

フグの取扱いに関する Q&A

(問1)

山梨県フグ取扱指導要綱が制定されたと聞きましたが、どのような内容ですか。

(答え)

- 有毒部位等を除去していないフグ（丸フグ）の調理・加工又は販売する施設では、フグ取扱責任者の設置と保健所への届出が必要となります。
- 山梨県でフグ取扱責任者になろうとする者は、県が指定した機関が実施する講習会を受講し、修了していただくこととしました。
フグ取扱責任者のうち、丸フグの販売のみに従事する者は、学科講習会を受講し試験に合格する必要があります。また、丸フグの調理や加工に従事する者は、学科講習会を修了した上で、実技講習会を受講し、試験に合格する必要があります。
なお、講習会の開催については、平成23年度以降を予定しています。
- 他県でフグに関する講習会を受講した方や免許証をお持ちの方で、フグ取扱責任者と同等以上の知識があると認められる場合は、講習会の一部又は全部が免除されます。詳しくは最寄りの保健所へご相談ください。
- 丸フグを取り扱う施設は、保健所へ届出を行い、保健所から交付される届出済証を施設の見やすい場所に掲示することとなりました。ただし、平成22年4月1日現在、丸フグを取り扱っている施設については、平成25年3月31日までは、従前のとおり営業することができますが、平成25年4月1日以降も営業を続けようとする者は、平成25年3月31日までに届出を行ってください。
- 施設の基準などについては、これまで県が行ってきた指導と同様です。

(問2)

有毒部位等を除去していないフグ（丸フグ）をそのまま販売したいのですが、どのような手続きが必要でしょうか。

(答え)

- 施設を管轄する保健所で、魚介類販売業又は魚介類せり売営業の許可を取得するとともに、フグ取扱責任者を設置し、フグ取扱施設の届出を行う必要があります。
- フグ取扱責任者の資格を有する者がいない場合には、県内で実施される講習会のうち、学科講習会を受講し、試験に合格する必要があります。ただし、平成22年4月1日現在、営業を行っている場合には、平成25年3月31日までは従前のとおり営業を行うことができます。
- 他県でフグに関する講習会を受講した方で、フグ取扱責任者の資格と同等と認められる場合は、講習会の受講が免除されます。詳しくは最寄りの保健所へご相談ください。

(問3)

有毒部位を取り除かれたフグ（身欠きフグ）のみを購入し、調理・加工又は販売したいのですが、フグ取扱責任者の設置や保健所への届出は必要ですか。

(答え)

- 身欠きフグを購入し、販売する場合には、魚介類販売業又は魚介類せり売営業の許可を取得すれば、フグ取扱責任者の設置や保健所への届出は必要ありません。身欠きフグの調理や加工については、飲食店営業等の許可が必要な場合がありますが、フグ取扱責任者の設置や保健所への届出は必要ありません。
- 丸フグを購入し、そのまま販売する場合や丸フグの有毒部位の除去等の処理を伴う調理・加工を行う場合には、フグ取扱責任者の設置と保健所への届出が必要となります。

(問4)

フグ取扱施設の届出の受付は、いつから始まるのですか。また、届出済みの証明書はもらえるのでしょうか。

(答え)

- 平成22年4月1日から保健所でフグ取扱施設の届出の受付を開始します。なお、平成22年4月1日現在、営業を行っている場合には、平成25年3月31日までは従前のおおりの営業を行うことができますが、届出の要件に適合している場合には、速やかに届出を行ってください。
- フグ取扱施設を管轄する保健所へ所定の様式に必要事項を記載し、関係書類を添付の上、届出を行ってください。
- 届出書類に不備がない場合には、後日、保健所職員がフグ取扱施設を確認し、届出済証を発行しますので、フグ取扱施設の見やすい場所に掲示してください。

(問5)

これまでは、他自治体の実施する講習会を受講していれば、山梨県内でフグの調理行為等ができることとなっていました。今後、他自治体の資格では、調理行為等はできなくなるのですか。

(答え)

- 講習会には、学科講習会と実技講習会があります。他自治体で本県の学科講習会と同等の講習会しか修了していない場合には、山梨県内では、丸フグをそのまま販売することしかできません。
- 丸フグの調理・加工を行う場合には、実技講習会を受講し、試験に合格する必要があります。ただし、平成22年4月1日現在、営業を行っている場合には、平成25年3月31日までは従前のおり営業を行うことができます。
- 他自治体でフグに関する講習会を受講した方や免許証をお持ちの方で、フグ取扱責任者と同等以上の知識や技能があると認められる場合は、講習会の一部又は全部が免除されます。詳しくは最寄りの保健所へご相談ください。

(問6)

フグ取扱責任者になるための講習会を受講したいのですが、手続きはどのように行えばよろしいですか。

(答え)

- 学科講習会は、次のいずれかに該当する者でなければ受講できません。
 - ア 調理師法第2条の規定による調理師である者
 - イ 山梨県食品衛生法施行条例第2条の管理運営の基準の規定による知事が指定する講習会（以下「食品衛生責任者養成講習会」という。）を受けた者（食品衛生責任者養成講習会を受けた者とみなすものを含む）
 - ウ フグを取扱っている施設に従事する者又は過去にフグ取扱いの経験がある者
- 実技講習会は、学科講習会を修了した者又はこれと同等以上の知識があると認められた者であって、次のいずれかに該当する者でなければ受講できません。
 - ア 調理師法第2条の規定による調理師である者
 - イ フグを取扱っている施設に従事する者又は過去にフグ取扱いの経験がある者で、取扱経験年数が概ね5年以内に2年以上の経験がある者
- 講習会については次の内容を予定しております。
 - ① 学科講習会は、「食品衛生法規」、「山梨県フグ取扱指導要綱」及び「フグの衛生と種類の鑑別」に関する講義形式の講習と学科試験です。
 - ② 実技講習会は、「フグの調理・加工の方法」及び「フグの内臓等の鑑別」に関する講義形式の講習、調理・加工の実演及び実技試験です。
- 講習会については、県で講習会を実施する機関を指定し、平成23年度以降に開催予定ですが、講習会の実施機関、時期、場所、受講料等については未定です。詳細な内容を決定次第、県ホームページに掲載します。

(問7)

フグ取扱責任者の講習会を受講すれば、誰でもフグ取扱責任者の資格を取得できるのですか。

(答え)

- 講習会を受講し、試験に合格しなければ、フグ取扱責任者となることはできません。
- フグは、他の食品に比べ取扱いに注意しなければならないため、学科講習会及び実技講習会を受講し試験に合格した者を理解度や技術力が一定の水準に達したものと認め、フグ取扱責任者とすることとしています。
- 講習会は、平成23年度以降に開催する予定です。