

科目	項目	到達目標	内容
	1. 制度の目的	制度の概要、目的などを理解している。	フグの毒に起因する危害の発生を防止する
	2. 不衛生食品等の販売等の禁止（フグ毒と法的根拠）	食品衛生法（昭和22年法律第233号）第6条に基づくフグに関する法令を理解している。	<p>○食品衛生法第六条 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。 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、この限りでない。</p> <p>○食品衛生法施行規則 第一条 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）第六条第二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。</p> <p>○「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。厚生省環境衛生局長通知）（以下「局長通知」という。） 1 フグについて食品衛生法第6条第2号の運用を全国的に統一する観点から、有毒部位の除去という処理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有毒物質の程度により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位（以下「可食部位」という。）並びに長期間塩蔵という処理により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位をそれぞれ別表1及び別表1の2並びに別表2のとおり定めたこと。</p> <p>○「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。乳肉衛生課長通知）（以下「課長通知」という。） 1 フグについて、これまでに得られた知見等を基に可食部位等を明らかにしたことに伴い、今後は、次に掲げるフグ又は部位は、食品衛生法第6条第2号本文に該当し、かつ、同号ただし書に該当しない食品として販売等が認められないものとして取り扱われたいこと。</p>
	3. フグ処理の定義	フグ処理の定義を理解している。	<p>○食品の営業規制に関する検討会とりまとめ（政省令関係事項） フグ処理とは、フグ処理資格を有した者によるフグの処理（有毒部位の除去等）を行う営業とする。</p> <p>○局長通知 2 フグの処理に当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。 (1) フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。 (2) 原料フグの選別を厳重に行い、特に、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグを確実に排除すること。 (3) 凍結したフグを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものを扱い、解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供することとし、再凍結は行わないこと。 (4) 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行うこと。 (5) 除去した有毒部位は、別表2の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。 (6) 別表1の2に掲げるフグの処理等は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように都道府県知事等が認める方法で行うこと。 (7) 別表2の卵巣及び皮の塩蔵処理は、次の事項に留意し、適切に行うこと。 ア 原料であるフグの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないように管理を十分行うこと。 イ 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあっては2年以上、皮にあっては6月以上行うこと。 ウ ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認すること。</p> <p>○課長通知 3 有毒部位の除去等の処理に当たっては、次の点に留意するよう、関係業者を十分指導すること。 (1) 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。 (2) 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。 (3) 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。 ア 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。 イ 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。 ウ 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。 エ 再凍結は行わないこと。 (4) 卵巣及び皮の塩蔵処理に当たっては、次の事項を遵守すること。 ア 未処理の卵巣及び皮には相当の毒性を有するものが多いことから、未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送されることがないように管理体制を確立するとともに、処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。 イ 製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認の上、出荷することとし、検査結果等を記録し、保管しておくこと。</p>

科目	項目	到達目標	内容
フグに関する一般知識(学科)	4. フグ処理者の定義、責務	フグ処理者の定義、フグの処理にあたっての責務などを理解している。	○局長通知 フグの処理を行うことができると都道府県知事等が認める者。
	5. フグ処理者の認定、資格の停止	フグ処理者の認定、返納、取消、停止等の要件及び手続を理解している。	○局長通知 2(1) フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。 ○課長通知 2 都道府県等において「都道府県知事等有毒部位の確実な除去等の処理ができると認める者及び施設」の要件を新たに定め、又は改正しようとする場合は、次によらねばならないこと。 (1) 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。 (2) 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。
	6. 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(海域を含む)	「フグの衛生確保について」(昭和58年12月2日環乳第59号厚生省環境衛生局長通知、以下「局長通知」という。)に規定されている、食用にできるフグの種類及び部位を理解している。	○局長通知 1 フグについて食品衛生法第6条第2号の運用を全国的に統一する観点から、有毒部位の除去という処理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有毒物の程度により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位(以下「可食部位」という。)並びに長期間塩蔵という処理により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位をそれぞれ別表1及び別表1の2並びに別表2のとおり定めたこと。 ○課長通知 1 フグについて、これまでに得られた知見等を基に可食部位等を明らかにしたことに伴い、今後は、次に掲げるフグ又は部位は、食品衛生法第6条第2号本文に該当し、かつ、同号ただし書に該当しない食品として販売等が認められないものとして取り扱われたいこと。
	7. 有毒部位の除去に係る留意事項	卵巣、肝臓等の有毒部位の除去処理の際に、原料フグの選別、有毒部位による調理器具の取扱いを理解している。	○局長通知 2 フグの処理に当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。 (1) フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。 (2) 原料フグの選別を厳重に行い、特に、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグを確実に排除すること。 (3) 凍結したフグを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものを扱い、解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供することとし、再凍結は行わないこと。 (4) 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行うこと。 (5) 除去した有毒部位は、別表2の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。 (6) 別表1の2に掲げるフグの処理等は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように都道府県知事等が認める方法で行うこと。 (7) 別表2の卵巣及び皮の塩蔵処理は、次の事項に留意し、適切に行うこと。 ア 原料であるフグの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないように管理を十分行うこと。 イ 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあっては2年以上、皮にあっては6月以上行うこと。 ウ ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認すること。 ○課長通知 3 有毒部位の除去等の処理に当たっては、次の点に留意するよう、関係業者を十分指導すること。 (1) 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。 (2) 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。 (3) 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。 ア 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。 イ 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。 ウ 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。 エ 再凍結は行わないこと。 (4) 卵巣及び皮の塩蔵処理に当たっては、次の事項を遵守すること。 ア 未処理の卵巣及び皮には相当の毒性を有するものが多いことから、未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送されることがないように管理体制を確立するとともに、処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。 イ 製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認の上、出荷することとし、検査結果等を記録し、保管しておくこと。

