

滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例の一部を改正する条例案の概要について

1 改正の経緯

ふぐは、有毒な物質を有することから、滋賀県では、滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例(平成4年滋賀県条例第42号。以下「ふぐ条例」という。)を定め、ふぐ調理師によるふぐの取扱いおよび未処理ふぐの販売を規制し、ふぐの毒による食中毒の発生防止を図っています。

ふぐは、料理店などで処理から調理まで一貫して行われることがほとんどでしたが、近年、全国的にふぐの生産流通が拡大し、有毒部位が除去された処理済みのふぐやふぐ加工品が量販店や通信販売でも購入でき、家庭でもふぐを食する機会が増えるなど、状況が変化してきています。

また、以前では漁獲されなかった地域でもふぐが漁獲されるようになったことなどから、ふぐの取扱いについて、全国統一制度創設の要望が強まっています。

こうした背景から、平成30年の食品衛生法改正時に、厚生労働省令でふぐを処理する者が規定され、これに伴い、国により「ふぐ処理者の認定基準」(以下「認定基準」という。)が策定されました。

これらの状況を踏まえ、ふぐ条例で規定するふぐ調理師(ふぐを処理する者)の要件等を見直し、ふぐ条例の一部を改正するものです。

2 認定基準について

これまで、ふぐを取扱う者の資格の基準は都道府県によって、試験制度や講習会受講等異なっていること、このため、処理後のふぐの輸出にあたり国の関与が明確でなく輸出先国政府の理解が得られないことが問題となっていました。

今回の認定基準の策定の趣旨は、ふぐ処理者に求める知識および処理技術の水準を全国同一の水準とし、都道府県間でのふぐ処理者の資格を受入れることとされています。

また、この認定基準では、認定要件としての従事経験や調理師免許等の資格は要しないこととされ、ふぐ処理者の認定の際に必要な知識および技術は、試験により確認することとされました。

なお、認定基準の試験内容は、本県の試験内容と同等水準になっています。

3 改正(案)の内容

(1) ふぐを処理する者の資格要件について、調理師免許を要しないこととします。

各都道府県において、認定基準に基づきふぐの処理に関する制度の見直しが進められていることから、本県においても認定基準に沿った内容とすることとし、調理師免許を要しないこととします。

本県のふぐ調理師については、学科試験および実技試験で必要な知識と処理技術等を確認してきており、実技試験においては、刺身(てっさ)等の調理技術も一定水準の技術を求めていることから、調理師免許を受験資格としていますが、認定基準では、調理技術の確認を求めています。

調理師免許を要しないこととし、実技試験(処理技術、調理技術)から調理技術を除いた場合であっても、学科試験および実技試験(処理技術)の内容はこれまでと同水準を維持することとしているため、試験合格者の知識と処理技術はこれまでと同水準であり、安全性は確保されることとなります。

(2) ふぐ調理師をふぐ処理者に、ふぐ取扱施設をふぐ処理施設に改めるなど用語の整理を行うこととします。

4 施行日(予定)

令和5年4月1日

なお、改正後の条例の施行に関しては、必要な経過措置を講ずることとします。

5 今後の主なスケジュール(予定)

令和4年8月下旬～9月下旬 県民政策コメントの実施

令和4年11月 県議会11月定例会議に条例改正案上程

改正条例(案)の概要図

滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例 (改正前)

第1条 目的 この条例は、ふぐの取扱いおよび販売について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒による食中毒の発生を防止することを目的とする。

第2条 定義

- 1 ふぐの取扱い (処理、調理、加工)
- 2 処理
- 3 ふぐ調理師
- 4 ふぐ取扱施設
- 5 営業者

第3条 免許

- 1 ふぐ調理師試験合格者
- 2 調理師かつ他の都道府県において処理に関する免許を受けている者
- 3 ふぐ調理師免許証の交付

第5条 試験

必要な知識および技能について、毎年1回以上知事が行う。

第6条 受験資格

調理師免許を受けている者

第9条 ふぐ調理師の義務

第11条 従事の制限

第13条 ふぐ取扱施設の届け出

第17条 営業者の義務(専任のふぐ調理師の設置)

第19条 販売の制限

滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例 (改正後)

第1条 目的 この条例は、ふぐの処理および販売について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒による食中毒の発生を防止することを目的とする。

