

山形県ふぐ取扱指導要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、ふぐによる食中毒の発生を防止するため、ふぐの取扱いについて必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第2条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意味は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 「除毒処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓その他の部位で人の健康を損なうおそれのあるもの（以下「有毒部位」という。）を除去し、又は塩蔵等により人の健康を損なうおそれがないように処理することをいう。
- (2) 「ふぐ処理施設」とは、飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の営業に係る許可を受けた施設であって除毒処理を行う施設をいう。
- (3) 「ふぐ処理者」とは、ふぐの種類の見分けに関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると知事が認める者をいう。

(ふぐの取扱いの制限)

第3条 ふぐを取り扱う施設の営業者は、一般消費者に対し、除毒処理がされていないふぐを食用として販売しないこと。

(ふぐ処理者の認定)

第4条 知事は、次の各号のいずれかに該当する者をふぐ処理者として認定する。

- (1) 山形県ふぐ処理者認定試験（以下「認定試験」という。）に合格した者
 - (2) 他の都道府県知事等（保健所を設置する市及び特別区を含む。以下同じ。）が「ふぐ処理者の認定基準について」（令和元年10月31日付け生食発1031第6号厚生労働大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知）別添の基準に基づき、ふぐを処理する者として認めた者
- 2 知事は、前項第1号の規定によりふぐ処理者として認定した者に対し、ふぐ処理者認定証（第1号様式。以下「認定証」という。）を交付する。
 - 3 知事は、第1項各号に該当する者が、第9条第1項の規定によりふぐ処理者の認定を取り消され、その処分のあった日から1年を経過しない場合は、ふぐ処理者として認定しないものとする。

(認定試験)

第5条 知事は、ふぐの処理に必要な知識及び技術等の認定のため、認定試験を実施する。

- 2 知事は、認定試験に関する事務の全部又は一部を指定する団体（以下「指定団体」という。）に行わせることができる。

（試験委員会の設置）

第6条 知事又は指定団体は、認定試験を適正に実施するため、試験委員会（以下「委員会」という。）を設置することができる。

- 2 委員会を構成する委員は、ふぐに関する知識及び技術に優れた者及び食品衛生行政担当者のうちから知事又は指定団体が選任する。

（認定試験の科目）

第7条 認定試験は、次の各号に掲げる科目について行うものとし、時間は、当該各号に定めるところによる。

（1）学科試験 60分

（2）実技試験

ア ふぐの種類の見分け 3分

イ ふぐの処理と見分け 20分

- 2 学科試験及び実技試験の審査は別紙1により行うものとする。

（認定試験の受験手続）

第8条 認定試験を受けようとする者は、ふぐ処理者認定試験受験願書（第2号様式）を知事が行う試験にあつては知事に、指定団体が行う試験にあつては当該団体に提出するものとする。

- 2 前項の申込書には、写真を貼付するものとする。

- 3 認定試験を受けようとする者は、ふぐ処理を行う（予定を含む）営業施設の営業者または従事者でなければならない。

（認定の取消及び停止）

第9条 知事は、ふぐ処理者が次のいずれかに該当する場合は、当該認定を取消し又は期間を定めて停止することができる。

（1）不正な手段で認定を受けたとき

（2）第12条各号に掲げる事項を怠ったとき

（3）ふぐ処理者の責に帰すべき理由により、ふぐの処理の業務に関し、食中毒その他の衛生上重大な事故を発生させたとき

（4）他の都道府県知事等から前各号に相当する理由によりその認定を取り消され又は期間を定めて停止されたとき

- 2 知事は、第4条第1項第1号の者について前項の規定によりふぐ処理者の認定を取り

消したときは、認定証に失効済みである旨記載して当該ふぐ処理者に交付するものとする。

- 3 知事は、第4条第1項第2号の者について第1項の規定によりふぐ処理者の認定を取り消したときは、最初に認定した他の都道府県等にその旨を情報提供するものとする。

(名簿の整備)

第10条 知事は、次の各号の事務を行った場合は、様式第3号による名簿に記載し、保存しなければならない。

- (1) 第4条第2項の規定により、認定証を交付したとき
- (2) 第9条第1項の規定により、認定を取消し又は期間を定めて停止したとき
- (3) その他必要と認めるとき

(認定証の書換交付及び再交付)

