

「ふぐ処理者認定試験」を開始します ふぐの取扱い（届出制度）を変更します



ふぐは、猛毒(テトロトキシン)を持っており、ふぐの種類によって、毒のある部位が異なります。山形県では、ふぐの処理(有毒部位の除去など)を行う正しい知識と技術を持つ方をふぐ処理者として認定するため、新たに「山形県ふぐ処理者認定試験」を導入し、併せてふぐの届出制度を変更します。

■ 従来との変更点

事項	変更前	変更後
ふぐの処理 (有毒部位の除去)	ふぐ処理課程講習会修了者	ふぐ処理者認定試験合格者
保健所への届出	<ul style="list-style-type: none"> ・未処理ふぐの販売者（卸業者） ・ふぐ処理施設 ・調理加工施設 	ふぐ処理施設のみ

※ 現在、保健所への届出をした上でふぐを取り扱っている方は、改めての手続きは不要です。

■ ふぐ処理者認定試験を実施します → 詳細は県食品衛生協会 HP へ！

試験には、学科試験と実技試験があります。

学 科
<ul style="list-style-type: none"> ・水産食品の衛生に関すること ・衛生法規に関すること ・ふぐの種類や処理に関すること ・ふぐの一般的知識

実 技
<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの鑑別 ・ふぐの可食・不可食の区分 ・ふぐの臓器鑑別 ・ふぐ処理に関する衛生的な取扱い



※ 試験の詳細は、山形県食品衛生協会 HP (<http://www.yamagata-shokukyo.jp/>) を御確認ください。
 ※ 本県のふぐ処理者認定試験に合格した方が他都道府県等でふぐの処理を行う場合は、追加の講習の受講等が必要になる場合がありますので、営業所所在地の都道府県等にお問い合わせください。

■ 既存のふぐ処理者の皆様へ

引き続き業務ができる場合とふぐ処理者認定試験に合格する必要がある場合があります。

対象者	取扱い
●令和4年3月31日までに 本県のふぐ処理課程講習を修了した方 他都道府県のふぐ処理者試験を合格した方	<ul style="list-style-type: none"> ・本県で営業する場合に限り、これまでどおり営業ができます。 ・改めて試験を受ける必要はありません。 ・他都道府県で業務に従事する場合は、管轄の都道府県等にお問い合わせください。
●令和4年3月31日までに 他都道府県のふぐ処理課程講習を修了した方	<ul style="list-style-type: none"> ・「ふぐ処理者認定試験」に合格する必要があるがあります。 ※ただし、本県で以前からふぐ処理者として認められていた一部自治体の講習会受講者は、これまでどおりふぐの処理を行うことができます。
●令和3年6月1日以降 他都道府県において国が示した認定基準を満たした試験に合格した方	本県でふぐの処理を行うことができます。

ふぐを処理する営業者の皆様へ

- ふぐを処理する施設の営業者は、食品衛生法に基づく営業許可取得のほか、あらかじめ管轄保健所にふぐを処理する旨を届け出なければなりません。また、ふぐ処理に関する施設基準が適用されます。
- 届出後は、ふぐの処理ができる旨が記載された食品営業許可証を営業所に掲示してください。
- 営業所には、ふぐ処理者認定試験に合格した方(または、これまでふぐ処理者として認められていた方)を配置しなければなりません。
- ふぐの処理は、ふぐ処理者又はその方の立会いの下で指示を受ける従業員が行ってください。
- 令和4年3月31日までにふぐ処理に関する届出を行っていた場合は、これまでどおり営業ができます。

ふぐを販売する営業者の皆様へ

- ふぐの販売形態に応じて食品営業許可が必要になります。
(例)ふぐの販売:魚介類競り売り業、魚介類販売業
ふぐの調理・加工:飲食店営業等
- ふぐの卸売業者は、取り扱うふぐの漁獲海域、種類、販売先等を常に把握し、ふぐの鑑別ができる者を配置し、魚体がすべて有毒なふぐや種類不明なふぐを確実に排除しましょう。
- 有毒部位が除去されていない未処理のふぐの販売は、人への健康被害が発生するおそれがない場合を除き、法律で禁止されています。
一般の方に未処理のふぐを販売してはいけません。また、普段取引がない営業業者への販売は慎重に行いましょう。

