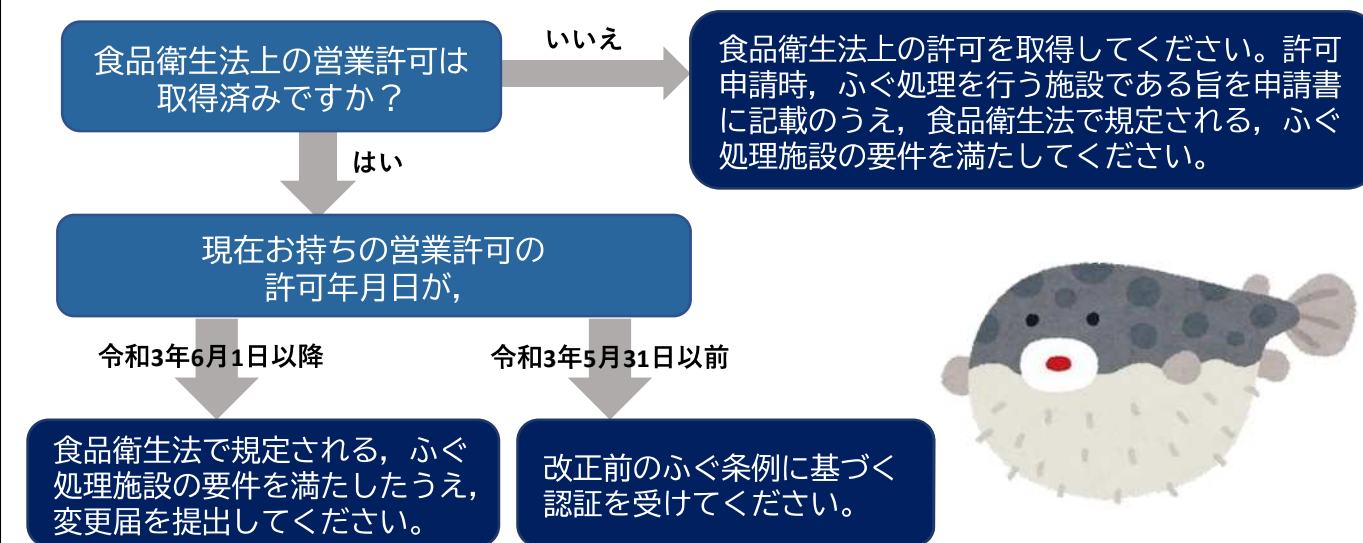
◆必要な手続き◆

○既に改正前のふぐ条例に基づくふぐ処理業の認証を受けて、ふぐ処理業を営んでいる場合

現在お持ちの食品衛生法に基づく営業許可(飲食店営業や魚介類販売業)及び旧ふぐ条例に基づく認証の有効期間満了日までは、新たな手続きを行うことなく、引き続きふぐ処理業を営むことが可能です。次回の継続許可申請時に、ふぐの処理を行う施設である旨を申請書に記載のうえ、食品衛生法で規定されるふぐ処理施設の要件を満たし、医療衛生センターの確認を受けてください。

○新たにふぐの処理を行おうとする場合

必要となる手続きの内容は、営業許可の取得状況や取得時期により異なります。以下のフローにより確認してください。



◆ふぐの処理に関する規制◆

- ふぐを処理するには、ふぐ処理師の免許が必要です。

ふぐの処理：ふぐの卵巣、肝臓等の有毒部位（可食部位（※）以外の部位）を完全に除去すること、又は有毒部位に塩蔵処理等を行うことにより人の健康を損なわないようにすること。 ※可食部位はふぐの種類により異なります。

- ふぐの処理を行うには、「食品衛生法施行細則（平成12年京都府規則第12号）」で規定されるふぐ処理施設の要件を満たす必要があります。

○食品衛生法施行細則 別表第2（抜粋）

- ・除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管を行うため、施錠することができる容器等を備えること。
- ・ふぐの処理を行うための専用の器具を備えること。
- ・ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス18度以下で急速に凍結することができる機能を備える冷凍設備を有すること。

