

# 都内にふぐ加工製品を出荷される皆様へ

東京都では、「東京都ふぐの取扱い規制条例」においてふぐの取扱いを規制しています。

従来はふぐ調理師でなければ取り扱えなかった身欠きふぐ等のふぐ加工製品について、平成 24 年 10 月 1 日からは都内の飲食店や魚介類販売店等でも届出を行えば販売・調理・加工できるようになりました。

ただし、都内の届出施設が使用できるふぐ加工製品は、有毒部位が確実に除去等されたもので、容器包装に入れられ、かつ条例で定める表示がされたものに限られます。

ふぐ加工製品を都内に出荷される場合は、以下の事項について必ずご確認くださいませようお願いします。

## 「ふぐ加工製品」とは

- 有毒部位が除去等されたもの※1であって、次のものをいいます。

例：身欠きふぐ※2、精巢※3、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐ塩蔵品、ふぐ調味加工品、ふぐそう菜など



「身欠きふぐ」



「ふぐ精巢」



「ふぐ刺身」



「ふぐちり材料」

※1 有毒部位が除去され、又は塩蔵処理等が行われたもの

※2 身欠きふぐ：内臓を除去し、皮を剥いたもの

※3 精巢：分離したままの形態の精巢

## 「ふぐ加工製品」に該当しないもの



**丸ふぐ、有毒部位の付着した未処理のふぐは、ふぐ調理師以外の者には販売できません。**



**ヒレが有毒部位とされているふぐで、ヒレが付着しているむき身のふぐは、ふぐ調理師以外の者には販売できません。**

**ヒレが有毒部位とされるふぐの種類**

クサフグ、コモンフグ、ヒガンフグ、ショウサイフグ、マフグ、メフグ、アカメフグ、ゴマフグ、サンサイフグ、ハコフグ、ナシフグ

## 都内の届出施設が使用できる「ふぐ加工製品」の条件

次の3つの条件を全て満たしたものに限られます。

- 1 道府県知事（保健所設置市の市長を含みます。以下、同様とします。）が有毒部位を確実に除去等できると認めた者が、道府県知事が認めた処理施設で処理したもの
- 2 容器包装に入れられているもの
- 3 法令（法及び東京都ふぐの取扱い規制条例）で定める表示がされているもの（裏面表示例を参照）

裏面：表示例

## ふぐ加工製品の表示例（生鮮食品）

### 身欠きふぐ

とらふぐ(身欠きふぐ)	
ふぐの種類	標準和名:とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成〇年〇月〇日
処理業者氏名	〇〇株式会社
処理施設所在地	〇県〇市〇町〇-〇-〇
<b>有毒部位除去済</b>	

#### 条例で定める表示事項

- ① 有毒部位が確実に除去されている旨
- ② ①を表示した施設の所在地及び営業者氏名

### 精巢

とらふぐ精巢	
ふぐの種類	標準和名:とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成〇年〇月〇日
処理業者氏名	〇〇株式会社
処理施設所在地	〇県〇市〇町〇-〇-〇

#### 条例で定める表示事項

- ① 精巢である旨

### ふぐ刺身（生食用鮮魚介類）

名称	ふぐ刺身(生食用)
ふぐの種類	標準和名:とらふぐ(養殖)
原産地	〇〇県
加工年月日	平成〇年〇月〇日
消費期限	平成〇年〇月△日
保存方法	10℃以下で保存してください。
加工者氏名	〇〇株式会社
加工所所在地	〇県〇市〇町〇-〇-〇

#### 条例で定める表示事項

条例で定める表示事項はありません。

※ 食品表示法で定められた表示事項を記載する必要があります。

## ご注意ください！

- 都内に出荷する身欠きふぐや精巢には、道府県知事が認めた者が、道府県知事が認めた施設において表示する必要があります。
- 都内に出荷される皆様は、ふぐ加工製品を容器包装に入れ、見やすい箇所に表示したものを出荷されるようお願いいたします。
- 東京都ふぐの取扱い規制条例で定めるふぐ加工製品のうち、食品表示法により「加工食品」に区分されるふぐ加工製品は平成32年3月31日までの間（食品表示法における経過措置の期間）、旧表示基準による表示方法が求められますのでご注意ください。

東京都ホームページ「食品衛生の窓」

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>

東京都の食品衛生に関する情報提供を行っていますので、ご参照ください。