

(案)

ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について
(答申 (案) の中間まとめ)

令和 3 年 7 月

東京都食品安全審議会

目次

○ はじめに	1
第1 ふぐ毒及びふぐの取扱いに係る規制（食品衛生法改正前）	2
1 ふぐ毒	2
2 ふぐ毒を原因とする食中毒の発生状況（参考資料1）	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 ふぐ条例の概要	3
第2 ふぐの取扱いに係る規制見直しの背景	5
1 食品衛生法施行規則等の改正	5
2 国によるふぐ処理者の認定基準の策定	5
(1) 知識及び技術の確認方法	6
(2) 都道府県等間のふぐ処理者の資格の受入	6
(3) 認定基準の内容（試験科目）	6
3 ふぐの流通等に係る東京都の地域特性及び現状	6
(1) 全国の主要卸売市場におけるふぐの流通実態（参考資料2）	6
(2) 都内におけるふぐ取扱所の実態	7
4 都内卸売市場におけるふぐ加工製品（身欠きふぐ）の実態	7
第3 東京都のふぐの取扱いに係る規制の現状と見直しの検討において留意すべき点	8
1 ふぐの取扱いに係る規制範囲について	8
2 ふぐ調理師免許制度について	8
(1) 受験資格	8
(2) 試験内容	9
(3) 他自治体からの有資格者の受入れに当たっての要件	9
3 ふぐ取扱所認証制度について	9
4 ふぐ加工製品取扱届出制度について	10
第4 ふぐの取扱い等に関する制度の在り方	11
1 制度の在り方の検討における基本的考え方	11
2 ふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについて	11
(1) 販売、販売の用に供するための貯蔵の取扱い	11
(2) 加工、調理の取扱い	11
3 ふぐ調理師免許制度の見直しについて	12
(1) 受験資格	12
(2) 試験内容	12

(3) 他自治体からの有資格者の受入れに当たっての要件について	12
4 ふぐ取扱所認証制度の見直しについて	13
5 ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについて	13
○ おわりに	15
参考資料 1	16
参考資料 2	17

○ はじめに

我が国では古くからふぐが食されているが、ふぐは有毒な物質を含む食品であり、不十分な除毒処理や食用不可のふぐの誤食による食中毒事故は現在でも全国で散発している。ふぐ毒による食中毒は、命に係わる重大事故となるおそれが高いため、未処理のふぐについては、食品衛生法（昭和22年法律第233号）により、原則、販売等が禁止されている。

都では、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、ふぐ毒による食中毒の未然防止を図ってきた。本条例では、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、併せて、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を設けることにより、ふぐの取扱いを厳しく規制した。

ふぐの消費の増大とそれに伴うふぐ毒による食中毒の発生を受けて、昭和58年に国から「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付環乳第59号国通知）が発出され、食用ふぐとその可食部位が明確にされた。本通知を踏まえて、各自治体では条例等によりふぐに係る規制を定め、運用することとなった。

これに伴い、他の道府県等で処理されたふぐ加工品が都内に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年東京都条例第51号）（以下「ふぐ条例」という。）を昭和61年に制定した。その後、身欠きふぐ等のふぐ加工製品の取扱いについての規制緩和（平成24年）等の条例改正を経て、現在の規制に至っている。

今般、平成30年の食品衛生法の改正に伴い、ふぐを処理する営業者の義務等が食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）に規定された。併せて、これまで各自治体で独自に定めていたふぐ処理者の認定要件について、令和元年10月に国は、自治体間の有資格者受入れやふぐの輸出の促進を目的として、「ふぐ処理者の認定基準について」（令和元年10月31日付生食発1031第6号国通知）を発出し、ふぐ処理者の認定制度に明確に関与し、認定要件の全国平準化を図ることとした。

東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）では、令和3年3月19日付けで知事から諮問を受け、審議会及びその下に設置した検討部会において、こうした国の動きや都内におけるふぐの流通状況等の実情を踏まえ、東京都におけるふぐの取扱い等に関して、都民の安全・安心を確保するための制度の在り方について検討を進めてきた。

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

今後、パブリックコメント等により都民・事業者などの関係者から寄せられた意見を踏まえ、最終報告に向けた検討を更に進めていく。

第1 ふぐ毒及びふぐの取扱いに係る規制（食品衛生法改正前）

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、ヒトの致死量は1mg～2mgと推定される。

ふぐ毒による食中毒の症状は、食後20分から3時間程度の短時間で現われ、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、重症の場合は、呼吸が停止し、死に至ることもある。

