

ふぐ処理師講習会

食品衛生関係法規・食中毒予防について

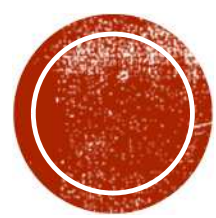
富山県厚生部生活衛生課



講習の内容

- ①最近の状況
- ②食品衛生関係法規
- ③食中毒予防





最近の状況



ふぐによる食中毒の統計（全国）

年次	R3	R4	R5	R6	R7
事件数 (内家庭)	13 (12)	10 (6)	9 (7)	10 (9)	11 (10)
患者数 (内家庭)	19 (18)	11 (7)	10 (8)	10 (9)	16 (13)
死者数 (内家庭)	0	1 (0)	0	0	0

家庭での食中毒事例が多いが、
飲食店や魚介類販売店の事例もあり



未処理のふぐの販売事例

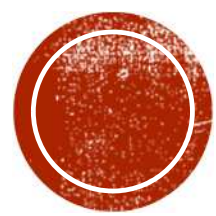
- 令和6年11月、愛知県で有毒部位が取り除かれていないサバフグを販売
- 令和6年12月、鳥取県で有毒部位が取り除かれていないマフグを販売



鳥取県の事例では・・・

- 鮮魚販売店にて発生
- ふぐ処理師の免許を持つスタッフが**店頭から不在にしている間**に、別のスタッフが**誤って販売**
- 当該鮮魚店でマフグを購入した者が、フグ鍋にして食べたが**健康被害は発生せず**
- マフグを購入した者は、**ふぐ処理師免許を有していた**





食品衛生関係法規



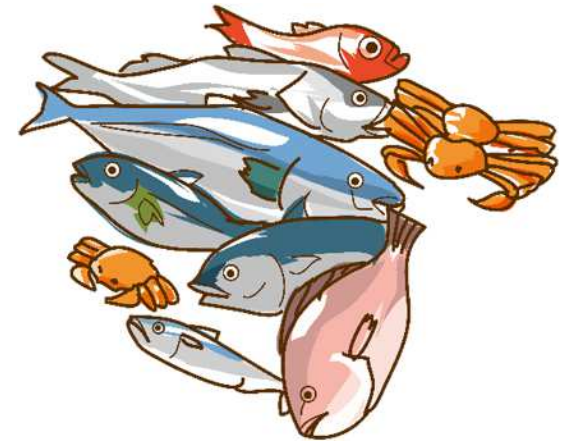
食品衛生法

制定

昭和22年12月24日（法律第233号）

目的

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他必要な措置を講ずることにより、**飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止**し、もって国民の健康の保護を図る



食品衛生法第 6 条

[不衛生食品等の販売等の禁止]

次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

1. 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
2. **有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。**ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
3. 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
4. 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。



食品衛生法施行規則第1条

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第6条第2号ただし書の規定による人の健康を損なうおそれがない場合を次のとおりとする。

1. 有毒な又は有害な物質であつても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであつて、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。

ふぐの毒は有毒・有害ではあるが天然に存在するものであり、かつ、適切な処理を行うことによって、ふぐは飲食に供されている。

2. 食品又は添加物の生産上有害な又は有害な物質を混入し又は添加することがやむを得ない場合であつて、かつ、一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。



ふぐは、自然な状態で毒を持っており、
「有毒な食品」に該当します。



未処理のまま一般消費者に販売したら

食品衛生法第6条違反

**専門的知識と確実な技術に基づいた
適切な除毒・調理が重要!!**



HACCPに沿った衛生管理の制度化の概要

全ての食品等事業者が衛生管理計画を作成

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- 大規模事業者
- と畜場
- 食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く）

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- 小規模事業者
- 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：菓子の製造販売、食肉の販売 等）
- 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設 等）
- 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種（例：包装食品の販売 等）