第2条 定義

- 1 処理
- 2 ふぐ処理者
- 3 ふぐ処理施設
- 4 営業者

第3条 免許

- 1 ふぐ処理者試験合格者
- 2 ※調理師の削除
- 3 ふぐ処理者免許証の交付

第5条 試験

必要な知識および技能について、毎年1回以上知事が行う。

※ 受験資格(調理師免許)削除

第9条 ふぐ処理者の義務

第11条 従事の制限

第13条 ふぐ処理施設の届け出

第17条 営業者の義務(専任のふぐ処理者の設置)

第19条 販売の制限

国が示す「ふぐ処理者の認定基準」

1 目的

- ふぐ処理者の認定基準の全国平準化
- ◆ふぐ処理者の認定制度への国の関与を明確化
- ◆ふぐの輸出促進
- ◆自治体間におけるふぐ処理者の受け入れ促進

2 内容 ふぐの処理(有毒部位の除去)

○認定の際に必要な知識および技術は試験により確認

・従事経験不要
(調理師免許を受験資格と設定することは適切ではない、とされた。)

○認定基準の設定

- ・学科試験:水産食品の衛生に関する知識、ふぐに関する一般知識
- ・実技試験:ふぐ実物を使用した処理(ふぐの種類鑑別、臓器鑑別)

○認定要件を定めている自治体のふぐ処理者は原則他自治体の認定要件を満たすものとする。(地域実情を踏まえた追加要件の設定可能。)

食品衛生法施行規則

別表第17 1 ハ 営業者の義務

ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類、鑑別に関する知識および有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、またはその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

滋賀県ふぐ調理師試験と国の認定基準の比較

根拠	滋賀県ふぐ調理師試験 (ふぐ条例施行規則、要領等)	認定基準 (厚生労働省通知)
資格要件(条例)	調理師免許	要件なし
学 科 試 験	ふぐ条例	(関係法規)
	食品衛生学	水産食品の衛生学
	食品衛生法	—
	規格基準(食品添加物、有毒物質等)	規格基準(食品添加物、有毒物質等)
	施設衛生管理	施設衛生管理
	自主管理(HACCP)	自主管理(HACCP)
	食中毒と食中毒菌	水産食品事故
	食品の衛生的取扱	水産食品取扱
	ふぐに関する知識	ふぐに関する一般知識
	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの一般知識 ・ふぐの毒、臓器と毒性 ・ふぐの種類と可食部位 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの一般知識 ・ふぐの処理と鑑別(除毒) ・ふぐの種類と鑑別
試 験 実 技 試 験	<u>種類鑑別</u> 10種類のふぐの写真により、種類と可食(筋肉)を選択	<u>種類鑑別</u> 実物5種類以上のふぐを用い、種類鑑別、名称を回答
	<u>内臓識別</u> 1尾のふぐの内臓写真により、臓器名を回答	<u>ふぐの処理と鑑別</u> (ふぐ1尾以上を使用) <ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの臓器鑑別(肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆嚢、生殖巣、胃腸等の種類の鑑別、雌雄の鑑別、両性ふぐの確認)
	<u>処理技術</u> (1尾のふぐ実物を使用) <ul style="list-style-type: none"> ・有毒部位の処理状況 ・可食部位への有毒部分の付着(残存) ・処理手順 ・雌雄(両性)鑑別、精巣または卵巣の識別 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの可食・不可食の区分(毒性鑑別)
	<u>可食部位の調理の仕上がり(あらこなし、とうとうみ、てっさ(刺身)、さめ皮引き)</u>	なし
	衛生的な取扱い、服装	衛生的な取扱い(器具の洗浄等)

滋賀県ふぐ調理師試験の内容(ふぐ条例規則、要領)

現行

学科試験		実技試験			
		識別試験	処理技術試験	調理技術試験	
滋賀県条例	ふぐに関する知識	ふぐの種類 識別試験	ふぐの内臓 識別試験	有毒部位の除去 可食部と不可食部の分離 生殖巣(卵巣、精巣)判別	さめ皮引き さしみ(てっさ) 等
← 食の安全項目 →				← 調理項目 →	



見直し後

学科試験		実技試験		
		識別試験	処理技術試験	
滋賀県条例	ふぐに関する知識	ふぐの種類 識別試験	ふぐの内臓 識別試験	有毒部位の除去 可食部と不可食部の分離 生殖巣(卵巣、精巣)判別
← 食の安全項目 →				

調理技術試験を除いた場合でも、食の安全項目の実技試験は現行どおりのため、食の安全は確保される。