

鳥取県ふぐ処理師試験の参考資料
(処理の技術)

鳥取県生活環境部くらしの安心局

くらしの安心推進課

令和6年7月

目 次

A	ふぐ処理師試験	1
B	ふぐの処理（実技）	
I	ふぐの種類の見別	2
II	ふぐの処理（毒性臓器の見別含む）	11
C	関係法令等	
I	食品衛生法	20
II	食品安全基本法	21
III	食品表示法	21
IV	食品表示基準	22
V	鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例	23
VI	鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則	24
VII	鳥取県食品衛生条例施行規則	24
D	諸手続について	25

（添付資料）

- ・鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例（全文）
- ・鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則（全文）
- ・鳥取県食品衛生条例（全文）
- ・鳥取県食品衛生条例施行規則（全文）
- ・国通知（ふぐの取扱いに関する通知、ふぐ処理者の認定基準に関する通知）

※注意事項

本資料は鳥取県ふぐ処理師試験の実技試験における参考として作成したものです。
受験に際しては、市販の参考書とともに、御活用ください。

A ふぐ処理師試験

鳥取県ふぐ処理師試験は、学科試験及び実技試験で構成されており、本書では実技試験に関して述べる。

なお、鳥取県ふぐ処理師試験の詳細については、毎年 11～12 月頃、鳥取県から示す受験案内を確認すること。

●試験概要

	科目	配点	時間	出題内容
学科試験	水産食品の衛生に関する知識	100 点	120 分	食品衛生法、食品衛生法施行規則、食品表示法、鳥取県食品衛生条例、鳥取県食品衛生条例施行規則、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則に関する知識
	ふぐに関する一般知識	400 点		
実技試験	ふぐの種類鑑別	100 点	5 分	実物のふぐ 5 種類を鑑別し、標準和名で解答する。
	ふぐの処理 (毒性臓器の鑑別を含む。)	100 点	25 分	ふぐの処理を衛生的に行い、内臓を鑑別して可食部位と不可食部位(有毒部位)を区別する。

●合否基準

(1) 学科試験

水産食品の衛生に関する知識及びふぐに関する一般知識の合計得点が 300 点以上である者を合格とする。ただし、水産食品の衛生に関する知識の得点が 30 点未満の場合は不合格とする。

(2) 実技試験

「ふぐの種類鑑別」の得点が 60 点以上かつ「ふぐの処理(毒性臓器の鑑別を含む)」の得点が 80 点以上である者を合格とする。ただし、ふぐの処理(毒性臓器の鑑別を含む)の得点が 80 点以上であっても次のいずれかに該当する場合は不合格とする。

- ア 毒性臓器の鑑別において、卵巣又は精巣の正確な鑑別ができていない場合
- イ 毒性臓器の鑑別において肝臓の正確な鑑別ができていない場合
- ウ 処理後の筋肉に有毒部位が付着している場合
- エ ふぐの可食部位と不可食部位の正確な鑑別ができていない場合