ふぐ毒は食物連鎖により蓄積するとした説が有力であるが、そのメカニズムは明らかにされていない。ふぐ毒は、主として内臓に含まれ、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、皮や筋肉に毒を持つふぐもある。

2 ふぐ毒を原因とする食中毒の発生状況（参考資料1）

平成28年から令和2年までの全国のふぐ毒を原因とする食中毒の発生状況を見ると、合計で85件の食中毒が発生し、患者数が116名となっており、うち2名が死亡している。原因施設別では、釣ったふぐを自宅で調理した場合など家庭における発生が74件（87%）と最も多い。一方、飲食店等の食品営業施設においても、死者はないものの、9件（11%）の食中毒が発生している。

都内の状況を見ると、同期間でふぐ毒を原因とする食中毒の発生は、家庭における発生の1件であり、釣りふぐを自宅で調理し、食べ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、皮を剥いたもの（以下「身欠きふぐ」という。）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

食品衛生法では、「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」食品について、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。

同法には「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り（第6条第2号）、食品衛生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、原則、販売等が禁止されているが、専門知識を持つ者が有毒部位を完全に除去すれば無害な食品となることから、適切に除毒が行われたふぐについては、このただし書きの規定により、販売等が認められている。

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年に国通知が発出され、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及び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（以下「有資格者」という。）及び施設に限って行うこととされた。

この国通知を踏まえ、各自治体では、有資格者及びふぐを取り扱う施設について条例・要綱等により規定している。平成27年に国が47都道府県を対象に行った調査によると、ふぐの処理に関する資格者については、30自治体が試験等、17自治体が講習会により認定している。受験や受講に当たり、ふぐの取扱いに関する実務経験や調理師免許等の要件を設けている自治体は37あり、多くの自治体において、要件を設け、一定レベルに達した受験者等を有資格者として認定している。

5 ふぐ条例の概要

都では、ふぐ条例により、ふぐの取扱いを規制している。その目的は「ふぐ調理師、ふぐ取扱所、営業者等について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒に起因する食中毒を未然に防止し、もつて食品の安全性を確保すること」である。

規制するふぐの取扱いの範囲は、食用ふぐの販売（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するための貯蔵、処理、加工、若しくは調理であり、未処理のふぐの販売から、飲食店等で加工、調理して消費者に提供するまでのふぐの流通全般を規制している。

規制の柱は3つあり、ふぐを取り扱う人に対する規制である「ふぐ調理師免許制度」、ふぐを取り扱う施設に対する規制である「ふぐ取扱所認証制度」及び身欠きふぐ等の有毒部位除去済みのふぐ（以下「ふぐ加工製品」*という。）に対する規制である「ふぐ加工製品取扱届出制度」により構成されている。

「ふぐ加工製品取扱届出制度」については、食品流通の変化に伴い、生産地で有毒部位が除去されたふぐ加工製品が様々な形態で流通するようになった実態を踏まえ、平成22年に知事から諮問を受け審議会で検討を行った。その際、一部除毒が不十分なものが認められたため、平成24年の条例改正により、ふぐ加工製品を取り扱う事業者が届出を行うことにより、ふぐ調理師以外の者も、有毒部位除去済の表示のある身欠きふぐに限り取扱えることとし、平成24年に条例改正が行われたものである。

※ ふぐ加工製品とは

処理の終わったものであって、身欠きふぐ及び分離したままの形態の精巢（以下単に「精巢」という。）や、ふぐ刺身、ふぐ総菜その他そのまま食用に供されるもの、ふぐちり材料その他加熱等の調理を行い食用に供されるものをいう。

東京都ふぐの取扱い規制条例の概要

- 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。
- 規制範囲：ふぐの取扱い（食用ふぐを販売又は販売の用に供するための貯蔵、処理、加工若しくは調理すること）

<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】

以下のいずれかの者は、ふぐ調理師免許を取得することができる。（条例第3条）

- ① 都知事が行うふぐ調理師試験に合格した者
- ② 東京都と同等以上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

※埼玉県、神奈川県、滋賀県、岡山県、徳島県、鹿児島県

【ふぐ調理師試験】

- ① 受験資格 ・ 調理師免許及び2年以上の従事経験（同等以上の経験を有する者を含む）
（条例第5条）
- ② 試験科目 ・ 学科試験：都条例及び規則に関すること、ふぐに関する一般知識
・ 実技試験：ふぐの種類及び内臓の鑑別、処理技術（調理技術を含む）

