

ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについて

背景

過去、ふぐ条例においては、適切に除毒されたいわゆる「身欠きふぐ」等についても、ふぐ調理師でなければ取り扱うことができないとしていた。一方、食品衛生法では、除毒済の身欠きふぐは一般食品と同様の扱いとなっているため、平成24年の条例改正において、ふぐ加工製品について一定の条件を満たすことにより、ふぐ調理師以外の者でも取扱うことができるようにした。この際、都内卸売市場で除毒不十分な身欠きふぐの流通が少量ながら認められたことから、ふぐ加工製品の取扱いに当たり、施設ごとに届出を義務付けている。

国がふぐ処理者の認定基準を策定し、全国のふぐ処理者の資格が平準化されることとなったこと、現在都内に流通している身欠きふぐの実態等を踏まえて、制度の見直しの検討が必要。

現行の都の制度	食品表示法・食品衛生法施行規則等
<ul style="list-style-type: none"> ○ ふぐ加工製品の取扱いを行おうとする者は、施設ごとに、届け出なければならない。 ○ 届出済票を施設の見やすい場所に掲示すること。 ○ 容器包装に入れられ、「有毒部位除去済」等の表示がされたふぐ加工製品を使用すること ○ ふぐ加工製品の仕入等に関する記録の作成及び保管をすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 表示については、食品表示法による生鮮食品の横断的義務表示事項及びいわゆる「身欠きふぐ」等の個別的義務表示事項がある。 ○ 食品衛生法施行規則等に基づき、取り扱う食品に係る仕入等に関する記録の作成、保存に努めること等の規定がある。

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
ふぐ加工製品取扱施設の把握（届出制度等）の必要性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在都内卸売市場で流通している身欠きふぐの除毒状況は、十分に改善されている（参考資料2）。 ・ 国がふぐ処理者の認定基準を定めたことにより、全国におけるふぐ処理の水準は現状と同等以上になり、今後もふぐ加工製品の安全性は維持される。
ふぐ加工製品におけるふぐ条例施行規則で定める表示の必要性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 身欠きふぐ及び精巢については、食品表示法上「処理年月日」、「処理業者氏名」等の個別的義務表示事項が規定されている。*
仕入等に関する記録の作成及び保管義務の必要性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 万が一、ふぐ加工製品による食中毒が発生した際の遡り調査のために、事業者における仕入等記録が必要であるが、食品衛生法改正により HACCP に沿った衛生管理が義務化（完全施行：令和3年6月）されるため、仕入れ等記録の指導が可能となる。

* 身欠きふぐの表示例

とらふぐ（身欠きふぐ）	
ふぐの種類	標準和名：とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	令和〇年〇月〇日
処理業者氏名	〇〇株式会社
処理施設所在地	〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

上表細枠内：食品表示法で規定される義務表示事項

下表太枠内：ふぐ条例で規定する表示事項（食品表示法での規定なし）

有毒部位除去済確認者氏名 ^{※1}	△△株式会社 ^{※2}
有毒部位除去済確認施設所在地 ^{※1}	東京都△△区△△町△-△-△
有毒部位除去済 ^{※3}	

※1：食品表示法における処理業者氏名・施設と同一の場合は、省略可能（※3は表示が必要）。

※2：ふぐ取扱所の営業者氏名

見直しの方向性（案）

- ふぐ加工製品取扱届出制度を廃止する。

<理由> ふぐ処理の規制の全国平準化や、現在都内卸売市場で流通している身欠きふぐの除毒状況を鑑みれば、ふぐ加工製品の販売等による、ふぐ毒に起因する食中毒の発生のおそれは極めて低く、ふぐ加工製品届出制度により、「有毒部位除去済」が確認された身欠きふぐ等を区別して取り扱う必要のない状況にあると考えられる。

また、現行のふぐ条例に基づく表示事項のうち、「有毒部位除去済」の旨以外の事項については、食品表示法の義務表示事項*で確認できるほか、適正なふぐ加工製品の仕入等に関する記録の作成・保管については、改正食品衛生法施行規則等により指導可能であるため、制度を廃止したとしても支障はないと考えられる。

* 食品表示法上の「処理業者氏名・所在地」については、除毒処理後に加工した場合は、「除毒処理者」ではなく、「最終的に衛生状態を変化させた事業者」が「処理業者」として表示される。