B ふぐの処理（実技）

本県では実技試験として、次の2つの科目を実施している。

I ふぐの種類の見別

ふぐの種類を見別する。

II ふぐの処理（毒性臓器の見別を含む）

ふぐの処理を衛生的に行い、内臓を見別して可食部位と不可食部位（有毒部位）を区別する。

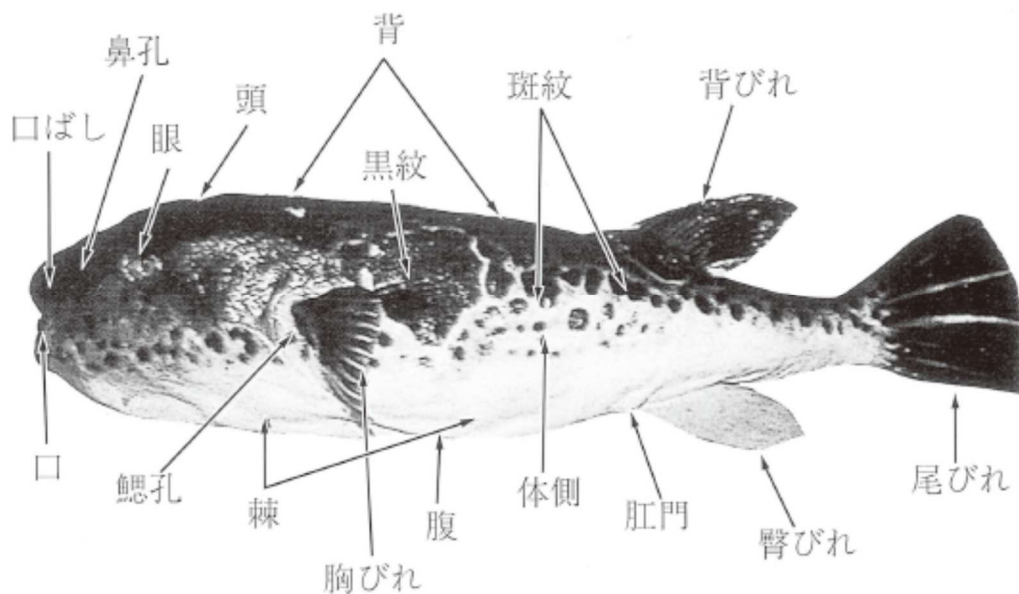
I ふぐの種類の見別

ふぐの種類の見別は、ふぐの種類ごとに異なる有毒部位を除去して可食部位のみを適切に提供する上で、非常に重要な事項である。

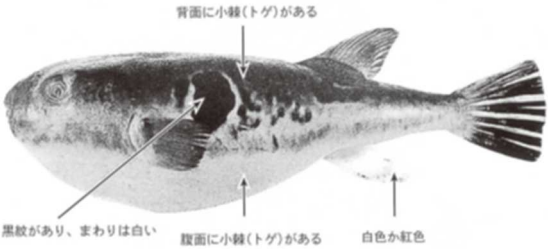
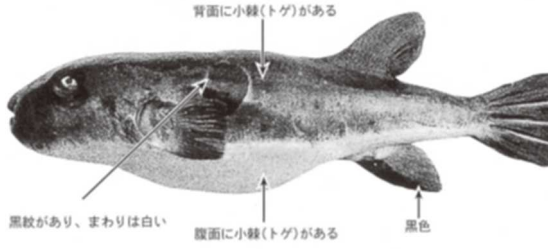
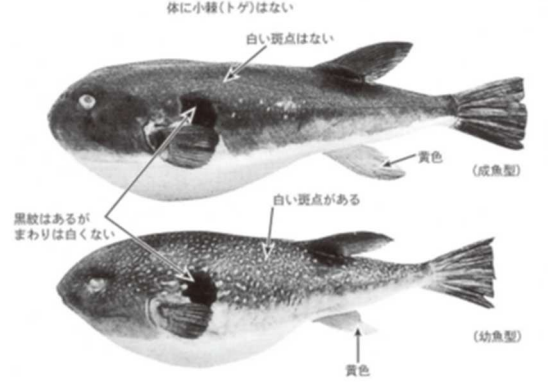
ふぐの名称は各地で異なり、時には別種類のふぐが同じ名称で呼ばれる場合もある。ふぐによる食中毒を防ぐためには、ふぐの種類及び毒性その他の特徴を十分に理解し、ふぐの種類を見別する必要がある。

以下に、ふぐの魚体各部の名称、我が国で食用にされているふぐ、その可食部位及び特徴について説明する。


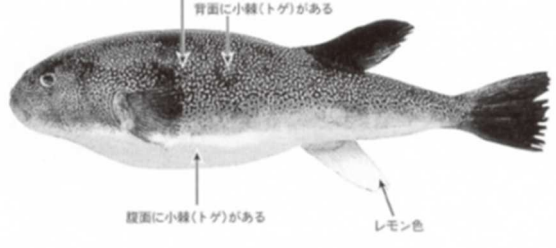
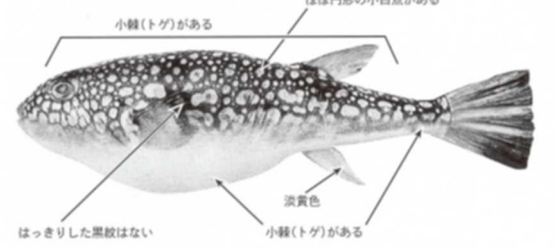
1 ふぐの魚体各部の名称


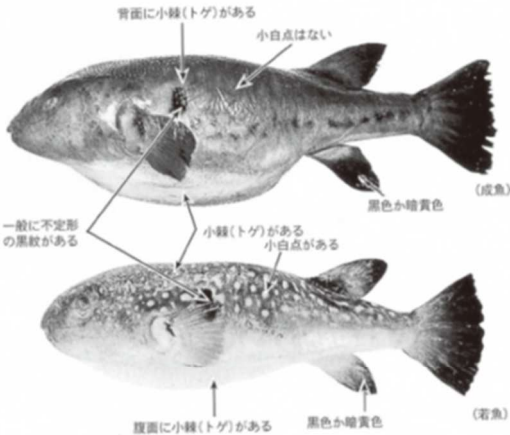
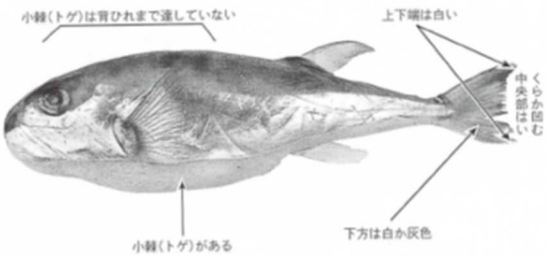


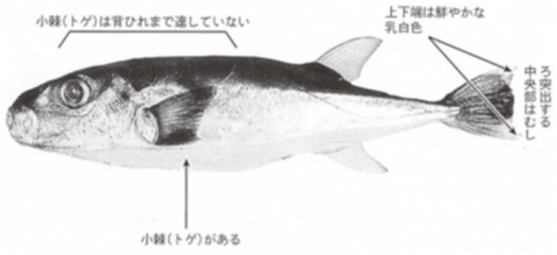
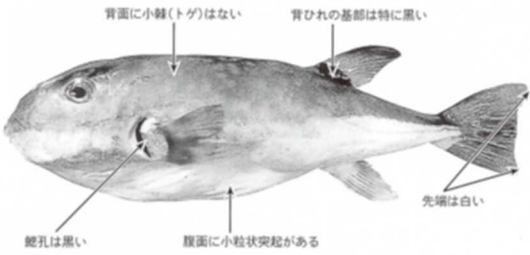
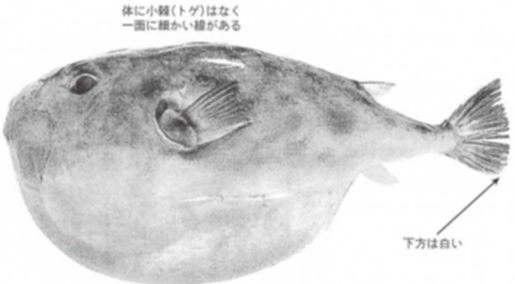
2 食用ふぐの種類と可食部位




