

ふぐ加工品の規制の在り方について
(中間のまとめ)

(検討部会 案)

平成 23 年 5 月

東京都食品安全審議会 検討部会

目次

○ はじめに	1
第1 ふぐ毒及びふぐの規制	2
1 ふぐ毒	2
2 ふぐ毒による食中毒発生状況	2
3 ふぐの流通形態	2
4 食品衛生法によるふぐの規制	2
5 都条例の概要	3
第2 検討の背景	6
1 都条例改正の経緯と考え方（昭和61年当時）	6
2 現在のふぐの流通状況	6
3 「身欠きふぐ」の有毒部位の除去状況調査	6
第3 ふぐ加工品の規制に係る現状と課題	8
1 「身欠きふぐ」	8
2 「ふぐ加工製品」	8
(1) 一般の飲食店での提供	8
(2) 一般の販売店での販売	8
第4 ふぐ加工品の規制の在り方	10
1 検討に当たっての方向性	10
2 ふぐ調理師以外の者が「身欠きふぐ」を取り扱う場合	10
(1) 想定される問題点と解決に向けて必要な事項	10
(2) 具体的な方策	11
(3) まとめ	12
3 ふぐ調理師以外の者が「ふぐ加工製品」を取り扱う場合	14
(1) 「ふぐ加工製品」の一般飲食店での提供	14
(2) 「ふぐ加工製品」の販売	14
4 制度の確実な運用	15
【参考資料】	
参考資料1 ふぐを原因とする食中毒の発生状況について	16
参考資料2 身欠きふぐの有毒部位の除去状況について	17

○ はじめに

ふぐ料理は日本の代表的な食文化の一つであるが、食中毒を起こせば命にかかわる重大事故に結びつく危険性を持ち合わせている。

食中毒による死亡者の多くはふぐ毒によるものであり、ふぐは適切に取り扱わないと非常に危険な食材である。

しかし、これまでの科学的知見により、ふぐの種類によって毒のある部位は明らかになっており、これを確実に取り除くことで食中毒を防ぐことができることがわかっている。

都は昭和 24 年に「ふぐ取扱業等取締条例」（昭和 24 年東京都条例第 43 号）を制定し、ふぐの毒による食中毒の未然防止を図ってきた。

この条例では、ふぐの除毒・調理を重視し、適切な除毒・調理を行うためには、ふぐに関する十分な専門的知識と高度な調理技術が必要であるとして、全国で初めて「ふぐ調理師の試験制度」を採用した。

また、ふぐ調理師がふぐを取り扱う場所を「ふぐ取扱所」として認証する制度も設けた。

昭和 58 年に厚生省環境衛生局長から「フグの衛生確保について」（昭和 58 年 12 月 2 日環乳第 59 号）（以下「厚生省通知」という。）の通知が出された。これに伴い、他の道府県で処理されたふぐ加工品が都内にも流通することとなったため、都では「ふぐ取扱業等取締条例」を全面改正し、新たに、ふぐ加工品の一部についてふぐ調理師以外の者の販売を認める制度等を規定した「東京都ふぐの取扱い規制条例」（昭和 61 年 3 月 31 日条例第 51 号）（以下「都条例」という。）を制定し、現在に至っている。

近年、食品の流通形態が変化し、有毒部位が除去された様々なふぐ加工品が流通するようになってきた。こうした状況の中、東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）は平成 22 年 12 月 13 日「ふぐ加工品の規制の在り方」について知事から諮問を受け、検討部会を設置して専門的かつ具体的な検討を行うこととした。

当検討部会では、ふぐ加工品の安全性を確実に確保することができ、かつ、合理的な規制の在り方について検討を進めてきた。

本報告書は、これまでの検討部会での検討内容を、「中間のまとめ」として取りまとめたものである。

今後、都民・事業者など関係者から広く意見を聞きながら、最終報告に向けた検討をさらに進めていく予定である。

第1 ふぐ毒及びふぐの規制

1 ふぐ毒

ふぐの毒はテトロドトキシンといい、神経伝達を遮断する神経毒で、人の致死量は1～2mgと推定されている。

食中毒の症状は食後20分から3時間程度の短時間で現われ、重症の場合は呼吸困難で死亡することもある。症状は、臨床的に4段階に分けられ、口唇部及び舌端の軽いしびれに始まり、運動不能、全身の完全麻痺、意識消失がみられ呼吸が停止し、死に至るとされる。

