

# ふぐの取扱いに関する制度が変わります！

滋賀県では、「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」(ふぐ条例)により、ふぐの処理や販売を規制し、ふぐの毒による食中毒の発生防止を図っています。  
今回のふぐ条例・施行規則の改正により、**令和5年6月1日から**制度が変わります。



## 1 資格の名称が「ふぐ調理師」から「ふぐ処理者」に変わります

- ・現在のふぐ調理師の方は、引き続き、ふぐの処理を行うことができます
- ・ **ふぐ処理者の免許申請に調理師免許は要しません**
- ・ ふぐ調理師免許証は引き続き有効で、今回の変更に係る手続きは不要です
- ・ 氏名や住所の変更があった場合は、これまでと同様に届出が必要です  
(**免許証の書換えや再交付を行う場合は「ふぐ処理者免許証」を交付します**)

## 2 規制の範囲が「ふぐの処理、調理、加工」から「ふぐの処理」に変わります

	現在	令和5年6月1日から
ふぐの処理※	ふぐ調理師免許が必要	ふぐ処理者免許が必要 (ふぐ調理師免許も可)
ふぐの調理、加工※	ふぐ調理師免許が必要	資格は不要

※「ふぐの処理」は有毒部分を完全に除去すること、「ふぐの調理、加工」は有毒部分が除去された後のふぐを調理、加工することを指します

- ・ ふぐ処理者(ふぐ調理師)以外の者がふぐの調理を行う場合は、**有資格者によって処理され、有毒部位が確実に除去されたものを仕入れなければいけません！**

## 3 「ふぐ取扱施設」は「ふぐ処理施設」に変わります

- ・現在のふぐ取扱施設では、引き続き、ふぐの処理を行うことができます
- ・ふぐ取扱施設届出済証は引き続き有効で、今回の変更に係る手続きは不要です
- ・施設の名称など届出済証の記載事項に変更があった場合は、これまでと同様に届出済み証の書換え申請が必要です  
(**届出済証の書換えや再交付を行う場合は「ふぐ処理施設届出済証」を交付します**)



#### 4 令和5年度から試験制度が変わります

- ・令和5年度から「ふぐ処理者試験」を行います。
  - ・**受験資格(調理師免許を取得していること)は設けません。**
  - ・国の認定基準に併せて、学科試験の科目「食品衛生学」を「水産食品の衛生に関する知識」に変更し、実技試験から調理に関する内容を除く等の変更を予定しており、詳細は令和5年10月頃に滋賀県HP等で改めてお知らせします。
- ※**ふぐの処理に関する内容はこれまでの試験と同水準の内容**としますので、食品としてのふぐの安全性はこれまでと変わらず確保されます。



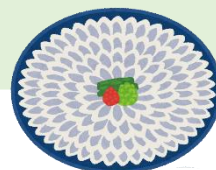
#### 5 ふぐ処理施設における調理師の設置に関する規定を設けます

- ・**飲食店営業許可をもつふぐ処理施設では、調理師をおくよう努めなければならない**こととしました。



#### 6 ふぐの販売に関する規制はこれまでと同様です

- ・ふぐの毒による食中毒の発生防止のため、**未処理のふぐを一般消費者に販売することはできません。**



#### 【制度の変更に関する問い合わせ先】

滋賀県 健康医療福祉部 生活衛生課 食の安全推進室(企画係)

TEL: 077-528-3643 Mail: shokunoanzen@pref.shiga.lg.jp

※ふぐ処理者(ふぐ調理師)免許に係る申請・届出やふぐ処理施設(ふぐ取扱施設)に係る届出については、最寄りの保健所までお問い合わせをお願いします。