フグの種類	写真
<p>1 トラフグ</p> <p>地方名 トラ、シロ、ホンフグ、マフグ、他</p> <p>英名 Ocellate puffer、Tiger puffer</p> <p>全長 80 cm以上に達する大型種</p> <p>分布 太平洋側では室蘭以南、日本海西部、黄海、東シナ海</p> <p>毒性 無毒 = 筋肉、皮、精巣</p> <p>備考 背面の色彩、斑紋は生息場所、大きさによって異なる。幼魚の背面はむしろ虫食い模様。</p>	
<p>2 カラス</p> <p>地方名 ガトラ、クロ (フグ)、ガータロ、他</p> <p>英名 Eyespot puffer</p> <p>全長 50cm 前後の中型種</p> <p>分布 主として東シナ海、黄海に分布。まれに本州中部以南</p> <p>毒性 無毒 = 筋肉、皮、精巣</p> <p>備考 トラフグと極めてよく似るが、臀鰭が黒いので区別できる。体色、斑紋も異なり、背面は紫がかった黒色で、一般に模様はない。</p>	
<p>3 マフグ</p> <p>地方名 ナメラ (フグ)、ナメタ (フグ)、ナゴヤ (フグ)、ショウサイフグ、他</p> <p>英名 Genuin puffer、Purple puffer</p> <p>全長 50cm 前後の中型種</p> <p>分布 北海道以南の太平洋側、サハリン以南の日本海、黄海、東シナ海</p> <p>毒性 無毒=筋肉、精巣。有毒=皮</p> <p>備考 体色、斑紋は成長とともに著しく変化し、成魚型(上)と幼魚型(下)があるが、幼魚型のままで成熟しているものもある。</p>	




<p>4 シマフグ</p> <p>地方名 キタマクラ、スジフグ、サバフグ、他</p> <p>英名 Striped puffer、Yellowfin puffer</p> <p>全長 60cm以上になる大型種</p> <p>分布 相模湾以南、黄海、東シナ海</p> <p>毒性 無毒=筋肉、皮、精巢</p> <p>備考 すべてのひれは鮮やかな黄色。中には縞がとぎれて白点状になったものがある</p>	
<p>5 ヒガンフグ</p> <p>地方名 アカメ (フグ)、ナゴヤ (フグ)、他</p> <p>英名 Panther puffer</p> <p>全長 35cmになる中型種</p> <p>分布 日本沿岸、黄海、東シナ海</p> <p>毒性 無毒=筋肉は一般に無毒。ただし三陸沿岸産は有毒。有毒=皮、精巢</p> <p>備考 背面、体側の黒褐色小斑点の大きさや数は個体によって異なる。アカメ又はアカメフグと呼ぶところが多い。</p>	
<p>6 ショウサイフグ</p> <p>地方名 ナゴヤ (フグ)、ゴマフグ、他</p> <p>英名 Vermiculated puffer</p> <p>全長 35cm前後の中型種</p> <p>分布 東北地方から九州沿岸、東シナ海</p> <p>毒性 無毒=筋肉、精巢。有毒=皮</p> <p>備考 背面は茶色の地色に濃褐色の模様があり、大型魚ではこれがとぎれて点状になる</p>	

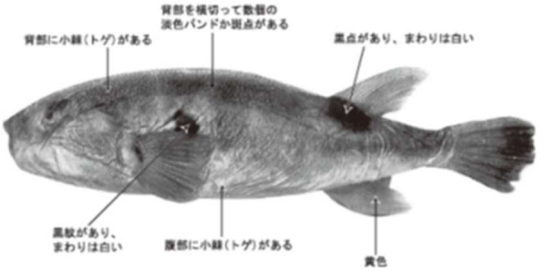
<p>7 クサフグ</p> <p>地方名 アカメフグ、スナフグ、ハマフグ、他</p> <p>英名 Grass puffer</p> <p>全長 15cm 前後の小型種</p> <p>分布 北海道を除く日本沿岸、韓国釜山、台湾</p> <p>毒性 無毒（弱毒）=筋肉。有毒=皮、精巢。</p> <p>備考 沿岸で最も普通に見られる</p>	
<p>8 ゴマフグ</p> <p>地方名 サバフグ、サメフグ、ゴマ、他</p> <p>英名 Spottyback puffer</p> <p>全長 40cm 前後の中型種</p> <p>分布 北海道南部以南、黄海、東シナ海</p> <p>毒性 無毒=筋肉、精巢。有毒=皮</p> <p>備考 若魚の背面はむしろ褐色</p>	
<p>9 コモンフグ</p> <p>地方名 ナゴヤ（フグ）、ゴマフグ、ヒガンフグ、他</p> <p>英名 Finepatterned puffer</p> <p>全長 25cm 前後の小型種</p> <p>分布 北海道以南の日本沿岸、韓国、台湾</p> <p>毒性 無毒=筋肉は一般に無毒。ただし、三陸沿岸産は有毒。有毒=皮、精巢。</p> <p>備考 コモンダマシに似るが、体側小白点の形の差異によって区別できる。分布も異なる</p>	

