8 生 衛 第 711 号
令和8年 11月 24日

愛知県飲食生活衛生同業組合理事長　様

愛知県保健医療局長

ふぐ処理施設等の監視指導の強化について（通知）

食中毒発生の防止につきましては、日頃から御配慮をいただき厚く御礼申し上げます。

本年もふぐの消費が増加する季節を迎えるに当たり、ふぐによる食中毒の発生防止のため、保健所等の食品衛生監視員によりふぐ処理施設等の監視指導を強化して実施します。貴会（組合）におかれましても下記事項に注意していただくよう、貴会（組合）員に周知してください。

記

1　ふぐ処理施設

（1）ふぐ処理師が就業しており、かつ、ふぐ処理施設の届出をしていること。また、標札を施設の見やすい箇所に掲示すること。

（2）次に掲げるふぐ及びその内臓等が食用に供さないこと。

ア　別紙に記載のないふぐ

イ　種類不明のふぐ

ウ　別紙に記載のあるふぐの可食部分以外の部分

（3）有毒部分については、適正に保管、処分すること。特に処理後直ちに施錠できる容器等に保管すること。

2　処理されたふぐを通常取り扱う施設（以下「ふぐ取扱い施設」という。）

（1）未処理ふぐを取り扱わないこと。

（2）みがきふぐ等既に処理されたふぐを仕入れる際には、表示を確認するとともに、

有毒部分が適切に除去されており、かつ、有毒部分が付着していないことを確認すること。

3　ふぐの販売業者等

（1）未処理ふぐを販売する場合には、ふぐ処理師、魚介類販売業若しくは魚介類競り売り営業の許可を受けた者、ふぐ処理施設の届出をした飲食店営業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業若しくは複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者又はふぐ卸売業者であることの確認を徹底すること。

（2）別紙に記載のないふぐは、食用として販売しないこと。

ふぐの種類別の呼称については、地方名や通称名ではなく、必ず標準和名で取引きすること。

4　ふぐ処理施設及びふぐ取扱い施設以外の営業施設

ふぐを取り扱う可能性が高い飲食店営業、魚介類販売業等の営業施設において、無免許処理等の違反行為をしないこと。

他県において免許を受けた者が当県の免許を取得せず、ふぐの処理を行うことは認められないことに留意すること。

5　ふぐの表示

みがきふぐ及びふぐ加工品については、適正な表示をすること。

担　当　生活衛生部生活衛生課
食の安全・安心ｸﾞﾙｰﾌﾟ
電　話　052－954－6297（ﾀﾞｲﾔﾙｲﾝ）
ﾌｧｸｼﾐﾘ　052－954－6921
メール　eisei@pref.aichi.lg.jp