

ふぐ調理師以外の者がふぐ加工製品を取り扱う場合の規制について(修正案)

1. ふぐ加工製品の一般飲食店での提供について

想定される問題点	解決のための考え方
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。

規制について

【ふぐ調理師以外の者が一般飲食店で提供できるふぐ加工製品の範囲】

- 現在、一般消費者が販売店で購入できるもの

【ふぐ調理師以外の者が一般飲食店でふぐ加工製品を提供する場合の規定】

- 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。

2. ふぐ加工製品の販売について

〈現在の状況〉

- 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。

規制について

ふぐ刺身、ふぐちり材料等を、届出不要なふぐ加工製品(ふぐ塩蔵品、ふぐ乾製品等)と同様に届出を不要とする。