<p>10 アカメフグ</p> <p>地方名 アカメ、ヒガンフグ、メアカ、他</p> <p>英名 Red-eyed puffer</p> <p>全長 25cm 前後の小型種</p> <p>分布 我が国特産種。房総半島から高知沖までの本州中部太平洋側に分布</p> <p>毒性 無毒=筋肉、精巢。有毒=皮</p> <p>備考 一般にヒガンフグをアカメフグと呼ぶところが多く、混同することがある。</p>	
<p>11 サンサイフグ</p> <p>地方名 イロモノ、モフグ、アカボシ (フグ)、他</p> <p>英名 Tawny puffer</p> <p>全長 40cm に達する中型種</p> <p>分布 渤海、黄海、東シナ海</p> <p>毒性 無毒=筋肉。有毒=皮、精巢。</p> <p>備考 体色、斑紋は成長とともに著しく変化する。体の下縁に黄または橙色のバンドがある。我が国の沿岸では見られないが、以西底びき漁により漁獲される。</p>	
<p>12 シロサバフグ</p> <p>地方名 カナト、ギンフグ、サバフグ、他</p> <p>英名 Blowfish、Pufferfish、Half-smooth golden pufferfish</p> <p>全長 35cm 前後の中型種</p> <p>分布 鹿児島以北の日本沿岸、東シナ海</p> <p>毒性 無毒=筋肉、皮、精巢</p> <p>備考 クロサバフグとは、体色、尾ヒレの形と色彩、尾椎骨の骨瘤の有無によって区別できる。(本種に骨瘤はない。) 沿岸の底生性。</p>	

<p>13 クロサバフグ</p> <p>地方名 カナト、サバフグ、キタマクラ、ギンフグ、他</p> <p>英名 Brown-backed toadfish、Swellfish</p> <p>全長 40cmに達する中型種</p> <p>分布 九州から北海道南部の太平洋沿岸、東シナ海</p> <p>毒性 無毒=筋肉、皮、精巢。南シナ海産のものは、卵巣、肝臓が猛毒という報告もある(伍ら、1978)</p> <p>備考 全長15cm以上のものでは、尾椎骨に骨瘤をもつ。沖合の中層性。以西底びき漁獲物のサバフグ類の主体である。</p>	
<p>14 カナフグ</p> <p>地方名 キンフグ、ギンフグ、キタマクラ、他</p> <p>英名 Smooth-backed blowfish</p> <p>全長 90cm前後の大型種</p> <p>分布 南日本、東シナ海、南シナ海、インド洋</p> <p>毒性 無毒=筋肉、皮、精巢。ただし、南シナ海産の筋肉は有毒(原田、1979)</p> <p>備考 尾ひれの形は成長とともに変化し、成魚では中央部が突出する。以西底びきでややまとまって漁獲される。</p>	
<p>15 ヨリトフグ</p> <p>地方名 ミズフグ、デデフグ、他</p> <p>英名 Slackskinned puffer、Blunthead puffer</p> <p>全長 40cm前後の中型種</p> <p>分布 本州中部以南</p> <p>毒性 無毒=筋肉、皮、精巢</p> <p>備考 皮膚はたるんでいて、水を飲みこんでいることが多い。</p>	

<p>16 ハコフグ</p> <p>英名 Boxfish、Coffinfish、Trunkfish</p> <p>全長 25 cm前後の小型種</p> <p>分布 本州中部以南の暖海</p> <p>毒性 無毒=筋肉、精巢</p>	<p>体甲に突起はなく、体の横断面はほぼ四角形</p> 
<p>17 ネズミフグ</p> <p>地方名 イノーアバサー、他</p> <p>英名 Spot-fin porcupinefish</p> <p>全長 80cm に達する大型種</p> <p>分布 沖縄、全世界の熱帯域</p> <p>毒性 無毒=筋肉、皮、精巢</p> <p>備考 沖縄、中部太平洋の島々では、重要な食用種。この他、我が国南部水域には、数種のハリセンボン属魚類が出現する。</p>	<p>背部、胸ひれ、背ひれ、尾ひれに小黒点がある</p>  <p>腹面に小黒点はない</p>
<p>18 ヒトヅラハリセンボン</p> <p>地方名 ハリフグ、ハリセンボン、チョウチンフグ、アバサー、他</p> <p>英名 Black-blotched porcupinefish</p> <p>全長 60cm 前後の大型種</p> <p>毒性 無毒=筋肉、皮、精巢</p> <p>備考 沖縄、中部太平洋の島々では重要な食用種。</p>	<p>背部にいくつかの大型黒紋がある</p> 

<p>19 ハリセンボン</p> <p>地方名 イバラフグ、イガフグ、ハリフグ、バラフグ、アバサー、他</p> <p>英名 Balloon porcupinefish、Balloonfish、Spiny puffer、Longspined porcupinefish</p> <p>全長 30 cm以下の小型種</p> <p>分布 本州中部以南、全世界の暖流域</p> <p>毒性 無毒=筋肉、皮、精巢。</p> <p>備考 沖縄では「アバサー」のむき身を賞用するが、これにはヒトヅラハリセンボン、ネズミフグ、イシガキフグのほか、わずかながらハリセンボンも含まれる。我が国に来遊するのは10～15cmの若魚。</p>	<p>体の全面に強くて可動の長い棘(トゲ)が密布する</p> 
<p>20 イシガキフグ</p> <p>地方名 イガフグ、イバラフグ、コンペ、トーアバター、他</p> <p>英名 Spot-fin burrfish</p> <p>全長 65cm前後の大型種</p> <p>毒性 無毒=筋肉、皮、精巢</p> <p>備考 沖縄、八丈島で食用。この他、我が国南部水域には、数種のイシガキフグ属魚類が出現する。</p>	<p>体の表面を強くて不動の短い棘(トゲ)が覆っている</p> 
<p>21 ナシフグ</p> <p>地方名 ナゴヤ(フグ)、スナフグ、ショウサイフグ、ゴマフグ、他</p> <p>英名 Pear puffer</p> <p>全長 25 cm前後の小型種</p> <p>分布 瀬戸内海、九州西岸、黄海、東シナ海</p> <p>毒性 無毒=筋肉(有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る)、精巢(有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る)。有毒=皮、精巢</p> <p>備考 背面、体側の斑紋は個体によって異なる。</p>	<p>体に小棘(トゲ)はない</p>  <p>黒紋があり、まわりは白く菊花状にふちどられる</p> <p>下方は白い</p>