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

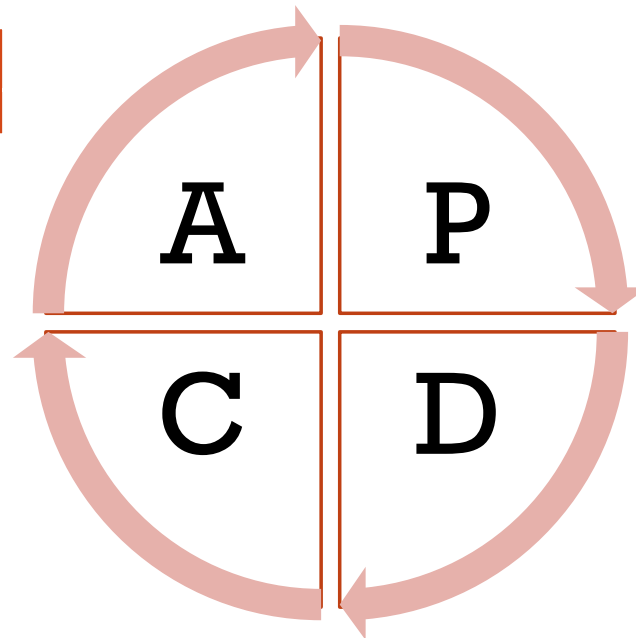
HACCPに沿った衛生管理では、衛生管理を「見える化」し、PDCAサイクルを動かすことで衛生管理の「最適化」に継続的に取り組みます

衛生管理計画の見直し

記録を振り返り、計画の見直しや業務の改善につなげます

記録・確認

実施した結果を記録に残します



衛生管理計画の作成

どのように衛生管理を行うか、計画を立てます

衛生管理の実施

計画に基づいて衛生管理を実施します



鳥取県の事例から考える

ふぐ処理師の免許を持つスタッフが**店頭から不在にしている間**に、別のスタッフが**誤って販売**

- 未処理のふぐの管理について、衛生管理計画に記載がありますか？
- ふぐ処理師の不在時におけるふぐの管理（納入・保管等）の方法について、衛生管理計画に記載がありますか？
- ふぐの入荷量、処理量、販売量、廃棄量等について記録することについて、衛生管理計画に記載がありますか？

➡ **この事例をもとに、衛生管理計画の見直しを！！**



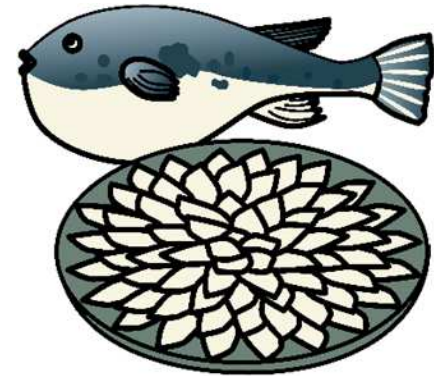
富山県ふぐの取扱いに関する条例

制定

平成22年6月23日（条例第18号）

目的

ふぐの処理その他のふぐの取扱い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し、もって県民の健康の保護に資する**



ふぐ処理師の遵守事項[条例第8条第1項]

1. 食用のふぐ以外のふぐは、処理しないこと
2. ふぐ処理施設以外の場所で、食用のふぐの処理に従事しないこと
3. 食用のふぐの有毒部位を適切に除去し、除去した後の可食部位及び処理に使用した調理台、まな板、包丁等は、十分に洗浄すること
4. 除去した食用のふぐの有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないように、施錠できる専用の不浸透性の容器に保管し、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等衛生上の危害が生じない方法で確実に処分すること



ふぐ処理師の遵守事項[条例第8条第1項]

5. 食用のふぐを凍結する場合は、急速凍結法により行うこと
6. 食用のふぐを解凍する場合は、流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理し、再凍結は行わないこと
7. 有毒部位の塩蔵処理は、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6月以上行うこと

ふぐ処理師の遵守事項[条例第8条第2項]

