

フグ処理者の講習会受講又は試験受験の資格についての主な意見

- 調理師免許は公衆衛生学、食品衛生学、食品学、調理理論等があるが、フグ処理者には、その中で食品衛生学は必要だが、調理師免許までは必要ない。
- 食品を扱う資格であることから、食品衛生の知識は必須で、食品衛生責任者が修得する程度の食品衛生の知識は必要。
- 食品としてのフグを取り扱うことから食品衛生に関する基本的な知識は必要であり、全国的に統一された要件となっている「食品衛生責任者」を満たす者とすることもあり得るのではないか。
- フグの処理にかかわらず営業施設には食品衛生責任者が設置され衛生管理は確保されているので、フグ処理者の要件として、食品衛生責任者の資格までは不要。食品衛生責任者となる資格を要件にする場合、講習会等の内容から食品衛生の項目を省略すべき。
- 基本的なフグ処理技術の習得にはフグ処理者の下での実務経験が必要。各都道府県の現状から1年以上の実務経験を求めるのが現実的。
- 認定試験は、受験者の知識・技能の一部を限られた時間内で判定するものであるため、フグ処理の実務経験は必要。人により経験の積み重ね方が異なるため、少なくとも、3年間の実務経験を求めるのが適当。
- 従事証明をもってフグの処理の実務経験が豊富とは言えない。従事証明より実際に処理技術を確認する方が重要。

【今後のフグ処理者の認定の考え方と具体的な基準案について<基本的な考え方>】

- 食品衛生法第6条の規定により、有毒・有害食品等について販売禁止されており、同条第2号のただし書の規定により、例外的に、フグの有毒部位の除去等により販売等が認められている。そのため、フグ処理者には、確実に魚種を特定し、有毒部位を除去できる知識及び処理技術が必要である。
- こうした観点から、フグ処理者の認定要件として、フグ処理の実務経験を必須としている都道府県が半数ほどあり、フグ処理者や営業者から従事証明を提出させることにより、従事期間を実務経験と見なし確認している。しかし、従事証明の確認のみで実務経験の客観的な評価は困難であり、認定の際に必要な知識及び技術を確認することが重要である。
- フグの有毒部位の除去等に必要な知識及び技術を有するか否かは、試験（講習会における試験を含む。）による確認が必要である。
- フグ処理者には、水産食品の衛生に関する基本的な知識も必要である。