

# ふぐ取扱施設の営業者の皆様へ ふぐ調理師の皆様へ

「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」(ふぐ条例)と施行規則が改正され、**令和5年6月1日から**制度が変わります。

## 改正の内容

- 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
- 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
- 3 「ふぐ取扱施設」は「ふぐ処理施設」に変わります
- 4 令和5年度から**試験制度が変わります**
- 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

※詳細は別紙リーフレットをご覧ください。

### ◆ ふぐ調理師の皆様へ

「ふぐ調理師」免許をお持ちの方は、**特に手続きしていただくことはありません。引き続きふぐの処理をしていただけます。**

また、引き続き「ふぐ調理師」の名称を使用していただけます。

### ◆ ふぐの範囲について

(1) 今回の改正により、条例で規制するふぐの範囲が変わります。

改正前のふぐの範囲	改正後のふぐの範囲
丸ふぐ、てっさ（刺身）、ちり材等の鮮魚の範囲にあるすべてのふぐ（いわゆる身欠きふぐを含む）	丸ふぐ

(2) **いわゆる身欠きふぐについては、今回の改正により規制の範囲ではなく、ふぐ調理師(ふぐ処理者)の免許をお持ちでない方も調理、加工することができることとなりました。**

### ◆ ふぐ取扱施設営業者の皆様へ

(1) 今回の改正により、名称が次のとおり変わります。

改正前	改正後
ふぐ取扱施設	ふぐ処理施設

(2) これまで、**丸ふぐの処理を行わず、いわゆる身欠きふぐのみを調理・加工していた施設の方は、令和5年6月1日以降、条例の規制の対象から外れます**ので、今後も丸ふぐを処理することがない場合は、現在お持ちの「ふぐ取扱施設届出済証」は返納をお願いします。