

山梨県ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定の手続を定める要綱

(目的)

第1条 この要綱は、食品営業施設においてふぐを適正に取り扱うために必要な事項を定め、ふぐ毒に起因する食中毒を未然に防止することを目的とする。

(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義は、それぞれ当該各号に定めるとおりとする。

- (1) 処理 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することをいう。
- (2) ふぐ処理施設 第3条に掲げるふぐを処理する施設の要件を満たすとして、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業又は同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業に係る営業の許可を受けた施設
- (3) ふぐ処理者 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「施行規則」という。）別表第17第1号へにおいて規定する、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定した者をいう。
- (4) 認定基準 厚生労働省が定めるふぐ処理者の認定基準（令和元年10月31日生食発1031第6号厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知の別添）をいう。

(ふぐ処理施設の要件)

第3条 第2条第2号に規定するふぐを処理する施設の要件は、次のとおりとする。

- (1) 山梨県食品衛生法施行条例（平成12年条例第11号。第4条第3項において「条例」という。）別表第3第2号に掲げる要件を満たすものであること。
- (2) ふぐ処理者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させることができる施設であること。

(営業者等の遵守事項)

第4条 次に掲げるふぐ又はその部位は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第6条第2号本文に該当し、かつ、同号ただし書に該当しない食品として取り扱うものとし、これを販売（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。ただし、

第1号から第4号までに掲げるものにあつては、厚生労働省にあらかじめ協議した方法による個別の毒性検査により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た部位のみを販売等する場合は、この限りでない。

- (1) 「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日環乳第59号厚生省環境衛生局長通知。以下「局長通知」という。）の別表1及び別表1の2に定める可食部位以外の部位（局長通知別表1に掲げる種類のふぐの卵巣及び皮であつて、同通知別表2の塩蔵処理が行われ、又はその原料として用いられるものを除く。）
 - (2) 日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるふぐであつて、局長通知別表1及び別表1の2に掲げる種類以外の種類のふぐ
 - (3) 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグ
 - (4) 第2号に掲げる海域以外で漁獲されるふぐ
 - (5) 一般消費者に未処理で販売されるふぐ
- 2 ふぐ処理施設の営業者は、前項の規定にかかわらず、次に掲げる処理にあつては、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように特別の注意を要すること又は限られた地域において限定的な製法で行われてきたことに鑑み、これを行わないものとする。
- (1) 局長通知中の別表1の2に掲げるナシフグの処理
 - (2) 局長通知中の別表2に掲げる卵巣及び皮の塩蔵処理
- 3 ふぐ処理施設の営業者は、条例第4条第1項に規定する許可証その他のふぐ処理施設であることを明らかにする書面又はその写しを営業所の見やすい場所に掲示するものとする。
- 4 ふぐ処理施設の営業者は、施行規則別表第17第1号へに定めるところにより、当該施設にふぐ処理者を選任し、この者にふぐを処理させ、又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。
- 5 ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理者による第10条に規定する事項の遵守状況を監督するものとする。
- 6 ふぐの名称は、ふぐの部位別の毒性の判断を適切に行うことができるよう、「標準和名」の文字を冠し、局長通知別表3に掲げる標準和名で表示するものとする。
- 7 食品表示法（平成25年法律第70号）第2条第3項に規定する食品関連事業者等のうち表示内容に責任を有する者は、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に基づき、ふぐ又はふぐを原材料とするふぐ加工品に係る食品表示を適切に行うものとする。

（ふぐ処理者の認定）

第5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) 第6条に規定する認定要件（第7条第2項において同じ。）に基づき知事が

実施する試験（以下「ふぐ処理者認定試験」という。）を受験し、ふぐの処理に必要な知識及び技術等を有すると知事が認めた者（第7条第3項において「試験合格者」という。）

- (2) 前号に掲げるもののほか、都道府県知事、地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定め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。）が実施する認定基準に適合する認定要件に基づいた試験を受験し、ふぐの処理に必要な知識及び技術等を有すると認められた者