<ふぐ取扱所認証制度（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）
- 認証書をふぐ取扱所の見やすい場所に掲示しておかななければならない。（条例第14条）

【認証書記載事項】

- ・ ふぐ取扱所の名称及び所在地
- ・ 専任のふぐ調理師の氏名

<ふぐ加工製品取扱届出制度（身欠きふぐ等の処理済みのふぐに対する規制）>

- 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。
- ふぐ加工製品の取扱いを行う者は、施設ごとに都知事に届出を行わなければならない。（条例第17条）
- 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。（条例第18条）

第2 ふぐの取扱いに係る規制見直しの背景

1 食品衛生法施行規則等の改正

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日法律第46号）による食品衛生法の改正に伴い、これまで規定されていなかったふぐを処理する営業者の義務及びふぐを処理する施設の参酌基準が食品衛生法施行規則に新たに盛り込まれた[※]。

加えて、昭和58年の国通知が令和3年5月31日付けで改正され、ふぐの処理を行う施設について、飲食店営業等の営業許可を受けるとともに、保健所が交付するふぐ処理施設である旨記載された営業許可証等を施設の見やすい場所に掲示することとされた。

※ 公衆衛生上必要な措置及び施設基準

【食品衛生法施行規則別表第十七第一号（抜粋）】

一 食品衛生責任者等の選任

へ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類¹の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

【食品衛生法施行規則別表第二十一第二号（抜粋）】

二 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第四号に規定する魚介類販売業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、第一及び第二の基準に加え、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。

ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

ハ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス十八度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

2 国によるふぐ処理者の認定基準の策定

都道府県等のふぐ処理者の認定については、自治体により要件が異なっており、自治体間におけるふぐ処理者の資格の受入れが進んでいない。また、ふぐ処理者の認定に係る制度への国の関与がなく、自治体ごとに認定要件が異なるため、輸出に当たって、輸出先国又は地域の理解が得られない場合がある。

これらの状況に対応するため、国は、ふぐ処理者の認定に係る制度への国の関与を明確化し、ふぐ処理者の知識及び技術の水準の全国平準化に資することを目的として、「ふぐ処理者の認定基準」を策定した（令和元年10月31日付生食発1031第6号国通知）。各自治体の関係条例等の見直しに当たっては、次の事項を規定するとともに、国が示した認定基準を踏まえた試験科目等の見直しをすることとされた。

(1) 知識及び技術の確認方法

実務経験の客観的な評価は困難であり、ふぐ処理者の認定要件としては適切ではないため、認定の際に必要な知識及び技術は試験により確認すること。

(2) 都道府県等間のふぐ処理者の資格の受入

国の定める認定基準に基づき、認定要件を定めている都道府県等のふぐ処理者は、原則、他の都道府県等のふぐ処理者の認定要件を満たすものとして取り扱うこと。

なお、各都道府県等が地域の実情を踏まえて、認定基準に要件を追加する場合は、追加する要件に関する講習会実施等の手続等必要な事項を定めること。

(3) 認定基準の内容（試験科目）

学科試験として確認すべき内容は、水産食品の衛生に関する知識及びふぐに関する一般知識とする。

実技試験として確認すべき内容は、ふぐの種類の見分け並びにふぐの処理と見分け（毒性見分け及び臓器見分け）とする。

加えて、国は、都道府県等において定めるべき事項を整理した「ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針（ガイドライン）」を示した（令和2年5月1日付生食発第0501第10号国通知）。

都道府県等は、このような国の動きを踏まえ、関連規定の見直しなどを行う必要がある。

3 ふぐの流通等に係る東京都の地域特性及び現状

(1) 全国の主要卸売市場におけるふぐの流通実態（参考資料2）

平成30年1月から令和2年12月までの2年間の全国の主要都市にある卸売市場における、食用可能なふぐの種類、食用不可及び種類不明のふぐを確認した事例について、各卸売市場を管轄する衛生検査所に調査を行った。

その結果、東京都（豊洲市場）では、食用可能なふぐが17種類、食用不可のふぐを確認した事例が6件種類不明のふぐ（雑種を含む）を確認した事例が8件であった。

他自治体では、福岡市の卸売市場において、食用可能なふぐが16種類、食用不可のふぐを確認した事例が20件、種類不明のふぐを確認した事例が3件あったが、当市場は漁港併設型卸売市場で、流通前に廃棄されたふぐも計上されており、その他の消費地型の卸売市場とは入荷の状況が異なっている。

