

各
〔都道府県知事
保健所設置市長
特別区長〕
殿

消費者庁次長

フグ加工品等の表示について

フグ加工品の表示については、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日 環乳第59号 厚生省環境衛生局長通知、以下「第59号通知」という。）に基づき指導を行うこととされているところです。

昨年9月に食品表示に関する業務が消費者庁へ移管されたことから、標記について、下記の通り取り扱うこととしたので、関係業者等に対する指導の徹底をお願い致します。また、これに伴い第59号通知の記の3は削除します。

なお、本通知は、第59号通知において規定していた公衆衛生の観点から必要な表示に関する取扱いを通知するものであることから、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）等の他の法律の取扱いに影響を与えるものではありません。

記

フグ加工品等については、次の事項を表示するよう指導すること。

1. フグ刺しなどの生食用のもの
食品衛生法施行規則第21条に基づき名称、賞味（消費）期限、製造所又は加工所等について表示が義務づけられている。加えて、原料フグの種類を表示するよう指導し、食中毒発生時の遡りの観点から、加工年月日、Lot番号など、ロットが特定できるもののいずれかを表示するよう指導する。
2. 内臓を除去し、皮をはいだいわゆるみがきフグ
処理年月日、処理業者氏名及び住所、原料フグの種類を表示するよう指導する。
3. 1.、2. 以外のフグ加工品
食品衛生法施行規則第21条に基づき表示が義務づけられているものにあつては、表示義務のある名称、賞味（消費）期限、製造所又は加工所等のほか、原料フグの種類を表示するよう指導し、食中毒発生時の遡りの観点から、加工年月日、Lot番号など、ロットが特定できるもののいずれかを表示するよう指導する。なお、食品

衛生法施行規則第 21 条で表示が義務づけられていない軽度の撒塩、生干し等簡単な加工を施したものおよび冷凍したものについても、これらの項目について、表示するよう指導する。ただし、未処理のフグ又は内臓のみを除去したフグを冷凍し、又は軽度の撒塩を行ったものは対象としない。

4. 第 59 号通知の別表 1 の 2 に掲げるフグ及びその加工品

1. ～ 3. に加え、漁獲海域名を表示するよう指導する。

5. その他

(1) フグの種類については、第 59 号通知の別表 3 に基づき、標準和名を用いるよう関係者等を指導するとともに、標準和名である旨記載する。

(2) 処理業者、製造所及び加工所に原料ふぐの入荷、加工年月日など、食中毒発生時の遡りの観点から必要な情報を記録するよう指導する。

(3) 本通知により、事業者が包材を新たに作成する必要がある場合には、旧包材をできる限り速やかに使い切ること、及び旧包材を用いた製品が長期間市場に滞留することのないよう指導した上で、当面の間、旧包材の使用を認めることは差し支えない。

(参考) フグ加工品等の表示について

以下の項目について、外装に表示する。複数の個包装された製品が一つの箱に入れられて販売される場合、それぞれの製品の必要事項を外装に表示する。

ふぐ加工品	名称	消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠した年月日	加工年月日又は Lot 番号等	製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名	処理業者氏名及び住所	添加物を含む旨	アレルギー物質を含む旨	保存方法(定められている場合はその基準に合う方法)	生食用であるかないかの別	原料フグの種類	漁獲海域名	遺伝子組換え作物である食品である旨等	その他
フグ刺し等の生食用のもの	●	●	指導※2	●		●	●※4	●	●	指導※5	指導※6		
みがきフグ			指導※3		指導					指導※5	指導※6		
上記以外のフグ加工品※1	● *	● *	指導※2	● *		● *	●※4	● *		指導※5	指導※6	●※4	● ※7

●：食品衛生法で表示が義務づけられる項目

指導：本通知に基づき表示を指導する項目

*：軽度の撒塩、生干し等簡単な加工を施したものおよび冷凍したものについては鮮魚介類として扱われ、食品衛生法で表示が義務づけられていないことから、これらの項目について、表示するよう指導する。

※1：フグを原材料とするものが該当。ただし、未処理のフグ又は内臓のみを除去したフグを冷凍し、又は軽度の撒塩を行ったものは対象としない。

※2：Lot 番号等を表示する際には、消費期限又は賞味期限に頼らなくてもロットが特定でき、かつ、加工年月日表示よりもロット単位が粗くならないようにすることとし、容易に判読可能な番号等を表示する。加工年月日は、製品となった日(個包装された日)とする。

※3：処理年月日を表示する。Lot 番号等で置き換えることはできない。

※4：該当するものを含む場合に表示する。 ※5：標準和名を表示するとともに、標準和名である旨記載する。

※6：ナシフグについて漁獲海域を表示する。

※7：魚肉練り製品の pH、水分活性、殺菌方法、冷凍食品の飲食に供する際に加熱を要するかどうか、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうか等、食品衛生法で表示が義務づけられている項目を、該当する場合に表示する。