

東京都ふぐの取扱い規制条例が改正されました

東京都では、東京都ふぐの取扱い規制条例を定め、ふぐに係る食品の安全性を担保しています。
今般、東京都ふぐの取扱い規制条例及び同条例施行規則を改正しましたので、改正のポイントについて解説します。

令和4年4月1日からふぐ加工製品取扱届出制度が廃止されました

1 以下の製品は、保健所への届出不要で取り扱うことができるようになりました。

- ・ 有毒部位が確実に除去された身欠きふぐ、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
- ・ 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



身欠きふぐ



精巢



ふぐ刺身



ふぐちり材料

2 身欠きふぐへの「有毒部位除去済」の表示が不要となりました。

<引き続き遵守する必要がある事項>



○ 仕入の際には、有毒部位が確実に除去されたものを仕入れてください。

未処理のふぐ[※]は、従前のおり認証を受けたふぐ取扱所においてふぐ取扱責任者が取り扱わなければなりません。

※ 未処理のふぐの例：丸ふぐ、ショウサイフグなど皮が不可食のふぐのヒレ付き身欠き等

○ 仕入や販売に関する記録の作成・保存を適切に行ってください。

○ 食品表示法や取引先の自治体のルールに基づき適切な表示をしてください。

令和5年4月1日からふぐ調理師試験制度が変わりました

1 受験資格を廃止しました

「ふぐ調理師試験」の受験資格であった、①調理師免許の取得、②ふぐ調理師の下における2年以上の従事経験が不要になりました。

2 資格名称が「ふぐ取扱責任者」になりました

従来の「ふぐ調理師」の名称を「ふぐ取扱責任者」に変更しました。

＜令和5年3月31日までに「ふぐ調理師免許」を取得している方へ＞

お持ちの「ふぐ調理師免許証」が「ふぐ取扱責任者免許証」とみなされますので、試験の再受験や免許証の切替交付手続き等は不要です。（ふぐ取扱所の認證書についても、特段の手続きは不要）

※ 「ふぐ調理師免許証」を紛失等された場合は「ふぐ取扱責任者免許証」を交付します。

3 試験の内容を一部変更しました

- ・学科試験の試験科目に「水産食品の衛生に関する知識※」を追加しました。
- ・実技試験の「ふぐの処理技術」の対象から調理技術（皮引き、刺身引き）を除外しました。

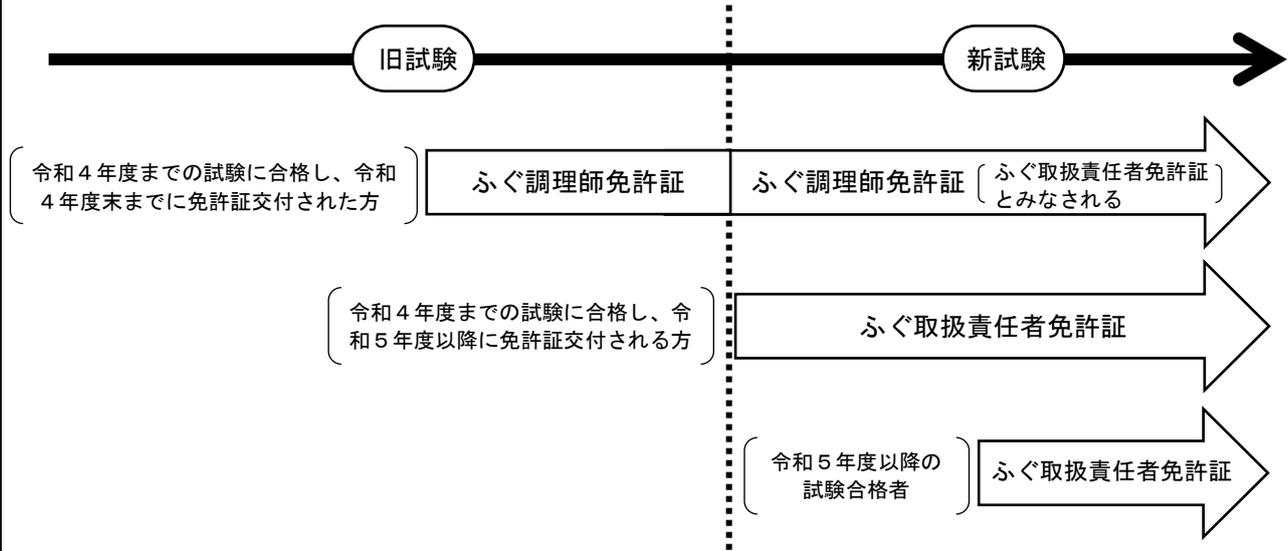
※水産食品の衛生に関する知識の具体的な内容：水産食品に関する衛生法規（食品衛生法の概要、食品衛生法第54条に基づく施設基準、食品衛生法第51条第2項に基づく公衆衛生上必要な措置の基準、食品衛生法第13条に基づく規格基準等）、水産食品の衛生学（食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等）



新たな制度においても、ふぐの処理に係る知識・技術については、これまで同様、試験で確認しますので、ふぐに係る食品の安全性は担保されます。

《試験制度の変更に係る免許証の取扱いについて》

R5. 4. 1



《問い合わせ先》

（ふぐ条例・規則に関すること） 東京都保健医療局健康安全部食品監視課乳肉水産担当 03-5320-4413
（試験・免許制度に関すること） 東京都保健医療局健康安全部健康安全課試験・免許担当 03-5320-4358

条例改正の概要や、試験・免許制度に関する詳細は、都ホームページでも御案内しています。

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hugu/hugu.html>

