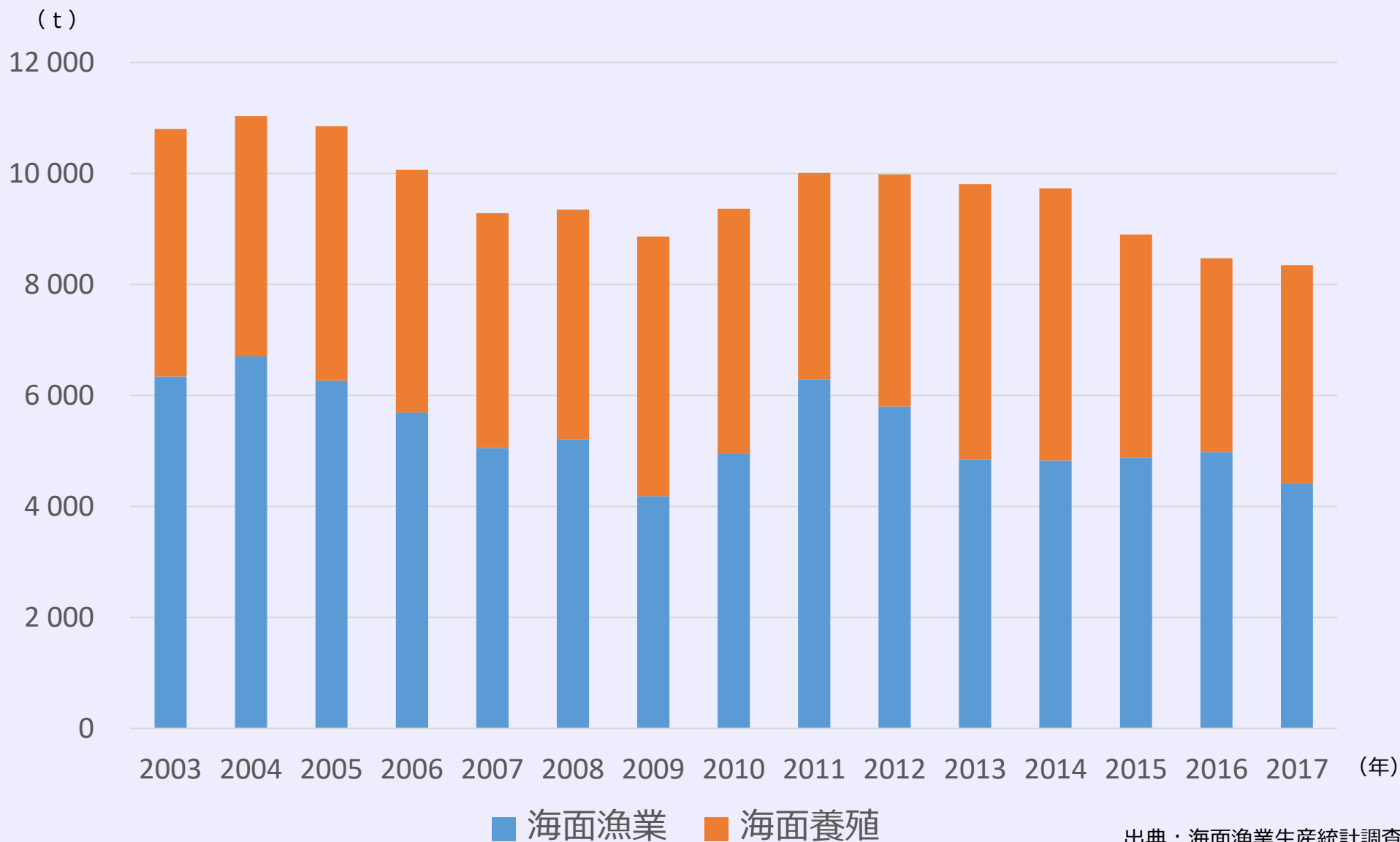


第1回 フグ処理者の認定基準 に関する検討会

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

背景

フグの漁獲量・生産量（全国）



出典：海面漁業生産統計調査

フグの都道府県別漁獲量の推移

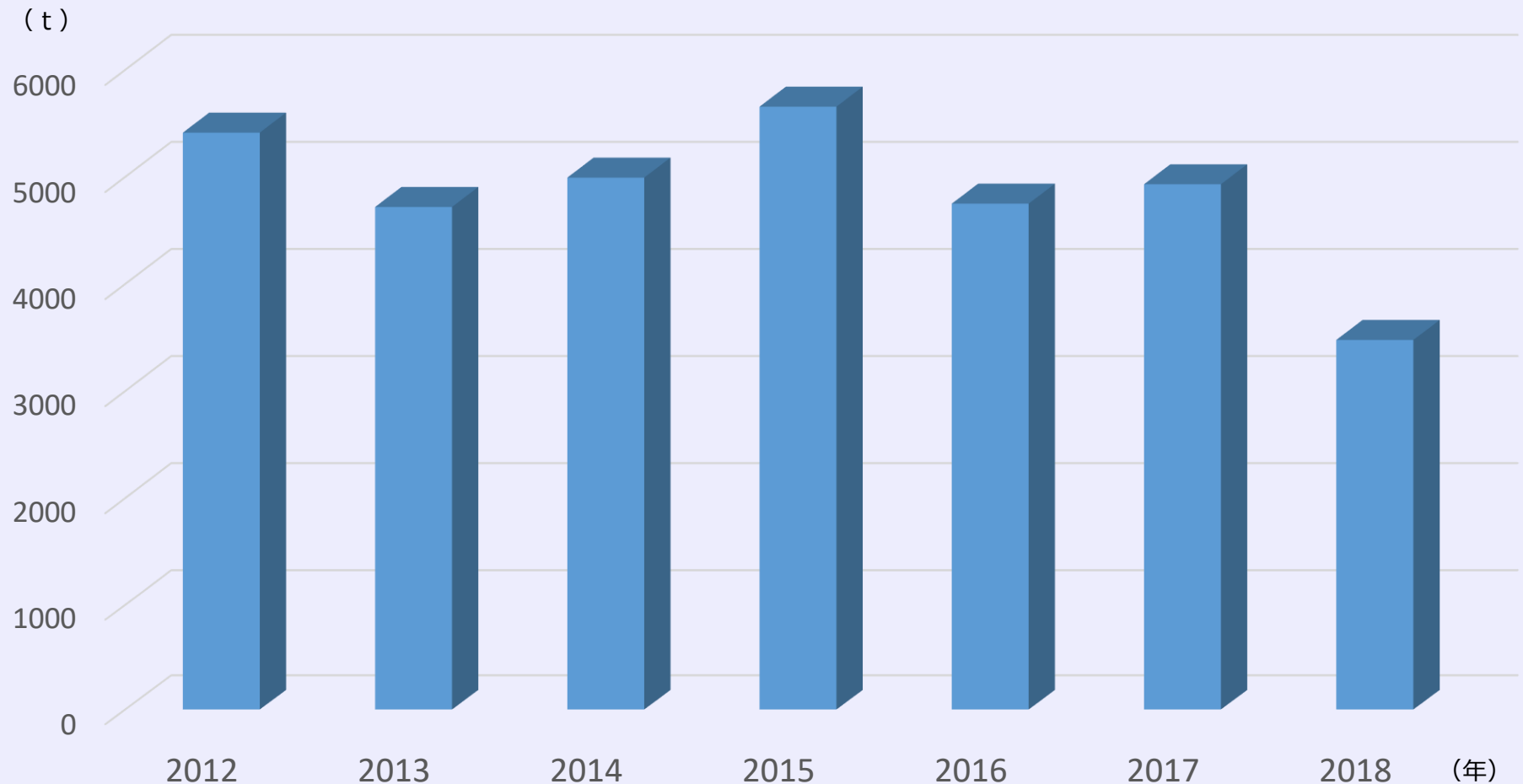
都道府県	2004～2006年の平均漁獲量 (t)	2014～2016年の平均漁獲量 (t)	増減率
北海道	178	508	286%
青森	26	59	225%
宮城	44	98	221%
島根	190	410	215%
岩手	29	62	213%
山形	34	48	142%
鳥取	27	11	41%
福岡	708	284	40%
佐賀	39	14	36%
熊本	252	87	34%
富山	475	146	31%
長崎	577	136	24%