ふぐ毒は食物連鎖により蓄積する説が有力であるが、そのメカニズムは明らかにされていない。ふぐ毒は、主として内臓にあり、特に卵巣と肝臓が毒力・毒量ともに強大である。その毒力は季節や個体によっても異なることが知られている。

また、ふぐの種類によって毒を持つ部位が異なり、皮や筋肉に毒をもつふぐもある。そのため、食用にできるふぐの種類及び部位が昭和58年の厚生省通知により示されている。

2 ふぐ毒による食中毒発生状況

平成12年～21年の全国のふぐ毒による食中毒発生状況を見ると、338件の食中毒が発生しており、23人が死亡している。ふぐ毒による食中毒は釣り人や素人による家庭における料理が原因になることが多く、家庭で発生した食中毒が247件で7割以上を占めている。

都内の状況を見ると、過去10年間に7件の食中毒が発生しており、釣ったふぐの家庭における料理により1人が死亡している。また、飲食店での食中毒が1件あるが、ふぐ調理師のいない施設で丸ふぐをさばいて提供したことによるものである。

3 ふぐの流通形態

ふぐは採取されたままの状態のいわゆる丸ふぐや、内臓を除去し、皮をはいだ状態の身欠きふぐのほか、精巢のみ分離したふぐ白子や、容器包装に入れられ、消費者がそのまま利用できるよう加工された、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐそう菜などの製品が流通している。

4 食品衛生法によるふぐの規制

食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）では食品について「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」は販売や、販売の用に供するために、採取、製造、輸入、加工、使用、調理、貯

蔵若しくは陳列することが禁じられており（第6条第2号）、ふぐは有毒な食品として販売等が禁止されている。

しかし、同条同号には「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」というただし書きの規定がある。厚生労働大臣が定める場合とは、同法施行規則において、「有毒な又は有害な物質であっても、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」と規定されている。

ふぐは有毒な食品として販売等が禁止されているが、専門知識を持つ者がこの毒を完全に除去すれば無害な食品となることから、このただし書きの規定に該当する。

ふぐに関する食品衛生法第6条第2号の運用を全国的に統一する観点から、昭和58年に厚生省通知が出され、有毒部位の除去処理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及び有毒物質の程度により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位について明確にされた。また、ふぐの処理については、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とされた。

これに伴い、各自治体では、有毒部位の確実な除去等ができることを認めるいわゆる資格者及び施設について条例・要綱等により規定している。ふぐの処理に関する資格者については、平成22年11月現在、都道府県単位でみると、20都府県が試験により免許を付与し、27道府県が講習会により資格を付与している。受験や講習にあたり、ふぐの取扱いに関する実務経験や調理師であることを要求する自治体もあり、知識や調理技術について一定レベルが確保されている。

5 都条例の概要

都では、都条例により、都知事が行う試験に合格したふぐ調理師以外の者がふぐの取扱いに従事することを原則として禁止している。

また、ふぐを取り扱う施設については取扱所ごとに専任のふぐ調理師をおき、都知事の認証を受け、交付された認証書を掲示することとされている。

しかし、ふぐ調理師以外の者であっても都知事に届出をすれば、ふぐ刺身やふぐちり材料など都条例施行規則で定める「ふぐ加工製品」を販売することは認められている。

都条例の概要

○ 人に対する規制（ふぐ調理師免許制度）

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。（第10条）

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：条例及びふぐに関する一般知識

実技試験：ふぐの種類識別、内臓の識別、ふぐの処理技術

○ 施設に対する規制（ふぐ取扱所の認証制度）

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。（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：認証書をふぐ取扱所の見やすい場所に掲示

