食品衛生法施行条例の一部改正(素案)の概要について

1 要旨

ふぐには有毒な成分が含まれていることから、本県ではこれまで、国からの通知を踏まえ、フグの衛生確保に関する指導要綱(平成20年)を策定し、所定の学科及び実技の講習会の修了者に限りふぐの処理を認めることで、ふぐ食中毒の防止を図ってきました。当該要綱による制度下では、食品営業施設においてふぐ処理者の技能欠如を原因とする食中毒は発生していません。

一方で全国統一的な制度ではないことから、都道府県等によって講習会又は試験の水準が一定ではない等、ふぐに係る制度内容が異なり、本県のふぐ処理者が他都道府県等で営業をする際には改めて講習会又は試験を受けなければならない場合があったほか、ふぐを海外に輸出するに当たり、相手国の理解が得られず、ふぐの輸出が進まないことが問題となっていました。

こうしたことから、食品衛生法施行規則の改正(令和元年改正、令和3年施行)により、ふぐ処理者を都道府県知事等が認定する旨の規定が新たに設けられたほか、国が示すガイドライン(令和2年)により当該認定に関する最低基準(以下「認定基準」という。)が明示され、当該認定は、「講習会」ではなく「試験」により行うこととされました。これにより、認定基準を満たした試験に合格し、ふぐ処理者として認定された者は、他都道府県等で営業をするに当たり改めて試験を受ける必要がなくなるほか、統一的な基準が設けられたことで、ふぐを海外に輸出するに当たり安全性等について相手国の理解を得られやすい環境が整うこととなります。

以上のことを踏まえ、本県では、ふぐ処理者の知識及び技能を確実に確認することで食中毒発生防止の更なる強化を図り、それに付随して、他都道府県等での営業やふぐの輸出の機会を確保することを目的に、認定基準を満たす「試験」を実施することとし、これに関係する規定を新たに設けるため、食品衛生法施行条例の一部を改正しようとするものです。

2 条例改正の内容

既存の要綱を廃止し、ふぐ処理者の認定に関する事項等について条例に規定します。(別添参照) なお、これまでの本県の制度との主な変更点は次のとおりです。

	これまで (フグの衛生確保に関する指導要綱)	制度の見直し後 (食品衛生法施行条例)
ふぐ処理者にな るための要件	学科及び実技の <u>講習会を修了</u> すること	学科及び実技の <u>試験に合格</u> し、知事の認 定を受けること
受講・受験できる者	次のいずれかである者 ・調理師 ・ふぐ処理の実務経験を2年以上有する者(ふぐ処理者の監督下で従事)	中学校を卒業した者 ※資格や実務経験は問わない ※ただし、過去1年以内に当該資格の取 消処分を受けた者は受験できない
ふぐ処理に係る 資格の取消処分	無	有
ふぐ処理者がで きること	・岩手県内でのみ、業としてふぐ処理が可能・従来認められている範囲で、ふぐの輸出が可能	・原則、全国の都道府県等で業としてふ ぐ処理が可能(受入れ時に一定の手続 を要する場合あり) ・従来認められている範囲に加え、今後 解禁される輸出先国、ふぐの部位につ いても、輸出が可能となる見込み。

3 スケジュール (予定)

令和6年2月 条例案提出(県議会定例会) 令和6年3月 公布(6月施行)

食品衛生法施行条例の一部改正(素案)について

ふぐ処理者の認定等に関する次の内容を食品衛生法施行条例に規定します。

1 ふぐ処理者の認定

(1) ふぐ処理者の要件

ア 知事が行うふぐ処理者認定試験に合格した者

イ 他の都道府県知事等が行う試験(アと同等以上の水準の試験)に合格した者

(2) 認定手続

本県が行う試験に合格した者に、認定証を交付します。

他の都道府県知事等が行う試験に合格したことを証明する書類を添えて本県に認定の申請をした者に、認定証を交付します。

2 ふぐ処理者の認定の取消し等

偽りその他不正の手段により認定を受けたことが判明した場合は、認定を取り消します。

また、次の要件に該当する場合は、認定を取り消すことができるものとします。

- (1) ふぐを処理するときの遵守事項を怠ったとき
- (2) ふぐ処理に関し食中毒等の衛生上重大な事故を発生させたとき
- (3) 本県も含めた複数の都道府県等でふぐ処理に従事するため、それぞれの都道府県等で認定を受けていた者が、本県以外の都道府県等で認定を取り消されたとき