近年、フグの南日本の漁獲量が減少し、北日本の漁獲量が増加する傾向がみられている。

海面漁業生産統計調査を基に食品監視安全課で作成



フグの輸入量



出典：財務省貿易統計

(HSコード：0302.89-294、0303.89-294)

フグによる食中毒の発生状況

	事件数	(再掲) 家庭で発生した件数	割合	患者数	(再掲) 家庭で発生した患者数	死者数	(再掲) 家庭で発生した死者数
平成15年	38	31	82%	50	40	3	2
平成16年	44	32	73%	61	40	2	1
平成17年	40	33	83%	49	40	2	2
平成18年	26	18	69%	33	22	1	1
平成19年	29	20	69%	44	24	3	3
平成20年	40	28	70%	56	38	3	2
平成21年	24	16	67%	50	20	0	0
平成22年	27	21	78%	34	26	0	0
平成23年	17	13	76%	21	15	1	0
平成24年	14	12	86%	18	15	0	0
平成25年	16	12	75%	21	15	0	0
平成26年	27	20	74%	33	24	1	1
平成27年	29	21	72%	46	25	1	0
平成28年	17	13	76%	31	18	0	0
平成29年	19	17	89%	22	20	0	0
平成30年	14	13	93%	19	18	0	0

- フグ毒による食中毒のうち、大部分が家庭での発生である。
- 家庭外（営業施設）で発生しているフグによる食中毒については、客から有毒部位の提供を依頼され、提供したケースもある。

検討会設置の経緯

現行制度における課題

課題 1

フグ処理者を認めるための講習会の受講や試験の受験等の手続き、これらの受講又は受験の要件、必要な知識や技術が都道府県等により異なっているため都道府県等間のフグ処理者の資格の受入が進んでいない。

課題 2

フグの輸出にあたり、フグ処理者や施設の認定に国の関与がなく、都道府県等ごとに異なる制度であるため、輸出先国の理解が得られない場合がある。



制度的に国の関与を明確にし、フグ処理者の技術水準の全国的な平準化を図る必要

- (1) フグ処理者になるための講習会の受講又は試験の受験の資格
- (2) フグ処理者を認定する際に求める要件

改正後の食品衛生法におけるフグ処理者の位置づけ

昨年6月、「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されたことを受け、「食品衛生管理に関する技術検討会」において、政省令に規定する事項の検討が行われ、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)に基づき省令で規定する内容の骨子(案)」にフグ処理者についても規定すべく検討が進められている。

フグ処理を行う者及び施設（骨子（案）抜粋）

【共通事項】

1. 食品衛生責任者の設置

(1)～(6) (略)

(7) フグの処理を行う施設にあっては、フグの種類を鑑別に関する知識、有毒部位を除去する技術等を有する都道府県知事等が認める者が自ら又はその立会いの下でフグの処理を行うこと。



都道府県等知事等がフグ処理者を認定する際の認定基準（必要なフグの種類を鑑別に関する知識、有毒部位を除去する技術等）の整理が必要。

※ フグの処理を行う施設の要件については、水産食品製造加工業、魚介類販売業及び飲食店営業の個別基準として規定すべく、別途検討中。

制度の現状

制度の概要

- フグによる食中毒はフグの体内に含まれるテトロドトキシン（TTX）が主な原因であり、日本においては毎年、フグによる食中毒が発生し、死亡例も報告されている。
- このため、厚生労働省では、食品衛生法に基づき食べることができるフグの種類、その部位、漁獲海域等を通知で定めている。
- 都道府県では、厚生労働省の通知に基づき、条例等によりフグに係る規制を定めている。
- 国内では都道府県知事等が認めた専門のフグ処理者により調理されたフグが消費者に提供されている。