○ ふぐ加工製品の販売（ふぐ調理師以外の者がふぐを取り扱える例外規定）

・ ふぐ加工品（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たものに限る。）であって規則で定めるものに限る。

・ 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。

[表示事項]

<食品衛生法で表示が定められているもの（ふぐ刺身など）>

原料としたふぐの種類、加工年月日、

なしふぐ※を原料としたものにあつては漁獲された海域

<食品衛生法で表示が定められていないもの（ふぐちり材料など）>

原料としたふぐの種類、処理をした営業者等の住所及び氏名、処理年月日、

なしふぐを原料としたものにあつては漁獲された海域

※ なしふぐ：有毒部位の除去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であるが、漁獲海域が限定されているもの。

用語説明

・「ふぐ調理師」

ふぐの取扱いに従事することができる者として都知事の免許を受けた者をいう。

・「ふぐ加工品」

有毒部位の除去等の終わったものであって、容器包装に入れられたものをいう。

都条例上の定義はないが、都では「身欠きふぐ」をふぐ加工品に分類している。

・「ふぐ加工製品」

ふぐ加工品であつて、規則で定めるものとされており、規則により、「ふぐ塩蔵品、

ふぐ乾製品、ふぐ調味加工品及びふぐくん製品並びにふぐそう菜その他加工を要しないで食用に供されるもの」(以下「1号製品」という。)及び「ふぐ刺身及びふぐちり材料その他加熱等の簡易な調理で食用に供されるもの」(以下「2号製品」という。)に区分されている。

・「ふぐの取扱い」

食品として食用のふぐを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。)、又は販売に供するために貯蔵し、処理し、加工し、若しくは調理することをいう。

【ふぐの流通形態】

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



第2 検討の背景

1 都条例改正の経緯と考え方（昭和61年当時）

都では昭和24年に「ふぐ取扱業等取締条例」を制定し、ふぐ調理師の試験制度や、ふぐ調理師がふぐを取り扱う場所をふぐ取扱所のみとする認証制度の導入など、ふぐの取扱いを厳しく規制してきた。

しかし、昭和58年に厚生省通知が出され、ふぐに関する食品衛生法第6条第2号の運用が示されたことを期に、他の道府県で処理されたふぐ加工品が都内にも流通することとなった。

このような状況に対応するため、昭和61年に「ふぐ取扱業等取締条例」を全面改正し、新たに都条例を制定した。

都条例では、規制を緩和し、適正に有毒部位が除去されたふぐ加工品のうち、「ふぐ刺身」、「ふぐちり材料」等を「ふぐ加工製品」と定めた。これらについては、処理者名などの表示を義務付けることにより、適正に有毒部位が除去されたものであることを確認できることから、ふぐ調理師以外の者でも届出により販売できることとし、施設に対する認証も不要とした。

料亭やレストランなどの一般飲食店、鮮魚店やスーパーなどの一般販売店での「身欠きふぐ」の提供についても検討したが、当時、「身欠きふぐ」は全国的にも有資格者間の業務用食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」も多数流通していたため、「丸ふぐ」と同様にふぐ調理師以外の者は取り扱えないものとした。

2 現在のふぐの流通状況

現在、生産地で有毒部位が除去された「身欠きふぐ」や、ふぐちり材料やふぐそう菜などの様々な「ふぐ加工製品」が流通している。また、昭和61年当時にはなかったインターネット販売等の急速な普及により一般消費者でも産地から直接身欠きふぐを購入できるようになった。さらに、自宅で調理可能な「ふぐ加工製品」の種類も増加してきた。

3 「身欠きふぐ」の有毒部位の除去状況調査

都が、平成22年11月から12月にかけて、築地市場内に流通する「身欠きふぐ」の有毒部位の除去状況を調査した結果によると、調査した470匹のうち、確実に有毒部位が除去された「身欠きふぐ」は441匹（93.8%）であった。一方、有毒部位の除去が不十分であったものが29匹（6.2%）あった。

