

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