◆ふぐに関する行為に係る規定について◆

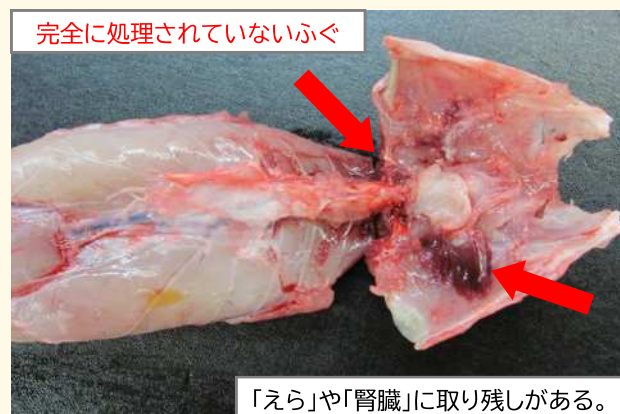
1 ふぐを処理して、飲食店や小売店に販売する（卸す）場合

ふぐの処理を完全に行ってください。

ふぐの有毒部位の除去は、ふぐ処理施設の要件を満たしていることの確認を受けた施設で、かつ、京都府知事の免許を受けた「ふぐ処理師」でなければ行うことができません。

- ふぐは、その種類により可食部位が異なります。少しでも可食部位以外の部位が付着しているふぐは、処理済みふぐにはなりません。また、ふぐ処理師により完全に処理されるまでは、ふぐ処理師の免許を持たない者が調理、加工をすることはできません。

可食部位以外の部位を完全に除去してから、販売（卸）をしてください。



容器包装に入れて販売する場合は、処理情報を表示してください。

- ふぐの加工品には、「ふぐの種類」、「ふぐの処理を行った事業者の氏名及び住所」、「ふぐの処理を行った者の氏名」、「処理年月日」等の表示を義務化していますので、容器包装を用いて販売する場合は、これらの事項を包装に表示してください。（4を参照）
容器包装を用いない場合は、伝票等にこれらの事項を記録し、販売先に情報提供してください。

2 処理していないふぐをそのまま他に販売する場合

「未処理ふぐ販売業」の届出が必要です。医療衛生センターに届け出てください。

なお、処理をしていないふぐの販売先は、「未処理ふぐ販売業者」又は「食品衛生法の規定による許可を受けて業としてふぐの処理を行う者」に限られます。

3 処理していないふぐを仕入れて、自ら処理し、提供する場合

ふぐ処理を行う施設であることを医療衛生センターに届け出た後、ふぐ処理施設の要件に適合していることの確認を受ける（または、旧ふぐ条例に基づくふぐ処理業の認証を受ける）必要があります。

処理情報を記録、保存してください。（4を参照）

- 容器包装を用いずに消費者に提供する場合は、4に示す事項を記録し、1年間保存してください。
容器包装に入れる場合は、これらの事項を包装に表示してください。

4 処理済みふぐを仕入れて、小売店、飲食店等で調理・加工して販売（提供）する場合

仕入れたふぐが完全に処理されていなければ、ふぐ処理施設としての届出及びふぐ処理師の選任が必要です。

- 完全に処理されたもの以外は、ふぐ処理施設の要件を満たしていることの確認を受けた施設で、かつ、ふぐ処理師でなければ調理・加工して販売（提供）することはできません。また、他の都道府県で処理されたふぐは、他の都道府県の処理有資格者が処理を行ったものでなければ、調理・加工・販売ができません。そのほか、海外で処理された輸入ふぐは、処理が正しく行われているかどうか、ふぐ処理師による確認が必要です。

処理情報を表示してください。（表示例は裏面参照）

- 容器包装を用いてふぐ加工品を販売する場合、以下の表示が必要です。また、容器包装を用いずに販売（提供）する場合は、以下の情報を提供できるように記録し、その記録を1年間保存しなければなりません。適正な表示や記録を行うために、仕入先からこれらの処理情報を入手してください。

生のまま販売（提供）するふぐ加工品 ※ふぐちりの材料等、加熱等の簡易な調理で食されるものを含む	左記以外のふぐ加工品
①ふぐの種類 ②ふぐの処理を行った事業者の氏名及び住所 ③ふぐの処理を行った者の氏名 （海外において処理されたものについては、処理の確認をしたふぐ処理師の氏名） ④処理年月日 （処理の確認をしたものについては、確認年月日） ⑤ナシフグを原料とするものは、その漁獲海域	①ふぐの種類 ②加工年月日 ③ナシフグを原料とするものは、その漁獲海域

※ふぐの種類は、カタカナで、かつ標準和名である旨を記載してください。

5 容器包装に入ったふぐ加工品を仕入れて、販売する場合

処理情報を表示しているふぐ加工品を販売してください。

- 4（上記）にある表示が行われているもの以外は、販売することができません。