（ふぐ処理者の認定要件）

第6条 知事は、ふぐ処理者になろうとするものを認定するために、認定基準に適合する要件を別表のとおり定める。

（ふぐ処理者認定試験）

第7条 ふぐ処理者認定試験は、学校教育法（昭和22年法律第26号）第57条に規定する者でなければ受けることができない。

2 ふぐ処理者認定試験は、認定要件を踏まえた次に掲げる科目について行い、ふぐの処理に必要な知識及び技術等を確認するものとする。

- (1) 水産食品の衛生に関する知識（学科）
- (2) ふぐに関する一般知識（学科）
- (3) ふぐの処理（実技）

3 知事は、試験合格者に合格通知書（第1号様式）を交付するものとする。

4 知事は、ふぐ処理者認定試験に係る事務の全部又は一部を、その指定する機関に実施させることができる。この場合において、前項に規定する合格通知書の交付の事務を実施させるときは、前項中「知事」とあるのは「試験実施機関の長」と読み替えるものとする。

5 前項までに規定するもののほか、ふぐ処理者認定試験の実施に関し必要な事項は、別に定める。

（ふぐ処理者の認定事務）

第8条 第5条各号に掲げる者は、ふぐ処理施設においてふぐを処理し、又はふぐの処理に立ち会おうとするときは、ふぐ処理者認定証交付申請書（第2号様式）に、同各号のいずれかに該当する者であることを証する書類を添えて、知事にふぐ処理者認定証（第3号様式。以下「認定証」という。）の交付を申請するものとする。

2 知事は、都道府県知事等によりふぐを処理する資格を取り消され、その処分があった日から1年を経過しない者には、認定証を交付しない。

3 知事は、麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者には、認定証を交付しないことがある。

4 知事は、第1項の申請に係る書類の内容を審査し、適正と認めるときは、認定

証を交付するものとする。

- 5 知事は、前項の規定により認定証を交付したふぐ処理者に関し、次に掲げる事項を記載する名簿を備え、これを常用保管するものとする。
 - (1) 認定番号及び認定年月日
 - (2) 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者にあつてはその国籍）、氏名及び生年月日
 - (3) 試験を実施した地方公共団体の名称
 - (4) 試験に合格した年月
 - (5) 都道府県知事等によりふぐを処理する資格を取り消された場合にあつては、その処分のあつた年月日
 - (6) 認定証を書換え交付し、又は再交付した場合にあつては、その旨並びにその事由及び年月日
- 6 第4項の規定により認定証の交付を受けた者（第9条及び第11条第3項において同じ。）は、当該認定証の記載事項に変更が生じたときは、その変更の事実を証する書類を添えて、ふぐ処理者名簿記載事項変更申出書（第4号様式）により知事に申し出なければならない。
- 7 知事は、前項の規定により申し出があつたときは、第5項に規定する名簿の記載を変更するものとする。

（認定証の書換え交付及び再交付）

- 第9条 認定証の交付を受けた者は、認定証の記載事項に変更があつたときは、ふぐ処理者認定証書換え交付申請書（第5号様式）を知事に提出し、認定証の書換え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（第6号様式）を知事に提出し、認定証の再交付を受けることができる。

（ふぐ処理者の遵守事項）

- 第10条 ふぐ処理者は、ふぐの処理に当たっては、局長通知中2に掲げる事項その他のふぐ毒に起因する食中毒を未然に防止するために必要なものとして次に掲げるものを遵守しなければならない。
- (1) ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去、除去された有毒部位の適切な管理等ができるふぐ処理施設に限って行うこと。
 - (2) 原料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) ふぐの処理は、専用の器具を用いて行い、処理作業中であっても、必要に応じ、清水で十分に洗浄し、使用後は流水で十分に洗浄すること。
 - (4) ふぐの有毒部位の除去は、的確に行うこと。
 - (5) 除去した有毒部位は、専用の清掃しやすい不浸透性材質のふた付き容器で、有毒部位が保管されていることを明示した施錠できるものに保管し、その処分

は焼却等の方法により確実にを行うこと。

(6) ふぐを冷凍保管し、又は凍結したふぐを使用する場合は、凍結及び解凍に伴うふぐ毒の有毒部位から筋肉部への移行残留を防止するため、次の事項を遵守すること。

ア 凍結は氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によることとし、グレーズは十分にかけるとともに、できる限り、内臓を除去した状態で凍結すること。

イ 凍結保管は、摂氏マイナス18度以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。

ウ 解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供すること。

エ 再凍結は行わないこと。

(ふぐ処理者の認定の取消し及び停止)

第11条 知事は、ふぐ処理者が次のいずれかに該当する場合は、当該認定を取り消し、又は期間その他の条件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10条に規定する遵守事項を怠ったとき。