<p>22 メフグ</p> <p>英名 Obscure puffer</p> <p>全長 45cm 前後の中型種</p> <p>分布 東シナ海。南シナ海、これに注ぐ河川</p> <p>毒性 無毒=筋肉、精巣。有毒=皮。</p> <p>備考 サンサイフグの成魚に似るが、メフグは胸ひれ後方と背ひれ基部にまわりが白い黒紋をもつので区別できる。若魚は背面に小白点をもつ。我が国の沿岸ではみられないが、以西底びきものに混入することがある。</p>	 <p>背鰭を横切って数個の淡色バンドか斑点がある</p> <p>背鰭に小棘(トゲ)がある</p> <p>黒点があり、まわりは白い</p> <p>黒紋があり、まわりは白い</p> <p>腹鰭に小棘(トゲ)がある</p> <p>黄色</p>
--	---

※カラー写真を確認したい場合は、厚生労働省 HP「自然毒のリスクプロファイル：魚類：フグ毒 (https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html#akame)」を参照してください。

Ⅱ ふぐの処理（毒性臓器の鑑別を含む）




ふぐの処理手順には、地域によって様々な手順があり、本県のふぐ処理師試験では一般的に次の手順で行われている。

試験開始後、最初にふぐの体表に付着する粘液等を水で洗い、ふきんで水切りしてから包丁での処理作業に移る。





処理作業中は血液や汚物が出るが、散らかさないように注意し、可食部位と不可食部位（有毒部位）を分けてバットに入れ、鑑別用の名札を置く。

参考までに、次頁にふぐの処理手順を示す。





(参考1) ふぐの処理手順

	<p>1</p> <p>処理前に、粘膜を落とすため、口先から尻尾までタワシを使用して、水を流しながら二度洗いする。また、寄生虫（俗に「ちょうちょう」）がひれ等の裏に寄生していないかをよく調べる。</p>
	<p>2</p> <p>背びれを尾の方から包丁を入れて、切り取る。</p>
	<p>3</p> <p>左右の胸びれを切り取る。</p>
	<p>4</p> <p>しりびれを切り取る。</p>

	<p>5</p> <p>鼻の穴に沿って、口の両側面に包丁を入れ、皮に切れ目をそれぞれ入れる。</p>
	<p>6</p> <p>ふぐを平に置き、舌を切り落とさないように注意しながら、両鼻の上から切り込みを入れる。</p> <p>そのまま、ふぐを少し持ち上げて、切り込んだ包丁で口を押えながら、腹腔から突出している舌の下に包丁を滑りこませる。</p>
	<p>7</p> <p>その後、反対の手で、包丁のミネを叩いて口先の部分を切り落とす。</p>
	<p>8</p> <p>ふぐの頭部分の皮に切り込みを入れる。</p> <p>左右両側を行う。</p>

	<p>9</p> <p>ふぐを横にして胸びれのところから尾に向かって真っすぐ皮を突き切る。 左右両側を行う。</p>
	<p>10</p> <p>尾の方から指で背皮を剥がし、尾から皮を切り離す。</p>
	<p>11</p> <p>包丁で尾の方を押え、皮を背びれまで引き剥がす。</p>
	<p>12</p> <p>背びれのところで「助け包丁」を入れる。頭の方まで皮を力強く引き剥がし、最後は包丁で身と皮を切り離し、皮の処理を行う。</p> <p>※皮の処理は粘膜（血が含まれているため不可食部位）の除去を行う。ふぐ処理師試験では、粘膜の除去まで行い、とうとうみと皮の分離は不要。</p>

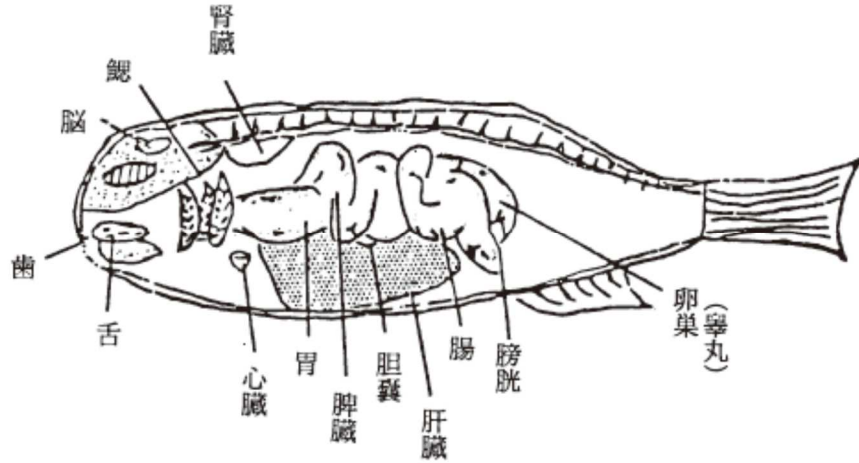
	<p>13</p> <p>腹皮も背皮と同様に切り離し、皮の処理を行う。</p> <p>※皮の処理は粘膜（血が含まれているため不可食部位）の除去を行う。ふぐ処理師試験では、粘膜の除去まで行い、とうとうみと皮の分離は不要。</p>
	<p>14</p> <p>頭のおご骨、えらの所から中骨まで包丁で切り込みを入れる。</p> <p>左右両側を行う。</p>
	<p>15</p> <p>カマの付け根の骨を切る。</p> <p>左右両側を行う。</p>
	<p>16</p> <p>えら部分を包丁で切り開く</p>

