



ふぐ処理を行う営業者の皆さまへ

## ふぐ処理とふぐ処理者の認定について

平成30年6月の食品衛生法改正により、ふぐ処理に関する制度が一部変わりました。

現在、ふぐ処理を行っている営業者の方、これからふぐ処理を伴う営業を検討されている方は、

- ①ふぐの処理を行う営業に必要な事項、②ふぐ処理者の認定等に必要な事項等について、それぞれ定められているため、ご注意ください。

### ふぐ処理者の要件

- ①道又は他の自治体を実施する「ふぐ処理者認定試験」に合格した方
- ②これまで道内で開催された「ふぐ処理責任者講習会」を修了した方

### ふぐを処理する施設等の届出

新たにふぐを処理する営業を行う場合は、ふぐ処理者の氏名及びその認定番号等の届出が必要なので、最寄りの保健所にご相談ください。

- ふぐを処理する営業に、未処理ふぐの販売、または、身欠きなど処理済みのふぐの取扱いは含みません。
- すでに届出済みの施設であって、今後もふぐ処理を行う場合、改めて届出を行う必要はありません。

### ふぐ処理施設の施設基準

通常の施設基準の他、次の基準を満たすことが必要です。

- ①除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位を保管するため、施設ができる容器等を備えること
- ②ふぐを処理するための専用の器具を備えること
- ③ふぐを凍結する場合には、-18℃以下で急速に凍結できる機能を有する冷凍の設備を有すること

### ふぐ処理施設である旨の掲示

ふぐ処理施設には、保健所からステッカーを配布します。

消費者が安心して利用できるよう、ステッカーは営業施設の見やすい場所に貼ってください。

セミナー開催のご案内

## 衛生管理セミナー in 函館

公益財団法人 北海道生活衛生営業指導センター主催のセミナーについてお知らせです。

- 日時：令和3年10月6日（水）14時～16時15分（13時30分開場）
- 場所：ホテル函館ロイヤル2階「エメラルドホール」（函館市大森町16番9号）
- 定員：35名  
※先着順のため、定員になり次第、締め切らせていただきます。

- プログラム  
第1部：HACCPによる衛生管理と食中毒対策について  
第2部：自社の魅力が伝わる発信とは？あなたの商品・サービスが売れる理由

- お問い合わせ・お申込み先  
〒060-0042 札幌市中央区大通西16丁目2番地 北海道浴場会館1階  
公益財団法人北海道生活衛生営業指導センター  
（電話：011-615-2112）



セミナーに関する  
詳細はこちらから  
▶▶▶



食品衛生課もご覧ください！



食品衛生課ではフェイスブックで  
様々な情報を発信しています！