

「東京都ふぐの取扱い規制条例」について

目的：ふぐの毒に起因する食中毒を未然に防止し、食品の安全性を確保する。

ふぐ調理師免許制度（人に対する規制）

ふぐ調理師以外の者は、ふぐの取扱いに従事してはならない。（条例第 10 条）

【ふぐ調理師免許】

- ・ 都知事が行うふぐ調理師試験に合格した者 ⇒ ふぐ調理師免許を取得

【ふぐ調理師試験科目】

- ・ 学科試験
条例、ふぐの一般知識
- ・ 実技試験
種類鑑別、内臓識別、処理技術

＜免許の共有化＞

東京都と同等の試験内容である自治体※の免許取得者で、都知事が行う講習会を受講した者に対し、東京都のふぐ調理師免許を与えている。※神奈川県、埼玉県、滋賀県、鹿児島県

ふぐ取扱所の認証制度（施設に対する規制）

ふぐ取扱所ごとに都知事の認証を受けなければならない。（条例第 12 条）

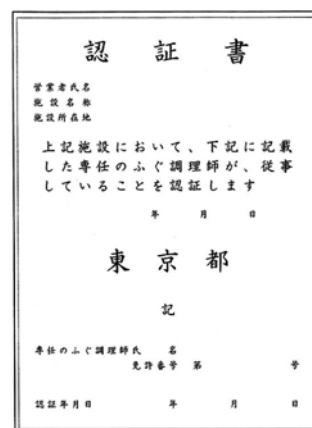
【認証の届出事項】

- ・ ふぐ取扱所の名称及び所在地
- ・ 専任のふぐ調理師の氏名



【認証書の掲示】

- ・ 認証書をふぐの取扱所の見やすい場所に掲示



● ふぐ加工製品の販売（条例第 10 条ただし書き）

- ・ 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たものに限る。
- ・ 販売しようとする者は、都知事に届出を行わなければならない。
- ・ 販売する際は、容器包装の見やすい箇所に表示しなければならない。