

## ふぐ加工品の規制に係る検討課題について

ふぐの分類		現 行		検 討 課 題	
		ふぐ調理師以外の者による ふぐの取扱い		ふぐ調理師以外の者による ふぐの取扱い	
		販 売	調 理	販 売	調 理
丸ふぐ		×	×	×	×
身欠きふぐ	有毒部位の除去が 不十分なもの	×	×	×	×
	有毒部位の除去が 適正にされたもの	×	×	×→○ (別紙1)	×→○ (別紙1)
ふぐ加工製品	販売届 要 ふぐ刺身、ふぐちり材料、そ の他加熱等の簡易な調理で 食用に供されるもの(唐揚げ 用ふぐ等)	○	×	処理済	○ 区分統一 (別紙3)
	販売届 不要 ふぐ塩蔵品、ふぐ乾製品、ふ ぐ調味加工品、ふぐくん製 品、ふぐそう菜その他加工を 要しないで食用に供されるも の(煮こごり、白子豆腐等)	○	×		×→○ (別紙2)

## 有毒部位が除去された身欠きふぐの取扱いに関する規制の検討

	想定される問題点	解決のための考え方
1	ふぐ調理師以外の者が有毒部位の除去不十分な身欠きふぐを取り扱う可能性	<ol style="list-style-type: none"><li>1 有毒部位が確実に除去された身欠きふぐを仕入れることができる仕組みが必要である。</li><li>2 取扱い施設を把握できる仕組みが必要である。</li></ol>
2	ふぐ調理師以外の者が「丸ふぐ」を取り扱ってしまう可能性	<ol style="list-style-type: none"><li>1 ふぐ調理師以外の者が取り扱える物の範囲等、ふぐの規制に関する知識を付与する仕組みが必要である。</li><li>2 取扱い施設を把握できる仕組みが必要である。</li><li>3 ふぐ調理師がいない施設であることが客観的にわかる仕組みが必要である。</li></ol>
3	万が一事故が発生した場合に、責任の所在が不明確になる可能性	<ol style="list-style-type: none"><li>1 有毒部位を除去した者がわかる仕組みが必要である。</li><li>2 速やかに遡り調査ができる仕組みが必要である。</li></ol>

## 一般飲食店でのふぐ加工製品の提供に関する規制の検討

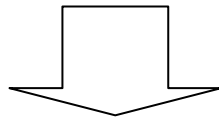
想定される問題点	解決のための考え方
<p>ふぐ調理師以外の者が「丸ふぐ」を取り扱ってしまう可能性</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ふぐ調理師以外の者が取り扱える物の範囲等、ふぐの規制に関する知識を付与する仕組みが必要である。</li> <li>2 取扱い施設を把握できる仕組みが必要である。</li> <li>3 ふぐ調理師がいない施設であることが客観的にわかる仕組みが必要である。</li> </ol>

## ふぐ加工製品の販売に関する規制の検討

### 〈条例制定時(昭和61年)〉

○ふぐ加工製品(有毒部位の除去等の処理が終わったものであって、容器包装に入れられ、表示されているもの。)にあつては、ふぐ調理師以外の者でも販売することができることとした。

ふぐ加工製品の有毒部位の除去状況や適正表示を確認するため、販売施設を把握できるよう届出制を導入



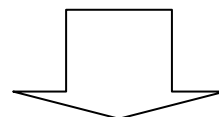
- ・ふぐ刺身、ふぐちり材料等については、届出
- ・その他のふぐ加工製品(ふぐ塩蔵品、ふぐ乾製品等)については、届出不要

### 〈現 在〉

○生産地で有毒部位を除去した、様々なふぐ加工製品が流通している

○東京都において、条例制定以降、ふぐ加工製品による事故がない

○条例で規定されている表示が適切に行われている



### 《検討課題》

ふぐ刺身、ふぐちり材料等を、届出不要なその他のふぐ加工製品(ふぐ塩蔵品、ふぐ乾製品等)と同様の取扱いにすることについて