(3) ふぐの処理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。

2 知事は、第5条第2号により受け入れたふぐ処理者の認定を取り消し、又は停止したときは、先に認定した都道府県知事等にその旨を情報提供するものとする。

3 認定証の交付を受けた者は、第1項の規定によりふぐ処理者の認定を取り消されたときは、遅滞なく知事に当該認定証を返納しなければならない。

(その他)

第12条 この要綱に定めるもののほか、ふぐの取扱いに関し必要な事項は、別に定める。

附 則

1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

2 この要綱の施行に伴い、山梨県フグ取扱指導要綱（以下「旧要綱」という。）は、これを廃止する。

3 前項の規定にかかわらず、旧要綱第2第5項中講習会を修了した者をフグ取扱責任者とする規定及び第5の規定は、この要綱の施行の後最初のふぐ処理者認定試験の実施について公表する日（以下この号において「公表日」という。）に至るまでの間、なおその効力を有する。この場合において、旧要綱第5の規定による講習会の種類は、ふぐの処理に係るものとし、公表日以後にその開催に伴う事務があるときには、引き続きこれを行うことができる。

4 第2項の規定にかかわらず、旧要綱第2第5項中同等以上の資格があると知事が認めた者をフグ取扱責任者とする規定は、この要綱の施行の日から起算して3

年を経過する日までの間、なおその効力を有する。

- 5 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号。以下「改正政令」という。）附則第2条の規定においてなお従前の例により飲食店営業、魚介類販売業若しくは魚介類せり売営業又は魚介類の加工を行う営業（魚肉ねり製品製造業に限る。）を行うことができるとされた者（以下第8項において「旧法許可営業者」という。）又は改正政令第9条の規定において改正政令の施行の日から起算して3年を経過する日までの間は法第55条第1項の許可を受けないで魚介類の加工を行う営業を行うことができるとされた者であって、ふぐの調理又は加工を行う施設として、旧要綱第4第2項の規定により保健所長からフグ取扱施設届出済証の交付を受けているものは、当該許可に係る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前の食品衛生法（以下「旧法」という。）第52条第3項の有効期間が満了し、又は改正政令第9条の規定により法第55条第1項の許可を受けないで当該営業を行うことができるとされた期間が満了する日（当該期間の満了を迎える前に当該営業を廃止する場合にあっては、その日）までの間、この要綱の規定にかかわらず、なお従前の例によりふぐを処理する営業を行うことができる。この場合において、旧要綱第3、第4第3項から第6項まで及び第7の規定は、なおその効力を有する。
- 6 旧要綱第4第1項の規定によるふぐの調理・販売等を行う施設に係る届出であって、この要綱の施行の際現に同第2項の規定によるフグ取扱施設届出済証を交付していない場合にあつては、旧要綱第4第2項及び第7の規定は、なおその効力を有する。この場合において、ふぐの調理又は加工を行う施設としてフグ取扱施設届出済証の交付を受けた者については、附則第5項の規定を適用する。
- 7 この要綱の施行の際現に魚介類の加工を行う営業（改正政令第9条又は改正政令附則第2条の規定に該当する営業を除く。）を営む者であつて、旧要綱第4第2項の規定によりフグ取扱施設届出済証の交付を受けているもの（前項の規定により交付を受けたものを含む。）は、この要綱の施行の日から起算して3年を経過する日までの間、なお従前の例によりふぐを処理する営業を行うことができる。この場合において、旧要綱第3、第4第2項から第6項まで、第6及び第7の規定は、なおその効力を有する。
- 8 この要綱の施行の際現に旧法許可営業者とされる者であつて、旧要綱第4第1項の規定による知事への届出をしていないものが、この要綱の施行日以後に、当該施設においてふぐを処理する営業を営もうとする場合にあつては、改正政令附則第2条の規定にかかわらず、法第55条第1項の規定による営業の許可を受けるものとする。
- 9 法第55条第1項の許可を受けた者は、この要綱の施行の日から起算して3年を経過する日までの間、第4条第3項の規定にかかわらず、旧要綱の規定によりふぐの処理を伴う調理又は加工を行うフグ取扱責任者とされた者（以下「フグ処理責任者」という。）にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させることができる。この場合において、第3条第1項中「ふぐ処理

者」とあるのは「フグ処理責任者」と、同条第2項中「ふぐを処理する施設」とあるのは「ふぐを処理する施設（令和6年5月31日まで）」と読み替え、当該フグ処理責任者には、第10条及び第11条第1項の規定の適用があるものとする。