ふぐ処理師は、免許証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない



鳥取県の事例から考える

マフグを購入した者は、**ふぐ処理師免許を有していた**

富山県の「ふぐ処理師」の遵守事項には、一般客として有毒部位が取り除かれていないふぐを購入してはいけない、という規定はありません。

だからと言って、何もしなくてよいのでしょうか？

➡ **積極的に、県民の健康の保護に努めるようにしましょう**



ふぐ処理師の講習会[条例第9条]

5年ごとに知事が行うふぐの取扱に関し必要な知識を修得させるための講習会を修了するよう努めるものとする。



この講習のことです。
ふぐによる食中毒やふぐ取扱いに
関する基本的な知識の再認識を
図るための講習会です。



ふぐ処理師以外の者の従事制限[条例第11条]

ふぐ処理師以外の者は、業として食用のふぐの処理に従事してはならない。

ただし、ふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けて当該処理に従事する場合は、この限りでない。



ふぐ処理営業の認証[条例第14条]

ふぐ処理営業を営もうとする者は、**ふぐ処理施設ごとに**知事の認証を受けなければならない。

《有効期間》

食品衛生法に基づく営業許可に準じて有効期間を設定（5年を下らない期間）

有効期間後も営業を継続したい場合は、更新の申請が必要



ふぐ処理営業の対象

飲食店営業

ふぐを処理し、調理したうえで客にふぐ料理を提供する施設

水産製品製造業

ふぐを原料とし、みりん干し、くん製等を製造し、又は卵巣若しくは皮を塩蔵処理する施設

魚介類販売業

ふぐを処理し、販売する施設

*** 処理済のふぐを仕入れて調理・販売する場合は、対象外**

ふぐ処理営業を始める前に、各厚生センター・支所、富山市保健所に申請を行い、認証を受けてください。



ご相談は、管轄の厚生センター・保健所へ

厚生センター・保健所	管轄地区
新川厚生センター	黒部市・入善町・朝日町
新川厚生センター魚津支所	魚津市
中部厚生センター	滑川市・立山町・上市町・舟橋村
高岡厚生センター	高岡市
高岡厚生センター射水支所	射水市
高岡厚生センター氷見支所	氷見市
砺波厚生センター	砺波市・南砺市
砺波厚生センター小矢部支所	小矢部市
富山市保健所	富山市



ふぐ処理営業の認証の基準[条例第16条]

1. ふぐ処理施設ごとにそれぞれ専任のふぐ処理師が置かれていること
2. 食用のふぐの処理に使用するための専用の器具を備えていること
3. 除去した食用のふぐの有毒部位を保管するための施設できる専用の不浸透性の容器を備えていること
4. 食用のふぐを凍結する場合にあっては、食用のふぐを摂氏零下18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること



ふぐ処理営業の認証の基準[条例第16条]

5. 前各号に掲げるもののほか、富山県食品衛生条例（平成11年富山県条例第53号）別表第1及び別表第2に掲げる基準

富山県食品衛生条例（営業の施設の基準） 第2条 抜粋

法第54条の規定による公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準は、政令第35条各号に掲げる営業（同条第2号及び第6号に掲げる営業を除く。）に共通する事項については別表第1、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第2、法第13条第1項の規定に基づき定められた基準又は規格に適合する生食用食肉を取り扱う営業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設の基準にあっては別表第1及び別表第2に掲げる基準に加え、別表第3のとおりとする。



ふぐ処理営業者の遵守事項[条例第21条]

1. 処理を行った食用のふぐでなければ、食品としてふぐ処理営業者又はふぐ卸売業者以外に販売しない
2. 食用のふぐ以外のふぐを処理させない
3. ふぐ処理師にふぐの処理を行わせること。ただし、ふぐ処理師の立会の下に指示を受けて処理を行わせる場合はこの限りではない
4. 有毒部位を塩蔵処理する場合の事項（略）
5. ふぐ処理師に規定事項を遵守させる