食品衛生法 第6条

次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 （略）
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りではない。
- 三・四 （略）

食品衛生法施行規則 第1条（人の健康を損なうおそれがない場合）

食品衛生法第6条第2号ただし書の規定による人の健康を損なうおそれがない場合を次のとおりとする。

- 一 有毒な又は有害な物質であつても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであつて、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。
- 二 （略）

フグの衛生確保について（局長通知）

別表1 処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び部位

科名	種類（種名）	部位		
		筋肉	皮	精巣
フグ科	クサフグ	○	—	—
	コモンフグ	○	—	—
	ヒガンフグ	○	—	—
	ショウサイフグ	○	—	○
	マフグ	○	—	○
	メフグ	○	—	○
	アカメフグ	○	—	○
	トラフグ	○	○	○
	カラス	○	○	○
	シマフグ	○	○	○
	ゴマフグ	○	—	○
	カナフグ	○	○	○
	シロサバフグ	○	○	○
	クロサバフグ	○	○	○
	ヨリトフグ	○	○	○
サンサイフグ	○	—	—	
ハリセンボン科	イシガキフグ	○	○	○
	ハリセンボン	○	○	○
	ヒトツラハリセンボン	○	○	○
	ネズミフグ	○	○	○
ハコフグ科	ハコフグ	○	—	○

トラフグの肝臓は、可食部位ではない。

- 注1 本表は、有毒魚介類に関する検討委員会における検討結果に基づき作成したものであり、ここに掲載されていないフグであっても、今後、鑑別法及び毒性が明らかになれば追加することもある。
- 2 本表は、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるフグに適用する。ただし岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグについては適用しない。
- 3 ○は可食部位
- 4 まれに、いわゆる両性フグといわれる雌雄同体のフグが見られることがあり、この場合の生殖巣はすべて有毒部位とする。
- 5 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。
- 6 フグは、トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがあるので、これらのフグについては、両種とも○の部位のみを可食部位とする。

フグの衛生確保について（局長通知）

別表1の2

処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び可食部位
（漁獲海域が限定されているもの）

科名	種類（種名）	可食部位
フグ科	ナシフグ （有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）	筋肉
	ナシフグ （有明海、橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）	精巢

注1 有明海とは、漁業法(昭和24年法律第267号)第109条第4項に規定する海面のうち、長崎県及び佐賀県の 県境から熊本県及び福岡県の県境 に至る直線より南側の海面をいう。橘湾とは、長崎県瀬詰崎から熊本県天神山に至る直線、長崎県脇岬南端から南に樺島に至る直線、樺島南端から熊本県魚貫崎 に至る直線及び陸岸によって

注2 囲まれた海面をいう。

注3 香川県及び岡山県の瀬戸内海域とは、愛媛県土居町仏崎から愛媛県魚島東端見通し線、香川県と徳島県の境界から兵庫県上島灯台見通し線及び陸岸によって囲まれた海面のうち香川県及び岡山県の漁業者が操業できる海面で漁獲されたものであること。

筋肉には骨を含む。

フグの衛生確保について（局長・課長通知）

厚生労働省では、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付環乳第59号。厚生省環境衛生局長及び乳肉衛生課長通知）により、フグの処理を行う者、施設、処理についての遵守事項等を定めている。

- ◆ フグの処理については、「フグの処理は有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者」に限って行うこととしており、有毒部位の除去や管理など「フグの処理を行う者」が遵守すべき事項についても合わせて示している。
- ◆ 都道府県等では、厚生労働省の通知に基づき、条例等によりフグに係る規制を定めている。

