

フグ免許全国統一へ

厚労省が 資格案 学科・実技試験を要求

フグ処理免許の基準が全国統一するとの見解が全国統一される。厚労省は6月28日、東京都内で開いた「第3回フグ処理者の認定基準に関する検討会」で基準の取りまとめ案を公表し、基準を

全国統一するとの見解で一致した。有毒部位処理などの実技試験、学科試験の両方を原則的に求める方針。今後は、同省はパブリックコメントを募集し、秋までに全国

に基準を通知する予定だ。学科試験では、食用フグの種類や有毒部位の処理法など、フグに関する一般知識の他、食品衛生に関する一般知識

を求める。ただ、食品衛生責任者や食品衛生監視員、栄養士、調理師など、食品衛生責任者養成講習会の受講が免除される資格者については、食品衛生に関する学科

試験を省略できるとした。

実技では、食用フグの鑑別や内臓の識別、有毒部位の除去を確実にできるか試験する。

国家資格見送り

フグ処理資格の国家資格化は見送る。厚労省は「フグ中毒事案はほぼ発生しておらず、必然性は今のところない。扱フグの地域差もある」と説明した。

フグ処理資格の認定基準は国が管掌せず県ごとに定めてきたため、都道府県ごとにばらつきがあるのが現状。資格を取っていても他県では通用しないことがあり、料理人が県をまたいで仕事をするために資格を取り直す必要があった。また、基準が都道府県ごとに違うことを輸出先国が不安視し、輸出の妨げになるケースもあった。