先程、説明した「ふぐ処理師の遵守事項」を、ふぐ処理営業者の責任としてふぐ処理師に遵守させるものです。



ふぐ処理営業者の遵守事項[条例第21条]

- ふぐ処理営業者は、認証書を他人に譲渡し、又は貸与してはならない
- ふぐ処理営業者は、ふぐ処理施設の見やすい場所にその認証書を掲示しなければならない

紛失、破損、汚損の場合に再交付を受けなければなりません。

厚生センター・支所、富山市保健所にご相談ください。

また、認証書の記載事項が変更になったり、法人の代表者や専任のふぐ処理師等が変更になった場合も、ご相談ください。

- ふぐ処理営業者は、そのふぐ処理施設に置かれているふぐ処理師に第9条に規定する講習会を受けさせるよう努めるものとする

この講習です



ふぐ卸売業[条例第24条～第26条]

未処理のふぐの卸売業を行おうとする者は、知事に届出が必要

ふぐを卸売りする場合は、ふぐ処理営業者かふぐ卸売業者にのみ販売可能



罰則[条例第30条～第33条]

【1年以下の拘禁刑又は50万円以下の罰金】

- 偽りその他不正な手段により、ふぐ処理師免許を取得した場合やふぐ処理営業の認証を受けた場合
- ふぐ処理師免許の効力の停止やふぐ処理営業の営業の停止の処分に違反した場合
- ふぐ処理師以外の者が業として食用のふぐの処理に従事した場合（ただし、ふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けて処理に従事する場合を除く）
- ふぐ処理営業の認証を受けないで、ふぐ処理営業を行った場合



食品表示法

食品表示法では、消費者等に販売される全ての食品に食品表示が義務付けられています（容器包装に入れられていない場合や対面販売を行う場合等、一部例外があります）。

食品表示法

（食品表示基準の遵守）第5条

食品関連事業者等は、**食品表示基準に従った表示**がされていない食品の販売をしてはならない。

食品表示基準に基づくふぐ生鮮品・加工品の表示例を例示します。



表示例

●ふぐ生鮮品（生食用でないもの）

標準和名	トラフグ（養殖）
原産地	富山県
処理年月日	2026. 12. 3
処理事業者	○△食品株式会社 富山市○△町1ー23

ポイント

- ・ふぐの種類を標準和名で表示（「標準和名」の文字も表示）
- ・養殖されたものである場合、「養殖」の文字を表示



表示例

●ふぐ生鮮品(刺身等の生食用)

刺身用ナシフグ(標準和名)	
消費期限	2026. 12. 3
保存方法	4℃以下
原産地	熊本県
漁獲水域	有明海
加工年月日	2026. 12. 3
加工者	○△食品株式会社 富山市○△町1ー23

ポイント

- 生食用(刺身用)である旨を表示
- ナシフグを原材料とする場合は漁獲水域を表示
- ふぐ生鮮品においては、養殖されたものである場合、「養殖」、解凍されたものであれば「解凍」と表示が必要



表示例

●ふぐ加工品(例:一夜干し)

枠内に記載

名称	フグ一夜干し
原材料名	シロサバフグ(標準和名)、食塩
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤
原料原産地	中国
内容量	4枚
賞味期限	2026. 12. 3
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	○△食品株式会社 富山市○△町1-23

枠外に表示

加工年月日 2026. 12. 1

ポイント

- ふぐの種類を標準和名で表示(「標準和名」の文字も表示)
- ロットを特定できるもの(加工年月日等)を枠外に表示



加工食品においては、表示例に示した表示項目のほか、アレルギーや遺伝子組換え食品に関する事項、栄養成分表示などが必要な場合があります。

食品表示110番窓口(富山県)

電話 076-444-8484

(土、日、祝日等を除く)

