

ふぐ加工製品の取扱い状況について ～東京都ふぐの取扱い規制条例の改正～

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(販売、販売に供するための貯蔵・処理・加工・調理)を禁止
 - ・ 「ふぐ加工製品(身欠きふぐとふぐ精巢を除く)」の販売のみ、ふぐ調理師以外でも可能

主な改正内容(平成24年10月1日施行)

● ふぐ調理師以外の者が取り扱うことができる範囲を拡大

<ふぐ調理師以外が取り扱うことのできるふぐ加工製品>

身欠きふぐ



ふぐ精巢



ふぐ刺身



ちり材料



- 身欠きふぐ、精巢
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、条例で規定されている表示のあるもの
→ **販売及び一般飲食店での調理等が可能**
- その他のふぐ加工製品(ふぐ刺身、ちり材料等)
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、条例で規定されている表示のあるもの
→ **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

これまでの取組

- ・ 生産地の自治体(下関市、福岡県、大分県)及び生産者団体に対して都の制度を周知
- ・ ふぐ加工製品取扱者講習会の開催(19回、3,700名)
- ・ 届出時説明用リーフレット75,000部、条例解説パンフレット10,000部の作成
- ・ ふぐ加工製品取扱施設に対する監視指導(平成24年歳末監視時に5,578軒に立入り、349軒に対して指導を実施)
- ・ 平成25年3月31日現在、ふぐ加工製品取扱施設届出数 4,922軒