

ふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについて

背景

食品衛生法の改正に伴い、食品衛生法施行規則に、ふぐを処理する営業者の義務及び施設基準が新たに規定されたが、現行の東京都ふぐの取扱い規制条例（以下「ふぐ条例」という。）における規制範囲が、改正後の食品衛生法施行規則に定められた規制範囲と異なっているため、条例で規定する規制範囲について、見直しの検討が必要。

現行のふぐ条例における規制範囲	改正後の食品衛生法施行規則における規制範囲
<p>ふぐ調理師以外の者は、<u>ふぐの取扱い（販売又は販売のための貯蔵、処理、加工若しくは調理）に従事してはならない。</u> *</p> <p>* 次のいずれかに該当する場合を除く</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ふぐ加工製品（処理の終わったものであって、規則で定めるものをいう。）を販売し、又は販売の用に供するために貯蔵し、加工し、若しくは調理する場合 ・ ふぐ取扱所において、ふぐ調理師の立会いの下にその指示を受けてふぐの取扱いを行う場合 ・ 食品の貯蔵を業とする者が食用のふぐを貯蔵する場合 	<p>ふぐの種類鑑別の知識及び有毒部位の除去技術等を有すると都道府県知事等が認める者又はその立会いの下に他の者にふぐを<u>処理</u>させなければならない。</p>

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
販売及び販売のための貯蔵を規制する必要性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 都は多種多様なふぐが流通してくるという地域特性がある（参考資料2）。 ・ 現状、卸売業者や仲卸業者といった流通の各過程において、有資格者による種類鑑別を経ることで、食用不可のふぐの確実な排除が行われている。

見直しの方向性（案）

「加工若しくは調理」を規制範囲から除外するが、「処理」及び「販売及び販売のための貯蔵」については、規制を継続する。

<理由> 未処理ふぐを加工・調理するためには、前提として処理が必要である。「処理」の規制を継続することで、除毒処理を確実に行うことが担保されるため、加工及び調理は規制範囲から除外して差支えない。

一方、都は、他道府県等と比較して、多種多様なふぐが流通しているという地域特性があり、流通過程において、食用不可のふぐを確実に排除し、都民の食の安全・安心を確保するためには、処理に加えて、販売及び販売のための貯蔵についても引き続き規制が必要である。