

## 令和4年度【第1種フグ取扱者講習】の開催について(予定)

「新型コロナウイルス感染症」の感染状況により開催を延期または中止する場合があります。

(公社) 茨城県食品衛生協会では令和4年度フグ取扱者講習を下記のとおり実施を予定しています。この講習等は、食品営業施設でのフグによる食中毒の発生を防止するため茨城県フグ取扱指導要綱に基づいて行われており、茨城県知事の指定を受けた当協会から修了証書が交付され、フグ取扱者として一定のフグ取扱いの業務に就くことができます。

### 1 受講対象者 次の(ア)または(イ)に該当し、かつ(ウ)に該当する者

(ア) 旧食品衛生法に基づく飲食店営業若しくは魚介類販売業の許可または廃止前の茨城県食品衛生条例に基づく魚介類加工業の許可を受けた施設においてフグの処理、加工、調理または販売の業務に従事する者

(イ) 食品衛生法(以下「新法」という。)第55条に基づく飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業もしくは複合型冷凍食品製造業の許可または新法第57条に基づく届出営業(鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入、そのままの状態の販売する営業に限る)においてフグの処理、加工、調理または販売の業務に従事する者

(ウ) 他都道府県等において当該都道府県等の条例等に基づくフグ処理者、フグ調理師、フグ処理師、フグ包丁師等の免許を取得している等の第1種フグ取扱者と同等以上の知識及び技術を有するものと茨城県知事が認めた者でないこと

### 2 必要資格 特にありません

### 3 開催予定日 令和4年9月3日(土) 午前9:00 ~ 午後4:00

### 4 受講料 14,300円(税込)

※受講・受験日当日に徴収いたします。

※当日、自己都合により途中退室等された場合、受講料を請求させて頂く場合があります

- 5 講義内容 ① 茨城県フグ取扱指導要綱 ② フグの衛生知識  
③ フグの種類と鑑別 ④ フグの鑑別と処理
- 6 会場 学校法人中川学園調理技術専門学校  
〒310-0911  
水戸市見和3丁目663-10  
\* JR常磐線赤塚駅南口より徒歩5分程度です。  
\* 会場には駐車場がありませんので、公共交通機関を利用するようお願いします。
- 7 申込
- (1) 申込方法 任意の封筒に提出書類一式を封入の上、規定料金の切手を貼付し(3)の提出先に普通郵便で郵送してください。
- (2) 受付期間 令和4年7月1日(金)~7月22日(金)(当日消印有効)
- (3) 提出先 〒310-0852  
茨城県水戸市笠原町600-44  
公益社団法人茨城県食品衛生協会 事務局 宛
- (4) 提出書類 フグ取扱者講習受講申込書(協会で配布するものを使用すること。)  
※申込受付後、当会より受講票・会場地図等を郵送いたします。
- 8 その他 申込書の様式は茨城県食品衛生協会ホームページからダウンロードが可能です。各自印刷してご使用できます。  
(茨城県食品衛生協会 HP : <http://www.ib-syoku.jp/> )
- 9 問合せ先 公益社団法人茨城県食品衛生協会 事務局  
電 話 : 029-241-9511  
F A X : 029-241-8372  
E-Mail : [ibsyoku2@pluto.plala.or.jp](mailto:ibsyoku2@pluto.plala.or.jp)  
<http://www.ib-syoku.jp/>