昭和60年11月に同様な調査を行っているが、この際は調査した36匹のうち

確実に有毒部位が除去されていたものは26匹（72.2%）であり、10匹（27.8%）は除去が不十分であった。

都では、「身欠きふぐ」はふぐ調理師しか取り扱うことが認められていない。除去不十分なものは、ふぐ調理師が取り扱うことを前提として処理されたものであり、消費者へ直接販売することを目的としたものではない。今回の調査結果を都条例制定時の調査結果と比較すると、有資格者間で取り扱う「身欠きふぐ」であっても、有毒部位の除去状況は改善している。

第3 ふぐ加工品の規制に係る現状と課題

1 「身欠きふぐ」

都内においては、有毒部位が確実に除去された「身欠きふぐ」と除去不十分な「身欠きふぐ」が流通している。

有毒部位の除去不十分な「身欠きふぐ」は、当然のことながらふぐ調理師が取り扱わなければならないが、都では、有毒部位が確実に除去されている「身欠きふぐ」についても、「丸ふぐ」と同様にふぐ調理師以外の者の取扱いを認めていない。

有毒部位の除去が確実に行われていれば、ふぐ毒による食中毒を起こすおそれはない。一般の飲食店や販売店で、食品衛生法上問題のない安全な「身欠きふぐ」の取扱いについて現行どおり引続き規制していくことが妥当か検討が必要である。

2 「ふぐ加工製品」

(1) 一般の飲食店での提供

一般の販売店では、都条例に基づく届出により「ふぐ加工製品」の販売が認められており、一般消費者も購入することができる。しかし、一般の飲食店では、表示が貼付してある容器包装を解いて使用することから、万が一事故が起こった際に、ふぐの種類や加工者等の情報を特定することが困難になる。そのため、「ふぐ加工製品」の使用が認められていない。

しかし、「ふぐ加工製品」は有毒部位が確実に除去されており、ふぐ毒による食中毒を起こすことはない。このことは「ふぐ加工製品」による事故が発生していない状況からも明らかである。

このように、安全である「ふぐ加工製品」について、一般の飲食店での使用規制を継続する必要があるか検討が必要である。

(2) 一般の販売店での販売

現在、都内においては「ふぐ加工製品」のうち、ふぐそう菜のような加工度の高い1号製品については、一般の販売店で届出せずに販売することができる。しかし、ふぐちり材料のように加工度の低い2号製品については、ふぐ取扱所以外の施設で販売する場合、都知事に届け出る必要がある。

これは、昭和61年の都条例制定時に、ふぐ調理師以外の者が「ふぐ加工製品」を取り扱えることにした際、加工度の低い2号製品については、都条例に基づく表示制度などの適正な運用について、監視指導する必要があると判断したためである。

しかし、都条例制定以降「ふぐ加工製品」による事故は発生しておらず、表示制度も定着している状況があり、このまま、届出制度を維持していく必要があるか検討が必要である。

第4 ふぐ加工品の規制の在り方

1 検討に当たっての方向性

ふぐ毒による食中毒の未然防止のためには、ふぐ加工品の安全性を確実に確保できる規制が求められる。一方、現在の流通実態の変化（有毒部位の除去状況、流通状況）に即した合理性も必要とされる。

第3で示したように、有毒部位が確実に除去された「身欠きふぐ」は、食品衛生法上問題がない安全な食品であるにも関わらず「丸ふぐ」と同様、ふぐ調理師以外の者の取扱いが認められていないことは、現状においては合理的とはいえない。そのため、当検討部会では有毒部位が確実に除去された「身欠きふぐ」については、ふぐ調理師以外の者が取り扱える方向で規制の在り方を検討することとした。なお、分離したままの形態の精巢については、他の内臓等の有毒部位と確実に分離されていれば安全な食品である。そのため、「身欠きふぐ」と同様に規制することが合理的であり、本報告書では特に記載がない場合「身欠きふぐ」と同様に扱うこととする。

また、「ふぐ加工製品」についてもふぐ調理師以外の者の取扱いを販売に限定していることは現時点では合理的とはいえず、1号製品と2号製品の区分の見直しを含め、認める方向で検討することとした。

