

旧フグ取扱責任者講習会の 新しい認定基準に対する 不足を補う講習会



注意

国は、ふぐ処理者（ふぐの除毒処理を行う者）の資格要件の全国的な平準化を目的として、認定基準を設けました。

山梨県では、国の認定基準に適合する認定要件を定め、当該認定要件に基づいた試験制度とするとともに、県としてふぐを処理する者の認定条件を明らかにするため、令和3年6月1日に

「山梨県ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定の手続を定める要綱」を新たに制定し、旧要綱である「山梨県フグ取扱指導要綱」を廃止しました。

本講習会は、旧要綱に基づく「フグ取扱責任者（実技講習会修了者に限る。）」を対象としており、山梨県では、この講習会を受講することで、国の認定基準を満たす資格者と同等として取り扱われます。

目次

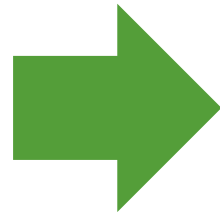
- I 水産食品の衛生に関する知識
 - ・ 水産食品に関する衛生法規
 - ・ 水産食品の衛生学

- II ふぐに関する一般知識
 - 1 関係法規
 - ・ ふぐ処理者の定義、責務
 - ・ ふぐ処理者の認定等
 - 2 ふぐの処理と鑑別
 - ・ ナシフグの取扱い
 - ・ 卵巣及び皮の塩蔵処理
 - ・ ふぐ処理施設
 - 3 ふぐの一般知識
 - ・ ふぐの表示
 - ・ 輸入ふぐの取扱い
 - ・ ふぐの雑種