科目	項目	到達目標	内容
	8. 凍結フグの取扱い	凍結フグの取扱いの際に留意すべき事項を理解している。	<p>○局長通知 2(3) 凍結したフグを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものを扱い、解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供することとし、再凍結は行わないこと。</p> <p>○課長通知 3(3) 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。 ア 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。 イ 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。 ウ 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。 エ 再凍結は行わないこと。</p>
	9. 有毒部位の処分	除去した有毒部位の処分方法を理解している。	<p>○局長通知 2(5) 除去した有毒部位は、別表2の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。</p> <p>○課長通知 (1) 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。</p>
	10. ナシフグの取扱い	ナシフグを取り扱う際の留意事項を理解している。	<p>○局長通知 2(6) 別表1の2に掲げるフグの処理等は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように都道府県知事等が認める方法で行うこと。</p>
	11. 卵巣及び皮の塩蔵処理	卵巣及び皮を塩蔵処理する際に留意すべき事項を理解している。	<p>○局長通知 2(7) 別表2の卵巣及び皮の塩蔵処理は、次の事項に留意し、適切に行うこと。 ア 原料であるフグの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないように管理を十分行うこと。 イ 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあっては2年以上、皮にあっては6月以上行うこと。 ウ ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認すること。</p> <p>○課長通知 3(4) 卵巣及び皮の塩蔵処理に当たっては、次の事項を遵守すること。 ア 未処理の卵巣及び皮には相当の毒性を有するものが多いことから、未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送されることがないように管理体制を確立するとともに、処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。 イ 製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認の上、出荷することとし、検査結果等を記録し、保管しておくこと。</p>
	12. フグ処理施設	フグ処理を行うために、施設に係る手続、必要な施設基準などを理解している。	<p>○食品の営業規制に関する検討会とりまとめ（政省令関係事項） フグ処理については、飲食店営業、魚介類販売業、水産食品製造加工業において、営業可能とし、以下の事項を遵守すること。 ・除去した卵巣、肝臓等の有毒部位を保管する施設できる専用の容器を設けること。 ・フグ処理を行うための専用の包丁、まな板等の器具を備えること。 ・フグを凍結する場合は、急速凍結が可能な-18℃以下の凍結機能を有する冷凍設備を設けること。</p>
	13. フグの特徴、生態	フグの形態的特徴を理解している。	
	14. フグの種類 の鑑別	フグの種類ごとの特徴を理解し、種類を鑑別することができる。	<p>○局長通知 2(2) 原料フグの選別を厳重に行い、特に、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグを確実に排除すること。</p>
	15. フグの可食 部位	フグの種類ごとの可食部位を理解している。	<p>○局長通知 1 フグについて食品衛生法第6条第2号の運用を全国的に統一する観点から、有毒部位の除去という処理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有毒物質の程度により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位（以下「可食部位」という。）並びに長期間塩蔵という処理により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位をそれぞれ別表1及び別表1の2並びに別表2のとおり定めたこと。</p> <p>○課長通知 1 フグについて、これまでに得られた知見等を基に可食部位等を明らかにしたことに伴い、今後は、次に掲げるフグ又は部位は、食品衛生法第6条第2号本文に該当し、かつ、同号ただし書に該当しない食品として販売等が認められないものとして取り扱われたいこと。</p>

