

ふぐの取扱いに係る規制の見直しについて

国の動き

<食品衛生法施行規則の改正>

食品衛生法改正に伴い、ふぐを処理する営業者の義務及び施設基準を新たに規定

- (1) ふぐを処理する営業者の義務（令和2年6月施行（1年間の経過措置））
 - ふぐの種類鑑別の知識及び有毒部位の除去技術等を有すると都道府県知事等が認める者又はその立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。
- (2) ふぐを処理する施設の施設基準（令和3年6月施行）
 - ・施錠できる容器等（除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管）
 - ・ふぐの処理をするための専用の器具
 - ・凍結する場合は急速冷凍設備（摂氏－18度以下）

<「ふぐ処理者の認定基準について」の発出（令和元年10月国通知）>

- (1) 目的
 - ・ふぐ処理者の認定制度への国の関与を明確化 ⇒ 輸出促進
 - ・ふぐ処理者の認定基準の全国平準化 ⇒ 自治体間の有資格者受入れ促進
- (2) 知識及び技術の確認方法
 - 認定の際に必要な知識及び技術は試験により確認（従事経験に係る規定なし）
- (3) 認定基準
 - ・学科試験：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：ふぐの処理（ふぐの鑑別を含む）
- (4) 都道府県等間のふぐ処理者の受入れ
 - 本通知に基づき認定要件を定めている自治体のふぐ処理者は、原則、他自治体の認定要件を満たすものとする。（地域の実情を踏まえた追加要件の設定が可能）

- 認定基準の全国平準化等、国の方針を踏まえ、都の規制の見直し検討が必要
- あわせて、都内のふぐ流通の実情等に合わせた制度見直しについても検討

見直しにあたっての検討事項

- 1 規制の範囲
 - 国は処理のみを有資格者が行うことと規定しているが、現行都が定めている規制の範囲（販売、販売の用に供するための貯蔵、処理、加工、調理）を見直すことに問題がないか。
 - 【主な検討内容】ふぐの販売、貯蔵、加工、調理に対する規制の必要性
- 2 ふぐ調理師免許制度
 - 国がふぐ処理者の認定要件の全国平準化を目的として示した基準に準拠して、都の試験制度を見直すことに問題がないか。
 - 【主な検討内容】従事経験等の資格要件の廃止、資格名称・試験内容の変更等
 - 他自治体の有資格者の受入れにあたっての追加要件を設定する必要があるか。
 - 【主な検討内容】都が実施する講習会の受講など受入要件設定の必要性
- 3 ふぐ取扱所の認証制度
 - 法改正に伴い施設基準が規定されたこと等を踏まえ、都がふぐ取扱所に課している義務等を見直す必要があるか。
 - 【主な検討内容】施設ごとの専任有資格者設置、認証書掲示義務の必要性
- 4 ふぐ加工製品取扱届出制度
 - 都内における近年のふぐ加工製品の流通実態等を踏まえ、都の取扱届出制度を見直す必要があるか。
 - 【主な検討内容】届出制度維持の必要性

現行制度の見直しは事業者や試験対象者等に及ぼす影響が多いため、臨時委員を加えた検討部会を設置して広く意見聴取し、検討していく。