

フグ処理者の認定基準に関する検討会とりまとめ案

1 はじめに

- フグの処理については、食品衛生法に基づき、「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及び乳肉衛生課長通知）（以下「通知」という。）により、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長（以下「都道府県知事等」という。）が認める者（以下「フグ処理者」という。）に限って行うこととしており、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）では、厚生労働省の通知を踏まえて、条例等によりフグに係る規制を定め、運用している。
- しかしながら、フグ処理者を認定するための講習会の受講や試験の受験の要件、必要な知識や技術が都道府県等により異なっている。このため、都道府県等間のフグ処理者の資格の受入が進んでおらず、有資格者であっても別の都道府県でフグを処理する場合には、改めて受講又は受験、資格の申請等を要することが多い。さらに、輸出にあたり、国の関与が明確でなく、都道府県等ごとに異なる制度のため輸出先国政府の理解が得られない場合がある。
- このため、フグ処理者について、国の関与を明確にし、フグ処理者に求める技術水準の全国的な平準化を図る必要がある。
- 今般、「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年法律第46号）が公布され、フグ処理について、省令で定める施設基準及び衛生管理基準の検討が進められている。本検討会においては、フグ処理者の講習会受講等の要件及びフグ処理者を認定する際の基準について国内関係者の状況、都道府県等の現状等を勘案しつつ、実効性のある仕組みとすることを念頭に検討した。
- なお、フグ処理者について、国家資格化など全国一律の制度を求める意見もあるが、現在、都道府県等が地域の現状を踏まえて条例等を整備し監視指導を実施していること及びフグ処理者が提供したフグによる食中毒が発生していないことを考慮すると、まずはフグ処理者の講習会受講等の要件の整理及びフグ処理者を認定する際の基準の平準化を進めることとする。

37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72

2 フグ処理者の講習会受講又は試験受験の資格についての現状及び主な意見

(1) 現状

- 都道府県等は、講習会の受講、講習会の受講及び実技の認定又は試験の受験など、条例等で定めた方法でフグ処理者を認定している。また、講習会の受講や試験の受験の要件に、フグ処理の実務経験を有していることや、調理師免許を所持していることを設定している自治体もある。
- 平成 31 年 4 月に厚生労働省が行った 47 都道府県が実施するフグの衛生確保に関する条例、要綱等の設置状況及びフグの処理者としての知事等が認める講習会等に関する調査結果は、以下のとおり。

<都道府県におけるフグ処理者の規定状況>

条例 26、要綱 20、規則 1

<都道府県におけるフグ処理者の認定方法>

講習会（学科）	1
講習会（学科）＋実技認定	1
講習会（学科）＋試験（学科＋実技）	1
講習会（学科＋実技）	15
講習会（学科＋実技）＋実技認定	4
講習会（学科＋実技）＋修了認定（学科＋実技）	4
試験（学科＋実技）	21

<都道府県における受講、受験の要件>

要件なし	10
実務経験	10
調理師免許	1
実務経験及び調理師免許	12
実務経験又は調理師免許	10
実務経験、調理師免許又は栄養士免許	1
実務経験又は調理師養成施設でふぐ処理過程修了	3

73 ○ 東京都では、フグ処理者の認定方法を学科及び実技の試験とし、その試験の
74 受験要件は、調理師免許を所有していること、かつフグの取扱いに2年以上
75 従事した者としており、出願の際に調理師免許証の写し及びふぐ取扱い従事
76 証明書（所定様式）の提出により確認している。

77

78 ○ 大阪府では、フグ処理者の認定方法を学科及び実技の講習会とし、その受講
79 に際して、要件は設定していない。

80

81 ○ 山口県では、フグ処理者の認定方法を学科及び実技の試験とし、その試験の
82 受験要件は、フグの取扱いに3年以上従事した者としており、出願の際にふ
83 ぐ処理業務従事証明書（所定様式）の提出により確認している。

84

85 （2）主な意見

86

87 ○ 調理師免許は公衆衛生学、食品衛生学、食品学、調理理論等があるが、その
88 中で食品衛生学は必要だが、調理師免許までは必要ない。

89

90 ○ 食品を扱う資格であることから、食品衛生の知識は必須で、食品衛生責任者
91 が修得する程度の食品衛生の知識は必要。

92

93 ○ 食品としてのフグを取り扱うことから食品衛生に関する基本的な知識は必
94 要であり、全国的に統一された要件となっている「食品衛生責任者」を満た
95 す者とすることもあり得るのではないか。