- 10 フグ処理責任者は、この要綱の施行の際現に県内（甲府市内を除く。次項において同じ。）の施設においてふぐを処理する者とされている場合に限り、この要綱の規定にかかわらず、なお従前の例によりふぐを処理することができる。
- 11 前項の規定は、当該者が従事するふぐを処理する施設を県内において変えたときも同様とする。この場合において、附則第9項の規定によりふぐを処理し、又はふぐの処理に立ち会うものとされたときは、附則第9項中「、同条第2項中「ふぐを処理する施設」とあるのは「ふぐを処理する施設（令和6年5月31日まで）」と読み替え」とあるのは「読み替え」と読み替えるものとする。
- 12 旧要綱第5に規定する講習会を修了したフグ処理責任者について、その講習会の内容が第6条に規定する認定要件に比して不足するものを補うために知事が別に定めるところにより実施する講習会等を受け、知事がふぐ処理者に相当するものと認めるときは、その者を第5条第1号に該当するふぐ処理者とみなし、第8条、第9条及び第11条第3項の規定を準用し、第10条及び第11条第1項の規定を適用する。
- 13 旧要綱第2第5項の規定により、旧要綱第5の規定による講習会を修了した者と同等以上の資格があると知事が認めたフグ処理責任者について、その元となる試験又は講習会を実施した都道府県知事等が認定基準を満たすことをもってふぐを処理する資格があるものと認め、又はこれに相当するものとみなしたときは、その者を第5条第2号に該当するふぐ処理者とみなし、第8条、第9条及び第11条第3項の規定を準用し、第10条並びに第11条第1項及び第2項の規定を適用する。認定基準に比して不足するものを補うために都道府県知事等が実施する講習会等を受け、ふぐを処理する資格があるものと認められたときも同様とする。
- 14 前2項において準用する認定証の交付その他の手続については、別に定める。

別表（第6関係）

ふぐ処理者の認定要件

I 水産食品の衛生に関する知識（学科）

項目	到達目標	内容等
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。	○ 法の概要、法第54条に基づく施設基準、法第51条に基づく管理運営基準、法第13条に基づく規格基準等
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

注）食品衛生責任者又は次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る者（受講又は受験の資格とする場合を含む。）については、試験による確認を省略することができる。

- ① 法に基づく資格（食品衛生監視員又は食品衛生管理者）を取得するための要件を満たす者
- ② その他衛生関係法規に基づく資格を有する者（栄養士又は調理師）

II ふぐに関する一般知識（学科）

1 関係法規

項目	到達目標	内容等
制度の目的	ふぐ処理者認定制度の目的を理解している。	○ ふぐの毒に起因する食中毒発生を防止すること。
不衛生食品等の販売等の禁止（ふぐ毒と法的根拠）	法第6条に基づくふぐに関する法令を理解している。	○ 法第6条、施行規則第1条（人の健康を損なうおそれがない場合）等
ふぐ処理の定義	ふぐ処理の定義を理解している。	○ ふぐ処理とは、ふぐの有毒部位を除去し、又は卵巣及び皮の塩蔵処理を行い製品の毒性を確認するものであること。
ふぐ処理者の定義、責務	ふぐ処理者の定義及び責務を理解している。	○ ふぐ処理者とは、確実にふぐの処理ができることと知事が認める者であること。 ○ ふぐ処理者は、ふぐを処理する際の留意事項を確実に実行し、ふぐ処理を行う者としてふぐによる食中毒の防止

		に努めること。
ふぐ処理者の認定、資格の停止等	ふぐ処理者の認定、返納、取消、停止等の要件及び手続を理解している。	<ul style="list-style-type: none"> ○ ふぐ処理者は、知事が実施する試験（講習会（学科及び実技）における試験を含む。）を受験し、認定される者であること。 ○ ふぐ処理者は、責務の不履行、不正な取得等があった場合、ふぐ処理者認定の取消や効力の停止となること。

2 ふぐの種類と鑑別

項目	到達目標	内容等
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）	食用にできるふぐの種類、部位及び海域を理解している。	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食用可能な部位は、ふぐの種類や漁獲海域によって異なること。 ○ 食用にできるふぐの漁獲海域、漁獲海域が限定されているふぐの種類、除外されている漁獲海域があるふぐの種類があること。
ふぐの種類と鑑別	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。	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食用可能な2種類を鑑別し、その他の種類を排除すること。 ○ 原料ふぐ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ふぐ及び種類不明ふぐを確実に排除すること。

