

指導員だより 第271号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(4)80

食品衛生自治指導員

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会

東京都食品監視課ホームページ・食品衛生の窓 <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin>

自治指導員
メールマガジン
QRコードで
ご登録を！



東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>



東京都のふぐの取扱いに関する制度が改正

「ふぐ取扱責任者」免許制度が始まりました

東京都では、ふぐの毒に起因する食中毒を防ぐため、東京都ふぐの取扱い規制条例（以下「ふぐ条例」という。）において、ふぐを取り扱う人に対する「免許制度」及び施設に対する「認証制度」を設け、ふぐの取扱いを規制してきました。

今般、食品衛生法の改正及び国がふぐ処理者の認定基準を策定したことを受け、ふぐ条例及び同条例施行規則（以下「規則」という。）が改正されました。この改正により、昭和24年から始まった東京都のふぐ処理者資格は「ふぐ調理師」から「ふぐ取扱責任者」に変わり、令和5年4月1日から新たに「ふぐ取扱責任者」免許制度がスタートしました。

今号では、ふぐ取扱責任者免許制度について、制度見直しの背景や試験内容等とともに、東京都におけるふぐの取扱いに関する規制について御説明します。

制度見直しの背景

●国の動き

1 食品衛生法施行規則の改正
食品衛生法の改正に伴い、ふぐを処理する営業者の義務及び施設の基準が食品衛生法施行規則に新たに規定されました。

【ふぐ処理に係る食品衛生法施行規則の改正】	
営業者の義務	ふぐ処理者又はふぐ処理者の立会いの下にふぐを処理させなければならない。
施設基準	除去した有毒部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。
	ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
	ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを-18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

2 ふぐ処理者の認定基準の策定

ふぐの処理については、国通知「フグの衛生確保について」（昭和58年）において、有毒部位の確実な除去等ができる東京都府県知事等が認める者（以下「有資格者」という。）及び施設に限って行うこととされています。この国通知を踏まえ、各自治体が条例や要綱等により地域の実情に応じた規制

を実施してきました。

ふぐ処理者の認定については、都道府県等により要件が異なっており、自治体間における有資格者の受入れが進んでいませんでした。食品衛生法の改正に伴い、ふぐ処理者の認定に必要な知識及び技術の全国標準化等を目的として、令和元年10月に国通知「ふぐ処理者の認定基準について」が発出されました。

本通知により、ふぐ処理者の認定に必要な事項（試験科目等）や他自治体の有資格者の受入れに関する手続等が示され、各自治体は条例等における規定の必要な見直しを求められました。

なお、同通知では、地域の実情を踏まえ、認定基準に追加要件を設定することを可能としています。

●東京都における制度の見直し

このような国の動きや東京都の実情を踏まえ、東京都におけるふぐの取扱い等に関する制度の見直しが必要になりました。東京都では、令和3年3月から東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）において、国の認定基準や東京都の実情に基づいたふぐ調理師免許制度の検討が進められ、令和3年10月の答申において、制度

見直しの方向性が示されました。

ふぐ取扱責任者免許制度の概要

審議会での検討結果を踏まえ、ふぐ条例及び規則が改正されました。新しい免許制度のポイントについて解説します。

●受験資格の廃止

国の認定基準において、ふぐ処理者の認定の際に必要な知識及び技術は、実務経験の客観的な評価では確認が困難であるため、試験により確認することとされています。これを踏まえ、受験資格（調理師免許の取得及び2年以上の従

【ふぐ調理師免許制度（従来の制度）】

受験資格	・調理師免許の取得 ・ふぐ調理師の下での2年以上の従事経験
試験内容	・学科試験：ふぐ条例及び規則に関すること、ふぐに関する一般知識 ・実技試験：種類鑑別、内臓識別、処理技術（調理技術を含む）
他自治体からの受入要件	都と同等以上の試験内容である自治体の試験に合格した免許取得者で、調理師免許取得者かつ都知事が行う講習会（ふぐ条例及び規則に関すること）を受講した者。

【ふぐ取扱責任者免許制度（令和5年4月1日以降）】

下線部が変更箇所	
受験資格	なし
試験内容	・学科試験：ふぐ条例及び規則に関すること、ふぐに関する一般知識、 <u>水産食品の衛生に関する知識</u> ・実技試験：種類鑑別、内臓識別、処理技術（調理技術を除く）
他自治体からの受入要件	都と同等以上の試験内容である自治体の試験に合格した免許等取得者で、都知事が行う講習会（ふぐ条例及び規則並びに都内に流通するふぐに関すること）を受講した者。