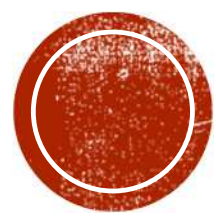
午前9時～正午、午後1時～午後4時



[補足事項]輸入ふぐの取扱い

- ふぐの輸入は、種類及び漁獲海域が限定されており、輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限りします。
- 輸入するふぐには輸出国の公的機関により作成され、かつ、当該ふぐの種類(学名)、漁獲海域及び衛生的に処理された旨の記載のある証明書を添付してください。
- 冷凍されたふぐにあっては、急速凍結法により凍結され、低温(マイナス18℃以下)で保管されたものである必要があります。



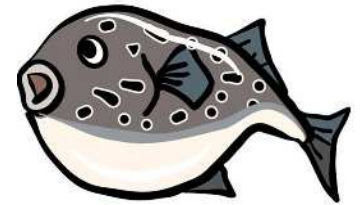


食中毒予防



ふぐ毒による食中毒

ふぐの有毒部位に含まれる
テトロドキシンにより起こる。



ふぐは季節により毒力が異なり、産卵期に
あたる春は毒化の程度が強い。

ふぐ毒は猛毒です！
死に至ることもあります！



ふぐ毒による食中毒

- **第1段階：食中毒初期**

摂食後20分～3時間で口唇、舌端の軽いしびれ、ついで指先がしびれ、頭痛、腹痛を感じる。

千鳥足になり、嘔吐をすることもある。

- **第2段階：不完全運動麻痺**

運動不能で横になる、知覚麻痺、言語障害、呼吸困難を感じる、血圧も低下。

- **第3段階：完全運動麻痺**

骨格筋の弛緩、血圧の著しい低下、呼吸困難、意識混濁

- **第4段階：意識消失**

意識消失後、呼吸停止



アニサキスによる食中毒



アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類（さば、あじなど）を、生や冷凍不十分、加熱不足で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に入りアニサキス症を起こす。

症状

①急性胃アニサキス症（多くはこちら）

食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じる。

②急性腸アニサキス症

食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じる。



アニサキスによる食中毒

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- 内臓を生で食べない。
- 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。
- **－20℃以下で24時間以上の冷凍、60℃ 1分または70℃以上の加熱で死滅**

