

「ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について（中間まとめ）」 ＜概要＞

現行の規制

＜食品衛生法＞

有毒な物質（ふぐ毒）が含まれる食品は販売等禁止（法第6条第2号）

ただし、有毒部位の除去処理等により人の健康を損なうおそれがない場合は販売等可能

＜フグの衛生確保について（昭和58年国通知[※]）＞ ※令和3年に改正

処理は、有毒部位の確実な除去等ができること知事等が認める者・施設に限って行うこと

各都道府県等において、条例や要綱等により地域の実情に応じた規制を実施

＜東京都ふぐの取扱い規制条例等による規制＞

未処理のふぐの取扱い

規制範囲：ふぐの取扱い（食用ふぐを販売又は販売の用に供するための貯蔵、処理、加工、若しくは調理すること）

●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。

＜受験資格＞ 調理師免許、ふぐ調理師の下での2年以上の従事経験

＜試験内容＞ 学科試験：条例・規則に関すること、ふぐに関する一般知識
実技試験：種類鑑別、内臓識別、除毒処理（調理技術を含む）

＜他自治体からの受入要件＞

都と同等以上の試験内容である自治体[※]の免許取得者で、調理師免許取得者かつ都知事が行う講習会（都条例及び規則に関すること）を受講した者

※埼玉県、神奈川県、滋賀県、岡山県、徳島県、鹿児島県

●ふぐ取扱所認証制度（施設に対する規制）

ふぐの取扱いを業として行う場合、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。認証書をふぐ取扱所の見やすい場所に掲示しておかなければならない。

＜認証書記載事項＞ ・ふぐ取扱所の名称及び所在地 ・専任のふぐ調理師の氏名

ふぐ加工製品（身欠きふぐ等の処理済のふぐ）の取扱い

ふぐ加工製品：処理の終わったものであって、身欠きふぐ、精巢、ふぐ刺身、ふぐそう菜その他そのまま食用に供されるもの及びふぐちり材料その他加熱等の調理を行い食用に供されるもの

●ふぐ加工製品取扱届出制度（身欠きふぐ等の処理済みのふぐに対する規制）

ふぐ加工製品の取扱いを行おうとする者は、施設ごとに、届け出なければならない。

○ 届出済票を施設の見やすい場所に掲示

○ 容器包装に入れられ、見やすい箇所に次の表示が必要

身欠きふぐ：有毒部位除去済である旨、それを表示したふぐ取扱所所在地及び営業者氏名

精巢：精巢である旨（名称）

○ ふぐ加工製品の仕入等に関する記録の作成・保管

検討の背景

<国の動き>

●食品衛生法施行規則の改正

- ① ふぐを処理する営業者の義務：ふぐ処理者以外の者にふぐを処理させてはならない
- ② ふぐを処理する施設の施設基準：有毒部位を保管する施設容器、処理専用の器具等

●「ふぐ処理者の認定基準について」国通知発出（令和元年 10 月 31 日）

目的：ふぐ処理者の知識及び技術の水準の全国平準化

内容：ふぐ処理者の認定に必要な事項（試験科目等）、他自治体の有資格者の受入れに関する手続き等

<東京都の地域特性及び現状>

ふぐの流通状況：食用不可、種類不明ふぐを含め、全国各地から多種多様な種類が流通している。

ふぐを取り扱う認証施設の状況：認証施設数が多く、また多店舗展開する施設が多い。

認証書等の掲示：有毒部位の確実な除去等ができることと知事が認める者を設置した施設であることを、都民に明示している。

ふぐ加工製品の状況：都内卸売市場で流通する身欠きふぐについて、令和 3 年の調査では除毒不十分な身欠きふぐは確認されておらず、除毒処理状況は十分に改善されている。

見直しの方向性（案）

●規制範囲：引き続き「処理」と合わせ、「販売」、「販売の用に供するための貯蔵」の規制を継続する。 「処理」後の「加工」、「調理」を規制範囲から除外する。

- 理由
- ① 「販売」、「販売の用に供するための貯蔵」の規制継続により、有資格者の関与が確実になる。
 - ② 未処理のふぐを「加工」、「調理」する前に「処理」が必要。「処理」の規制継続により、有毒部位は確実に除去されるため、「加工」、「調理」を規制範囲から除外しても、安全性は確保される。

●ふぐ調理師免許制度：国の認定基準及び東京都の実情に基づき以下のとおり見直す。

≪受験資格≫ なし

≪試験内容≫ 学科試験：条例・規則に関すること、水産食品の衛生に関する知識、ふぐに関する一般知識
実技試験：種類鑑別、内臓識別、除毒処理（調理技術を外す）

≪他自治体からの受入要件≫ 都と同等以上の試験内容である自治体の認定取得者で、都の講習会（ふぐ条例及び規則並びに都内に流通するふぐに関すること）を受講した者

- 理由
- ① 国の認定基準では、認定に必要な知識及び技術は試験により確認することとされている。有毒部位の除去等が確実にできることが求められており、調理技術の確認は求められていない。
 - ② 多種多様なふぐが流通する東京都の実情を踏まえて、他自治体からの受入の際に、都内に流通するふぐに関する知識を付与する必要がある。

●ふぐ取扱所認証制度：現行制度を継続する。

- 理由
- ① 有資格者が複数施設で兼任することが容易な環境であるため、確実に有資格者の下でふぐの取扱いをさせるためには専任規定が引き続き必要である。
 - ② ふぐ処理施設であることを都民に明示するため、引き続き認証書の掲示義務が必要である。

●ふぐ加工製品取扱届出制度：廃止とする。

- 理由
- ① 東京都の調査結果によると、都内卸売市場で流通するふぐ加工製品の除毒状況は十分に改善しており、一般食品と区別して取り扱う必要はない。
 - ② 身欠きふぐ及び精巢について、食品表示法により「名称」、「処理施設所在地」、「処理業者氏名」等の個別的義務表示事項が規定されている。
 - ③ 食品表示法の義務表示において、処理業者として除毒処理者以外の者が表示された場合でも、食品衛生法改正に伴い HACCP に沿った衛生管理が義務付けられたことにより、ふぐ加工製品の仕入れ等に関する記録から、除毒処理者を確認することができる。