

ふぐ加工品の規制の在り方について

現行の規制

<食品衛生法>

- 有毒な物質（ふぐ毒）が含まれる食品は販売又は販売のために調理、加工等してはならない。ただし、有毒部位の除去等の処理により、人の健康を損なうおそれのない場合は除かれる。
- ふぐの有毒部位の除去等の処理については、国が昭和 58 年通知で「有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。」と示している。

<東京都ふぐの取扱い規制条例>（昭和 61 年制定）

- 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。ただし、ふぐ加工製品（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、表示されているもの。）にあっては、ふぐ調理師以外の者であっても販売することができる。（例）ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐ唐揚げ等
- ふぐ取扱所を営もうとする者は、ふぐ取扱所ごとに、専任のふぐ調理師をおいて、知事の認証を受けなければならない。

背景

<昭和 61 年条例制定時>

- ◆ 身欠きふぐは業務用商材として取り扱われており、有毒部位の除去が不十分な身欠きふぐも流通
⇒ 丸ふぐと同様に規制をした。
- ◆ 消費者向けに有毒部位が除去されたふぐ加工製品の流通が拡大
⇒ 条例に基づく表示（営業者の氏名等）が付された状態で消費者へ提供する「販売行為」のみ、ふぐ調理師以外の者でも行えることとした。

<現在>

- ◆ 生産地で有毒部位を除去した身欠きふぐやふぐ加工製品が様々な形態で流通
 - ・ 有毒部位が除去された身欠きふぐも多数流通
 - ・ インターネット販売等の普及により、一般消費者でも産地から直接身欠きふぐの購入が可能
 - ・ 一般消費者が自宅で調理可能なふぐ加工製品の種類が増加

流通実態の変化を踏まえた規制の在り方の検討

問題点と検討課題

	現 状	問 題 点	検 討 課 題
身欠きふぐ※1	有毒部位が除去されていない丸ふぐと同様の取扱い 〔専任ふぐ調理師の設置 ふぐ取扱所の認証取得〕	有毒部位が除去されたものであっても、丸ふぐと同様に規制している。	○ 有毒部位が除去された身欠きふぐの規制の在り方
ふぐ加工製品※2 〔刺身 ちり材料等〕	ふぐ調理師のいない施設でも販売が可能 〔条例に基づく届出〕	一般消費者が販売店で購入できるにも関わらず、一般飲食店での提供を認めていない。	○ 一般飲食店での提供等、ふぐ加工製品に係る規制の在り方

※1 身欠きふぐ ⇒ 内臓を除去し、皮をはいたもの

※2 ふぐ加工製品 ⇒ 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、表示されているもの } ふぐ加工品

ふぐ加工品の種類

丸ふぐ



<ふぐ加工品>

身欠きふぐ



<ふぐ加工製品>

ふぐ刺身



ちり材料



現行の法令に基づくふぐの取扱いの規制について

<食品衛生法 第6条第2号>

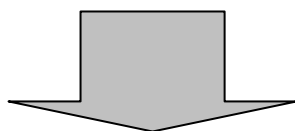
有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるものは販売してはならない。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。

<食品衛生法施行規則 第1条第1号>

人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合に、有毒な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであって、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合がある。

●ふぐは有毒な物質を含むため、原則的に販売が禁止されている。

●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と認められる場合には販売ができる。



運用を全国的に統一するため、昭和58年12月に厚生省が通知「フグの衛生確保について」を発出

<フグの衛生確保について（昭和58年通知）>

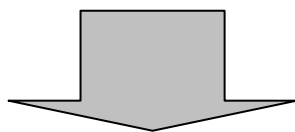
有毒部位の除去処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類、可食部位及びふぐの処理等について示している。

・ふぐ処理に当たっての遵守事項

「フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。」

・ふぐ加工品等の表示について

（昭和58年12月厚生省通知→平成22年9月消費者庁通知）



各自治体は、有毒部位の確実な除去等ができると認める者及び施設を条例・要綱等により規定

○試験により免許を付与する 20自治体

○講習等により資格を付与する 27自治体

（平成22年11月現在）

「東京都ふぐの取扱い規制条例」について

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。

ふぐ調理師免許制度（人に対する規制）

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】

- ・ 都知事が行うふぐ調理師試験に合格した者 ⇒ ふぐ調理師免許を取得

【ふぐ調理師試験科目】

- ・ 学科試験
条例、ふぐの一般知識
- ・ 実技試験
種類鑑別、内臓識別、処理技術

＜免許の共有化＞

東京都と同等の試験内容である自治体*の免許取得者で、都知事が行う講習会を受講した者に対し、東京都のふぐ調理師免許を与えている。*神奈川県、埼玉県、滋賀県、鹿児島県

ふぐ取扱所の認証制度（施設に対する規制）

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）

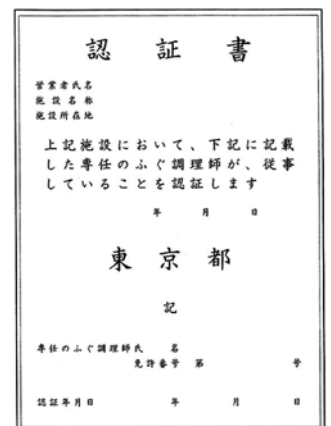
【認証の届出事項】

- ・ ふぐ取扱所の名称及び所在地
- ・ 専任のふぐ調理師の氏名



【認証書の掲示】

- ・ 認証書をふぐの取扱所の見やすい場所に掲示



● ふぐ加工製品の販売（条例第10条ただし書き）

- ・ 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。
- ・ 販売しようとする者は、都知事に届出を行わなければならない。
- ・ 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。