科目	項目	到達目標	内容
	16. フグの名称(標準和名)	フグの種類ごとの標準和名、学名などを理解している。	○局長通知 4 フグについては、標準和名のほか地域的に用いられている名称が多く、これによりフグの部位別の毒性の判断を誤まるおそれもあるので、今後は、別表3に基づき、標準和名を用いるよう関係者等を指導すること。  ○課長通知 4 フグの種類別の呼称については、古くから地方名が多く用いられ、同一呼称のものであっても標準和名では全く別の種類のものである事例も見受けられることから標準和名を用いることとしたが、特にフグの種類を表示に当たっては、標準和名であることが明らかになるよう「標準和名〇〇フグ」と表示するよう関係業者を指導すること。
	17. フグの解剖学	フグの構造を理解していること。	フグに関する一般知識
	18. フグの寄生虫	フグの寄生虫の種類を理解している。	
	19. フグ毒	フグ毒の構造、性状、毒性などを理解している。	
	20. フグ毒による食中毒の特徴、発生状況	フグ毒による食中毒の症状、発生状況などを理解している。	
	21. 輸入フグの取扱い	輸入フグの要件や必要な手続を理解している。	○環乳第7号昭和59年3月3日付け厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知 (1) 輸入を認めるフグは、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるクサフグ、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、イシガキフグ、ハリセンボン、ヒトヅラハリセンボン、ネズミフグ、ハコフグとすること。 (2) 輸入するフグの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限定すること。 (3) 輸入するフグには輸出国の公的機関により作成され、かつ、当該フグの種類(学名)、漁獲海域及び衛生的に処理された旨の記載のある証明書が添付されているものであること。 (4) 冷凍されたフグにあつては、急速凍結法により凍結され、低温(-18℃以下)で保管されたものであること。 この場合、種類の鑑別を容易にするため、凍結は個体ごとに行うこととし、これが困難な場合にあっては、同一フグの背面及び腹面が確認できるよう一層の状態凍結することが望ましいこと。
22. フグの表示			
魚種鑑別(実技) ※	1. フグの種類鑑別	フグの種類ごとの特徴を理解し、種類を鑑別することができる。	○局長通知 2(2) 原料フグの選別を厳重に行い、特に、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグを確実に排除すること。
	2. フグの名称(標準和名)	フグの種類ごとの標準和名、学名などを理解している。	○局長通知 4 フグについては、標準和名のほか地域的に用いられている名称が多く、これによりフグの部位別の毒性の判断を誤まるおそれもあるので、今後は、別表3に基づき、標準和名を用いるよう関係者等を指導すること。  ○課長通知 4 フグの種類別の呼称については、古くから地方名が多く用いられ、同一呼称のものであっても標準和名では全く別の種類のものである事例も見受けられることから標準和名を用いることとしたが、特にフグの種類を表示に当たっては、標準和名であることが明らかになるよう「標準和名〇〇フグ」と表示するよう関係業者を指導すること。
有毒部位の除去(実技) ※	1. フグの内臓の識別及び可食・不可食の区分(毒性鑑別)	フグの内臓ごとの特徴を理解し、内臓の種類を鑑別することができる。可食部と不可食部に分けることができる。	○局長通知 1 フグについて食品衛生法第6条第2号の運用を全国的に統一する観点から、有毒部位の除去という処理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有毒物質の程度により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位(以下「可食部位」という。)並びに長期間塩蔵という処理により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位をそれぞれ別表1及び別表1の2並びに別表2のとおり定めたこと。
	2. 有毒部位の除去	可食部位から不可食部位を分離することができる。	○課長通知 1 フグについて、これまでに得られた知見等を基に可食部位等を明らかにしたことに伴い、今後は、次に掲げるフグ又は部位は、食品衛生法第6条第2号本文に該当し、かつ、同号ただし書に該当しない食品として販売等が認められないものとして取り扱われたいこと。
	3. 衛生的な取扱い	有毒部位の除去の際に、フグの取扱いや処理を衛生的に行うことができる。	○課長通知 3(2) 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。

※フグに関する一般知識の内容を含む