2 ふぐ調理師以外の者が「身欠きふぐ」を取り扱う場合

(1) 想定される問題点と解決に向け必要な事項

ふぐ調理師以外の者が「身欠きふぐ」を取り扱った場合に、起こりうる問題点を想定し、その解決に向けて必要な事項を以下のとおり検討した。

①ふぐ調理師以外の者が有毒部位の除去不十分な「身欠きふぐ」を取り扱う可能性

都が築地市場に流通する「身欠きふぐ」を調査した結果、一部に有毒部位が付着したままのものが確認されたが、これは、有資格者間の業務用として産地で処理されたものである。

このように、有毒部位が確実に除去されたものと除去不十分なものが混在している状況においては、ふぐ調理師以外の者が除去不十分なものを取り扱う可能性が否定できない。

こうしたことから、一般の飲食店や販売店で「身欠きふぐ」を取り扱えるようにするためには、有毒部位が確実に除去された「身欠きふぐ」と識別で

き、そのみを仕入れることができる仕組みが必要になる。また、「身欠きふぐ」を取り扱う施設を把握することができる仕組みも必要である。

②ふぐ調理師以外の者が「丸ふぐ」を取り扱ってしまう可能性

ふぐ調理師以外の者が「身欠きふぐ」を取り扱えるようにした場合、認識不足により「丸ふぐ」まで取り扱ってしまう可能性も考えられる。これを防ぐためには、ふぐ調理師以外の者が取り扱えるものの範囲など、ふぐの規制について知識を付与する仕組みが必要である。

また、一般の飲食店においては、提供されるふぐ刺身などは、その原材料として「身欠きふぐ」を使用したものか、「丸ふぐ」から調理したものか、判断することができない。そのため、「身欠きふぐ」のみ使用でき、「丸ふぐ」は取り扱えない店であることを誰もが客観的に判別できる仕組みが必要である。

③万が一事故が発生した場合に、責任の所在が不明確になる可能性

有毒部位の除去不十分な「身欠きふぐ」を使用し食中毒が発生した場合には、速やかに処理者を特定し被害の拡大を防ぐ必要がある。そのため、有毒部位を除去した者が分かり、速やかな遡り調査ができる仕組みが必要である。

(2) 具体的な方策

これまで述べてきたことを踏まえ、ふぐ調理師以外の者が「身欠きふぐ」を取り扱う場合に必要となる新たな仕組みにおいては、以下の方策が有効である。

①有毒部位が確実に除去された安全な「身欠きふぐ」を容易に仕入れることができる仕組み

有毒部位が確実に除去された「身欠きふぐ」には「有毒部位が確実に除去された旨」の表示を付し、除去が不十分な「身欠きふぐ」と容易に区別することを可能とするべきである。

この表示は食品衛生法第6条第2号のただし書きに基づき、人の健康を損なうおそれがないことを示すものであり、処理をした者（各都道府県知事等が有資格者と認めた者）がその旨を表示することが最も合理的である。

ふぐ調理師以外の者には、この表示のある「身欠きふぐ」以外のものを取り扱わせないよう規定することで、安全性は担保される。

②ふぐの規制について知識を付与する仕組み、及び有毒部位が確実に除去された「身欠きふぐ」のみ使用でき、「丸ふぐ」は取り扱いえない店であることを誰もが客観的に判別できる仕組み

「身欠きふぐ」のみを取り扱う、ふぐ調理師のいない施設は、ふぐを取り扱う新たな業態であることから、行政はこれらに対し適切な指導を行う必要がある。このため、営業者に届出をさせ、行政が施設を把握する制度を導入するべきである。

また、消費者に「丸ふぐ」は取り扱いえない店であることがわかるようにするために、保健所等が届出を受理した際、有毒部位が確実に除去された「身欠きふぐ」のみを取り扱う施設である旨の証書を発行し、営業者にこの掲示を義務付けるべきである。このことは、ふぐ調理師のいる施設に対する認証取得と認証書の掲示義務との整合性を図る意味からも、制度として導入する必要がある。

