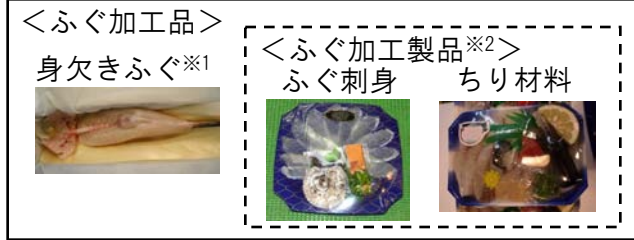


改正前の規制

- 食品衛生法
 - ・ 原則、有毒な物質(ふぐ毒)が含まれる食品は販売等禁止
 - ・ 有毒部位の除去等の処理により、人の健康を損なうおそれのない場合は除外
 - ・ 通知により、ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去等ができると都道府県知事等が認める者及び施設に限定
 - 東京都ふぐの取扱い規制条例
 - ・ 原則、ふぐ調理師以外の者はふぐの取扱いに従事禁止
 - ・ 「ふぐ加工製品」の販売はふぐ調理師以外でも可能
- ※ふぐの取扱い
- ・ 販売、販売に供するための貯蔵・処理・加工・調理

ふぐの分類



※1 身欠きふぐ ⇒ 内臓を除去し、皮をはいたもの
 ※2 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、ふぐ加工品容器包装に入れられ、表示されているもの

課題

- 身欠きふぐ
 - ・ 有毒部位が確実に除去されたものであっても、丸ふぐと同様にふぐ調理師以外の者の取扱いができない。
- ふぐ加工製品
 - ・ 一般販売店で販売されているにもかかわらず、一般飲食店がふぐ加工製品を仕入れ、調理することができない。

主な改正内容

ふぐの分類			改正前		改正後	
			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	
			販売店	飲食店	販売店	飲食店
丸ふぐ			×	×	×	×
身欠きふぐ	有毒部位の除去が不十分なもの	未処理	×	×	×	×
	有毒部位の除去が適正にされたもの		×	×	○ (届出必要)	○ (届出必要)
ふぐ加工製品	ふぐ刺身、ちり材料等	処理済	○ (届出必要)	×	○ (届出不要)	○ (届出必要)

<改正のポイント>

- ふぐ調理師以外の者が取り扱うことができるふぐの範囲を拡大
 - 身欠きふぐ
 - ・ 有資格者が処理し、有毒部位が確実に除去されている旨の表示のある身欠きふぐ → 販売及び一般飲食店での調理等が可能
 - ふぐ加工製品
 - ・ 既に一般の販売店で販売が認められているふぐ加工製品(ふぐ刺身、ちり材料等) → 一般飲食店での調理が可能
- 取り扱う場合の条件
 - ・ 営業者は施設ごとに届出及び交付された届出済票を掲示
 - ・ 保健所等は届出時に営業者に取り扱えるものの範囲等を教示
 - ・ 営業者は仕入等に関する記録を作成及び保管
- 規定に違反した場合の措置
 - ・ 改善命令等の行政処分及び公表
 - ・ 行政処分に違反した者に罰則を適用

平成24年3月30日 条例公布
 平成24年10月1日 施行

今後の対応

- ・ 営業者に対する制度周知
- ・ 生産地の自治体及び業界団体へ都の制度を周知
- ・ ふぐ加工製品取扱者講習会の開催(500名規模、6回開催予定)

<平成23年7月11日 食品安全審議会 答申>

身欠きふぐ及びふぐ加工製品について、安全を確保するための規定を設けた上で、ふぐ調理師以外の者の取扱いを認める。