	<p>17 包丁で首を押さえ、えらと下あご部分をつかんで内臓と一緒に肛門のところまで引き離し、最後に包丁で切り離す。</p>
	<p>18 頭と胴体の付け根を切り離す。</p>
	<p>19 胴体の腹側にあるウグイス骨を付け根から切り込みを入れて、尾側からむしり取る。</p>
	<p>20 頭部は「腎臓 (かくしぎも)」と言う頭の肉に付着している「なめだれ」等をきれいに取り除く。</p>

	<p>21</p> <p>ふぐの脳を取り除くため、ふぐの頭に包丁を入れ、脊髄（背骨）を切り取る。</p> <p>※骨は可食部位であるが、この場合、不可食部位である脳と一緒に切り取られているため、骨は不可食部位とする。</p>
	<p>22</p> <p>眼球は包丁の先を使って切り取る</p>
	<p>23</p> <p>内臓を部位ごとに正確に切り分ける。</p>
	<p>24</p> <p>ふぐ処理師試験では、可食部と不可食部に分けて、該当する臓器に鑑別札つける。</p> <p>※写真は、雄の場合の鑑別結果のため、卵巣の札は使用していない</p>

(参考2) ふぐの特徴及び構造

1 ふぐの内臓とその名称



ふぐの腹腔を開くと、脊椎骨の直下に空気で満たされた膜質で長楕円形の嚢が横たわっている。これは高等動物の肺に相当する鰓（ウキブクロ）である。消化管は口から食道に移り少し膨張した胃を経て小腸に連なり、腹腔内を曲折縦走して肛門に終わる。

胃に密接して薄茶→黄土色を呈する大きな肝臓がある。その腹面中央部に近く胆汁の貯蔵所である胆嚢が附着する。腸の屈曲した部分に暗褐色を呈した脾臓がある。体腔の背壁に密着して少々不規則を呈する腎臓があり、輸尿管によって尿を膀胱に送る。

膀胱は生殖線と共に排泄口に開口する。肝臓の前方に薄膜によって区切られた腔内に心臓があり、鰓に通じている。生殖器は体腔の後下方に於いて左右1対ある。

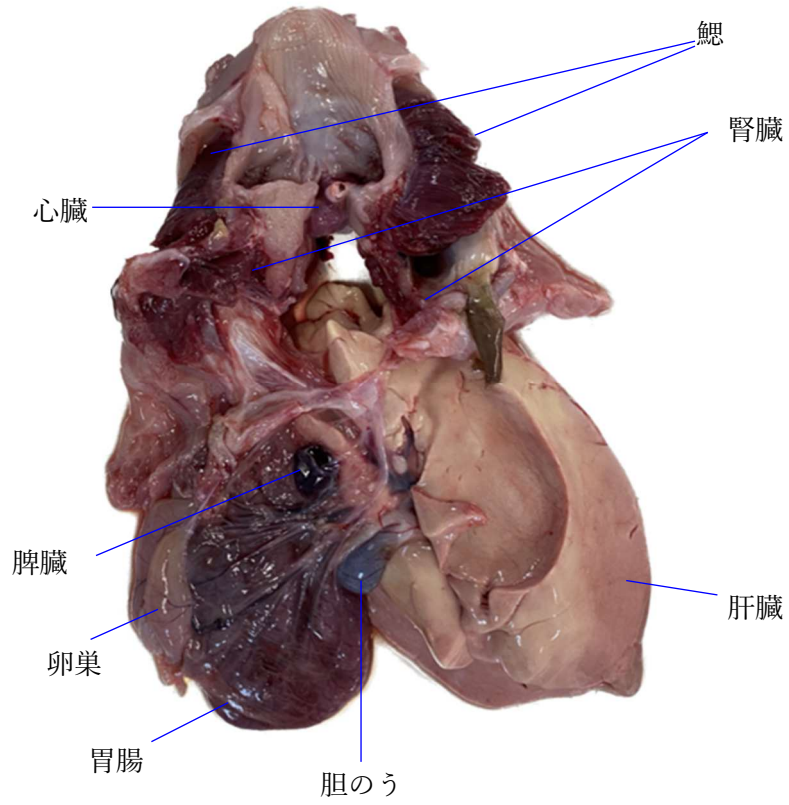
睾丸（しらこ）と卵巣（まこ）

睾丸（しらこ）は雄の精子を入れる臓器で、卵巣（まこ）は雌の卵子を入れる臓器である。「トラフグ」の睾丸について、10月頃は小指大であるが、11月からは少しずつ大きくなり、3月～4月頃が一番大きく、握り拳し大になる。ふぐ料理では「トラフグ」の睾丸は珍重されているが、素人はよく「まこ」を「しらこ」と混同する危険がある。

睾丸（しらこ）と卵巣（まこ）の特徴

区分	睾丸（しらこ）	卵巣（まこ）
色	白い	卵黄色
表面	毛細血管が少ない	毛細血管が多い
断面	軟弱で豆腐又はヨーグルト状を呈する。空洞がない。	粟粒のような粒々からできている。この卵粒が未だ発育していないときは空洞になっている。

2 内臓の様子



※写真は雌の内臓写真



※写真は睾丸 (しらかし)

C 関係法令等

I 食品衛生法

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としており、「総則」「食品及び添加物」「器具及び容器包装」「表示及び広告」「食品添加物公定書」「監視指導」「検査」「登録検査機関」「営業」「雑則」「罰則」の11章からなる。

第6条では、食品又は添加物について、「腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの」、「有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの」、「病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの」、「不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの」の販売、製造、加工、使用、調理、陳列等を原則禁止している。これは、本法に基づく各種の規制のうちのひとつの柱であり、食品、添加物に関する規制の骨格をなす基本的な規定である。