3 ふぐの処理と鑑別

項目	到達目標	内容等
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。	<ul style="list-style-type: none"> ○ 不可食部位である腎臓その他の有毒臓器及び血塊を確実に除去すること。 ○ 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こと。
凍結ふぐの取扱い	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。	<ul style="list-style-type: none"> ○ ふぐを凍結する場合は、できるだけ内臓を除去した状態で、急速凍結すること。 ○ 凍結保管は、摂氏マイナス18度以

		<p>下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。</p> <p>○ ふぐの解凍は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。</p>
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、施錠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こと。
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、その処理は、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等が認める方法で行うこと。
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。	<p>○ 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こと。</p> <p>○ 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の上、出荷することとし、検査結果等を記録し、保管すること。</p>
ふぐ処理施設	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。	○ ふぐの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業又は魚介類の加工を行う営業（水産製品製造業等）をする施設であること。

4 ふぐの一般知識

項目	到達目標	内容等
ふぐの名称 (標準和名)	ふぐの種類ごとの標準和名、学名などを理解している。	○ ふぐの種類が表示に当たっては、標準和名を用いること。
ふぐの表示	ふぐやふぐ加工品等の販売に際し必要な表示及び食品	○ 生鮮食品のふぐについては名称及び原産地等を表示し、ふぐ加工品等については、名称、賞味（消費）期限等の

	表示法等の関係法令を理解している。	ほか、原料ふぐの種類を表示し、食中毒発生時の廻りの観点から、加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるもののいずれかを表示すること。 (食品表示法、食品表示基準等)
ふぐの特徴	ふぐの形態的特徴や生態を理解している。	<ul style="list-style-type: none"> ○ 腹ビレや肋骨がなく、腹を膨らませることができること (フグ科、ハリセンボン科)。 ○ 歯は細かい歯ではなく、板状 (フグ科、ハリセンボン科) や鑿状 (ハコフグ科) の歯を有していること。 ○ 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こと。
ふぐの解剖学	ふぐの構造を理解している。	<ul style="list-style-type: none"> ○ 骨格や臓器の名称及び配置に関すること。
ふぐの寄生虫	寄生虫対策を理解している。	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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こと。 ○ 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こと。
ふぐ毒	ふぐ毒の性状、毒性などを理解している。	<ul style="list-style-type: none"> ○ ふぐは猛毒のふぐ毒テトロドトキシンを持ち、毒力はふぐの種類及び部位によって異なること。
ふぐ毒による食中毒の特徴、発生状況	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。	<ul style="list-style-type: none"> ○ ふぐ毒の摂取による主な症状は麻痺であること。 ○ ふぐ毒による食中毒は、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こと。
輸入ふぐの取扱い	輸入ふぐの要件や必要な手続を理解している。	<ul style="list-style-type: none"> ○ ふぐの輸入は、種類及び漁獲海域が限定されており、輸入するふぐの形態は、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りすること。 ○ 輸入するふぐには輸出国の公的機関により作成され、かつ、当該ふぐの種

		<p>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こと。</p> <p>○ 冷凍されたふぐにあつては、急速凍結法により凍結され、摂氏マイナス18度以下の低温で保管すること。</p>
ふぐの雑種	種類不明ふぐは確実に排除することを理解している。	<p>○ トラフグ属では雑種が多く存在すること。</p> <p>○ 全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況を確認すること。</p> <p>○ 種類不明ふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に排除すること。</p>

III ふぐの処理（実技）

1 ふぐの種類の鑑別

項目	到達目標	内容等
ふぐの種類の鑑別	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。	○ 実物5種類以上のふぐを鑑別すること。
ふぐの名称（標準和名）	ふぐの種類ごとの標準和名を理解している。	○ ふぐの種類を標準和名で答えること。

2 ふぐの処理と鑑別

項目	到達目標	内容等
ふぐの可食・不可食の区分（毒性鑑別）	ふぐを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。	○ ふぐ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こと。
ふぐの臓器鑑別	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。生殖巣について	<p>○ ふぐ1尾以上を用いて、臓器の種類（肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆嚢、生殖巣、胃腸等）を鑑別すること。</p> <p>○ 雌雄を鑑別し、両性ふぐであるか否かの確認をすること。</p>

	は、雌雄を鑑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、ふぐ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こと。