I 水産食品の衛生に関する知識

食品衛生法改正の背景・趣旨

- ▶ 前回の改正から約15年が経過
- ▶ 食を取り巻く環境変化や国際化等に対応
- ▶ 各都道府県での衛生管理等の基準の平準化



規制の見直し

I 水産食品の衛生に関する知識

営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設

改正前

要許可業種

- ◆ 製造業、販売業、飲食業等の34業種

<問題点>

昭和47年以降、見直しがされておらず、実態に合っていなかった。

要許可業種以外

<問題点>

一部自治体は条例で届出制度があったものの、それ以外の自治体で把握する仕組みが無かった。

食中毒のリスク等により、関係者の意見を聞いて整理

改正後（R3.6.1～）

要許可業種

- ◆ 製造業、調理業、加工を伴う販売業等、32業種に再編

営業者は届出対象

要届出業種

- ◆ 温度管理等が必要な包装食品の販売業、冷凍冷蔵倉庫業 等

届出対象外

- ◆ 常温で保存可能な包装食品のみの販売業 等

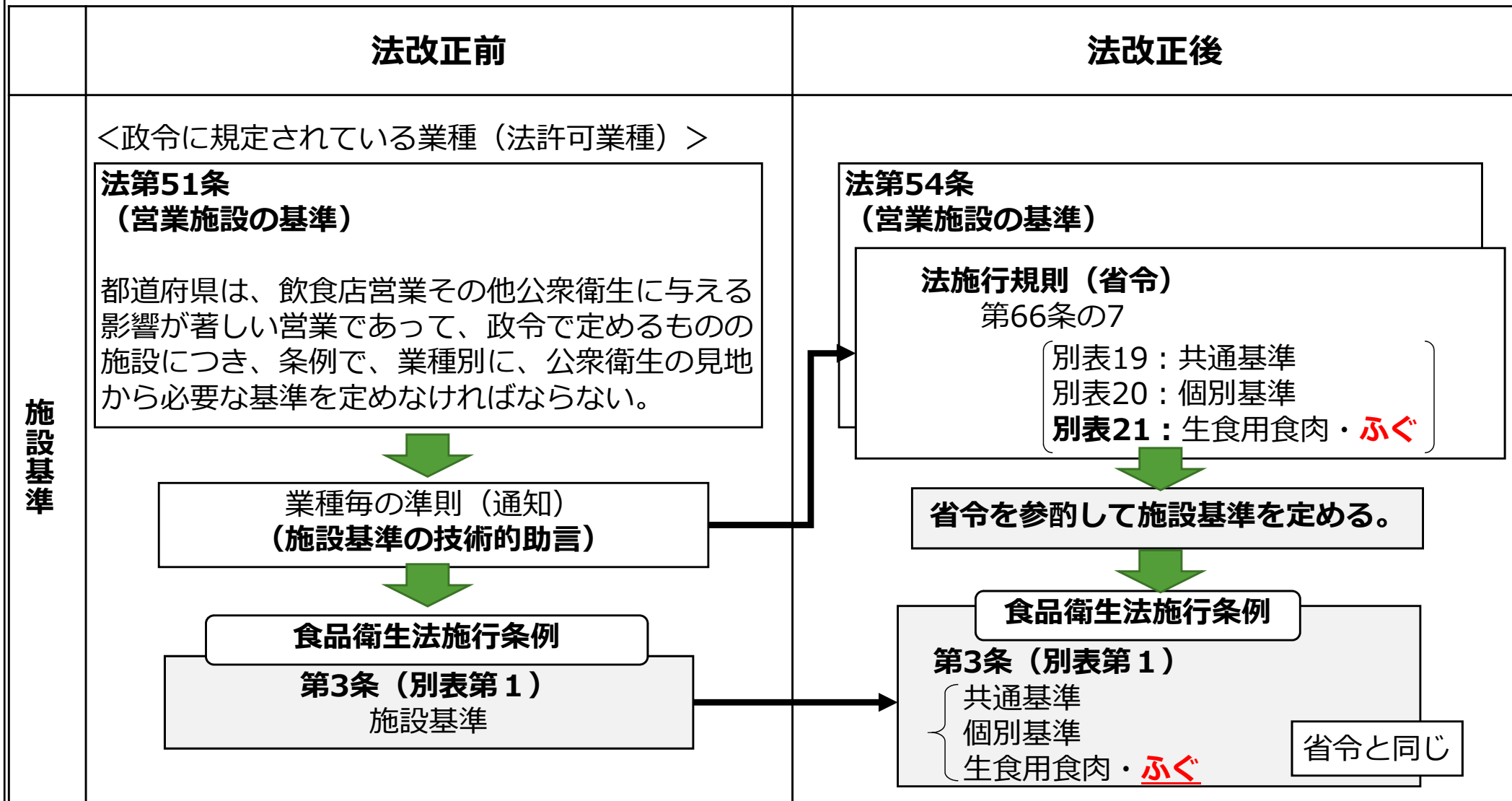
大

公衆衛生への影響

小

I 水産食品の衛生に関する知識

営業許可施設基準



I 水産食品の衛生に関する知識

「ふぐ取扱い施設」に係る施設基準

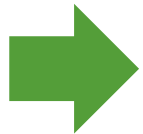
山梨県食品衛生法施行条例 別表第3

二

イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。

ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

ハ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐをマイナス18℃以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。



これまでの取扱いと大きな変更点は無い

I 水産食品の衛生に関する知識

公衆衛生上必要な措置（衛生管理）の基準

第51条 厚生労働大臣は、営業の施設の**衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置**について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他**一般的な衛生管理**に関すること。
- 2 食品衛生上の危害の発生を防止するために**特に重要な工程を管理するための取組**（小規模な営業者その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。



HACCPに沿った衛生管理の義務化
令和2年6月1日施行（1年間の経過措置）

I 水産食品の衛生に関する知識

HACCPに沿った衛生管理

対象事業者



原則全ての食品等事業者



基準

- **小規模な営業者等** **HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**
(飲食店・パン製造業・その他食品の取り扱いに従事する従業員50人未満の事業場等)
 - ▶ 各業界団体が作成した手引書を参考にして行う衛生管理
- **大規模事業者等** **HACCPに基づく衛生管理**
(上記の小規模な営業者等に該当しない事業場)
 - ▶ 事業者自らが原材料や製造方法に応じて危害要因を分析し、その結果に基づき計画の作成・管理を行う

小規模事業者等におけるHACCP

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 のための手引書

手引書の入手



厚生労働省ホームページから印刷

HACCP 手引書

検索

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

三十三歳技術士はこらら

【小規模な一般飲食店 : 調理】 (2,609円)	【小規模な一般飲食店 : 惣菜】 (1,573円)	【食品添
【公表日】2017年10月4日	【公表日】2017年10月4日	【公表日】

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業
における衛生管理計画作成の手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

平成31年2月改訂



公益社団法人日本食品衛生協会

HACCPの取り組みで実際に行うこと

ステップ1

衛生管理計画を作成する
(一般衛生管理・重要管理)