さらに、営業者に対し、ふぐの規制について知識を付与する仕組みとしては、保健所等が届出を受理する際に、届出で取り扱えるふぐの範囲やその他の義務規定等を教示し、営業者にふぐの規制に関する知識を確実に付与することが効率的である。

③ 有毒部位を除去した者が分かる仕組み

速やかに有毒部位を除去した者を特定するためには、営業者が、「身欠きふぐ」の仕入・販売に関する記録等、遡り調査ができる情報を保管するようにすべきである。

上記のような新たな仕組みを導入することで、安全な「身欠きふぐ」の流通、提供が可能と考えるが、何よりもふぐ調理師のいない施設でこれらの規定が遵守されなければならない。そのためには、営業者がふぐの取扱いに係る責任者を明確にするなどし、営業者の責任の下、適切な取扱いの徹底が図られるべきである。

(3) まとめ

ふぐ調理師以外の者が「身欠きふぐ」を取り扱う場合に新たに必要と考えられる仕組みをまとめると、次のようになる。

①取り扱える身欠きふぐの範囲

- 有資格者により有毒部位が確実に除去されたものであって、容器包装に入れられ、表示がされているものに限る。
- 有毒部位が確実に除去されたものであることがわかるように、以下の表示事項が記載されている製品のみ使用できることとする。

表示事項

- 「有毒部位が確実に除去されたものである旨」
- 「原料としたふぐの種類」、「処理をした営業者等の住所及び氏名」
- 「処理をした年月日」、「なしふぐを原料としたものは漁獲された海域」

②取り扱う場合に導入すべき規定

以下の事項を規定することにより確実に安全性を担保する。

- 1) 営業者は施設ごとに届出を行う。
⇒ 保健所等が取扱い施設を把握する。
- 2) 保健所等は届出時に営業者に対し、取り扱えるものの範囲等を教示する。
⇒ ふぐ調理師以外の者に丸ふぐ等を扱わせない。
- 3) 営業者は交付された届出済票の掲示を行う。
⇒ 有毒部位が確実に除去されたもののみを仕入れて取り扱う施設であることが客観的にわかるようにする。
- 4) 営業者は仕入、販売等に関する記録等の保管を行う。
⇒ 保健所等が遡り調査を行えるようにする。
- 5) 営業者は従事者への教育を行うとともに、責任者を明確にし、適切な取扱いを徹底する。
⇒ 営業者の責任の下、規定を確実に実行させる。

3 ふぐ調理師以外の者が「ふぐ加工製品」を取り扱う場合

(1) 「ふぐ加工製品」の一般飲食店での提供

① 想定される問題点と解決に向けて必要な事項

「ふぐ加工製品」については、都条例制定時から今日まで事故が発生していないこと等から、その安全性は十分に担保されていると考えられる。しかし、「身欠きふぐ」の場合と同様に、一般の飲食店では、ふぐに関する知識のない営業者が、認識不足により「丸ふぐ」を取り扱ってしまう可能性も否定できない。このため取り扱う施設を把握する仕組みとともに、ふぐ調理師以外の者が取り扱えるものの範囲など、ふぐの規制に関する知識を営業者に付与する仕組み、また、ふぐ調理師がいない施設であることが客観的にわかる仕組みが必要である。

さらに、一般の飲食店で「ふぐ加工製品」を使用する場合は、表示を貼付してある容器包装を解いて提供するため、万が一事故が起こった際に、ふぐの種類や加工者等の情報を特定することが困難になる。このことから、有毒部位を除去した者を速やかに遡り調査できる仕組みも必要である。

② 具体的な方策

一般の飲食店においては、提供されるふぐ刺身などからは、その原材料として「ふぐ加工製品」を使用したものか、「身欠きふぐ」を使用したものか、「丸ふぐ」から調理したものか、判別することができない。そのため、「ふぐ加工製品」のみ使用でき、「身欠きふぐ」や「丸ふぐ」は取り扱えない店であることを誰もが客観的に判別することはできない。このことから、一般の飲食店での提供については、原材料として「身欠きふぐ」を使用するのか、「ふぐ加工製品」を使用するのかにより、区別することは合理的とは言えず、「身欠きふぐ」の場合と同様の規制とするべきである。

