

## 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

(1) フグ処理者は、食品衛生に関する知識が必要であることから、受講又は受験の資格として、食品衛生責任者の要件を満たしている者としてはどうか。

※栄養士、調理師等は食品衛生責任者の要件を満たしている。

(2) 実務経験は必要か。必要な場合には、どの程度の経験が必要か。

## 2. フグ処理者の認定基準（資料4）

(1) 認定基準として、どのような項目及び内容が必要か。

(2) 生産地と消費地において、それぞれフグの処理を行う場合、種類の鑑別の程度に違いを設けるべきか。

(3) 交雑種の種類の鑑別について、どの程度の知識及び技術が必要か。

# (参考) 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)

## 【共通事項】

### 1. 食品衛生責任者等の設置

- (1) 食品衛生法 (昭和22 年法律第233 号。以下「法」という。) 第51 条 (営業許可業種) 及び改正後の法第57 条 (営業届出業種) に規定する営業を営む者 (法第48 条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する場合を含む。) は、施設又はその部門を単位として、食品を取り扱う者又はその関係者から食品衛生に関する責任者 (以下、「食品衛生責任者」という。) を定めておくこと。
- (2) 食品衛生責任者は、食品衛生監視員若しくは食品衛生管理者の要件を満たす者、栄養士、調理師、製菓衛生師、と畜場法に基づく衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士、又は別に定める要件に適合する都道府県知事、指定都市長及び中核市長 (以下「知事等」という。) が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会 (同等と認めた講習会を含む。) を受講した者であること。
- (3) 食品衛生責任者 (法第51 条 (営業許可業種) に定める営業に係る者及び食品衛生上の危害を防止するため特に必要とされる食品等事業者に限る。) は知事等が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (4) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。
- (5) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理、食品の取扱い等衛生管理計画の策定及び実施について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。
- (6) 営業者は、(5) の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- (7) フグの処理を行う施設にあっては、フグの種類の鑑別に関する知識、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。