

フグ処理者の認定基準について

フグ処理者の技術水準の全国的な
標準化を図るために



大阪府

制度の基本的な考え方

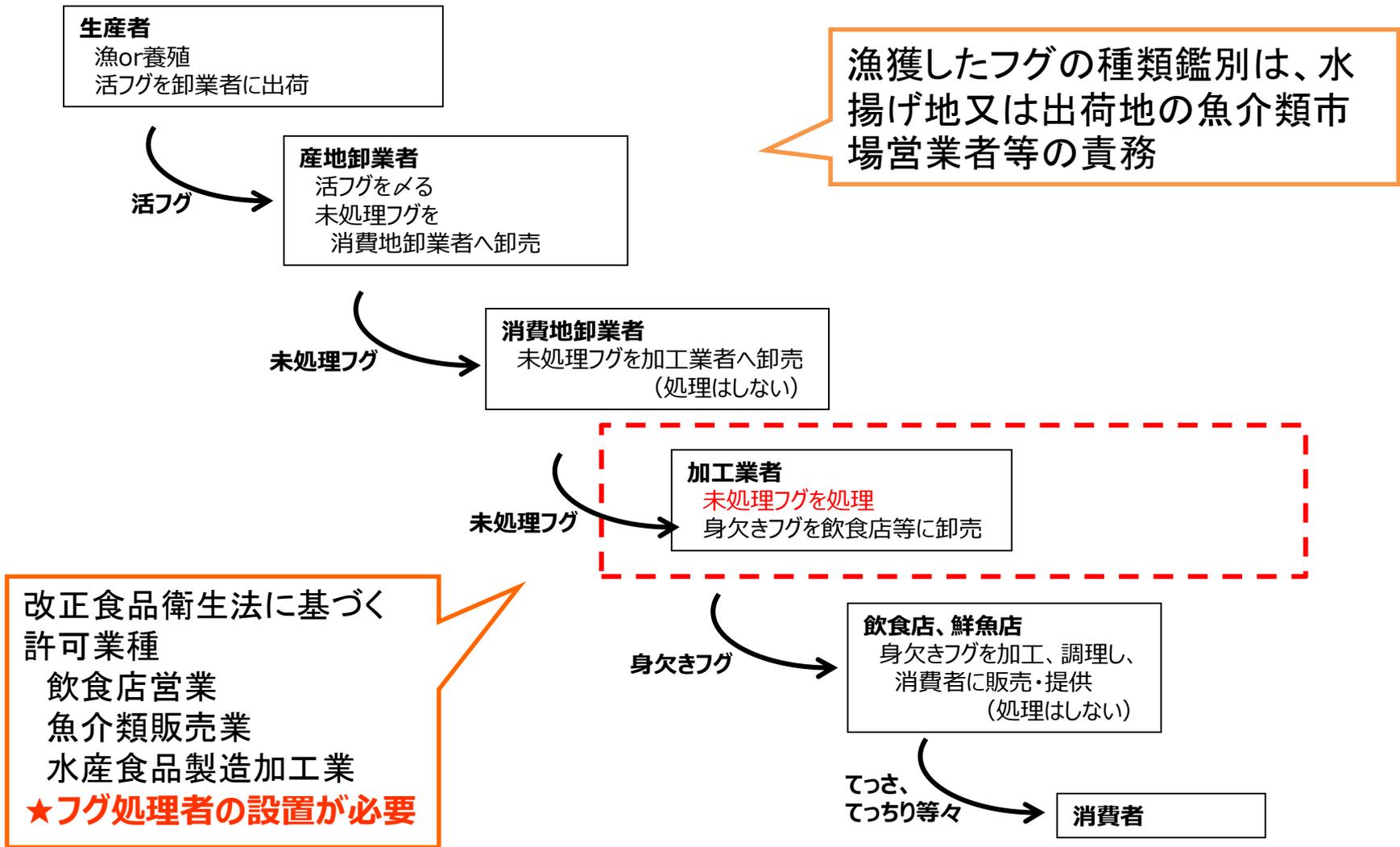
- 平準化された要件は、専ら食品衛生の観点から真に必要な最小限のものであること
- フグ処理者と自治体にとって実効性のある仕組みであること
- 都道府県間の資格の受入を進めるためには制度上の統一が必要であるが、その制度の運用までには自治体における準備期間が相当期間必要

事業者の基本的な役割

- 水揚げ地又は出荷地の魚介類市場営業者等は、魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明のフグを確実に排除すること
- 食品表示法に基づき、名称（標準和名）、産地を正しく伝達すること
- フグ処理者は、ふぐ処理を行う場所でフグの種類と可食部位を確認し、適切に有毒部位を除去すること

論点は、この部分に限定すべき

フグの流通過程(例)



フグ処理者に必要な知識と技術

① フグ処理者になるための要件

- フグ処理に従事しようとする者

② フグ処理者を認定する際に求める要件

- フグに関する一般知識(知識)

フグに関する関係法令・通知、食品表示、営業許可

- フグの有毒部位の適切な除去(技術)

フグの処理(精巣・卵巣・肝臓の鑑別、雌雄の鑑別を含む)

関係する法律など

食品安全基本法

食品衛生法

食品衛生法施行令

食品衛生法施行規則

食品表示法

食品表示基準

厚生省局長通知「フグの衛生確保について」

厚生省課長通知「フグの衛生確保について」

大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例

大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例施行規則

項	科目	時間数	内容
1	食品衛生関係法規	1	大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例、食品衛生法、関係通知等
2	食品衛生学	1	食中毒、調理場等の衛生、水産食品の衛生及び表示
3	フグに関する知識	1	フグ、フグの毒、フグ中毒、フグの種類並びにフグの処理及び調理
4	フグ処理に関する実技	3	模範調理の見学、トラフグの処理（精巣・卵巣・肝臓の鑑別、雌雄の鑑別を含む。）