第11条 認定証の交付を受けた者は、認定証の氏名に変更があったときは、ふぐ処理者認定証書換交付申請書(様式第4号)を知事に提出し、認定証の書換交付を受けることができる。

- 2 認定証の交付を受けた者は、認定証を亡失し、破損し又は汚損したときは、ふぐ処理者認定証再交付申請書(様式第5号)を知事に提出し、認定証の再交付を受けることができる。

(遵守事項)

第12条 ふぐ処理施設の営業者及びふぐ処理者は、ふぐの取扱いに当たり、次の各号に掲げる事項を遵守するものとする。

- (1) ふぐの取扱いに際して用いるふぐの種類の名前は、標準和名とすること。
- (2) ふぐの選別を厳重に行い、特に魚体すべてが有毒なふぐ及び種類が不明なふぐを確実に排除すること。
- (3) ふぐの除毒処理は、専用の器具を使用して行い、使用後は流水で十分に洗浄すること。また、処理作業中であっても、必要に応じて流水で十分に洗浄すること。
- (4) ふぐを冷凍保管する場合は、内臓を除去した後、急速凍結法で凍結し、マイナス18度以下の一定温度で保管すること。
- (5) 凍結したふぐを使用する場合は、急速凍結法で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。
- (6) ふぐの有毒部位の除去は、的確に行うこと。
- (7) 除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、施錠できる専用の不透水性容器に保管し、その処分は焼却等の方法により確実にを行うこと。

(8) 有毒部位であるふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理については、次の事項に留意し、適切に行うこと。

ア 原料であるふぐの卵巣及び皮が、未処理のままふぐ処理施設以外へ搬送されないよう、管理を十分に行うこと。

イ 塩蔵は、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6月以上行うこと。

ウ 出荷の際には、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1グラム当たり10マウスユニットを超えないことを確認し、当該検査の記録を保存すること。

(9) ふぐ加工品等の表示については、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づき、適切に行うこと。

(10) その他昭和58年12月2日付け環乳第59号厚生省環境衛生局長通知「フグの衛生確保について」を遵守すると共に、常にふぐの取扱いに関する衛生知識及び技術の向上に努めるものとする。

(営業者の責務)

第13条 ふぐ処理施設の営業者は、第12条各号に掲げる事項について、ふぐ処理者の遵守状況を監督するものとする。

附則

この要綱は、昭和61年6月9日から施行する。

この要綱は、平成5年10月8日から施行する。

この要綱は、平成14年7月1日から施行する。

この要綱は、平成16年3月22日から施行する。

この要綱は、平成21年4月16日から施行する。

この要綱は、平成25年7月1日から施行する。

この要綱は、平成28年8月4日から施行する。

この要綱は、平成28年8月31日から施行する。

この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

この要綱は、令和4年4月1日から施行する。

この要綱は、令和6年4月1日から施行する。

(経過措置)

1 この要綱の施行の際、現に改正前の山形県ふぐ取扱指導要綱（以下「旧要綱」という。）第2条第1号の規定によるふぐ取扱者であつて、旧要綱第5条第2項第1号の規定による処理課程講習を受講した者及びこれと同等以上の能力があると知事が認められた者にあつては、県内のふぐ処理施設に従事する場合に限りふぐ処理者とみなし、第9条（認定の取消及び停止）及び第12条（遵守事項）の規定を適用する。この場合において、当該者が第9条第1項の規定により認定を取り消された場合は、第4条第3

項の規定を準用するものとする。

2 この要綱の施行の日の前日までに改正前の規則第9条の規定による届出を行った者のうち処理を行う旨届出を行った者については、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）第2条の規定による改正後の食品衛生法第55条第1項の許可を受ける日の前日までは、第2条第2号中「飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の営業に係る許可を受けた施設であって、ふぐを処理する施設の要件を満たした施設」とあるのは「ふぐを処理する施設に係る営業を営むものであって規則第9条第1項の規定により所轄保健所長に届け出た施設」と読み替えるものとする。

別紙 1 (第 7 条関係)

学科及び実技試験審査基準

1 学科試験

(1) 科目及び配点

各科目の配点は、次表を基準に行うものとする。

科目	問題数	配点	満点
水産食品の衛生に関する知識	5 問	各 4 点	20 点
関係法規	5 問	各 4 点	20 点
ふぐの種類と鑑別	4 問	各 3 点	12 点
ふぐの処理と鑑別	8 問	各 3 点	24 点
ふぐの一般知識	8 問	各 3 点	24 点
合計	30 問	—	100 点