第13条では、内閣総理大臣が、公衆衛生の見地から食品衛生基準審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造等の基準又は成分規格を定めることができることとしており、基準又は規格が定められたときは、これに合わない食品、添加物の製造、販売等が禁止されている。

第18条では、内閣総理大臣が、公衆衛生の見地から食品衛生基準審議会の意見を聴いて、販売の用に供し、若しくは営業上使用する器具若しくは容器包装について規格及び基準を定めることができることとしており、規格又は基準が定められたときは、これに合わない器具等は、その販売等が禁止されている。

第19条では、内閣総理大臣は、一般消費者に対する器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、前条第1項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができることとしており、表示につき基準が定められた器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、販売、陳列、営業上の使用が禁止されている。

第28条では、厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事は、食品、添加物、器具若しくは容器包装等を検査させ、又は試験に必要な限度において、無償で収去させることができることとしており、第30条でこの検査や収去を行うことができるものを食品衛生監視員と規定している。

第51条では、厚生労働大臣は、一般衛生管理として営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他一般的な衛生管理に関することの基準及びHACCPに沿った衛生管理として食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取り組み

に関する基準を定めることを規定しており、営業者はこれらの基準を道守しなければならない。

第54条では、都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設につき、条例で業種別に必要な基準を定めなければならないとしており、本県では、飲食店営業等の32業種について、その基準を「鳥取県食品衛生条例」で規定し、その施設基準に合わないと営業は許可されない。

また、ふぐを処理する場合に必要な許可業種は、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、複合型冷凍食品製造業のいずれかであり、ふぐの処理を行う場合は、これらの許可業種の施設基準のほか、ふぐの処理を行う場合の要件として同条例に定められた次の施設基準も満たす必要がある。

- ・ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
- ・ ふぐを処理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、ふぐを摂氏マイナス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。

II 食品安全基本法

食品安全基本法は、食品の安全性の確保にかかわる基本理念が定められるとともに、国、地方公共団体および食品等事業者の責務ならびに消費者の役割を明らかにしている。

また、食品の安全性の確保に関する施策の基本的な方針として次のとおり規定されており、これらにより講じられる措置について、その具体的な実施に関する基本的事項を定めて公表することとされている。

- 1) 食品健康影響評価の実施。
- 2) 前記1)の結果に基づいた施策の策定。
- 3) 関係者相互間の情報および意見交換の促進。
- 4) 重大な食品事故等の緊急事態への対処に関する体制の整備。
- 5) 関係行政機関の相互の密接な連携等。

III 食品表示法

食品表示法は、消費者が食品を摂取する際の安全性の確保、そして消費者が自主的かつ合理的に食品選択の機会確保を目的とした法律で、具体的な表示のルールは、同法に基づく、食品表示基準に定められている。

第4条は、食品表示基準の策定に関する規定であり、第1項では内閣総理大臣が食品に関する表示の基準を定めることが規定されている。食品表示基準では、食品の表示事項及び食品関連事業者等が遵守すべき事項が定められており、基準の内容は、消費者が食品を摂取する際の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な選択のために必要なものとなっている。

第5条では、食品関連事業者(製造者、加工者、販売者等)は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならないと定められている。

IV 食品表示基準(抜粋)

(個別的義務表示)

第4条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち別表第19の上欄に掲げる食品を販売する際(設備を設けて飲食させる場合を除く。)には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下である一般用加工食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項の表示を省略することができる。

別表19 (食品表示基準 第4条、第5条関係)…ふぐに関する部分のみ

食品	表示事項	表示の方法
ふぐを原材料とするふぐ加工品	ロットが特定できるもの	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
	原料ふぐの種類	原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。 (1~27 略)
	漁獲水域名(原料ふぐの種類がなしふぐ(有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。)の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ(有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。)の精巢を原材料とするものに限る。)	漁獲水域名を表示する。
	生食用であるかないかの別(冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。)	生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。

	生食用である旨(切り身にしたふぐであって生食用のもの(調味したものであって、凍結させたものを除く。)に限る。)	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。
--	---	-----------------------------

V 鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例

この条例は、ふぐの取扱い及び営業について必要な規制をすることにより、ふぐ毒による食中毒の発生の防止を図り、もって県民の健康の保護に資することを目的としている。

第3条では、ふぐの加工等の制限を規定しており、ふぐは、「食品衛生法施行令第35条第1号(飲食店営業)、第4号(魚介類販売業)、第16号(水産製品製造業)、第26号(複合型そうざい製造業)又は第28号(複合型冷凍食品製造業)に規定する営業に係る食品衛生法第55条の規定による許可を受けた者であって、ふぐを処理する者として規則で定める書類の交付を受けたもの(以下「許可営業者」という。)に販売するとき」、「卸売市場の施設内において卸売業者、仲卸業者又は売買参加者に販売するとき」以外は、処理(有毒部位の除去等をいう。)を行ったものでなければ、食用として加工、調理、販売することを禁止している。

また、ふぐの取扱いはふぐ処理師でないと行うことができない。第2条では、ふぐ処理師とは、ふぐ取扱いに従事できる者としてふぐ処理師の免許を受けたものと定義している。

第4条では、ふぐ処理師の免許は、「ふぐ処理師試験に合格した者」又は「ふぐ処理ができる者として都道府県知事等の免許を受けている者」の申請により知事が与えることとしている。

ふぐ処理師は、「免許証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない」、「ふぐ取扱いに従事するときは、免許証を携帯し、関係者の請求があるときは、これを提示しなければならない」、「ふぐの毒性のある部分は、施錠できる専用容器に収容し、食用に供されないよう完全に処分しなければならない」、「許可営業者が行う営業に係る施設以外の場所で、ふぐ取扱いを行ってはならない。」こととしている。