コラム＜ふぐ取扱責任者とは＞

ふぐ取扱責任者の名称を用いてふぐの取扱いに従事することができる者として、都知事の免許を受けた者をいいます。ふぐ取扱責任者の資格を取得するためには、学科試験及び実技試験からなる都知事が行うふぐ取扱責任者試験に合格する必要があります。

なお、令和4年度以前に交付された「ふぐ調理師免許証」は「ふぐ取扱責任者免許証」とみなされますので、試験の再受験や免許証の切替交付手続等は不要です（ふぐ取扱所の認証書についても、特段の手続は不要です）。

事（経験）を廃止しました。

●資格名称の変更

受験資格が廃止され、受験時に調理師免許を取得していることが必須でなくなったため、従来の「ふぐ調理師」の名称を「ふぐ取扱責任者」に変更しました。

●試験内容の変更

1 学科試験
受験資格が廃止されたことから、国の認定基準に準拠するため、学科試験科目に「水産食品の衛生に関する知識」を追加しました。

2 実技試験

国の認定基準では、有毒部位の除去等が確実にできることが求め

られており、調理技術の確認は求められていないことから、処理技術の対象から「調理技術（皮引き、刺身引き）を除外しました。

東京都のふぐの取扱いに関する規制

ふぐ条例では、丸体のふぐ及び有毒部位の除去が不十分な未処理のふぐの取扱いについて、規制しています。

未処理のふぐを取り扱う営業者は施設ごとに専任のふぐ取扱責任者を定め、都知事の認証を受ける必要があります。ふぐ取扱所の認証手続は保健所で行い、ふぐ取扱所認証書の交付を受けるまでは、未処理のふぐを取り扱ってはけません。



●ふぐ取扱責任者の義務

ふぐ取扱責任者は、ふぐの取扱

いに従事するに当たっては、ふぐ条例に規定する次の事項を遵守しなければなりません。

- ・食用のふぐ以外の種類のふぐ及び有毒部位（未処理の食用のふぐに含まれるものを除く。）を販売しないこと。
- ・ふぐ取扱責任者以外の者に、未処理の食用のふぐを販売しないこと。
- ・認証を受けたふぐ取扱所以外の場所、ふぐの取扱いに従事しないこと。
- ・有毒部位を確実に除去し、除去した後の可食部位及び処理に使用した器具は十分に洗浄すること。
- ・除去した有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないように施設できる容器等に保管すること。
- ・施設できる容器等に保管した有毒部位は、焼却等衛生上の危害が生じない方法で処分すること。
- ・食用のふぐを凍結する場合は、急速凍結法により行うこと。
- ・食用のふぐを解凍する場合は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後の食用のふぐは、直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。
- ・ふぐの運搬又は貯蔵に際して、紛失又は盗難が生じない処置を講ずること。
- ・免許証を他人に譲渡又は貸与しないこと。

免許制度は改正されますが、ふぐの種類の鑑別及び有毒部位の除去というふぐの処理に係る知識及び技術については、これまでと同様に試験により確認し、認定されることは変わらず、ふぐに係る食品の安全性は担保されます。

新試験・免許制度の詳細については、都HPで御案内しています。

◆新試験・免許制度に関するお問合せ

東京都保健医療局健康安全部

健康安全課試験・免許担当

03・5320・4358

◆ふぐ条例改正に関するお問合せ

東京都保健医療局健康安全部

食品監視課乳肉水産担当

03・5320・4413

「巡回活動記録簿」の活用を

食品衛生自治指導員（以下「指導員」という）による巡回指導活動は、自主管理体制の確立に大きな成果を挙げています。今後もこれらの活動を通じて、更なる自主管理の向上にご協力ください。指導員の皆様には、担当施設の巡回指導を通じて、協会の食品衛生の更なる向上が図られるようお願いいたします。

巡回活動記録簿の記入

- ①講習会等参加状況
現場簡易検査を実施した際は、実施件数を記載欄に記入してください。
- ②担当施設名等の記入
また、各種講習会等に参加した際は○を記入してください。
- ③情報紙の配付から：
担当施設を巡回する際には、情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」を配付してください。

の配付をお願いします。

巡回指導月日の記載

情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配付日及び巡回指導を行った月日を記載してください。

⑤整理・整頓・清掃の確認

「公衆衛生上必要な措置の基準」により、「施設やその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。」と規定されています。これは、食中毒予防や異物混入防止の観点からも重要な事項となっています。