東京都及び福岡市を除く主要都市の卸売市場においては、食用可能なふぐが平均6種類、食用不可のふぐを確認した事例が0から1件、種類不明のふぐを確認した事例が0から3件であった。

東京都は、食用不可、種類不明のふぐも含め、多種多様な種類のふぐが多数流通しているという地域特性がある。

(2) 都内におけるふぐ取扱所の実態

東京都にはふぐ取扱所が多く存在しており、令和2年3月末時点で、3,202施設を数える。このうち多店舗展開している施設（いわゆるチェーン展開しているふぐ料理店等）は、約550施設と全体の17%を占めている。

4 都内卸売市場におけるふぐ加工製品（身欠きふぐ）の実態

都内卸売市場に流通する、身欠きふぐの有毒部位の除去状況について、「ふぐ加工製品取扱届出制度」導入前の平成22年に旧築地市場で、今回の検討に先立ち令和3年に豊洲市場で調査を行った。

平成22年調査では、身欠きふぐ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%）、有毒部位の除去が不十分であったものは29匹（6.2%）であった。

令和3年調査では、身欠きふぐ608匹のうち有毒部位の除去が不十分であったものは0匹となっており、「ふぐ加工製品取扱届出制度」の導入前と比較して、都内卸売市場に流通する身欠きふぐの除毒状況は大きく改善している。

第3 東京都のふぐの取扱いに係る規制の現状と見直しの検討において留意すべき点

1 ふぐの取扱いに係る規制範囲について

食品衛生法施行規則では、「ふぐの処理」について、有資格者が処理またはその立会いの下に処理を行うこととする規制を設けている。

一方、東京都では、ふぐ条例により、「ふぐの販売又は販売の用に供するための貯蔵、処理、加工若しくは調理」について、有資格者であるふぐ調理師以外のものは従事してはならないとしており、①有毒部位の除去が確認された身欠きふぐ、精巢を含むふぐ加工製品を販売又は販売の用に供するための貯蔵、加工、若しくは調理する場合、②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、及び③食品の貯蔵を業とする者が食用のふぐを貯蔵する場合を例外として、ふぐ調理師以外の従事を認めている。

加えて、ふぐ調理師の義務として、①食用ふぐ以外の種類のふぐ及び有毒部位（未処理の食用ふぐに含まれるものを除く。）を販売しないこと、②ふぐ調理師以外の者に、未処理の食用ふぐを販売しないこと、③認証施設以外でふぐの取扱いに従事しないことを定めている。この規制により、ふぐ調理師がいない一般の飲食店等でふぐに関する知識のない者が、認識不足により未処理のふぐを取り扱うことを未然に防止する仕組みとなっている。

なお、貯蔵については、他者の依頼により食品の貯蔵を業とする者が食用のふぐを貯蔵する場合は、未処理のふぐは預かり行為後認証を持つ依頼者に戻されるため、認証のない他者に販売されるおそれがないため、規制の対象外である。ただし、貯蔵し販売する行為を行う場合は貯蔵の際の取扱いも含め、販売までの行為が規制の対象となる。

また、東京都では、全国の主要都市と比して、多種多様なふぐが流通している実態があるが、卸売市場の卸売業者や仲卸業者等の流通の各過程において、有資格者によるふぐの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。

全国における規制状況をみると、丸ふぐ等未処理のふぐの販売について規制している自治体は令和3年6月1日現在で、東京都を含め15自治体となっている。

食品衛生法施行規則におけるふぐの取扱いの規制範囲は「処理」のみであるが、こうした東京都の地域特性や、他自治体の規制状況も踏まえ、規制範囲について、都民の安全・安心を確保する観点から、検討が必要である。

2 ふぐ調理師免許制度について

国が示したふぐ処理者の認定基準と、東京都のふぐ調理師免許制度の相違点は、次のとおりである。

(1) 受験資格

受験資格について国は特段の基準を設けていないが、東京都は、①調理師免許を受けている者であって、②ふぐ調理師の下においてふぐの取扱いに2年以上従事した者又は③他自治体の有資格者であることを要件としている。

国によるふぐ処理者の認定要件の全国平準化の方針を踏まえ、受験資格の見直しについて検討する必要がある。

(2) 試験内容

国の認定基準では、学科試験の内容として、水産食品の衛生に関する知識及びふぐに関する一般知識が挙げられている。

一方、東京都の学科試験の内容は、ふぐに関する一般知識、ふぐ条例及び東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則（以下「規則」という。）に関することとなっており、地域の実情を踏まえ、都における規制等に関する知識について、学科試験で確認する内容となっている。