96

97 ○ フグの処理にかかわらず営業施設には食品衛生責任者が設置され衛生管理
98 は確保されているので、フグ処理者の要件として、食品衛生責任者の資格ま
99 では不要。食品衛生責任者となる資格を要件にする場合、講習会等の内容か
100 ら食品衛生の項目を省略すべき。

101

102 ○ 基本的なフグ処理技術の習得にはフグ処理者の下での実務経験が必要。各
103 都道府県の現状から1年以上の実務経験を求めるのが現実的。

104

105 ○ 受験者の知識・技能の一部をみるものであり、限られた時間内で能力判定を
106 行う性質上、フグ処理の実務経験は必要。人により経験の積まれ方が異なる
107 ため、少なくとも、3年間の実務経験を求めるのが適当。

108

109 ○ 実務経験をもってフグの処理の実務経験が豊富とは言えない。実務経験よ
110 り実際に処理技術を確認する方が重要。

111

112

113 3 フグ処理者を認定する際に求める要件についての現状及び主な意見

114

115 (現状)

116 ○ 厚生労働省の通知でフグ処理者が遵守すべき事項等を示している。

117

118 ○ 都道府県等は、フグ処理者を認定するに当たり、通知等の内容を踏まえ、講
119 習会や試験を実施し、食品衛生学、食品衛生法や各都道府県の条例等の法規、
120 フグに関する一般知識等を確認している。

121

122 (1) フグに関する知識について

123

124 ①現状：

125 ○ 平成27年12月に厚生労働省が行った47都道府県が実施するフグ処理者資
126 格認定のための講習会及び試験の詳細調査(以下「平成27年調査」という。)
127 では、28都道府県が講習会を実施し、食品衛生法や条例等の法規、フグに関
128 する知識等について講義を実施。

129

130 ○ 東京都は、学科試験において、東京都ふぐの取扱い規制条例及び同条例施行
131 規則に加え、フグに関する一般知識としてフグの種類と特徴、フグによる食
132 中毒、食品衛生法、関係通知等の知識について確認。

133

134 ○ 大阪府は、講習会において、食品衛生関係法規、食品衛生学及びフグに関す
135 る知識の科目の講義を実施。具体的には、食品衛生関係法規として、大阪府
136 ふぐ処理等の規制に関する条例、食品衛生法、関係通知等に関すること、食品
137 衛生学として、食中毒、調理場等の衛生、水産食品の衛生及び表示に関する
138 こと、フグに関する知識として、フグ、フグの毒、フグ中毒、フグの種類並び
139 にフグの処理及び調理に関することについて講義を実施。

140

141 ○ 山口県は、学科試験において、衛生法規としてふぐの処理の規制に関する条
142 例及び同条例施行規則、食品衛生法、関係通知等に関すること、食品衛生学
143 として食品衛生の一般的事項と食中毒に関すること、フグに関する知識とし
144 てフグの毒性、魚種・臓器の鑑別、フグ中毒の防止とフグの衛生関係に関す

145 ることについて確認。

146

147 ②主な意見：

148 ○ 厚生労働省の通知に示されている事項に加え、知識としてフグは雑種が多
149 いことを知っていることが必要。

150

151 ○ 雑種フグの発生状況、食中毒の発生状況等の最新の知見を知ることが必要。

152

153 (2) 実技について

154

155 ①現状：

156 ○ 平成 27 年調査時、講習会でフグ処理者を認定している 17 都道府県のうち、
157 講習会の中に実技を設けている 13 都道府県における実施状況は以下のとお
158 り。括弧内の数字は都道府県数。

159 ● 講習会の実技講習において、実物のフグを用いた魚種鑑別を実施（6）

160 ● 講習会の実技講習において、実物のフグを用いた有毒部位の識別及び処
161 理技術の確認を実施（13）

162

163 ○ 平成 27 年調査時、試験等でフグ処理者を認定している 30 都道府県の実技
164 実施状況は以下のとおり。括弧内の数字は都道府県数。

165 ● 実物のフグを用いた処理技術の確認を実施（30）

166 ● 実物のフグを用いた魚種鑑別を実施（23）

167 ● 実物の有毒部位を用いた有毒部位の識別を実施（29）

168 ● 処理技術の確認で用いられているフグは、トラフグが主。

169

170 ○ 東京都は、実技試験を設け、フグの種類の鑑別試験及び除毒処理試験を実施。
171 除毒試験において、内臓の識別、フグの各部位を可食部位と不可食部位（有
172 毒部位）に分ける毒性鑑別及び処理技術を確認。

