

2019年8月6日 15時21分提出。

「厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課」に提出。

受付番号：201908060000661586

「フグ処理者の認定基準に関するとりまとめ案」に関する意見の募集について

有毒部位の確実な除去などができる「フグ処理者」について、**国の関与を明確**にし、国内での安心安全を保障する根拠となるフグの処理・除毒の技術及び、フグの種類の見分け、そして学科基準を**国が定める統一の認定基準**とすることを求め、その**基準に従って**資格取得のための試験・講習を同一機関で実施することにより**全国的平準化を図る**こととなり、全国で通用する**全国統一資格**とすることになるのでは？と考えます。

そのことにより**国外への安心・安全を保障する根拠**となって、処理・除毒された「身欠きフグ」の**全国への流通も可能**になるのではないかと。その為にも、

- ① 国内での試験、講習を同一機関で実施すること。
- ② 既にフグ処理を行っている者及び、**調理関係者の関与を図る**こと。
- ③ 資格の名称も全国で様々に違う現状があり、国内での一般の消費者に理解しやすくすることで国外への安心・安全を保障する根拠への追従になると考え新規取得者から名称統一をすること。
- ④ **既存の資格者の立場を明確**にすること。
過去からの資格取得者は、受験要件に「調理師資格」を必要としてきた県も半数はあります。現状は、「フグ処理師」「フグ調理師」などの名称が多くあり、「資格名称のみ」を2種で統一できないかと考えます。処理・除毒の技術を今後の認定基準に照らし合わせて精査し、技術講習の再受講により不足を補い、全国平準化を図り混乱を避けること。
- ⑤ ふぐ食文化の歴史により認定基準統一に対する考え方が、全国47都道府県で温度差があることを考慮すること。
- ⑥ **技術講習の「指導できる者」を、明確にする**必要があること。

以上の意見を、一般社団法人全日本ふぐ協会として提出させていただきます。

2019年8月6日

一般社団法人全日本ふぐ協会

代表理事 大田晶子

URL <http://www.zenfuren.jp/>