指導員自身の感覚で、良（できている）・未（不十分または未実施）のいずれかに○をしてください。

- ⑥食品衛生管理ファイル記載状況等の確認

食品衛生法では、食品等事業者の責務として「製造、販売などの食品及びその原材料などの情報に関する記録の作成と保存に努めなければならない」と明記されており、衛生状態を日々記録することが重要事項となっています。巡回指導時に食品衛生管理ファイルの活用状況及び記載内容の確認をしていただき、記載状況に

ついて、良・未のいずれかに○をしてください。

⑦検便実施の確認

個人の衛生管理を行う上で基本となる検便の実施は、「措置基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」などにおいても、食中毒発生防止と食品衛生の自主管理確立のために重要な事項となっています。

巡回した施設での検便実施状況を確認の上、実施・未実施のいずれかに○をしてください。なお、実施した際には該当月をカッコ内に記入してください。

⑧賠償保険加入状況の確認

食中毒事故をはじめ、製品による欠陥で被害を受けた消費者を救済すると同時に、食品事故の賠償対策としての保険に加入しているか未加入か、いずれかに○をしてください。

⑨殺虫・殺鼠の実施状況の確認

「公衆衛生上必要な措置の基準」により、「1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年以上保管すること。」とされています。

殺虫・殺鼠の作業が行われた時は、その、実施月を記入してください。

⑩特記事項欄について

巡回活動を行った際の記録簿の確認項目において、未・未実施・未加入等の項目にチェックが付された際は、対応方法を記入してください。

⑪食品取扱いの3原則

最終頁に食品取扱いの3原則を記載いたしました。巡回指導の際

にご活用ください。

「巡回活動記録簿」の回収にご協力を

2022年度版「巡回活動記録簿」の回収にご協力ください。

2022年度版の「巡回活動記録簿」を令和5年度に各地域食協で開催される指導員会や理事会等で回収させていただきます。返却の際には、講習会等参加状況・巡回活動記録簿欄の記載内容をご確認の上、指導員部長または管轄総

教育用ビデオが完成

『火伝！肉料理必焼法』

（加熱の極意）

東京都より制作委託を受け、都八王子市・町田市・区の保健所等食品衛生行政の第一線で働く食品衛生監視員が制作委員を務めた食品衛生教育用ビデオが完成しました。

中毒が後を絶たないことから、肉料理の加熱をテーマとし、タイトルは「火伝！肉料理必焼法」加熱の極意。肉料理は中心まで、加熱しなければならぬことを普及啓発しています。

ストーリーは、「弟子が師匠から流派に伝わる不思議な巻物に記された肉料理の極意を学んでい

合事務所まで必ずご返却ください。巡回指導活動の活性化にむけた表彰制度

指導員活動は協会の根幹をなす事業であることから、「巡回活動記録簿」の記載率向上を目的とした「第2次指導員活動の活性化計画」の2年目として、「明確に記載された巡回活動記録簿」の回収をお願いし、記載率が一定水準以上の食協を2026年に表彰する予定です。

令和4年度に回収した2021年度版の記載率について、一定水準以上の記載率を記録した協会はありませんでしたが、是非2022年度版の記載率向上をお願いします。



く」という時代劇風の展開で、実践的な調理実験や肉断面の鮮明な映像などで加熱と検証の重要性をわかやすく解説しています。

また、多言語対応の取り組みとして、日本語・英語・中国語（簡体字・繁体字）・韓国語の字幕表示機能が盛り込まれております。

なお、この教育用ビデオは、全国の事業者等に販売することが可能となっています。各種講習会や

ふぐ取扱責任者教本販売中

『最近5年間の問題回答』と合わせてご利用ください

一面記載のとおり、今般、食品衛生法が改正され国によりふぐ処理者の認定基準が全国平準化されたことなどを踏まえ、東京都はふぐ条例を改正し、「ふぐ調理師」を「ふぐ取扱責任者」に改め、試験制度に関し、受験資格を廃止し、学科試験科目に「水産食品の衛生に関する知識」を追加し、実技試験のふぐ処理技術から調理技術を

はずしました。

当協会は、この試験制度の変更にもない「ふぐ調理師教本」の名称を「ふぐ取扱責任者教本」と改め、新科目についての内容やふぐ処理技術の手順をわかりやすく学べる写真を掲載し、東京都担当部局の監修のもと刊行いたしました。6月1日から販売しております。ふぐ取扱責任者を目指す方々が、同じく販売しております「ふぐ調理師試験最近5年間の問題と回答」とあわせて活用することで見事免許を取得していただくことを期待しております。



購入希望の方は衛生教育部指導課までご連絡下さい。こちらのQRコードからご覧になれます。「衛生教育部指導課」03・3404・0121

ふぐ調理師試験 最近5年間の 問題と解答

問題の解説付



2023

一般社団法人東京都食品衛生協会