173

174 ○ 大阪府は、講習会において、模範調理を見学した上で、トラフグの処理を実
175 施。

176

177 ○ 山口県は、実技試験を設け、フグの種類の鑑別、内臓の識別、処理技術を確認。
178

179

180 ②主な意見：

181 ○ フグ処理者の認定に当たっては、実技を行い魚種鑑別及び有毒部位の除去
182 技術の確認を行うことが必要。

183

184 ○ 実技試験に使用するフグに関して、養殖のフグであれば、一定の規格のフグ
185 の数量を確保することは可能であると考え。また、既にフグ処理を行って
186 いる者の協力を得れば、処理技術の判断も可能であり、実物を用いる実技を
187 実施することは可能。

188

189 (3) 魚種鑑別について

190

191 ①現状：

192 ○ 平成 27 年調査時、講習会でフグ処理者を認定している 17 都道府県の魚種
193 鑑別の確認方法は以下のとおり。括弧内の数字は都道府県数。

194 ● 実物のフグを用いた鑑別を実施（6）

195 ● 模型・写真・映像等を用いた鑑別を実施（11）

196

197 ○ 平成 27 年調査時、試験等でフグ処理者を認定している 30 都道府県の魚種
198 鑑別の確認方法は以下のとおり。括弧内の数字は都道府県数。

199 ● フグの写真を用いて鑑別を実施（5）。出題種類数は、5（2）、6（1）
200 又は 10（2）種類。

201 ● 実物のフグを用いて鑑別を実施（23）。うち 22 都道府県の出題種類数は、
202 3（1）、5（16）、6（1）、8（1）、10（2）又は 15（1）種類。

203 ● 5種類程度フグの特徴を文章で記載して鑑別を実施（1）。

204 ● 事前の講習会で講習済みのため、試験等で鑑別は実施しない（1）。

205

206 ○ 平成 27 年調査時に、試験等において、実物のマフグ、コモンフグ、シマフ
207 グ、ショウサイフグ、シロサバフグ等を用いて魚種鑑別が実施されていた。
208 都道府県のフグの使用例は以下のとおり。括弧内の数字は種類数。

209 例 1：コモンフグ、シマフグ、ショウサイフグ、ヒガンフグ、マフグ（5）

210 例 2：コモンフグ、シマフグ、ショウサイフグ、シロサバフグ、トラフグ（5）

211 例 3：コモンフグ、シマフグ、シロサバフグ、トラフグ、マフグ（5）

212 例 4：カラス、コモンフグ、ショウサイフグ、シロサバフグ、マフグ（5）

213 例 5：カラス、コモンフグ、シロサバフグ、ナシフグ、マフグ（5）

214 例 6：カラス、クロサバフグ、ショウサイフグ、ナシフグ、マフグ（5）

215 例 7：カラス、クロサバフグ、ゴマフグ、コモンフグ、シマフグ、シロサバフ
216 グ、トラフグ、ナシフグ、ヒガンフグ、マフグ（10）

217 例 8 : ウミスズメ、クマサカフグ、クロサバフグ、ゴマフグ、サザナミフグ、
218 シマフグ、ショウサイフグ、マフグ、モヨウフグ、ヨリトフグ (10)

219

220 ○ 東京都は、実技試験において、実物 5 種類のフグをバットの上に並べ、それ
221 ぞれのフグの前に受験者に複数ある名称札から選び並べさせ、種類を解答さ
222 せる方法でフグの鑑別を実施。

223

224 ○ 大阪府は、産地等で魚種は特定され市場に流通し、フグ処理者は特定された
225 魚種を確認し購入するため、実物を用いたフグの鑑別は実施していない。

226

227 ○ 山口県は、実技試験において、県内で水揚げされる実物 8 種類のフグを番号
228 を付したバットに入れ、受験者は魚種名を記載した解答用紙に該当番号を記
229 載させる方法で鑑別を実施。

230

231 ②主な意見 :

232 ○ フグ処理者の業務を考慮すれば、目視と触知で鑑別できる技能が必要。判断
233 できない種を確実に排除できる能力が必要で、食用可能なフグ 22 種類の鑑別
234 を必須とすれば、その他のフグを排除することができる。

