

---

## 食肉科研/行政情報等発信サービス

---

### No.175 2019/7/2

#### 1 フグ処理者の認定基準に関する検討会とりまとめ案公表

6月28日開催された、厚生労働省の第3回フグ処理者の認定基準に関する検討会において標記案が検討された。案の主な内容は次のとおり。

- ・食品衛生法第6条の規定により、有毒・有害食品等について販売禁止されており、同条第2号のただし書きの規定により、例外的に、フグの有毒部位 除去等により販売等が認められている。そのため、確実に魚種を特定し、有毒部位を除去できる知識及び処理技術が必要である。
- ・フグの有毒部位の除去等に必要な知識及び技術を有するか否かは、試験（講習会における試験を含む。以下同じ。）による確認が必要である。
- ・フグ処理者を認定する際の基準を平準化する観点から、フグ処理者に必要な知識として習得すべき内容、技術として習得すべき内容について、フグ処理者の認定基準としてそれぞれに項目化する。
- ・本検討会とりまとめを踏まえて、都道府県等において認定基準の見直しを行い、認定基準に適合する都道府県等の資格は、他の都道府県等において受入れることとする。
- ・フグ処理者の認定基準案として、水産食品の衛生に関する知識（学科）、フグに関する一般知識（学科）、フグの処理（実技）フグの種類の見分け、フグの処理と見分け等が示されている。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000523013.pdf>

#### 2 令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

6月19日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各都道府県知事宛に標記通知を出した。実施時期は、消費者庁次長通知と同じ7月一杯。その主な内容は次のとおり。

食品衛生法第22条の規定に基づく「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）第三の六に基づき、夏期に多発する食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、例年のとおり、全国一斉に標記取締りを行うこととしましたので、別添の実施要領（※別添略とされ公表されず）に基づき遺漏なく実施するようお願いする。

実施に当たっては、平成30年度の夏期一斉取締りの結果を参考とし、大量調理施設等に対する監視指導を行うとともに、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒防止対策等について監視指導をお願いする。また、監視指導の結果、汚染食品

を発見した場合のほか、食中毒が発生した場合には、流通経路の遡り調査を徹底して行い、汚染源を排除するための適切な措置を講ずるとともに、関係機関に対して速やかに情報提供するようお願いする。

本実施要領は、夏期一斉取締りの実施に当たっての基本的事項のみを示しているため、各都道府県等において、都道府県等食品衛生監視指導計画等に基づき、適宜事項を追加して実施してください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000524388.pdf>