

ふぐ取扱者衛生講習会実施要領

1. 実施期日 平成29年10月31日(火)
 - (1) 受付時間 午前 9:00～ 9:20
 - (2) 挨拶・説明 午前 9:20～ 9:40
(一社)群馬県食品衛生協会長・事務局
 - (3) 講習時間及び内容
 - 学 科 午前 9:40～11:40 (120分)
①食品衛生関係法規 ②ふぐの衛生
 - 昼 食 午前 11:40～12:30 (50分)
 - 実技と講話 午後 0:30～ 2:30 (120分)
①講師による模範演技
 - 修了証書の交付 午後 2:30～
2. 実施場所
 - 学 科 群馬調理師専門学校
前橋市小屋原町1145-1
電話(027)266-7945(代)
 - 実技と講話 学科会場に同じ
3. 受講対象者
 - (1) 他の都道府県において要綱等に基づくふぐ調理師等の資格を受けている者は、講習内容等が本県と同等以上であることを確認する必要があるため、食品衛生主管課あて照会し、同等と認められない者については学科のみを受講する。
 - (2) ふぐ調理師等の資格を有しない者で、当協会の認定講習会を受講していない者は、学科及び実技を受講する。
4. 講 師 (1) 学 科 群馬県食品・生活衛生課用
(2) 実 技 群馬県ふぐ組合会長
5. 受 講 料 13,000円 注:①昼食代を含む
②領収した受講料は返金しない
6. 受講申込受付
 - (1) 受付場所 各地区食品衛生協会(前橋市保健所・高崎市保健所・各保健福祉事務所内に事務局あり)
 - (2) 受付期間 平成29年9月27日(水)～10月5日(木)
 - (3) 提出書類等 イ ふぐ取扱者衛生講習会受講申込書(別記様式第3号)
ロ 受講料
ハ 食品衛生責任者であることを証する書類の写し(但し、正本と照合済みであること)又は食品衛生責任者と同等以上の知識を有する者であることを証する書類の写し(但し、正本と照合済みであること)
7. 講習会当日持参するもの
 - (1) 筆記用具等 (2) 認め印 (3) 上履き・下足入れ

丸ふぐ取扱者技術認定実施要領

1. 実施期日
平成29年10月31日（火）
(1) 受付時間 午後2:30～2:40
(2) 判定時間 午後2:40～4:30
(制限時間：鑑別3分 処理20分)
但し、上記時間は、判定希望者数により変更となる場合もあります。
(3) 審査 午後4:30～5:00
2. 実施場所 群馬調理師専門学校
前橋市小屋原町1145-1
電話(027)266-7945(代)
3. 実技判定対象者
調理師法に基づく調理師免許取得者で、当協会の認定講習会を受講した者であり、かつ、丸ふぐ取扱者の監督の下に丸ふぐ等の調理又は加工に2年以上従事した者で実技判定を希望する者
4. 講師(実技判定者) 群馬県ふぐ組合会長 他
5. 判定料 27,000円(注:受領した判定料は返金しない)
6. 実技判定受付
(1) 受付場所
各地区食品衛生協会
(前橋市保健所・高崎市保健所・各保健福祉事務所に事務局あり)
(2) 受付期間
平成29年9月27日(水)～10月5日(木)
(3) 提出書類等
イ 丸ふぐ取扱者技術認定申込書(別記様式第7号)
ロ ふぐ取扱者衛生講習会を修了したことを証する書類の写し(但し、正本と照合済みであること)
10月31日の衛生講習会受講者にあつては、この限りにあらず。
ハ 丸ふぐ取扱者の監督の下に丸ふぐ等の調理又は加工に2年以上従事した旨の証明書(別記様式第8号ふぐの調理又は加工業務従事証明書)
ニ 調理師法第2条の規定に基づく調理師免許取得者であることを証明する書類の写し(但し、正本と照合済みであること)
7. 技術認定方法 別紙のとおり
8. 実技判定当日持参するもの
1) 包丁
2) まな板
3) 調理可能な服装(履き物も含む)
4) 布巾
5) マスク
6) 帽子
7) 上履き・下足入れ
9. 合格発表と丸ふぐ技術認定証書の交付
(1) 合格発表 申込をした各地区食品衛生協会窓口
11月7日(火)午前10時
(2) 認定証書の交付 申込をした各地区食品衛生協会
交付期間 11月7日(火)～11月13日(月)