235

236 ○ 雑種フグがかなりの頻度で出現するため、食用可能なフグを確実に鑑別す
237 る能力が必要。魚種鑑別は写真ではなく現物で判断する方が良い。魚種鑑別
238 に用いる種類は現地（都道府県等）の判断にゆだねるのが良い。

239

240 ○ 食用可能なフグのうち、水揚げされる機会が多いものを鑑別する能力が必
241 要。入手可能であれば雑種を混ぜると良い。

242

243 ○ 魚種鑑別の知識の判定にあっては、写真等を利用したり、複数の種類を出題
244 したりする方法により、到達度を確認することは可能。

245

246 ○ 標準的な特徴や形態のフグを複数種類、かつ数量を準備するには産地や漁
247 協などの協力が必要。

248

249 (4) 有毒部位及び臓器の識別について

250

251 ①現状 :

252 ○ 平成 27 年調査時、講習会でフグ処理者を認定している 17 都道府県の有毒

253 部位の識別及び有毒部位の除去の確認方法は以下のとおり。括弧内の数字は
254 都道府県数。

- 255 ● 受講者1名に対し実物のフグ1尾を用いて実技講習を実施（9）
- 256 ● 受講者複数に対し実物のフグ1尾を用いて実技講習を実施（2）
- 257 ● 実技講習は行わず講師による実演を実施（3）
- 258 ● 模型・写真・映像等を用いて講習を実施（1）
- 259 ● 模型等での講習及び受講者1名に対しフグ1尾処理を実施（2）

260

261 ○ 平成27年調査時、試験等でフグ処理者を認定している30都道府県の有毒
262 部位の識別の確認方法については以下のとおり。括弧内の数字は都道府県数。

- 263 ● 有毒部位の写真を用いた鑑別を実施（1）
- 264 ● 実物の有毒部位を用いた鑑別を実施（28）
- 265 ● 有毒部位の写真及び実物を用いた鑑別を実施（1）

266

267 ○ 東京都は、実技試験において、フグの処理の過程において、受験者に、臓器
268 を各部位に分け、肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆のう、胃、腸、粘膜などという
269 各部位の名称札を付けて解答させる方法で識別を実施。また、毒性鑑別とし
270 て、臓器等を可食部位と不可食部位（有毒部位）のバットに入れさせる方法
271 で、有毒部位の識別を実施。

272

273 ○ 大阪府は、講習会のフグ処理に関する実技において、トラフグを処理する過
274 程において、精巣、卵巣、肝臓の鑑別を行う。その他の部位は不可食部位とし
275 て分けられればよいので、内臓識別までは求めていない。

276

277 ○ 山口県は、実技試験において、トラフグ又はカラスの卵巣、精巣、肝臓、腎
278 臓、心臓、胃腸等の6種類を番号を付したバットに入れ、受験者に臓器名を
279 記載した解答用紙に該当番号を記載させる方法で識別を実施。また、有毒部
280 位の識別は、フグ処理後に、可食部位と不可食部位（有毒部位）を、それぞれ
281 をバットに分別させる方法で実施。

282

283 ②主な意見：

284 ○ 有毒部位を除去するためには、臓器に関する知識を有し、有毒部位となる各
285 臓器を識別できる能力が必要である。

286

287 ○ 臓器識別では、精巣のような可食臓器が確実に判断できることが必要。解体
288 処理の際に臓器が切断されても、有毒部位となる各臓器を認識できることが

289 必要。

290

291 ○ 可食部位に有毒部位が残らないようにするためには、各臓器を正確に把握
292 している必要がある。

293

294 ○ 肝臓及び卵巣は特に毒力が強く、その提供は、食中毒の事故の原因となる部
295 位であるため、鑑別させることが重要。

296

297 ○ 可食部位である精巣だけでなく有毒部位である卵巣の鑑別も、両性フグを
298 除去するために重要である。

299

300 ○ 筋肉、皮、精巣が可食部位であり、それらを他の部位と誤らないこと及びそ
301 れらに血塊粘膜、その他の臓器などが付着しないように丁寧に処理すること
302 が必要で、通常有毒部位を処分するのに、可食部位から取り外した内臓全て
303 を臓器鑑別することはしないため、有毒部位である内臓全ての鑑別（内臓の
304 名称を答えさせること）は不要。