なお、認定の取消処分を受けた後1年を経過しない者は、再度の認定を受けることができないこと とします。

3 ふぐ処理者認定試験

認定の要件とする試験を行います。

受験に当たっての資格要件は設けませんが、中学校を卒業していない者、過去1年以内に認定の取 消処分を受けた者は受験できないこととします。

また、試験の全部又は一部について、営利を目的としない法人であって試験を適正かつ確実に実施することができると認められるものに行わせることができるものとします。

4 ふぐを処理するときの遵守事項

「フグの衛生確保について」(昭和 58 年 国通知)を踏まえ、ふぐ処理者は、ふぐを処理する際に 一定の事項を遵守しなければならないものとします。

また、ふぐ処理施設の営業者は、従事しているふぐ処理者が遵守事項を遵守しているか監督すること等の責務を負うこととします。

5 関係手続

認定内容に変更が生じた場合(氏名の変更等)の変更手続、変更の際の認定証書換え交付手続、認 定証を紛失したときの再交付手続等、関係手続を定めます。

6 手数料

ふぐ処理者認定試験の受験、認定申請、認定証の書換え交付申請及び再交付申請の際に、手数料を 徴収します。

7 既存ふぐ処理者の取扱い

(1) 本県等の講習会修了者

施行日時点で、これまでの本県の制度「フグの衛生確保に関する指導要綱」に基づく講習会を修了(他都道府県で同等以上の講習会を修了又は試験に合格した場合を含む。)し、現に本県内でふぐ処理に従事している者又は従事した実績がある者の技能は、以下のとおり、試験に合格したふぐ処理者と同等程度と考えられることから、一定の手続をすることで、「既存ふぐ処理者」として、引き続き岩手県内でのふぐの処理を認めるものとします。

- ・ これまで県が実施してきた「講習会」における学科及び実技講習の内容は、ガイドラインが明 示する認定基準の内容を網羅していること。
- ・ 前述の実技講習は、調理師免許資格者又はふぐ処理の実務経験者(2年以上)のみを対象としているため、受講者は一定の調理技能を有することが担保されていること。
- ・ 現に業としてふぐ処理に従事している者又は従事した実績がある者で、技能の欠如に由来する 食中毒を起こしたものはいないこと。

ただし、既存ふぐ処理者は、試験に合格し認定されたふぐ処理者とは異なり、ふぐ処理できる範囲が下表のとおり限定されます。

《できることの比較表》

	既存ふぐ処理者	ふぐ処理者 (試験に合格して認定された者)
ふぐ処理できる 自治体の範囲	岩手県内のみ	原則、全国の都道府県等でふぐ処理可能。 ※自治体により、他自治体の認定者を受け入 れる際に一定の手続(受入れ自治体が実施 する講習会の受講、認定の申請等)を要する 場合があります。
ふぐ輸出の可否	従来認められている範囲で、輸 出が可能	従来認められている範囲に加え、今後解禁される輸出先国、ふぐの部位についても、輸出が可能となる見込み。

なお、「既存ふぐ処理者」は、その後試験に合格することで、「ふぐ処理者」として認定を受けることができます。

また、ふぐ処理者に対する不利益処分の規定は、既存ふぐ処理者にも適用するものとします。 例えば、既存ふぐ処理者が技能の欠如によりふぐ食中毒を発生させた等、ふぐ処理者の認定取 消要件に該当した場合、既存ふぐ処理者は、ふぐ処理ができなくなります。ふぐの処理を再開す るためには、試験に合格し、ふぐ処理者として認定を受ける必要があります。

(2) 他都道府県等の試験合格者

施行日時点で、他都道府県が実施した試験(ガイドラインが明示する認定基準以上の試験に限る。) に合格し、現に本県内でふぐ処理に従事している者又は従事した実績がある者は、一定の手続を行い「既存ふぐ処理者」となるか、あるいは1(2)の認定手続を行い「ふぐ処理者」として認定を受けるか、選択することができます。

なお、「既存ふぐ処理者」を選択した場合であっても、その後認定手続を行うことで、いつでも 「ふぐ処理者」として認定を受けることができます。

(添付資料)

- 資料1 フグの衛生確保について (昭和58年 国通知)
- 資料2 ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針(ガイドライン)について(令和2年 国通知)