なお、現状、調理師免許取得が受験要件となっているため、水産食品の衛生に関する知識について改めて試験で確認する必要はないが、受験資格を廃止する場合は、水産食品の衛生に関する知識を学科試験の内容に加えることも、併せて検討する必要がある。

また、都の実技試験では、国の認定基準に含まれていない、ふぐちり材の加工、皮ひき、刺身ひきといった調理技術についても確認している。国の認定基準に準拠して、実技試験から調理技術の確認を除くことについて検討する必要がある。

(3) 他自治体からの有資格者の受入れに当たっての要件

国は、国の認定基準に基づき、認定要件を定めている自治体のふぐ処理者は、原則、他自治体のふぐ処理者の認定要件を満たすものとしている。また、自治体が、地域の実情を踏まえて、認定基準に要件を追加する場合は、必要な事項を定めることとしている。

一方、東京都では、東京都と同等以上の試験内容である自治体の免許取得者で、調理師免許取得者かつ知事が行うふぐ条例及び規則に関する講習会を受講した者を有資格者として受け入れている。

他自治体と比較して、多種多様なふぐが流通しているという地域の実情を踏まえた追加要件として、受入れに当たっての知事が行う講習会を継続する必要があるか、また、継続する場合は、講習会の内容について、併せて検討する必要がある。

3 ふぐ取扱所認証制度について

食品衛生法施行規則においては、ふぐを処理する営業者の義務として、有資格者にふぐを処理させ、又は有資格者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならないとされており、専任（専ら当該ふぐ取扱所において、ふぐの取扱いに従事すること。以下同じ。）の規定は設けられていない。

一方、東京都においては、ふぐ取扱所ごとに、その名称及び所在地、専任のふぐ調理師の氏名について保健所に届け出ることにより知事の認証を受けることとしており、有資格者のふぐの処理への関与をより確実なものとしている。

東京都では、狭い地域において、多店舗展開している施設も含め、ふぐを取り扱う施設が多く存在しており、有資格者が兼任しやすい環境となっているという実情を踏まえ、専任の有資格者の設置義務を継続するかどうかについて検討する必要がある。

また、令和3年5月に改正された国通知において、ふぐ処理施設である旨記載された営業許可書等の書類を施設の見やすい場所に掲示することとされたが、都のふぐ取扱所認証制度では、認証書を施設の見やすいところに掲示する義務を課し、有毒部位の確実な除去等ができること知事が認める者を設置した施設であることを、都民に明示している。

東京都においては、営業許可書にふぐ処理施設である旨等の条件を付す記載を行うことについて規定しておらず、営業許可書の掲示では、ふぐ処理施設であるかどうかを判別できないことを踏まえ、認証書の掲示義務を継続することについて検討する必要がある。

4 ふぐ加工製品取扱届出制度について

食品衛生法施行規則等に基づき、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な仕入等に関する記録の作成、保存について規定があり、事業者が守るべき事項となっている。

また、ふぐ加工製品の表示については、食品表示法（平成25年法律第70号）による生鮮食品の横断的義務表示事項や「身欠きふぐ」等の個別的義務表示事項が定められている。

一方、東京都のふぐ加工製品取扱届出制度においては、ふぐ加工製品の取扱いを行おうとする者は、①施設ごとに届け出なければならないこと、②届出済票を施設の見やすい場所に掲示すること、③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、及び④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が定められている。表示内容については、身欠きふぐについては、有毒部位が確実に除去されている旨、それを表示したふぐ取扱所所在地及び営業者氏名、精巢については、精巢である旨となっている。

現在、東京都の卸売市場で流通している身欠きふぐの除毒状況は、十分に改善されており、さらに、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と考えられる。

食品表示法等の規定や近年のふぐ加工製品の除毒状況を踏まえ、ふぐ加工製品取扱施設の届出による把握、都独自に義務付けている表示事項、仕入等に関する記録の作成及び保管について、今後の取扱いを検討する必要がある。

第4 ふぐの取扱い等に関する制度の在り方

1 制度の在り方の検討における基本的考え方

今後の東京都におけるふぐの取扱い等に関する制度の検討に当たっては、食品衛生法改正により、ふぐの処理を行う者及び施設について、新たに食品営業許可制度に組み込まれたこと、加えて、ふぐ処理者の知識及び技術の水準の全国的な平準化を目的として策定された国の認定基準を踏まえる必要がある。