「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号）抜粋

・ フグ処理を行う者及び施設

フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。

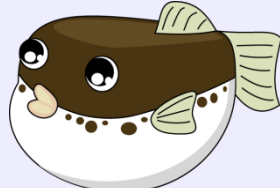
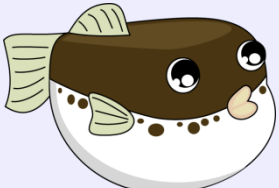
- フグの処理を行う者は、都道府県知事等が実施する講習会を受講した者であること。
ただし、当該受講した者の監督下で従事する者についてはこの限りでないこと。
- フグの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業及び魚介類の加工を行う営業に係る施設であってあらかじめその旨を保健所に届け出たものであること。
なお、この場合当該保健所が交付する届出済票を施設の見やすい場所に掲示させること。

・ 有毒部位を除去する際の遵守事項

- 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう施設できる一定の容器に保管し、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。
- 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ、清水で十分洗浄すること。
- 凍結したフグを使用する場合は、凍結及び解凍に伴うフグ毒の有毒部位から筋肉部への移行残留を防止するため、次の事項を遵守すること。
 - 凍結は氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によることとし、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、内臓を除去した状態で凍結すること。
 - 凍結保管は、マイナス18℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
 - 解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供すること。
 - 再凍結は行わないこと。

フグに係る国内の体制

厚生労働省「フグの衛生確保について」
(昭和58年12月2日付け環乳第59号)



都道府県等に対し、
食品衛生法第6条第2号（販売等の禁止）の
具体的な解釈・取扱いを示す

都道府県等

都道府県等

都道府県等

条例や指導要綱等を制定し、監視指導を実施

営業者

営業者

営業者

営業者

営業者

営業者

都道府県におけるフグ処理者の 認定手続等

47都道府県におけるフグ処理に関する規定の設置状況

「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付環乳第59号。厚生省環境衛生局長通知）
フグの処理に当たっては、フグの処理は有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。



各都道府県は、必要に応じ、当該通知に対応した条例や要綱等を整備。

(1) フグ処理者について

根拠	都道府県数
条例	26
要綱	20
規則	1

(2) フグ処理施設について

根拠	都道府県数
条例	20
要綱	20
規則	3
細則	1
通知	1
なし	2

47都道府県におけるフグ処理者を認める際の要件

方法	都道府県数	受講、受験の要件	都道府県数	実務経験年数	都道府県数
講習会（学科）	1	要件なし	1	-	-
講習会（学科）+実技認定等	2	実務経験かつ調理師免許	2	2年以上	2
講習会（学科+実技）	15	実務経験かつ調理師免許	2	2年以上	2
		実務経験又は調理師免許	4	2年以上	4
		実務経験	4	2年以上	4
		要件なし	5	-	-
講習会（学科+実技） + 実技認定等	8	実務経験かつ調理師免許	4	2年以上	4
		実務経験又は調理師免許	2	2年以上	2
		実務経験又は調理師養成施設で ふぐ処理過程修了	1	2年以上	1
		要件なし	1	-	-
試験（学科+実技）	21	実務経験かつ調理師免許	4	2年以上	3
				1年以上	1
		実務経験又は調理師免許	4	2年以上	5
		実務経験、調理師免許 又は栄養士免許	1	2年以上で知事が指定する講習会を 受講した者	1
		実務試験又は調理師養成施設で ふぐ処理過程修了	2	1年以上	2
		実務経験	6	3年以上	2
				2年以上	3
				1年以上	1
				学校教育法第57条に規定する者で3 年以上又は5年以上	1
		調理師免許	1	-	-
要件なし	3	-	-		

