

東京都ふぐの取扱い規制条例の改正について

試験制度の改正には受験生に十分な周知が必要なため、2段階で施行する。

第1次施行（令和4年4月1日施行）

【改正のポイント】

1 規制範囲

販売、貯蔵、処理、加工及び調理から加工及び調理を除外

2 ふぐ加工製品取扱届出制度の廃止

有毒部位が確実に除去されたふぐ加工製品の取扱いを緩和

【届出等不要となったふぐ加工製品例】



身欠きふぐ



ふぐ刺身



精巢（白子）



ふぐちり材料

第2次施行（令和5年4月1日施行）

【改正のポイント】

1 ふぐ調理師試験・免許制度の見直し

(1) 受験資格の廃止

- ・ 調理師資格、従事経験2年以上の廃止

(2) 資格名称の変更：新資格名称「ふぐ取扱責任者」

(3) 旧資格「ふぐ調理師」の取扱い

- ・ 旧資格「ふぐ調理師」を新資格「ふぐ取扱責任者」とみなす。
- ・ 旧免許は、再交付等を除きそのまま使用できるものとする。

〔参考〕試験内容の改正（規則、試験実施要綱等で改正）

- ・ 学科試験に「水産食品の衛生に関する知識」を追加
- ・ 実技試験の「ふぐの処理技術」から「調理技術」を外す。