

## 「神戸市食品衛生法施行に関する取扱い要綱の一部改正（案）」について

### 1 趣旨

神戸市では、「神戸市食品衛生法施行に関する取扱い要綱」（以下「要綱」という。）において、営業許可や各種届出の手続き等必要な事項を定めています。このたび、安全確保の体制は維持しつつ、営業者の負担を軽減するため、要綱の一部改正を行うこととしました。つきましては、皆様からのご意見を広く募集します。

### 2 改正の概要

#### (1) 未処理ふぐの取扱い

現行要綱では、肝臓や卵巣等の有毒部位を除去していない「未処理ふぐ」については、ふぐに関する専門的な知識及び技術を有する「ふぐ処理者<sup>※1</sup>」を置いたうえで、「ふぐ処理施設<sup>※2</sup>」としての届出をした施設のみ、売買を認めています。

今回の改正により、「未処理ふぐ」の売買にあたり、安全確保の目的で、知識・技術を有する「ふぐ処理者」を置くことに変更はありませんが、営業者の負担となっていた「ふぐ処理施設」としての届出、設備を不要とします。

なお、ふぐの有毒部位を除去する等の処理をおこなう場合には、従来通り「ふぐ処理者」を置いたうえで「ふぐ処理施設」としての届出が必要です。

※1 都道府県知事等が実施する試験に合格した者。ふぐの種類の見分けに関する知識及び有毒部位を除去する技術を有します。

※2 ふぐの有毒部位を除去し、販売・調理する施設として市長に届出をした施設。除去した有毒部位を保管するための、施設できる容器等の設備を備えることが必要です。

#### (2) ふぐ処理施設・生食用食肉取扱施設<sup>※3</sup>の地位の承継

食品衛生法第56条には、許可名義人の相続や法人の合併等があった際に、前営業者の営業許可を引き継ぐ、地位承継の制度が定められています。一方で、現行要綱では、許可の承継があった際には、承継した営業者から、改めて「ふぐ処理施設」及び「生食用食肉取扱施設」の届出をしていただく必要があります。

今回の改正により、営業許可の承継の手続きがなされた場合、改めて届出をすることなく、「ふぐ処理施設」及び「生食用食肉取扱施設」についても承継できることとします。

※3 牛肉を生食用として加工・調理（牛刺身やユッケ等）する施設として市長に届出をした施設。生食用食肉を取扱う専用の区画・消毒設備等が必要です。

### 3 施行期日

令和7年10月（予定）