305

306

307 4 今後のフグ処理者の認定の考え方と具体的な基準案

308

309 (1) 基本的な考え方

310

311 ○ 食品衛生法第6条の規定により、有毒・有害食品等について販売禁止されて
312 おり、同条第2号のただし書きの規定により、例外的に、フグの有毒部位の
313 除去等により販売等が認められている。そのため、確実に魚種を特定し、有
314 毒部位を除去できる知識及び処理技術が必要である。

315

316 ○ こうした観点から、フグ処理者の認定要件として、フグ処理の実務経験を必
317 須としている都道府県が半数ほどあるが、実務経験は単に期間のみを定めて
318 も客観的な評価は困難であるため、実務経験を求めるのではなく、認定の際
319 に必要な知識及び技術を確認することが重要である。

320

321 ○ フグの有毒部位の除去等に必要な知識及び技術を有するか否かは、試験（講
322 習会における試験を含む。以下同じ。）による確認が必要である。

323

324 ○ 魚種の鑑別及び有毒部位の除去を行うことができる技術を有するか否かの

325 確認に必要なフグの種類やその数の目安は、平成27年調査の実態を踏まえる。

326

327 ○ また、フグ処理者には、水産食品の衛生に関する基本的な知識も必要である。

328

329 ○ フグ処理者は、雑種を含む種類不明のフグを確実に排除できるよう、雑種フ
330 グの発生状況等を把握することが重要である。

331

332 ○ フグ処理者を認定する際の基準を平準化する観点から、フグ処理者に必要
333 な知識として習得すべき内容、技術として習得すべき内容について、フグ処
334 理者の認定基準としてそれぞれに項目化する。

335

336 (2) 都道府県等間の資格の受入れについて

337

338 ○ 本検討会とりまとめを踏まえて、都道府県等において認定基準の見直しを
339 行い、認定基準に適合する都道府県等の資格は、他の都道府県等において受
340 入れることとする。

341

342 (3) フグ処理者の認定基準案

343

344 I 水産食品の衛生に関する知識(学科)

項目	到達目標	内容
水産食品に関する衛生法規	水産食品に関する法令を理解している。	食品衛生法、施設基準、管理運営基準、規格基準等
水産食品の衛生学	水産食品の衛生に関する一般知識を理解している。	食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等

345 注) 水産食品の衛生に関する知識は、試験で確認することを原則とするが、食品
346 衛生責任者又は以下の食品衛生責任者養成講習会の受講の免除要件に該当す
347 る者(受講又は受験の資格とする場合を含む。)については省略可能とする。

348

349 <食品衛生責任者養成講習会の受講の免除者>

350 ① 食品衛生法に基づく資格(食品衛生監視員、食品衛生管理者)を取得する
351 ための要件を満たす者

352 ② その他衛生関係法規に基づく資格を有する者(栄養士、調理師)

353

354

355 II フグに関する一般知識（学科）

356 1 関係法規

項目	到達目標	内容
制度の目的	制度の目的を理解している。	フグの毒に起因する食中毒発生の防止。
不衛生食品等の販売等の禁止（フグ毒と法的根拠）	食品衛生法第6条に基づくフグに関する法令を理解している。	食品衛生法第6条 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）
フグ処理の定義	フグ処理の定義を理解している。	フグ処理とは、フグの有毒部位を確実に除去すること及び卵巣及び皮の塩蔵処理を行い製品の毒性を確認すること。
フグ処理者の定義、責務	フグ処理者の定義及び責務を理解している。	フグ処理者とは、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。 フグ処理者は、フグを処理する際の留意事項を確実に実行し、フグ処理を行う者として、フグによる食中毒の防止を図る。
フグ処理者の認定、資格の停止等	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。	フグ処理者は、都道府県知事等が実施する試験（講習会（学科及び実技）における試験を含む。）を受験した者であり、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。 フグ処理者は、責務の不履行や不正な取得等があった場合、フグ処理者認定の取り消しや効力の停止を受ける。

357

358

359 2 フグの種類と鑑別

項目	到達目標	内容
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）	食用にできるフグの種類、部位及び海域を理解している。	食用可能な部位はフグの種類や漁獲海域によって異なる。また、食用にできるフグの漁獲海域、漁獲海域が限定されているフグの種類、除外されている漁獲海域があるフグの種類がある。
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。	食用可能な 22 種類のフグを鑑別し、その他の種類を排除する。 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。