(2) 出題方法

ア 出題形式は多肢択一式の客観的試験とする。

イ 要綱で定める用語はその定義で用い、また、ふぐの名称は標準和名を用いる。

(3) 試験時間

60 分間

(4) 試験内容

試験科目ごとに次表の出題範囲の中から出題する。

科目名	出題範囲	出題方針
水産食品の衛生に関する知識	(1)水産食品に関する衛生法規（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）の概要、食品衛生法第 54 条に基づく施設基準、食品衛生法第 51 条第 1 項に基づく公衆衛生上必要な措置、食品衛生法第 13 条に基づく規格基準等 (2)水産食品の衛生学(食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等)	(1)水産食品に関する法令を理解している。 (2)水産食品の衛生に関する一般知識を理解している。

<p>関係法規（山形県ふぐ取扱指導要綱を含む。）</p>	<p>(1) 制度の目的 (2) 不衛生食品等の販売等の禁止（ふぐ毒と法的根拠） (3) ふぐ処理の定義 (4) ふぐ処理者の定義、責務 (5) ふぐ処理者の認定、資格の停止等</p>	<p>(1) ふぐ処理者認定制度の目的を理解している。 (2) 食品衛生法第6条に基づくふぐに関する法令を理解している。 (3) ふぐ処理の定義を理解している。 (4) ふぐ処理者の定義及び責務を理解している。 (5) ふぐ処理者の認定、取消、停止等の要件及び手続を理解している。</p>
<p>ふぐの種類と鑑別</p>	<p>(1) 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ふぐの種類及び部位（海域を含む） (2) ふぐの種類鑑別</p>	<p>(1) 食用にできるふぐの種類、部位及び海域を理解している。 (2) ふぐ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>
<p>ふぐの処理と鑑別</p>	<p>(1) 有毒部位の除去に係る留意事項 (2) 凍結ふぐの取扱い (3) 有毒部位の処分 (4) ナシフグの取扱い (5) 卵巣及び皮の塩蔵処理 (6) ふぐ処理施設</p>	<p>(1) 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去処理の際に、原料ふぐの選別、有毒部位による調理器具の取扱いを理解している。 (2) 凍結ふぐの取扱いの際に留意すべき事項を理解している。 (3) 除去した有毒部位の処分方法を理解している。 (4) ナシフグを取り扱う際の留意事項を理解している。 (5) 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。 (6) ふぐの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。</p>
<p>ふぐの一般知識</p>	<p>(1) ふぐの名称（標準和名） (2) ふぐの表示 (3) ふぐの特徴 (4) ふぐの解剖学 (5) ふぐの寄生虫 (6) ふぐ毒 (7) ふぐ毒による食中毒の特徴、発生状況 (8) 輸入ふぐの取扱い (9) ふぐの雑種</p>	<p>(1) ふぐの種類ごとの標準和名、学名などを理解している。 (2) ふぐやふぐ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。 (3) ふぐの形態的特徴や生態を理解している。 (4) ふぐの構造を理解している。 (5) 寄生虫対策を理解している。 (6) ふぐ毒の性状、毒性などを理解している。 (7) ふぐ毒による食中毒の症状、発生状況などを理解している。 (8) 輸入ふぐの要件や必要な手続を理解している。 (9) 種類不明ふぐは確実に排除することを理解している。</p>

2 実技試験

(1) 科目及び配点

各科目の配点は次表を基準に行うものとする。

科目	配点
ふぐの種類鑑別（以下「鑑別試験」という。）	100点
ふぐの処理と鑑別（以下「処理試験」という。）	100点

(2) 鑑別試験

ア 実施方法

実施方法	審査内容
実物5種類のふぐを鑑別する。 ふぐ5種類を提示し、ふぐの標準和名を示した選択肢の中から該当する名称を記入させる。 また、これらのふぐの食用の可否について回答させる。	(1)ふぐ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。 (2)ふぐの種類ごとの標準和名を理解している。

