

食品衛生かわらばん(R5. 1)



一般消費者に対し、未処理のふぐが販売される事例が発生しました

フグ毒による食中毒は毎年発生し、死亡例も報告されています。
その多くは家庭で、知識のない人が処理したことにより起こります。
過去には、除毒処理されていないフグを販売し、書類送検された事例もあります。
フグを販売・処理する場合は、以下に注意してください。

フグの取扱いは規制されています

・一般消費者に対し、除毒処理のされていないフグを販売してはいけません！

事例1: 未処理のフグを一般消費者に販売

令和4年9月頃から令和5年1月6日まで、千葉県の魚介類販売業者によって、有毒部分が除去されていないフグを一般消費者に販売され、自主回収を行いました。

→ **除毒処理されていないフグを販売する際は、一般消費者でないことを確認**

事例2: フグが混入したしらすや豆アジなどを販売

スーパーマーケット等において、豆アジ、しらすなどの小魚を販売する際にフグの稚魚が混入する事例が各地で発生しています。



→ **出荷やパック詰めする際は、目視等で十分に確認**

・肝臓など、フグの有毒部位の販売や提供は食品衛生法で禁止されています！

・フグの除毒処理をする場合は、保健所への届出が必要です

※令和3年6月より、フグの処理施設に設置する責任者の要件が変わりました。詳しくは裏面参照。
旧制度のフグ取扱衛生責任者の方は、令和6年度までに認定試験に合格する必要があります。

★フグ取り扱い上の注意

・フグの種類の名前は、標準和名を用い、確実に伝達しましょう。

・魚体すべてが有毒なフグ、種類が不明なフグは確実に排除しましょう。

ふぐの制度が変わりました

ふぐの除毒処理は市長が認めた方又はその方の立ち合いの下で行う必要があります。
これまでは4年ごとの定期講習会により、ふぐの除毒処理を行う方の認定を行ってきましたが、
令和3年6月1日からは試験による認定制度に変わりました。

新制度の概要

知事又は知事が指定した団体が行う認定試験に合格した方を「ふぐ処理責任者」として認定します。

	新制度	旧制度
認定方法	認定試験	定期講習会
資格更新	更新なし	4年ごと
他県資格者	免許取得者以外も可 (国の基準を満たす場合)	免許取得者のみ

フグ取扱衛生責任者（旧制度）の取扱い

旧制度のフグ取扱衛生責任者は令和6年度まで除毒処理可能ですが、令和7年度以降、除毒処理を行う場合は、認定試験に合格する必要があります。

	R3.6.1	R7.4.1
旧制度 フグ取扱 衛生責任者	除毒処理可能 認定試験合格	除毒処理不可 X
新制度 ふぐ処理 責任者	除毒処理可能	

試験について（公益社団法人新潟県食品衛生協会が実施）

試験案内は下記ページ（右、二次元バーコード）で公表されます。

公益社団法人新潟県食品衛生協会ホームページ：<https://niigata-shokkyo.com/>



<参考：令和4年度試験実施状況>

◇受験申込書受付期間

令和4年7月11日（月）～7月25日（月）

※受付期間内でも、定員に達した場合、締め切らせていただきます（先着順）。

◇受験申込書提出先

公益社団法人新潟県食品衛生協会
(新潟市中央区新光町7-2)

◇試験日

- ・学科試験 令和4年10月13日（木）
- ・実技試験 令和4年10月27日（木）※
令和4年11月10日（木）※
※いずれか1日

◇試験会場

学校法人新潟調理師専門学校
(新潟市中央区東幸町8-8)

◇試験の内容

区分	内容	時間
学科試験	水産食品の衛生に関する知識 関係法規 ふぐの種類と鑑別 ふぐの処理と鑑別 ふぐの一般的知識	90分間
実技試験 (鑑別試験)	実物のふぐの種類を鑑別し、標準和名で回答する	5分間
実技試験 (処理試験)	食品を取り扱う者として衛生面に注意を払い、用意された1尾のふぐを処理し、筋肉、皮、各臓器に分け、可食部と不可食部を区分し、各臓器を鑑別する	20分間

注1：国の認定基準を満たした他自治体の免許等を有している方は受験不要です。

注2：県内で「みがきふぐ」だけを扱う場合は受験不要です。

【問合せ先】新潟市保健所 食の安全推進課 電話 025-212-8230