その際、ふぐ毒を原因とする食中毒の未然防止を図ることを目的として、東京都がふぐ条例により規制してきた事項のうち、食品衛生法等における規制内容や、国が策定したふぐ処理者の認定基準と相違する事項等について、現行の規制が制定された背景、都内のふぐの流通状況及びふぐ取扱所の実態などの東京都の実情を踏まえ、制度の在り方の検討を行った。

2 ふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについて

(1) 販売、販売の用に供するための貯蔵の取扱い

食品衛生法による規制範囲は処理のみであるが、東京都は販売又は販売の用に供するための貯蔵、処理、加工若しくは調理を規制範囲としている。

近年、都内では、飲食店等の食品営業施設におけるふぐ毒による食中毒の発生がないことから、東京都の規制は有効に機能していると考えられる。未処理のふぐの販売について、ふぐ調理師の従事義務として有資格者の関与を確実にし、さらに有資格者以外への販売を規制する仕組みが重要であり、ふぐに関する知識のない一般飲食店等が未処理のふぐを入手することを防ぐことを確実なものとしている。また、販売の用に供するための貯蔵を含む販売段階における規制が設けられていることにより、卸売市場の卸売業者や仲卸業者等の有資格者によるふぐの種類鑑別が各過程で行われ、食用不可のふぐの確実な排除につながっている。

現在、東京都を含む全国の15自治体において、丸ふぐ等の未処理のふぐの販売について規制されているが、東京都では、他道府県等と比較して、多種多様なふぐが流通している実態があり、都民の安全・安心を確保するためには、引き続き処理と合わせ、販売及び販売の用に供するための貯蔵について規制が必要である。

なお、東京都における規制は、都外の自治体の事業者が、都内事業者に未処理のふぐを販売することを制限するものではないが、引き続き処理、販売及び販売の用に供するための貯蔵を規制することで、その販売先である都内事業者がふぐの処理、販売等を行うためには、取扱所ごとに都知事の認証を取得する必要があるため、都内においては確実に有資格者が関与することとなる。

(2) 加工、調理の取扱い

事業者が未処理のふぐを加工、調理するためには、その前段階で有毒部位を除去する処理行為が必要となる。処理の規制については、食品衛生法と合わせ、ふぐ条例により規制を継続することで、有毒部位の除去は確実に担保されるため、加工、調理については規制範囲から除外しても、安全性は確保される。

3 ふぐ調理師免許制度の見直しについて

(1) 受験資格

国の認定基準において、ふぐ処理者の知識及び技術の確認方法として、実務経験の客観的な評価は困難であり、ふぐ処理者の認定要件としては適切ではないため、認定の際に必要な知識及び技術は試験により確認することとされている。

国によるふぐ処理者の認定要件の全国平準化の方針を踏まえ、東京都が定めている、調理師免許の取得及び従事経験2年以上の受験資格については廃止すべきである。

なお、受験資格を廃止する場合、受験時に調理師免許を取得していることが必須でなくなり、調理師法（昭和33年法律第147号）第8条の「調理師でなければ、調理師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない」という規定に抵触することから、「ふぐ調理師」の資格名称の変更もあわせて検討する必要がある。

(2) 試験内容

東京都においては、調理師免許取得が受験資格となっており、既に食品衛生に関する知識を有していることが前提であるため、水産食品の衛生に関する知識について改めて試験で確認する必要はないが、受験資格を廃止する場合、国の認定基準に準拠し、水産食品の衛生に関する知識について確認する内容を学科試験に追加する必要がある。

東京都の学科試験では、ふぐ条例及び規則に関することを確認する内容が含まれているが、ふぐ条例等で有資格者に課される義務事項等を遵守させなければならないことから、地域の実情に合わせた追加要件として、引き続き試験内容に含める必要がある。

また、国の認定基準は、有毒部位の除去等が確実にできることを確認することを求めており、調理技術を確認することを求めるものではない。

他自治体の有資格者の相互受入れ等を目的とした、ふぐ処理者の認定要件の全国平準化を円滑に進めていく上で、今回のふぐ調理師試験の内容の見直しに当たっては、国の方針に対応し、調理技術の部分を外していく必要がある。

なお、試験内容を変更した場合は、(1)と同様の理由から、試験名称の変更についても検討するとともに、これまでのふぐ調理師免許取得者が再度受験することなく、引き続きふぐの取扱いを行うことができるよう配慮が必要である。