ステップ2

作成した計画を実施する

ステップ3

実施したことを確認し、記録する



小規模事業者等におけるHACCP

ふぐ処理工程のHACCP（例）



衛生管理計画

工程	チェック方法	
① 原料ふぐの種類 の特定	いつ	仕入れ時・処理前
	どのように	特徴の目視確認・一覧表と照合・複数の資格者で確認
	問題があったとき	返品・廃棄
② ふぐの有毒部位 の除去	いつ	除毒処理時
	どのように	一覧表から可食部位の確認・可食部位が汚染されていないか・複数の資格者で除毒を確認
	問題があったとき	有毒部位に汚染された食品の廃棄
・・・	・・・	・・・

実施記録

日付	原料 ふぐ種	除毒 処理	・・・	チェック 者	特記事項	確認者
1日	良・否	良・否	良・否	鈴木	4月2日 雑種ふぐであったため1匹廃棄した。	
2日	良・否	良・否	良・否	佐藤		
3日	良・否	良・否	良・否			
・・・	・・・	・・・	・・・	・・・		

Ⅱ ふぐに関する一般知識（1. 関係法規）

これまでの資格者の取扱い

ふぐ処理（ふぐの除毒処理）をする者を認める際の各自治体毎の要件
（平成31年4月現在）

自治体名	山梨県	東京都	大阪府	千葉県
	要綱	条例	条例	条例
処理を認める方法	講習会 （学科＋実技）	試験 （学科＋実技）	講習会 （学科＋実技）	試験 （学科＋実技）
受講・受験の要件	実務経験2年以上 又は 調理師免許	実務経験2年以上 かつ 調理師免許	なし	実務経験3年以上



自治体間で

**受講や受験要件
必要な知識や技術**

が異なっていた



Ⅱ ふぐに関する一般知識（1. 関係法規）

これまでの資格者の取扱い



自治体間のふぐを処理する者の資格の受入状況（平成31年4月現在）

（（主）都道府県における（対）都道府県の資格の受入状況）

主 \ 対	山梨県	東京都	愛知県	神奈川県
山梨県		◎	◎	◎
東京都	—		—	△
愛知県	—	○		○
神奈川県	—	○	○	

- ◎：（対）自治体の資格を有していれば可（（主）自治体において新たな資格は不要）
○：新たに講習会の受講や試験の受験等は不要であるが、（主）自治体の資格発行が必要
△：新規での試験等の受験は不要であるが、（主）自治体が行う講習会の受講が必要
—：（主）自治体の試験等を改めて受験することが必要



