

## 滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例の一部を改正する条例案の概要について

### 1 改正の経緯

ふぐは、有毒な物質を有することから、滋賀県では、滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例(平成4年滋賀県条例第42号。以下「ふぐ条例」という。)を定め、ふぐ調理師によるふぐの取扱いおよび未処理ふぐの販売を規制し、ふぐの毒による食中毒の発生防止を図っています。

ふぐは、ふぐ料理を提供する飲食店などで、ふぐの処理に関する有資格者により処理から調理まで一貫して行われることがほとんどでしたが、近年、全国的にふぐの生産流通が拡大し、有毒部位が除去された処理済みのふぐやふぐ加工品が量販店や通信販売でも購入でき、家庭でもふぐを食する機会が増えるなど、状況が変化してきています。

また、以前では漁獲されなかった地域でもふぐが漁獲されるようになったことなどから、ふぐの取扱いについて、全国統一制度創設の要望が強まっています。

こうした背景から、平成30年の食品衛生法改正時に、厚生労働省令でふぐを処理する者が規定され、これに伴い、国により「ふぐ処理者の認定基準」(以下「認定基準」という。)が策定されました。

これらの状況を踏まえ、ふぐ条例で規定するふぐ調理師(ふぐを処理する者)の要件等を見直し、ふぐ条例の一部を改正するものです。

### 2 認定基準について

これまで、ふぐを取扱う者の資格の基準は都道府県によって、試験制度や講習会受講等の資格の取得方法や資格の名称が異なっていること、このため、処理後のふぐの輸出にあたり国の関与が明確でなく輸出先国政府の理解が得られないことが問題となっていました。

今回の認定基準の策定の趣旨は、ふぐ処理者に求める知識および処理技術の水準を全国同一の水準とし、都道府県間でのふぐ処理者の資格を受入れることとされています。

また、この認定基準では、認定要件としての従事経験や調理師免許等の資格は要しないこととされ、ふぐ処理者の認定の際に必要な知識および技術は、試験により確認することとされました。

なお、認定基準の試験内容は、本県の試験内容と同等水準になっています。

### 3 改正(案)の内容

(1) ふぐを処理する者の資格要件について、調理師免許を要しないこととします。

各都道府県において、認定基準に基づきふぐの処理に関する制度の見直しが進められていることから、本県においても認定基準に沿った内容とすることとし、調理師免許を要しないこととします。

本県のふぐ調理師については、学科試験および実技試験で必要な知識と処理技術等を確認してきており、実技試験においては、刺身(てっさ)等の調理技術も一定水準の技術を求めていることから、調理師免許を受験資格としていますが、認定基準では、調理技術の確認を求めています。

調理師免許を要しないこととし、実技試験(処理技術、調理技術)から調理技術を除いた場合であっても、学科試験および実技試験(処理技術)の内容はこれまでと同水準を維持することとしているため、試験合格者の知識と処理技術はこれまでと同水準であり、安全性は確保されることとなります。

(2) ふぐ調理師をふぐ処理者に、ふぐ取扱施設をふぐ処理施設に改めるなど用語の整理を行うこととします。

### 4 施行日(予定)

令和5年6月1日

なお、改正後の条例の施行に関しては、既存のふぐ調理師免許を受けている者を改正後の条例に基づくふぐ処理者とみなす等の必要な経過措置を講ずることとします。

### 5 今後の主なスケジュール(予定)

令和5年2月

県議会2月定例会議に条例改正案上程