

# ふぐの取り扱いについて

HACCPとらのまき その13

HACCPに沿った衛生管理を実施するうえでは、取り扱っている食品の特性を正しく理解する必要があります。

重大なハザードとなり得る**ふぐによる食中毒**は、**最悪の場合死に至る**こともあるため、**防止対策**を**徹底**しなければなりません。

ふぐを取り扱う場合は、**必ずふぐ処理者等の資格を持った方、または資格のある方の監督の下、慎重な判断を行ってください。**

今回配布する『ふぐの取り扱いについてHACCPとらのまきその13』の内容をご確認の上、なお一層の衛生管理の向上に努めて頂くようお願い致します。

## ～日々の衛生管理の徹底～

### ◎適切な検品の実施

- ・ふぐ：食用可能なふぐであるか、外観（色、模様、トゲの有無）や表示（標準和名、漁獲水域、可食部位）、産地（出荷者）情報等を確認する。
- ・鮮魚：ふぐの混入がないかよく確認する。

### ！違和感を感じたら…

- ①すぐに責任者へ報告する。
- ②あらかじめ決めておいた一時保管場所に他の魚と混ざらないよう分けて置き、販売しないことを一目で分かるようにしておく。
- ③食品監視センターへ相談する。もしくは適切な方法で廃棄する。

### ◎実施状況の記録・保管・見直し

検品時の状態や異変発見時の対応を記録し、定期的に見直す。

### ◎販売時の確認

- ・未処理ふぐの販売の際は、販売先がふぐの取り扱い要件（処理者免許、販売者講習会の受講等）を満たす事業者か確認する。
- ・ふぐの種類（標準和名）、可食部位等正確な情報を伝える。

### ◎最新の情報の入手・教育訓練

- ・日頃から厚生労働省や各自治体等で発信している情報を確認し、知識の向上に努める。
- ・講習会への積極的な参加及びミーティングや勉強会等の場を活用して情報共有を図る。

## ～ふぐに関する制度の変更～

ふぐの取り扱いに関して、これまでは各自治体が設けた制度によってふぐに関する衛生対策を講じてきました。しかし、ふぐの衛生管理は特に厳密な管理が求められるため、宮城県ではふぐの処理等を行う場合（ふぐ処理者）、R3.6.1から免許制度が導入されました。

これにより、**新たに**仙台市内でふぐを取り扱うためには、それぞれ以下のような手続き等が必要になります。

ふぐを処理（調理・加工） する場合	未処理（丸のまま）のふぐ を販売する場合
①宮城県が実施する試験（学科＋ 実技）に合格→免許を取得  または  ②他自治体のふぐ処理者免許等を 取得→宮城県での免許交付申請	仙台市が実施する販売者 講習会を受講 （従来通り）
次回開催予定：R5年度	次回開催予定：R4年度

なお、R3.5.31までに宮城県と仙台市が合同で行った「ふぐ取扱者講習会」の「調理・加工・販売区分」を受講し、「ふぐ取扱者登録済票」をお持ちの方は、宮城県内の施設で従事する場合は新たな手続き等は不要です。

交雑種とみられるふぐが当市場にも入荷しています。  
**魚種を完全に特定できない場合は絶対に販売せず、**  
食品監視センターへご相談ください。