(3) 他自治体からの有資格者の受入れに当たっての要件について

東京都では、他自治体からの有資格者の受入れに当たって、東京都と同等以上の試験内容である自治体の免許取得者かつ調理師免許取得者で、知事が行うふぐ条例及び規則に関する講習会を受講することを要件としてきた。

ふぐ処理者の認定要件は、国通知に基づいて全国平準化が進められるが、食品衛生法施行規則上、ふぐ処理者は「ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者」となっていることから、他自治体からの受入れに当たっては、東京都としてあらためて判断する必要がある。このため、

今後も「東京都と同等以上の試験内容である自治体の免許取得者」という要件を維持する必要がある。

また、東京都の学科試験において、引き続きふぐ条例及び規則に関することを確認する内容を含める場合、他自治体からの有資格者の受入に当たっても、ふぐ条例等有資格者に課される義務事項の遵守を徹底させることを目的として、地域の実情を踏まえた追加要件として、ふぐ条例等に関する講習会を引き続き実施する必要がある。

さらに、東京都は他の自治体に比べ、多種多様なふぐの流通実態があるという地域の実情を踏まえ、受入の際の講習会において、都内に流通するふぐに関する知識を加える必要がある。

4 ふぐ取扱所認証制度の見直しについて

食品衛生法施行規則において、施設ごとに専任の有資格者を置くという規定はないが、東京都においては、ふぐ取扱所の認証を取得する際、ふぐ取扱所ごとに専任のふぐ調理師を設置させる規定を設けている。

東京都では、狭い地域にふぐ取扱所が多く存在し、有資格者が複数の施設で兼任することが容易な環境であるといえる。

ふぐ毒による食中毒は、命に係わる重大事故となるおそれが高く、その除毒処理には有資格者が確実に関与する必要がある。東京都の実情を踏まえると、有資格者の下でふぐの処理等を確実に行わせるために、施設ごとに専任の有資格者を設置する仕組みが引き続き必要である。

また、ふぐ処理施設である旨の掲示は、当該施設が有毒部位の確実な除去等ができることと知事が認めた者を設置した施設であることを都民に明示することができる効果的な仕組みである。

令和3年5月に改正された国通知において、ふぐ処理施設である旨記載された営業許可書等の書類を施設の見やすい場所に掲示することとされたが、東京都においては、営業許可書にふぐ処理施設である旨等の条件を付す記載を行うことについて規定しておらず、営業許可書の掲示では、ふぐ処理施設であるかどうかを判別できないことを踏まえ、現行の認証証の掲示義務を継続すべきである。

また、認証施設において、適切なふぐの取扱いが継続的に行われるよう、最新の知識を付与することについても検討する必要がある。

5 ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについて

ふぐ加工製品取扱届出制度は、除毒が不十分な身欠きふぐや未処理のふぐをふぐ調理師のいない一般飲食店等の施設で取り扱うことのないよう、平成24年の条例改正により、ふぐ加工製品を取り扱う事業者が届出を行うことにより、ふぐ調理師以外の者も、有毒部位除去済の表示のある身欠きふぐに限り取扱える仕組みとして導入されたものである。

ふぐ加工製品取扱届出制度導入前の平成22年の調査では、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であったが、令和3年の調査では、除毒不十分な身欠きふぐは確認されておらず、状況は大きく改善されている。

ふぐ条例で規定するふぐ加工製品に必要な表示事項は、身欠きふぐについては、有毒部位除去済の旨並びにそれを表示したふぐ取扱所の所在地及び営業者氏名であるが、有毒部位除去済の旨の表示については、都内のふぐ加工製品の流通において適切に除毒処理が行われるようになっていることから、一般食品と区別して取り扱う必要はなく、廃止しても支障はないと考えられる。

また、ふぐ取扱所の所在地及び営業者氏名については、食品表示法の義務表示事項と共通する場合と、食品表示法上は除毒処理者以外の者が表示される場合がある。除毒処理者以外の者が表示された場合であっても、食品衛生法改正で、食品を取り扱うすべての営業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことにより、ふぐ加工製品の仕入等に関する記録から、除毒処理者を確認することが可能である。

これらのことから、ふぐ加工製品取扱届出制度は廃止して差し支えない。

【参考】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※ ⁴	〇〇株式会社
処理施設所在地※ ⁴	〇〇県〇〇市〇〇町〇 - 〇 - 〇