自治体間で 資格者の受入が異なる

Ⅱ ふぐに関する一般知識（1. 関係法規）

認定基準策定の背景

ふぐ処理者の認定に国の関与がない

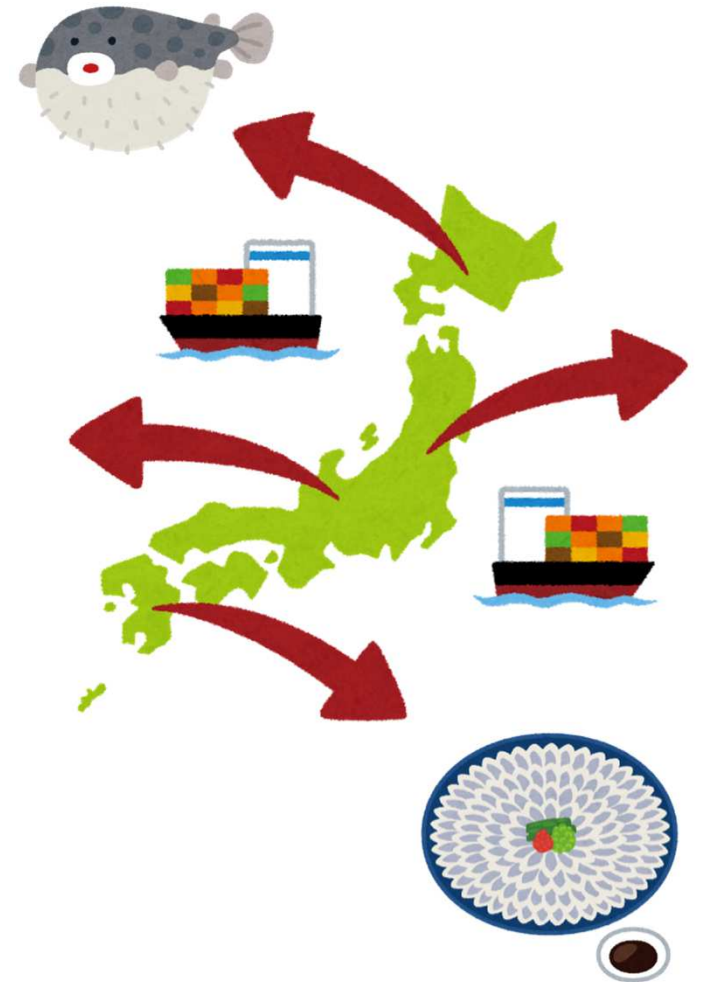


都道府県等ごとに認定要件が異なる



ふぐの輸出に相手国の理解が得られない場合がある

認定に係る制度への国の関与を明確化し
知識及び技術の水準の全国的な平準化



Ⅱ ふぐに関する一般知識（1. 関係法規）

ふぐ処理者とは

ふぐの種類と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
都道府県知事等が認める者

山梨県・甲府市では

- 国の定める認定基準を満たす試験に合格した者
- 他の都道府県等の判断により、国の定める認定基準を満たすとされた者
- 旧要綱（山梨県フグ取扱指導要綱）に定めるフグ取扱責任者の実技講習会の修了者であって、認定基準の不足を補う講習会（本講習会）を受講し、認定基準同等と認められた者

⇒従事する際には、上記の該当する証書を添えて、認定証の交付申請が必要

- ・ 不正な手段で認定を受けた場合
- ・ ふぐの衛生管理に係る遵守事項を守らなかった場合
- ・ ふぐ毒による食中毒事故を起こした場合

認定の停止または取消

また、認定を取り消された場合には、取り消されてから1年間は再度認定を受けられない。



Ⅱ ふぐに関する一般知識（1. 関係法規）

既存フグ取扱責任者の特例

令和3年6月1日時点で既に県内の施設に従事するふぐ処理施設の責任者は、引き続き継続して従事している間、新制度での認定を受けずにふぐ処理に従事することができます。また、法改正後の許可施設においても同様に従事することができます。

そのほか、甲府市を除く県内の施設間、または、甲府市内の施設間で従事施設を移った場合でも、途切れることなくふぐ処理者として従事する場合には、新制度での認定を受けずに引き続き従事することができます。

新制度での認定要否 判定表

ふぐ処理者としての従事状況		新制度での認定要否	
甲府市を除く県内の施設	↔	甲府市を除く県内の施設	不要※1
甲府市内の施設	↔	甲府市内の施設	不要※1
甲府市内の施設	↔	甲府市を除く県内の施設	要

※1 ふぐ処理者としての従事（保健所への届出）が途切れた場合には、新制度での認定が必要です。

新制度での認定が必要となった場合には、本講習会を受講後に、講習会の受講証明書を発行しますので、従事する施設を管轄する保健所に認定証の交付申請を行ってください。

Ⅱ ふぐに関する一般知識（1. 関係法規）

各都道府県のふぐ処理者の資格

国の認定基準を受けて、各都道府県で定めている「ふぐ処理者」に関する条例や要綱等が順次改正されている。

国のガイドラインでは、

認定基準を満たす資格者は、全国の自治体で受け入れるよう求めています。各都道府県の受入状況については、厚生労働省ホームページを確認してください。

厚生労働省HP「安全なフグを提供しましょう」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>

Ⅱ ふぐに関する一般知識（2. ふぐの処理と鑑別）

ナシフグの処理・卵巣及び皮の塩蔵処理について

<ナシフグの処理>

- ◆ 漁獲海域が限定されており、海域ごとに可食部位が異なること
- ◆ 都道府県知事等が認める方法で処理を行う必要があるが、山梨県（甲府市）では認める方法を定めていない。



他で認められた方法であっても、山梨県内でナシフグの処理は禁止

<卵巣及び皮の塩蔵処理>

- ◆ 除毒される仕組みが明確でない



**特定の地域で限定的に行われてきたもの
山梨県内で卵巣及び皮の塩蔵処理は禁止**

※これら処理が認められた地域から、処理されたものを仕入れて提供することは可能
※山梨県の資格者が、これらの処理を認めている地域でふぐ処理者の認定を受けて当該処理をすることは可能

Ⅱ ふぐに関する一般知識（2. ふぐの処理と鑑別）

ふぐの除毒処理を行う場所

ふぐの除毒処理は

営業許可施設で行わなければならない

- 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
- 複合型冷凍食品製造業



ふぐを処理する施設であることは、営業許可の申請事項であるため、営業許可申請時にその旨を記載するか、既に許可を受けている施設である場合には、事前に変更届の提出が必要です。

