

# 改正条例(案)の概要図

## 滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例 (改正前)

第1条 目的 この条例は、ふぐの取扱いおよび販売について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒による食中毒の発生を防止することを目的とする。

第2条 定義  
 1 ふぐの取扱い (処理、調理、加工)  
 2 処理  
 3 ふぐ調理師  
 4 ふぐ取扱施設  
 5 営業者

第3条 免許  
 1 ふぐ調理師試験合格者  
 2 調理師かつ他の都道府県において処理に関する免許を受けている者  
 3 ふぐ調理師免許証の交付

第5条 試験  
 必要な知識および技能について、毎年1回以上知事が行う。

第6条 受験資格  
 調理師免許を受けている者

第9条 ふぐ調理師の義務  
 第11条 従事の制限  
 第13条 ふぐ取扱施設の届け出  
 第17条 営業者の義務(専任のふぐ調理師の設置)  
 第19条 販売の制限

## 滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例 (改正後)

第1条 目的 この条例は、ふぐの処理および販売について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒による食中毒の発生を防止することを目的とする。

第2条 定義  
 1 処理  
 2 ふぐ処理者  
 3 ふぐ処理施設  
 4 営業者

第3条 免許  
 1 ふぐ処理者試験合格者  
 2 ※調理師の削除  
 3 ふぐ処理者免許証の交付

第5条 試験  
 必要な知識および技能について、毎年1回以上知事が行う。

※ 受験資格(調理師免許)削除

第9条 ふぐ処理者の義務  
 第11条 従事の制限  
 第13条 ふぐ処理施設の届け出  
 第17条 営業者の義務(専任のふぐ処理者の設置)  
 第19条 販売の制限

## 国が示す「ふぐ処理者の認定基準」

### 1 目的

- ふぐ処理者の認定基準の全国平準化
- ◆ ふぐ処理者の認定制度への国の関与を明確化
- ◆ ふぐの輸出促進
- ◆ 自治体間におけるふぐ処理者の受け入れ促進

### 2 内容 ふぐの処理(有毒部位の除去)

○認定の際に必要な知識および技術は試験により確認

・調理師免許、従事経験不要  
 (実務経験の客観的な評価は困難であり、ふぐ処理者の認定要件としては適切ではないとされた。)

○認定基準の設定  
 ・学科試験:水産食品の衛生に関する知識、ふぐに関する一般知識  
 ・実技試験:ふぐ実物を使用した処理(ふぐの種類鑑別、臓器鑑別)

○認定要件を定めている自治体のふぐ処理者は原則他自治体の認定要件を満たすものとする。(地域実情を踏まえた追加要件の設定可能。)

## 食品衛生法施行規則

別表第17 1 へ 営業者の義務  
 ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類の種類に関する知識および有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、またはその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。