イ 制限時間

3分間

(3) 処理試験

ア 実施方法

項目	実施方法	審査内容
ふぐの可食・不可食の区分（毒性鑑別）	ふぐ1尾を解体処理し、食用可能な部位と不可食部位を分ける。	(1)ふぐを可食部と不可食部に分けることができる。 (2)有毒部位を確実に除去できる。
ふぐの臓器鑑別	(1)可食部と不可食部に分けた部位のうち、内臓については臓器の種類（生殖器（卵巣・精巣・両性）、肝臓、腎臓、心臓、脾臓、胆のう、胃腸、眼球、えら）が記入されている名札の中からそれぞれ該当するものを選び、各臓器の上に置き、識別する。 (2)雌雄を鑑別し、両性ふぐであるか否かを確認する。	(1)ふぐの臓器ごとの特徴を理解し、臓器の種類を鑑別することができる。 (2)生殖巣については、雌雄を鑑別することができる。
衛生的な取扱い	手指、着衣及び調理器具等を衛生的に取り扱う。	有毒部位の除去の際に、ふぐの取扱いや処理を衛生的に行うことができる。

イ 制限時間

20 分間

3 合格判定

学科試験及び実技試験の双方で合格基準を満たした者を認定試験合格とする。

(1) 学科試験の合格基準

得点の合計が満点の6割以上であること、かつ、科目ごとの得点が0点ではないこと。

(2) 実技試験の合格基準

鑑別試験及び処理試験の双方でそれぞれ60点以上を得た者を合格とする。ただし、試験中又は試験後に不正行為の発覚した者及び処理試験において不可食部位を可食部位と鑑別するなど、ふぐの処理において著しく確実性を欠くと認められる場合は得点に関わらず不合格とする。

様式第1号

認定番号 山形県 第(西暦下二ケタ+通し番号)号

ふぐ処理者認定証

氏名

生年月日

上記の者は、山形県ふぐ取扱指導要綱第4条第1項第1号の規定によりふぐ処理者として認定したことを証する。

年 月 日

山形県知事(氏名) 印

様

氏名 _____

ふぐ処理者認定試験受験願書

標記試験を受験したいので、次のとおり申し込みます。

住所		<p>写真貼付欄</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>願書提出前6月以内に撮影した上半身、正面、脱帽、縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルのもの (裏面に氏名及び生年月日を記入の後、貼付)</p> </div> <p>年 月 日撮影</p>
受験票等の送付先	(住所と異なる場合にのみ記入)	
ふりがな 氏名	年 月 日生	
日中連絡先 電話番号		
受験資格	<input type="checkbox"/> 現にふぐ処理を行う営業施設の営業者または従事者 <input type="checkbox"/> 資格取得後に営業施設においてふぐ処理を行う予定の者	
ふぐ処理を行う 営業施設名称・住所	(既に営業している場合のみ記載) 名称	
	住所	
ふぐ処理を行う 営業施設許可業種	(既に営業している場合のみ記載) <input type="checkbox"/> 飲食店営業 <input type="checkbox"/> 魚介類販売業 <input type="checkbox"/> 水産製品製造業 <input type="checkbox"/> 複合型そうざい製造業 <input type="checkbox"/> 複合型冷凍食品製造業	

様式第4号

年 月 日

山形県知事 殿

住所

氏名

生年月日 年 月 日生

電話番号

ふぐ処理者認定証書換交付申請書

ふぐ処理者認定証の記載事項に変更がありましたので、山形県ふぐ取扱指導要綱第11条第1項の規定により、下記のとおりふぐ処理者認定証の書換えを申請します。

記

認定番号	第	号	認定年月日	年	月	日
氏名	変更前					
	変更後					
変更年月日						

添付書類

- 1 書換をしようとするふぐ処理者認定証
- 2 氏名の変更の事実が確認できる書類の写し

様式第5号

年 月 日

山形県知事 殿

住所

氏名

生年月日 年 月 日生

電話番号

ふぐ処理者認定証再交付申請書

ふぐ処理者認定証を亡失し、破損し又は汚損したので、山形県ふぐ取扱指導要綱第11条第2項の規定により、下記のとおりふぐ処理者認定証の再交付を申請します。

記

認定番号	第 号	認定年月日	年 月 日
再交付の理由	亡失 ・ 破損 ・ 汚損		

添付書類

- 1 破損又は汚損したふぐ処理者認定証（破損又は汚損した場合のみ）