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	

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）

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

※²：ふぐ取扱所の営業者氏名

※⁴ 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。

○ おわりに

食品衛生法の改正や、国のふぐ処理者の認定基準の策定等の動きを背景として、東京都のふぐの取扱いに係る制度の見直しについて検討したが、ふぐ調理師免許制度については国の全国平準化の方針を踏まえつつ、未処理のふぐの販売の規制範囲やふぐ取扱所認証制度については、現行の規制を継続すべきとした。

今後のふぐ条例等の改正に当たり、ふぐ調理師試験については、受験者に混乱、不利益を招かぬよう、また、他自治体の対応状況も考慮しつつ、試験内容及びその変更時期について検討する必要がある。

また、多種多様のふぐが流通している東京都の実態を踏まえ、食用不可のふぐや雑種ふぐに関する情報等について、有資格者及びふぐ取扱所の営業者に対して情報提供を行い、有資格者の知識の向上に寄与していくことが必要である。

制度導入後10年を経たふぐ加工製品届出制度については、廃止して差し支えないとの方向性を示したところであるが、有資格者の設置のない一般飲食店等においては、ふぐ加工製品のみ取扱いが可能であり、未処理のふぐの取扱いはできないことについて、衛生講習会等の機会を通じて、周知の徹底を図ることが必要である。

ふぐ毒を原因とする食中毒の発生状況について

全国のふぐ毒を原因とする食中毒発生状況(平成28年～令和2年)

事項 年	総数			原因施設								
				飲食店等 ^{※1}			家庭 ^{※2}			不明		
	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
H28	17	31	0	4	13	0	13	18	0	0	0	0
H29	19	22	0	2	2	0	17	20	0	0	0	0
H30	14	19	0	0	0	0	13	18	0	1	1	0
R1	15	18	1	2	4	0	13	14	1	0	0	0
R2	20	26	1	1	1	0	18	24	1	1	1	0
計	85	116	2	9	20	0	74	94	2	2	2	0

※1 飲食店、販売店等営業許可施設が原因となったもの

※2 家庭の食事によるもの

(厚生労働省 食中毒統計資料より)

東京都のふぐ毒を原因とする食中毒発生状況(平成28年～令和2年)

事項 年	総数			原因施設								
				飲食店等 ^{※1}			家庭 ^{※2}			不明		
	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
H28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
R1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
R2	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
計	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0

※1 飲食店、販売店等営業許可施設が原因となったもの

※2 家庭の食事によるもの

(東京都 食中毒概要より)

ふぐの流通等に係る東京都の地域特性及び現状

1 全国の主要卸売市場におけるふぐの流通実態

- ・調査対象施設：東京都豊洲市場及び全国の主要卸売市場
- ・調査機関：各卸売市場を管轄する検査所
- ・調査項目：①食用可能なふぐの種類
②食用不可のふぐを確認した事例
③種類不明のふぐ（雑種を含む）を確認した事例
- ・調査期間：平成30年1月から令和2年12月まで

卸売市場		札幌市	仙台市	東京都	横浜市	名古屋市	大阪府	大阪市	大阪市 (東部)	福岡市
①	種類	6	7	17	5	1	6	9	7	16
②	件数	0	1	6	0	0	0	1	1	20
③	件数	1	3	8	0	0	0	1	0	3
②+③	件数	1	4	14	0	0	0	2	1	23

⇒ 他自治体と比較して、食用不可等のふぐも含め、多種多様な種類のふぐが多数流通してくるといふ地域特性がある。

2 都内におけるふぐ取扱所の実態（令和元年度末時点）

- ・都内[※]のふぐ取扱所数：3,202 施設
 - ・うち多店舗展開施設数：約 550 施設（全体の約 17%）
- ※ 特別区、八王子市及び町田市を含む。

⇒ ふぐ取扱所の施設数が多く、また多店舗展開している施設も多いため、有資格者の兼任が容易な環境にある。

3 都内卸売市場におけるふぐ加工製品（身欠きふぐ）の実態

都内卸売市場（築地市場、豊洲市場）における、身欠きふぐの有毒部位除去状況について、ふぐ加工製品取扱届出制度導入（平成24年10月）前の平成22年と令和3年現在を比較した結果は下表のとおり。

	調査品目／匹数	有毒部位除去不十分の品目／匹数
平成22年調査(築地)	37品目／470匹	6品目／29匹
令和3年調査(豊洲)	61品目／608匹	0品目／0匹

⇒ ふぐ加工製品取扱届出制度の導入前と比較して、都内卸売市場における身欠きふぐの除毒状況は大きく改善されている。