なお、未処理のふぐを消費者に販売することは、食品衛生法により禁止されています。ふぐの稚魚が小アジ等に混入した事例が全国で散見されるため、注意しましょう。

Ⅱ ふぐに関する一般知識（3. ふぐの一般知識）

ふぐの表示

除毒したふぐを加工し、容器包装に入れて販売する場合には、
食品表示法に基づく表示が必要です。

ふぐ生鮮品の表示例①

ふぐを除毒処理し、ふぐちり材の包装・販売をする場合（生鮮品）



とらふぐ（加熱用）	
原料ふぐの種類	標準和名：とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	令和〇年〇月〇日
処理事業者 氏名	株式会社〇〇
処理事業者 所在地	山梨県〇市〇町〇-〇

冷凍品を使用した場合には、
「加熱用」の記載が必要です。

標準和名での種類名が必要です。

この欄は、
最終的に衛生状態を変化させた事業者
の氏名・所在地及びその年月日を記載
します。
ふぐ毒事故発生時の遡り調査が行える
よう、**記録や伝票の保管**をしましょう。

Ⅱ ふぐに関する一般知識（3. ふぐの一般知識）

ふぐの表示

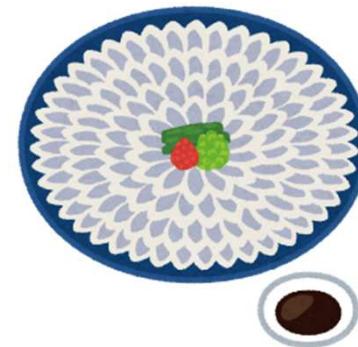
ふぐ生鮮品の表示例②

ふぐ刺しを包装・販売する場合

名称	ふぐ刺身（生食用）
原料ふぐの種類	標準和名：とらふぐ
原産地	〇〇県
加工年月日	令和〇年〇月〇日
消費期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存
加工者氏名	株式会社〇〇
加工所所在地	山梨県〇市〇町〇－〇

「生食用」の記載が必要です。

標準和名での種類名が必要です。



Ⅱ ふぐに関する一般知識（3. ふぐの一般知識）

ふぐの表示

【留意事項】

- その他、ふぐを生鮮食品として販売する場合、
 - ・ 養殖品を使用した場合には養殖である旨
 - ・ 冷凍品を解凍して使用した場合には解凍である旨の表示が必要
- 新たにふぐを加工して包装販売する場合には、現在取得している営業許可の範囲で可能であるか確認

**ふぐ加工品の包装販売する場合の許可や表示について
管轄保健所に相談しましょう。**

Ⅱ ふぐに関する一般知識（3. ふぐの一般知識）

輸入ふぐの取扱い

令和2年6月1日から

輸出国の政府機関によって発行された証明書（衛生証明書）
又はその写しを添付したものでなければ、これを販売の用に
供するために輸入してはならない

「輸入ふぐの取扱いについて」

（令和2年5月15日付け薬生食監発0515第2号 厚生労働省通知）

【基本的事項】

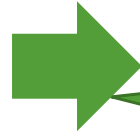
- 1 輸入が認められている海域及びふぐの種類が指定されている
- 2 種類の鑑別を容易にするため未処理若しくは内臓除去のふぐに限る
- 3 輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書の添付
- 4 冷凍ふぐは急速凍結法で凍結され、 -18°C 以下で保管されたもの



Ⅱ ふぐに関する一般知識（3. ふぐの一般知識）

ふぐの雑種

異種間での交配



雑種ふぐが発生

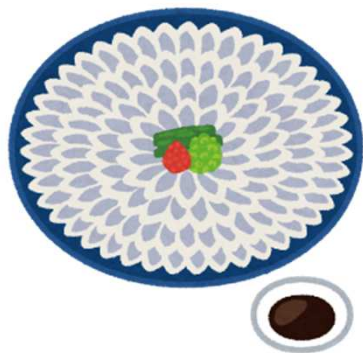
雑種ふぐの両親種が・・・

- 明確に鑑別できる場合
⇒ 各親種の共通する可食部位のみ◎
- 不明な場合
⇒ 種類不明ふぐとして確実に排除！

ふぐの取扱いには

正しい知識をもって

- ▶ 衛生的な取扱い
- ▶ 不可食部位の確実な除去
- ▶ 可食部位を汚染しない



を引き続きお願いします。