第12条では、「他の都道府県で有毒部位を除去したふぐ」及び「規則で定めるふぐ加工製品」は、ふぐ処理師が処理を確認したものでなければ、食用として加工、調理、販売することを禁止している。ただし、ふぐの処理ができる者として都道府県知事等の免許を受けている者が処理を行ったものはこれに含まないこととしている。

第13条では、有毒部位を除去したふぐ及び規則で定めるふぐ加工製品を食用として加工、調理、販売する場合は、ふぐの処理が適切に行われたことを確認するために規則で定める事項を記録し、保存しなければならないこととしている。ただし、許可営業者が行う場合はこれに含まないこととしている。

VI 鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則

この規則は、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例の施行に関して必要な事項を定めている。別表第1には、食用に供することができるふぐの種類とその有毒部位を規定している。

条例第3条第1号で規定されるふぐを処理する者として規則で定める書類は、鳥取県食品衛生条例第5条第1項で規定する「営業許可証（ふぐを処理する営業に係るものであることが表示されたものに限る。）」又は「その他ふぐを処理する営業について食品衛生法第55条第1項の許可を受けた者であることを証する書類」としている。

条例第12条及び第13条の規則で定めるふぐ加工製品は、「ふぐ刺身等生食に供されるもの」、「ふぐちり材料その他加熱等の簡易な調製で食用に供されるもの」、「塩蔵処理を行った加工製品」としている。

条例第13条の記録し保存する規則で定める事項は、「原料としたふぐの種類」、「処理をしたふぐ処理師又は認証営業者の住所及び氏名」、「処理をした年月日」、「なしふぐを原料としたものにあつては、漁獲された海域」、「塩蔵処理を行った加工製品にあつては、マウス毒性試験の方法による毒性検査の結果」としている。

VII 鳥取県食品衛生条例施行規則

鳥取県食品衛生条例施行規則第14条第2項に基づき許可営業者は、営業施設に設置したふぐ処理師に変更があつた場合には、速やかに知事に届け出なければならないとしている。

D 諸手続について

ふぐ処理師は、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例に基づき、鳥取県ふぐ処理師試験に合格した者、又はふぐの処理ができる者として都道府県知事等に認められている者が申請することができる。

I 鳥取県ふぐ処理師試験

鳥取県ふぐ処理師試験は、年1回、例年1月下旬から2月上旬頃に実施している。

日程等の詳細は、鳥取県の公報、ホームページ等で確認すること。

(1) 問合せ先

鳥取県生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課（電話：0857-26-7211）

(2) 願書配布及び受付

例年11～12月頃、くらしの安心推進課及び県内各保健所で配布が開始される。

受験希望者は、願書の受付期間中に県内の各保健所に願書を提出する。（県外者の場合は、くらしの安心推進課に提出する。）

詳細は、受験願書とともに配布される受験案内を確認すること。

受験資格：なし

手数料：9,040円

ふぐ代金：時価（実技試験で使用するふぐは時価であるため、受験願書提出後に送付する受験票に記載した金額を試験当日に別途支払い）

必要書類：受験願書

（添付書類）

- (1) 写真（出願前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの）
- (2) 受験手数料に係る納付済証、領収書又は領収証書

II 免許の申請

試験に合格しただけではふぐ処理師として認められないため、合格者はふぐ処理師として免許登録をするための申請書その他添付書類を各保健所に提出し、免許証の交付を受ける必要がある。

（免許の申請に必要な書類）

(1) ふぐ処理師免許申請書

(2) ふぐ処理師試験の合格証書の写し（他の都道府県知事によりふぐの処理ができる者として認められている者にあつては、それを証する書類）

(3) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者でないこと証する書類

- (4) 写真（申請前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの）
- (5) 免許申請手数料 2,990円

Ⅲ 免許証の書換交付

ふぐ処理師免許証の記載事項に変更があった場合、免許証の書換交付を申請しなければならない。

（免許証の書換交付申請に必要な書類）

- (1) ふぐ処理師免許証書換交付申請書
- (2) 写真申請前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの）
- (3) 免許証
- (4) 書換交付の原因となる事実を証する書類
- (5) 手数料 1,700円

Ⅳ 免許証の再交付

ふぐ処理師免許証を無くしたり、損傷した場合には免許証の再交付の申請しなければならない。

（免許証の再交付申請に必要な書類）

- (1) ふぐ処理師免許証再交付申請書
- (2) 写真申請前6月以内に脱帽して正面から撮影した縦4.5センチメートル、横3.5センチメートルの大きさのもので、裏面に氏名及び撮影日を記入したもの）
- (3) 免許証を損傷した場合には、損傷した免許証
- (4) 手数料 1,700円

Ⅴ 免許証の返納

ふぐ処理師の免許証の再発行を受けた後に失った免許証を発見したとき、ふぐ処理師が死亡又は失踪の宣告を受けたとき、ふぐ処理師免許の取消しを受けたときは、速やかに免許証を返納しなければならない。

（免許証の返納に必要な書類）

- (1) ふぐ処理師免許証返納届
- (2) ふぐ処理師免許証（免許証の再交付を受けた後において亡失した免許証を発見したときは再交付を受けた免許証）

Ⅵ 営業施設（ふぐ取扱施設）に設置したふぐ処理師の変更（ふぐ処理師がいなくなった場合を含む）

鳥取県食品衛生条例規則第 14 条第 2 項に基づき、許可業者は施設に設置するふぐ処理師に変更があったときは、速やかに届け出なければならない。

(ふぐ処理師の変更に必要な書類)

(1) 営業許可申請書・営業届出 (変更)