

## ふぐの取扱いに係る現行の規制について

## 食品衛生法

- ふぐは有毒な物質を含む食品であるため、原則的に販売等が禁止されている。(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が可能

## &lt;フグの衛生確保について(昭和58年国通知)&gt;

- 食用ふぐ及び可食部位：トラフグ(筋肉、皮、精巢)、ショウサイフグ(筋肉、精巢)等 全22種類
- 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。
- フグの処理を行う施設は、あらかじめその旨を保健所に届け出たものであること。  
また、この場合保健所が交付する届出済票を施設の見やすい場所に掲示させること。

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

- 目的：ふぐの毒に起因する食中毒を未然に防止し、食品の安全性を確保する。
- 規制範囲：ふぐの取扱い(食用ふぐの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)

## &lt;ふぐ調理師免許制度(人に対する規制)&gt;

- 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。(条例第10条)

## 【ふぐ調理師免許】

以下のいずれかの者は、ふぐ調理師免許を取得することができる。(条例第3条)

- ① 都知事が行うふぐ調理師試験に合格した者
- ② 東京都と同等以上の試験内容である自治体<sup>\*</sup>の免許取得者で、都知事が行う講習会を受講した者

<sup>\*</sup>埼玉県、神奈川県、滋賀県、岡山県、徳島県、鹿児島県

## 【ふぐ調理師試験】

- ① 受験資格
  - ・調理師免許及び2年以上の従事経験(同等以上の経験を有する者を含む)(条例第5条)
- ② 試験科目
  - ・学科試験：都条例及び規則に関すること、ふぐに関する一般知識
  - ・実技試験：ふぐの種類及び内臓の鑑別、処理技術(調理技術を含む)

## &lt;ふぐ取扱所の認証制度(施設に対する規制)&gt;

- 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。(条例第12条)
- 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。(条例第14条)

- 【届出事項】
- ・ふぐ取扱所の名称及び所在地
  - ・専任のふぐ調理師の氏名

## &lt;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)&gt;

- 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たものに限る。
- ふぐ加工製品の取扱いを行う者は、施設ごとに都知事に届出を行わなければならない。(条例第17条)
- 販売する際は、容器包装の見やすい箇所に表示しなければならない。(条例第18条)