主な自治体におけるフグ処理者を認める際の要件

	東京都	大阪府	山口県
処理を認める方法	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	実務試験(2年以上) かつ調理師免許	なし	実務経験(3年以上)
他の自治体で認められたフグ処理者の取扱い	講習会受講で受入可 埼玉、神奈川、滋賀、岡山、 徳島、鹿児島 ※当該県の試験に合格した者 その他は試験が必要	資格発行で受入可 福島、埼玉、千葉、東京、 神奈川、石川、福井、岐阜、 静岡、愛知、滋賀、京都、 奈良、鳥取、山口、愛媛、 高知、福岡、熊本、大分、 宮崎、鹿児島 個別に確認 青森、岩手、秋田、山形、 茨城、栃木、群馬、富山、 山梨、長野、三重、兵庫、 和歌山、島根、岡山、徳島、 香川、佐賀、沖縄 受講が必要 北海道、宮城、新潟、広島、 長崎	資格発行で受入可 東京、神奈川、静岡、愛知、 滋賀、京都、愛媛、高知、 福岡 その他は試験が必要

フグ処理者の認定（東京都の例）

〈受験資格〉

次の(1)及び(2)の両方の条件を満たしていること。

(1) 調理師法による調理師免許を持っている者

(2) 次のア又はイに該当する者

ア 東京都知事の免許を受けたふぐ調理者の下で、ふぐの取扱いに2年以上従事した者

イ 上記アの者と同等以上の経験を有すると知事が認めた者

〈試験内容〉

	内容
学科試験 (90分間、30問)	<ul style="list-style-type: none">▶ 東京都ふぐの取扱い規制条例及び同条例施行規則に関すること。▶ ふぐに関する一般知識
実技試験	<ul style="list-style-type: none">▶ ふぐの種類の見分け（3分間）◆ 出題された実物のふぐ（5種類）の種類名を解答する。▶ 次のア及びイ（合わせて20分間）ア ふぐの内臓の見分け及び毒性の見分けふぐの各部位を「食べられるもの」と「食べられないもの」に区別し、各部位の名称を用意してある札で解答する。イ ふぐの処理技術有毒部位を除去し、ちり材料の調理、皮引き（背皮、腹皮）を行い、最後に刺身（半身分）を調理する。

出典：東京都ホームページ

フグの輸出

フグの輸出

- 香港、台湾及びEUを含む諸外国・地域においてフグは毒魚と認識されており、輸入・販売等が禁止。
- このため、フグの輸出の解禁にあたっては、二国間協議において、フグの安全性に係る詳細な説明が必要。
- 輸入国・地域では、フグに係る国内制度が構築されていないため、日本産以外の有毒フグの流通による食中毒発生の懸念や地方自治体ごとの制度に対して理解が得られない場合もある。

国・地域	輸出できる種類・部位	備考
マレーシア	日本国内で適切に処理されたフグ製品※1	
米国	日本国内で適切に処理されたフグ製品※1	衛生証明書の添付が必要 輸出団体、輸出回数等の規定あり。
ロシア	日本国内で適切に処理されたフグ製品※2	動物・食品衛生証明書の添付が必要
シンガポール	日本国内で適切に処理されたフグの筋肉	衛生証明書の添付が必要 有毒部位がフグの種類ごとに異なる等を理由に、ヒレ等の輸出は認められなかった。
香港	協議中	
台湾	協議中	

※1：日本で認められている種類のフグであって、その可食部位（筋肉、皮及び精巢）

※2：日本で認められている種類のフグであって、その筋肉

今後の進め方

検討事項

(1) フグ処理者になるための講習会の受講又は試験の受験の資格

フグ処理者を認めるための講習会の受講や試験の受験の要件

例) 調理師免許の必要性

実務経験の取扱い

(2) フグ処理者を認定する際に求める要件

フグを処理するに当たり、習得しておくべき事項を定めてはどうか

例) フグに関する一般知識 (学科)

制度の目的、魚種鑑別、解剖学、寄生虫学、フグ毒等

魚種鑑別 (実技)

フグの種類鑑別等

有毒部位の除去 (実技)

フグの内臓の鑑別、可食・不可食部位の区別、有毒部位の除去等

今後の進め方（案）

- 第1回（4月26日）** フグ処理者認定の現状について
- 第2回（5月下旬頃）** 関係者からのヒアリング
評価基準案の提示
- 第3回（6月下旬頃）** 評価基準の検討
評価基準案のとりまとめ