(2) 「ふぐ加工製品」の販売

① 想定される問題点と解決に向けて必要な事項

都においては都条例制定以降、「ふぐ加工製品」による事故はなく、また、都条例で規定されている表示も適切に行われており、都条例制定時に導入した届出制度の役割は果たせたといえる。そのため、販売に当たって求めている現在の届出制度を廃止することに、特段の問題はないと考える。

②具体的な方策

「ふぐ加工製品」については、都条例で規定される表示は引き続き義務とされ、「ふぐ加工製品」の安全性を確保するための基本的な規制は継続される。したがって、現在、届出不要としている「ふぐ塩蔵品」、「ふぐ乾製品」等の1号製品と、届出の対象としている「ふぐ刺身」、「ふぐちり材料」等の2号製品の区分を廃止し、ともに届出不要として差し支えない。

4 制度の確実な運用

ふぐは取扱いを誤ると生命にかかわる危険な食材である。

今回のふぐ加工品の規制の見直しにおいて、ふぐ調理師以外の者の「身欠きふぐ」の取扱い等を認めるべきとしたが、これは、「有毒部位が確実に除去された旨」の表示など、新たな仕組みが機能することが前提であることから、今後の都条例等の改正にあたっては、都内外の関係者に対する制度周知の徹底に十分配慮する必要がある。また、こうした新たな仕組みの中で規定すべきとした遵守事項の違反に対して、罰則等の規定を整備するなどし、制度の確実な運用を図り都民の食の安全を確保する必要がある。

さらに、新たにふぐを取り扱う事業者が増えることが予想されることから、都はあらゆる機会をとらえ、ふぐに関する知識の普及啓発に努めるべきと考える。

ふぐを原因とする食中毒の発生状況について

全国のふぐを原因とする食中毒発生状況(平成12年～平成21年)

事項 年	総数			原因施設								
				家庭 ^{※1}			飲食店等 ^{※2}			その他		
	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
H. 12	29	40	0	24	32	0	4	6	0	1	2	0
H. 13	31	52	3	19	28	3	9	21	0	3	3	0
H. 14	37	56	6	26	37	5	9	14	1	2	5	0
H. 15	38	50	3	31	40	2	5	7	1	2	3	0
H. 16	44	61	2	32	40	1	9	17	1	3	4	0
H. 17	40	49	2	33	40	2	4	5	0	3	4	0
H. 18	26	33	1	18	22	1	7	10	0	1	1	0
H. 19	29	44	3	20	24	3	8	19	0	1	1	0
H. 20	40	56	3	28	38	2	8	14	1	4	4	0
H. 21	24	50	0	16	20	0	8	30	0	0	0	0
計	338	491	23	247	321	19	71	143	4	20	27	0

※1 家庭の食事によるもの

※2 飲食店、販売店等営業許可施設が原因となったもの

(厚生労働省 食中毒統計資料より)

東京都のふぐを原因とする食中毒発生状況(平成12年～平成21年)

事項 年	総数			原因施設								
				家庭 ^{※1}			飲食店等 ^{※2}			その他		
	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
H. 12	2	3	0	1	1	0	0	0	0	1	2	0
H. 13	2	2	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0
H. 14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H. 15	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
H. 16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H. 17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H. 18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H. 19	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
H. 20	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
H. 21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	7	8	1	3	3	1	1	1	0	3	4	0

