

ふぐ処理師免許

【免許を受けることができる者】

ふぐの処理の規制に関する条例
(昭和56年山口県条例第1号)

- 1 ふぐ処理師試験の合格者
- 2 知事指定の都道府県条例免許を有する者（1の者と同等以上の知識・技能を有する）

【都道府県の指定】

ふぐの処理の規制に関する条例施行規則
(昭和56年山口県規則第50号)

東京都、神奈川県、静岡県、愛知県、滋賀県、京都府、愛媛県、高知県、
福岡県

【絶対的欠格事由】 免許の取消処分を受けた後2年を経過しない者

ふぐの処理の規制に関する条例
(昭和56年山口県条例第1号)

【相対的欠格事由】 ①心身の障害によりふぐ処理師の業務を適正に行うことができない者（規則）、②麻薬や大麻、あへん、覚せい剤の中毒者 他

ふぐ処理師試験

ふぐの処理の規制に関する条例
(昭和56年山口県条例第1号)

【試験の目的】

試験は、ふぐ処理師として必要な**知識**と**技能**について行う

【受験資格】

学校教育法第57条に規定する者で、**3年以上処理業務に従事**したものでなければ、試験を受けることができない

【試験の方法】

ふぐの処理の規制に関する条例施行規則
(昭和56年山口県規則第50号)

- 1 試験は、**学科試験**と**実技試験**による
- 2 学科試験と実技試験の科目は、次のとおり
 - ①**学科試験** 衛生法規、食品衛生学、ふぐに関する知識
 - ②**実技試験** ふぐの種類及び臓器の鑑別、ふぐの処理の技術

山口県ふぐ処理師試験（学科試験）

○ 3科目から出題し、多肢択一式か○×式で回答

①衛生法規（40問） 食品衛生法と県条例関係

②食品衛生学（40問）食品衛生の一般的事項と食中毒（ふぐ中毒を除く）関係

③ふぐに関する知識（50問）ふぐの毒性や魚種・臓器の鑑別法、ふぐ中毒の防止とふぐの衛生関係

○試験時間は2時間

○出題範囲 書籍「ふぐ（県食品衛生協会発行）」の内容を基本

山口県ふぐ処理師試験（実技試験）

【魚種鑑別】

- 県内で水揚げされる一般的なフグ8種類を使用
- 8種類のフグを異なるバット（バットに番号貼付）に入れて提示
- 受験者は魚種名を記載した回答用紙に該当番号を記入
- 試験時間は3分間



山口県ふぐ処理師試験（実技試験）

【臓器の鑑別】

- 臓器鑑別には、トラフグかカラスの臓器を使用
- 6種類の内臓（卵巣、精巣、肝臓、腎臓、心臓、胃腸等）をバットに入れて提示（各バットに番号貼付）
- 受験者は臓器名を記載した回答用紙に該当番号を記入



山口県ふぐ処理師試験（実技試験）

【ふぐの処理の技術】

- 処理の技術には、トラフグかカラスを使用
 - 受験者は各1尾を20分間で処理し、可食・不可食部位に分別
 - 処理は、ヒレと口ばしを取り除き、皮を剥ぎ、脳と眼球、内臓の除去、皮の処理までを行う
 - 皮の処理は、粘膜の除去までとする
- ※とうとうみと皮の分離、かわすきは不要



下関唐戸魚市場仲卸協同組合の要望

【要望事項】

- チェーン店や卸業者を経由する流通では、現在、都道府県ごとに取扱いが異なるなど複雑化の状況
⇒ フグ加工品の販売自体を見送る場合が多く、困っている
- ついでには、今般の見直しに当たり、フグの取扱いについても都道府県の参酌基準の省令規定など全国统一の運用となるよう

【補足事項】

- ・二段階（丸体処理と調理）方式の免許制度でもよいのでは
- ・免許制度の統一に加え、フグ加工品（身欠きフグ）の販売等の取扱いの統一が必要 ※自治体ごとに異なる
- ・フグ生産者（養殖業者）の減少とフグ魚価の低下が発生