

## ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐを取り扱う場合の規制について(修正案)

	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	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。 2 取扱い施設を把握できる仕組みが必要である。
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	1 ふぐ調理師以外の者が取り扱えるものの範囲等、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。 2 取扱い施設を把握できる仕組みが必要である。 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。
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	1 有毒部位を除去した者がわかる仕組みが必要である。 2 速やかに遡り調査ができる仕組みが必要である。

### 規制について

#### 【ふぐ調理師以外の者が取り扱える身欠きふぐの範囲】

- 有毒部位が確実に除去されたものであって、容器包装に入れられ、表示がされているものに限る。  
 表示事項：有毒部位が確実に除去されたものである旨

〔 「原料としたふぐの種類」、「処理をした営業者等の住所及び氏名」、  
 「処理をした年月日」、「なしふぐを原料としたものは漁獲された海域」 〕

#### 【ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐを取り扱う場合の規定】

- ① 営業者は施設ごとに届出を行う。  
⇒ 保健所等が取扱い施設を把握する。
- ② 保健所等は届出時に営業者に対し、取り扱えるものの範囲等を教示する。  
⇒ ふぐ調理師以外の者に丸ふぐ等を扱わせない。
- ③ 営業者は交付された届出済票の掲示を行う。  
⇒ 有毒部位が確実に除去されたものを仕入れて取り扱う施設であることが客観的にわかるようにする。
- ④ 営業者は仕入、販売に関する記録の作成及び保管を行う。  
⇒ 保健所等が遡り調査を行えるようにする。
- ⑤ 営業者は従事者への教育を行うとともに、責任者を明確にし、適切な取扱いを徹底する。  
⇒ 営業者の責任の下、規制内容を確実に実行させる。

違反者に対しては、罰則等を適用する。

※ 白子(精巢)や皮は、身欠きふぐと同様に取り扱う。