丸ふぐ取扱者技術認定方法

1 種類鑑別

- (1) 使用するふぐの種類
「群馬県ふぐ取扱指導要綱」（別添）別表第2に掲げる種類とする。
- (2) 実施方法
台の上のバットに番号をつけた5種類の実物のふぐが並べてありますので、用意されている解答用紙（1～5）にふぐの標準和名を記入する。
- (3) 鑑別時間
3分間とする。

2 除毒処理

- (1) 使用するふぐの種類
上記1に同じ。
- (2) 実施方法
各自に用意された丸ふぐ一尾を、次の事項について除毒調理する。
 - イ 基本（身体、服装、用具管理、態度及び作法）
 - ロ 解体、除毒及び仕上げ技術
 - ① 解体（ひれ及び頭の除去並びに剥皮及び内臓の分離）
 - ② 除毒（内臓その他の有毒部位を分離し、可食部分と不可食部分とに区分する。）
 - ③ さばき
 - ハ 調理技術
 - ① ちり材料
 - ② 皮ひき（背皮について行う。）
 - ③ 刺身（15枚ひく。）
 - ④ さばき
 - ニ 臓器鑑別
臓器を鑑別して各臓器に名札を付ける。
- (3) 制限時間
20分とする。

3 審査委員

- ・行政 群馬県食品・生活衛生課食品衛生担当職員（2名）
- ・有識者 群馬県ふぐ組合（2名）
- ・主催者 群馬県食品衛生協会（2名）

ふぐ取扱者衛生講習会受講申込書

年 月 日

様

住 所

氏 名 印

生年月日 年 月 日生

群馬県ふぐ取扱指導要綱第3条に規定するふぐ取扱者衛生講習会を受講したいので、関係書類を添えて申し込みます。

丸ふぐ取扱者技術認定申込書

年 月 日

様

住 所

氏 名 印

生年月日 年 月 日生

群馬県ふぐ取扱指導要綱第3条第1項に規定する技術認定を受けたいので、関係書類を添えて申し込みます。

（添付書類）

- 1 調理師免許証の写し
- 2 ふぐ取扱者衛生講習会を修了したことを証する書類（修了証書）
- 3 ふぐの調理又は加工業務従事証明書

ふぐ取扱者衛生講習会受講申込書

年 月 日

様

住 所

氏 名 印

生年月日 年 月 日生

前橋市ふぐ取扱指導要綱第3条に規定するふぐ取扱者衛生講習会を受講したいので、関係書類を添えて申し込みます。

丸ふぐ取扱者技術認定申込書

年 月 日

様

住 所

氏 名 印

生年月日 年 月 日生

前橋市ふぐ取扱指導要綱第3条第1項に規定する技術認定を受けたいので、関係書類を添えて申し込みます。

（添付書類）

- 1 調理師免許証の写し
- 2 ふぐ取扱者衛生講習会を修了したことを証する書類（修了証書）
- 3 ふぐの調理又は加工業務従事証明書

ふぐ取扱者衛生講習会受講申込書

年 月 日

様

住 所

氏 名 印

生年月日 年 月 日生

高崎市ふぐ取扱指導要綱第3条に規定するふぐ取扱者衛生講習会を受講したいので、関係書類を添えて申し込みます。

丸ふぐ取扱者技術認定申込書

年 月 日

様

住 所

氏 名 印

生年月日 年 月 日生

高崎市ふぐ取扱指導要綱第3条第1項に規定する技術認定を受けたいので、関係書類を添えて申し込みます。

（添付書類）

- 1 調理師免許証の写し
- 2 ふぐ取扱者衛生講習会を修了したことを証する書類（修了証書）
- 3 ふぐの調理又は加工業務従事証明書

ふぐの調理又は加工業務従事証明書

従事者住 所

氏 名

生年月日 年 月 日生

上記の者は、下記のとおりふぐの調理又は加工業務に従事したことを証明します。

年 月 日

証明者住 所

氏 名

印

電話番号

記

従 事 期 間	年 月 日～ 年 月 日（計 年 月）	
従 事 施 設	名 称	
	所 在 地	
	営業許可番号 許可年月日	保健所 第 号 年 月 日
	営業の種類	
従事業務内容		

- 注) 1 証明者は、営業施設の経営者、法人にあっては代表者とする。こと。
2 この証明の従事した期間が2年未満の場合は、別の勤務先の従事証明者を添付すること。

証明申請書

平成 年 月 日

様

住 所

氏 名

下記の者が群馬県ふぐ取扱者講習会を受講していることを証明して下さい。

記

- 1 住 所
- 2 氏 名
- 3 生年月日
- 4 修了年度