

令和5年度 福岡県ふぐ処理師試験「準備講習会」案内

(主催：公益社団法人福岡県食品衛生協会 TEL：092-472-4803)

- 1 開催日時 令和6年1月19日(金) 9:30~16:30 (受付開始 9:00~)
- 2 開催場所 福岡生活衛生食品会館・5F「大会議室」(福岡市博多区千代1-2-4)
- 3 講習内容

科目	内容	時間	所用時間	
(受付)	5F会場入口で受付・受講料支払	9:30~10:00	30分	
注意事項説明	オリエンテーション	10:00~10:10	10分	
水産食品の衛生に関する知識	食品衛生学	食中毒(ふぐ毒による食中毒を除く)とその予防方法について	10:10~11:30	80分
	衛生法規	食品衛生法、福岡県食品衛生法施行条例及び福岡県ふぐ取扱条例等について	11:30~13:00	90分
(昼休み)	各自で昼食・休憩	13:00~13:40	40分	
ふぐの処理方法	処理作業動画の上映(DVD)	13:40~14:00	20分	
ふぐに関する一般知識	ふぐ中毒を防止するために、ふぐの種類、臓器の種類、毒性、生態、処理に関する知識及びふぐ毒に関する食中毒の防止対策について	14:00~16:10	130分	
質疑応答	全ての科目についての質問・回答	16:10~16:30	20分	

- 4 受講料 10,000円 (講習会テキスト「ふぐ処理師教本」の代金を含む)
- 5 申込期間 令和5年11月27日(月)から 令和5年12月13日(水)まで
(月曜~金曜 / 9:00~16:00の間に限る)
なお、申込期間内であっても定員に達した時点で受付終了となります。
- 6 受講者定員 90名【申込先着順】(感染症対策として受講者数に制限を設けています)
- 7 申込方法 県内の各保健所内にある食品衛生協会(支所)に「受講案内」と「受講申込書」の用紙を準備しています。食品衛生協会で「受講申込書」を受取り、必要事項を記入し当協会あてFAX(090-472-6613)でお申込みください。
受付後に折り返しFAXで「受講票」を発行します。講習当日ご持参ください。
- 8 留意事項
 - ① 受講料は、当日、講習会会場の受付でお支払いください。
 - ② 感染症対策の観点から、密集・密接とならないよう間隔を空けた受講席としていますが、会場内での大声や不要な会話はお控えください。なお、会場内でのマスク着用の要否は各自の判断によるものとします。
 - ③ 昼食は各自でご用意ください。(弁当持参・周辺のコンビニ等利用)
 - ④ 会場に受講者用駐車場はありません。受講者本人負担での周辺有料駐車場利用となります。なるべく公共交通機関を利用ください。
 - ⑤ ふぐ処理等の実技実習は行いません。(作業衣や包丁の持参は不要です)
- 9 参考(試験) 『令和5年度福岡県ふぐ処理師試験』について
・試験日：令和6年2月22日(木) } 試験に関する
・試験会場：中村調理製菓専門学校 } お問い合わせは
福岡県庁生活衛生課 (TEL：092-643-3281) へ
お願いします。(試験詳細は右QRコードで読み取りできます)



注) この講習会は、『福岡県ふぐ処理師試験』の受験者を対象とした「ふぐに関する知識を深める」ためのものであり、「ふぐ処理師」資格を取得するものではありません。「ふぐ処理師」資格を取得したい方は、福岡県が実施する『ふぐ処理師試験』を受験し合格することが必要です。