

食の安全安心と食育審議会

令和4年度 食の安全安心推進部会

令和4年11月21日
兵庫県庁3号館6階
第3委員会室

Twitterはじめました

○兵庫県ホームページTOPページ

The image shows a screenshot of the Hyogo Prefecture homepage. On the left, the '兵庫県公式メディア' (Official Hyogo Prefecture Media) section is visible, with the 'Twitter' link highlighted by a yellow circle. A yellow arrow points from this link to a larger, detailed view of the '外部サイトヘリンク' (External Site Links) section on the right. This section lists various external links with their corresponding departments:

- ① 兵庫県安全安心な消費生活推進本部 (外部サイトヘリンク) 生活安全課
- ② 兵庫県子ども・子育て支援推進本部 (外部サイトヘリンク) こども政策課
- ③ 兵庫県保健医療部健康増進課 (外部サイトヘリンク) 健康増進課
- ④ にんしんSOS相談 (外部サイトヘリンク) 健康増進課
- ⑤ 兵庫県口腔保健支援センター (外部サイトヘリンク) 健康増進課
- ⑥ ひょうご食の安全安心と食育チャンネル (外部サイトヘリンク) 生活衛生課
- ⑦ hyogonavi_official (外部サイトヘリンク) ひょうご観光支部

ひょうご食の安全安心と食育チャンネル



- <https://twitter.com/HyogoShoku>

- 発信する情報

生活衛生課：食の安全安心

健康増進課：食育

- 映える写真はなかなか…

- 『平易な言葉で簡潔に』



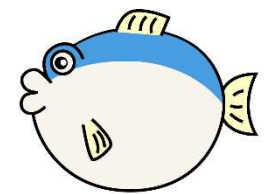
最初のつぶやき



- ふぐによる食中毒防止
- 期間：11月～2月
旬を迎え、冬場に流通量が増加
- 飲食店等への監視と指導
 - ①食用可能なふぐと部位の提供
 - ②有毒部位の適切な取扱
 - ・ 確実な除去
 - ・ 施錠可能な専用廃棄物容器
 - ・ 焼却等により確実な処分
 - ③届出の有無と届出済証の掲示

ふぐによる食中毒

- ふぐ毒：テトロドトキシン（青酸カリの1,000倍以上ともいわれる）
- 特効薬はなく、致死率が高い
- 食後20分から3時間程度で、口唇、舌端、指先のしびれ
⇒ 頭痛、腹痛、嘔吐 ⇒ 麻痺症状 ⇒ 呼吸困難
- 経過は非常に早く、食べてから死亡まで4から6時間
- 肝臓や卵巣などの内臓はじめ、種類によって皮、筋肉にも含まれる
- 通常加熱調理では無毒化できない
- 含まれる毒量は、漁獲海域、種類、個体、部位により様々



ふぐによる食中毒の発生状況（過去10年間）

全国

年	件数	患者数	死者数
平成24年	14	18	0
平成25年	16	21	0
平成26年	27	33	1
平成27年	29	46	1
平成28年	17	31	0
平成29年	19	22	0
平成30年	14	19	0
令和1年	15	18	1
令和2年	20	26	1
令和3年	13	19	0
計	184	253	4

兵庫県

年	件数	患者数	死者数
平成24年	1	1	0
平成25年	0	0	0
平成26年	3	4	1
平成27年	3	6	0
平成28年	1	1	0
平成29年	3	4	0
平成30年	1	2	0
令和1年	2	2	0
令和2年	2	3	0
令和3年	0	0	0
計	16	23	1

- ・ 昭和後期～平成中期（約30～50件）に比べると減少
- ・ 多くは釣り上げたフグ等の素人調理による食中毒

ふぐ処理（責任）者の資格

➤令和2年度まで

- ・ 兵庫県、県内各政令中核市では講習会を開催
 - * 自治体によって方法も内容もバラバラ
 - ⇒講習会、試験、免許

➤令和3年度から

- ・ 法令『都道府県知事等が認める者にふぐ処理をさせ』
- ・ 通知『認定に必要な知識と技術は、試験により確認』
 - * 令和3年度から試験を開始

令和3年度 ふぐ処理者責任者試験

➤ 試験内容

- ① 学科試験 令和4年2月5日(土)
- ② 実技試験 同 13日(日)
 - ・ ふぐの種類鑑別
 - ・ ふぐの処理
 - ・ ふぐの臓器鑑別

- ## ➤ 受験者
- 205名
 - ・ 合格者 103名
 - ・ 不合格者 77名
 - ・ 欠席者 25名



ふぐの種類鑑別

- フグ科 約180種
- 厚生労働省が定める『処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び部位』は、22種類
- 食用可能な22種類のふぐを鑑別し、その他の種類を排除すること。
- ふぐの種類ごとの標準和名を理解している。
 - ×ナゴヤフグ
 - ×テッポウ
 - ○トラフグ



実技試験の様子



ふぐの処理と臓器鑑別



- 可食部位と不可食部位が分けられていること
(可食部位に不可食部位が残っていないこと)
- 臓器等がそれぞれ分別できていること

等を評価₁₁

令和4年度 ふぐ処理者責任者試験

➤ 願書申込

令和4年11月28日（月）

～令和4年12月2日（金）

➤ 試験日

① 令和5年1月21日（土）

- 学科試験
- ふぐの種類鑑別

② 令和5年2月11日（土）、12日（日）

- ふぐ処理
- 臓器鑑別



<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/fugu.html>