

ふぐ取扱所認証制度の見直しについて

背景

食品衛生法改正に伴い、食品衛生法施行規則に施設基準が新たに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について、見直しの検討が必要。

項目	現行の都の認証制度	改正後の食品衛生法施行規則における規定
専任有資格者の設置について	<p>ふぐ取扱所ごとに専任のふぐ調理師（最低1名）</p> <p>第12条 ふぐ取扱所を経営しようとする者は、ふぐ取扱所ごとに、次に掲げる事項について、知事の認証を受けなければならない。</p> <p>一 ふぐ取扱所の名称及び所在地</p> <p>二 専任のふぐ調理師の氏名</p>	<p>専任の規定なし</p> <p>別表第十七（第六十六条の二第一項関係）</p> <p>一 食品衛生責任者の選任等</p> <p>へ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類の種類に鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者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。</p>
認証書等の掲示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 認証書に専任ふぐ調理師の氏名記載あり</li> <li>・ 認証書の掲示義務あり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 営業許可書にふぐを処理する施設である旨の記載なし</li> <li>・ 営業許可書の掲示義務なし</li> </ul>

検討課題及び検討にあたっての留意点

検討課題	検討にあたっての留意点
専任有資格者の設置について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ふぐを処理する許可施設において、有資格者がふぐを処理、又は有資格者が立会いの下に他の者にふぐを処理させることを確実にする仕組みが必要である。</li> <li>➢ 改正後の食品衛生法施行規則の規定では、有資格者の設置は営業許可要件ではない。</li> <li>➢ 都の地域特性として、ふぐ取扱所の施設数が多く、また多店舗展開している施設も多いことから、有資格者の兼任が容易な環境にある（参考資料2）。</li> </ul>
認証書等の掲示について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 認証書等の掲示があることで、当該施設が、有毒部位の確実な除去等ができること知事が認める者を設置した施設であることを、都民に明示することができる。</li> </ul>

見直しの方向性（案）

○ 専任有資格者の設置及び認証書の掲示義務について、都の現行制度を維持する。

<理由> 有資格者が多店舗を兼任することが容易な環境において、確実に有資格者の下でふぐの販売・貯蔵・処理を行わせるためには、専任の有資格者の設置について規定することが必要である。

ふぐの食品特性を踏まえ、食の安全・安心を確保するためには、適切に除毒処理が行われている施設であることを都民に明示する仕組みが必要である。