一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しない。



ノロウイルスによる食中毒



症状：下痢、嘔吐、腹痛（潜伏時間24～48時間）

ノロウイルスに汚染された二枚貝を生食や不十分な加熱で喫食したり、ノロウイルスに汚染された食品を喫食することで食中毒となる。

食中毒を予防するには⇒

中心温度85～90℃で90秒以上加熱！！

調理器具、手指の洗浄殺菌の徹底！！

* 感染力が非常に強いため、二次感染を起こすことも。

* 感染した調理従事者が原因となる事例が多い。

調理施設内にウイルスを**持ち込まない**、調理環境に**拡げない**、食品などに**つけない**、二枚貝などはしっかりと**加熱する**ことが重要。



ノロウイルス感染経路

①

ウイルスが体内へ

中腸腺に蓄積

ヒトの腸内で増殖

カキなど
生の二枚貝

河川・海

②

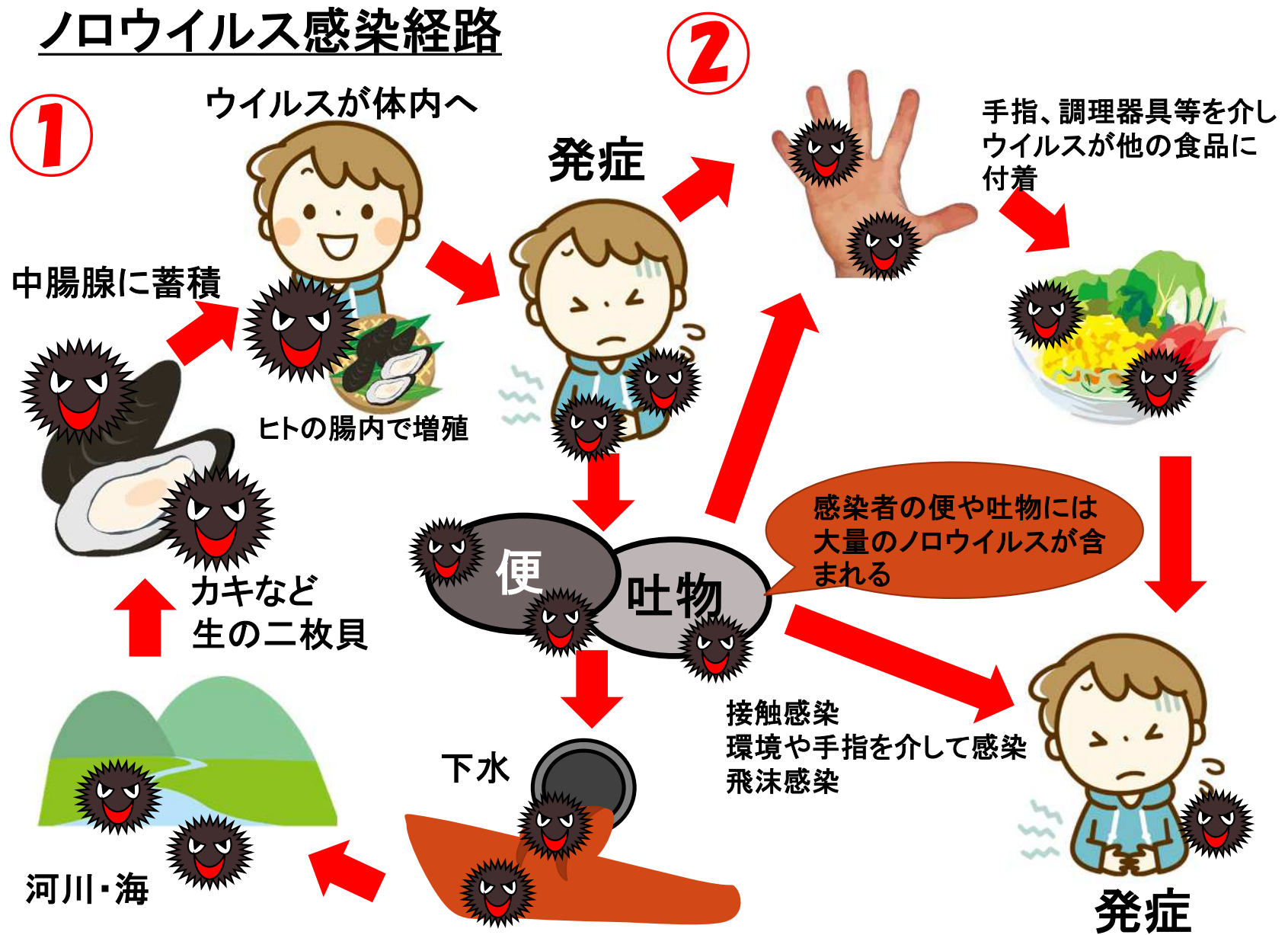
発症

手指、調理器具等を介し
ウイルスが他の食品に
付着

感染者の便や吐物には
大量のノロウイルスが含
まれる

接触感染
環境や手指を介して感染
飛沫感染

発症



効果的な手洗い



① 水洗い



② 石けんで泡立てる



③ 手の甲



④ ゆび先と爪



⑤ ゆびの間



⑥ 親ゆびのつけ根



⑦ 手首



⑧ 石けんと汚れを流す

②～⑧を
繰り返す



⑨ 水分をふき取る

共用の
タオルは
使わない!



2 度洗い



講習
「食品衛生関係法規、食中毒予防について」
はこれで終了です

**受講終了申請には「キーワード」が必要ですので、
忘れずにお控えください。
お問合せいただいても「キーワード」はお答えできません。**