※1 家庭の食事によるもの

※2 飲食店、販売店等営業許可施設が原因となったもの

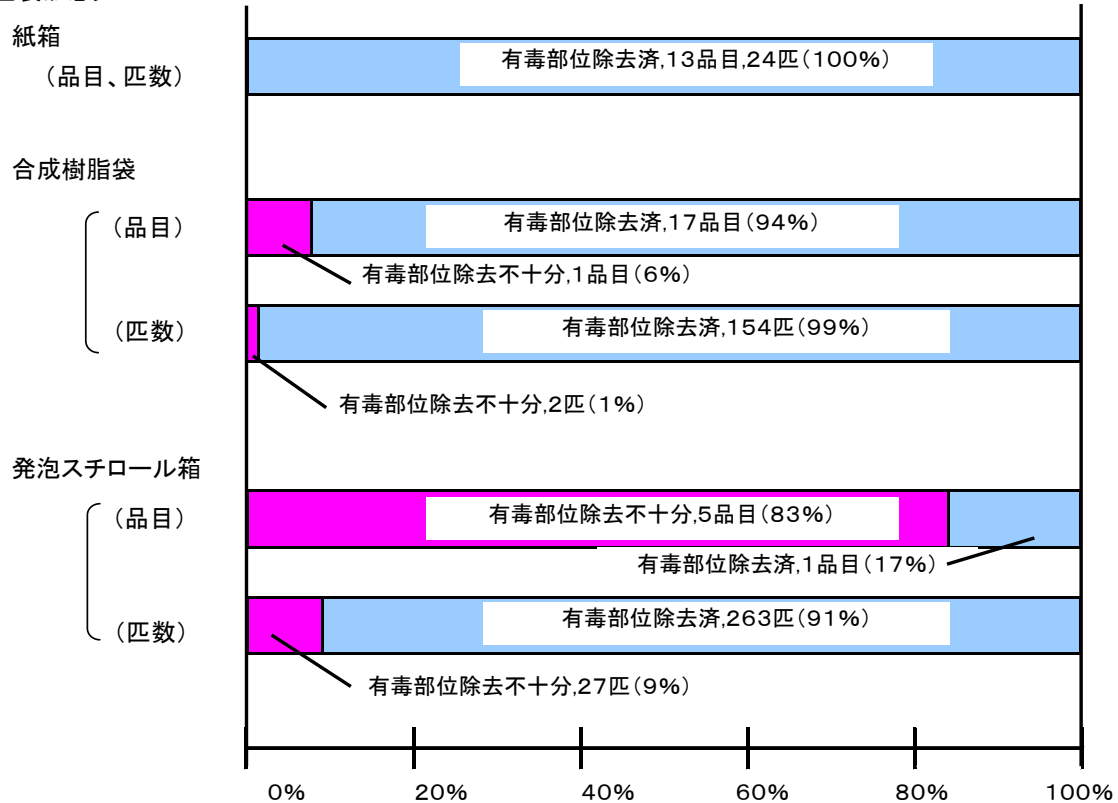
(東京都 食中毒概要より)

身欠きふぐの有毒部位の除去状況について

調査対象：築地市場内ふぐ取扱所
調査機関：東京都市場衛生検査所

1. 平成22年調査 (11～12月実施)

〔包装形態〕



- ① 計37品目、470匹のうち、6品目に有毒部位の除去が不十分な身欠きふぐ29匹を認めた。
- ② 有毒部位の除去が不十分な6品目、29匹の内訳
 - ・ 1品目、2匹：合成樹脂袋入り
種類(しょうさいふぐ)、有毒部位(2匹：皮の一部)
 - ・ 5品目、27匹：発泡スチロール箱入り
種類(まふぐ、ごまふぐ、しょうさいふぐ)、有毒部位(26匹：ごま粒大から米粒大の腎臓、1匹：卵巣)
- ③ 紙箱に入れられた身欠きふぐは、全てとらふぐで有毒部位は適正に除去されていた。

に 尾ひれをつけたままの身欠きふぐは、魚種を明確にするため意図的に行われていることから、今回の調査においては、皮が食用不可のものであっても除去不十分としていない。

2. 昭和60年調査

○3月調査

包装形態	調査数
紙箱	35品目
合成樹脂袋	3品目
発泡スチロール箱	5品目
不明	1品目
合計	44品目

○11月調査

- ・ 紙箱 6品目、36匹について調査したところ、3品目に有毒部位の除去が不十分な身欠きふぐを10匹認めた。

- ・ 44品目のうち、9品目に有毒部位の除去が不十分な身欠きふぐを認めた。
(包装形態別の有毒部位の除去状況は不明)