360

361 3 フグの処理と鑑別

項目	到達目標	内容
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。	可食部位から不可食部位である腎臓その他の有毒臓器及び血液を確実に除去する。 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。

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。	フグを凍結する場合は、できるだけ内臓を除去した状態で、急速凍結する。 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。 フグの解凍は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供し、再凍結は行わない。
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。	除去した有毒部位は施設できる一定の容器に保管し、焼却等により確実に処分する。
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。	ナシフグの取扱いは指定された海域で漁獲されたものに限り、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が認める方法で行う。
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。	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。 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、保管する。

フグ処理施設	フグ処理を行うための施設に係る手続、必要な施設基準などを理解している。	フグの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業及び水産食品製造加工業を行う施設であって、あらかじめ管轄保健所の許可を受けたもの、あるいは届け出たものである。 フグ処理を行う施設では保健所が交付する届出済票を施設に掲示する。
--------	-------------------------------------	---

362

363

4 フグの一般知識

項目	到達目標	内容
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。	フグの種類を表示に当たっては、標準和名を用いる。
フグの表示	フグやフグ加工品等の販売に際し必要な表示及び食品表示法等の関係法令を理解している。	生鮮食品のフグについては名称及び原産地等を表示し、フグ加工品等については、名称、賞味(消費)期限等のほか、原料フグの種類を表示し、食中毒発生時の遡りの観点から、加工年月日、Lot 番号など、Lot が特定できるもののいずれかを表示する。 (食品表示法、食品表示基準)
フグの特徴	フグの形態的特徴や生態を理解している。	腹ビレがなく、歯は細かい歯ではなく、板状の歯が上顎、下顎にそれぞれ2枚ずつあり、強大なクチバシ状となっている。 フグ目のほとんどの種類が、世界の温帯から熱帯の暖かい海に広く分布している。
フグの解剖学	フグの構造を理解している。	骨格や臓器の名称及び配置。

フグの寄生虫	寄生虫対策を理解している。	生鮮魚介類には、寄生虫がいることがあり、種類によっては食中毒の原因となる。 魚介類は十分な冷凍や加熱を行えば、ほとんどの寄生虫は死滅する。
フグ毒	フグ毒の構造、性状、毒性などを理解している。	フグは猛毒のフグ毒テトロドトキシンを持ち、毒力の強さはフグの種類及び部位によって異なる。
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。	フグ毒の摂取による主な症状は麻痺である。 フグ毒による食中毒は、例年発生しており、家庭での素人料理が原因になることが多いが、営業施設で客から有毒部位の提供を依頼され発生した事例もある。
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。	フグの輸入は、種類及び漁獲海域が規定されており、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る。 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を添付する。 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)で保管する。

フグの雑種	雑種を含む種類不明フグは、確実に排除することを理解している。	トラフグ属では雑種が多く存在する。 全国の雑種を含む種類不明フグの発生状況を確認する。 雑種を含む種類不明フグは、確実に排除する。
-------	--------------------------------	---

364

365 Ⅲ フグの処理（実技）

366 1 フグの種類鑑別

項目	到達目標	内容
フグの種類鑑別	フグの種類ごとの特徴を理解し、食用可能な22種類を鑑別することができ、その他の種類を排除することができる。	実物5種類以上のフグを鑑別する。
フグの名称（標準和名）	フグの種類ごとの標準和名を理解している。	フグの種類を表示に当たっては、標準和名を用いる。

367

368 2 フグの処理と鑑別

項目	到達目標	内容
フグの可食・不可食の区分（毒性鑑別）	フグの、可食部と不可食部に分けることができ、有毒部位を確実に除去することができる。	フグ1尾以上を用いて、食用可能な部位と不可食部位を分ける。
フグの内臓の識別	フグの内臓ごとの特徴を理解し、内臓の種類を識別することができる。	フグ1尾以上を用いて内臓の種類（肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆嚢、生殖巣、胃腸等）を識別することができる。
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。	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。

369

370

371 5 その他

372

373 ○ 今後も、フグによる食中毒の発生を防ぐためには、フグ処理者の知識等の一
374 定のレベルを確保する必要があり、雑種フグの発生状況、フグの流通状況、
375 食中毒の発生状況等の最新の知見を有することが重要である。

376

377 ○ このため、フグ処理者に対し、都道府県等は監視指導や衛生教育等において、
378 それらの情報提供に努める。