

平成23年7月11日

東京都知事
石原慎太郎様

東京都食品安全審議会
会長 西島基弘

ふぐ加工品の規制の在り方について（答申）

平成22年12月13日付22福保健食第1849号で諮問のあった

このことについて、別紙のとおり答申します。

ふぐ加工品の規制の在り方について

平成 23 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」の一般の飲食店での提供 | 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 |

【附属資料】

| | | |
|------|-------------------------|----|
| 資料 1 | 諮問書 | 18 |
| 資料 2 | 東京都食品安全審議会委員・臨時委員名簿 | 19 |
| 資料 3 | 東京都食品安全審議会検討部会委員名簿 | 20 |
| 資料 4 | 東京都食品安全審議会審議経過 | 21 |
| 資料 5 | 「中間のまとめ」に対する意見募集の結果について | 22 |
| 資料 6 | 東京都食品安全条例 | 25 |
| 資料 7 | 東京都食品安全審議会規則 | 33 |

【参考法令等】

| | | |
|--------|-----------------------|----|
| 参考法令 1 | 食品衛生法（抜粋） | 34 |
| 参考法令 2 | 食品衛生法施行規則（抜粋） | 35 |
| 参考法令 3 | 東京都ふぐの取扱い規制条例 | 36 |
| 参考法令 4 | 東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則（抜粋） | 42 |
| 参考通知 1 | フグの衛生確保について（抜粋） | 48 |
| 参考通知 2 | フグの衛生確保について | 50 |
| 参考通知 3 | フグ加工品等の表示について | 52 |

○ 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関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きている。

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 年東京都条例第 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ってきた。

また、平成 23 年 5 月 25 日に審議会を取りまとめた「中間のまとめ」を公表し、寄せられた意見も参考にしながら、更に検討を重ねた。

このたび、審議会では、ふぐ加工品の安全性を合理的かつ確実に確保するための規制の在り方を取りまとめたので答申する。

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。

ふぐは、食物連鎖によりふぐ毒を蓄積するという説が有力であるが、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年から平成21年まで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調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、このうち、飲食店での食中毒が1件あるが、これは、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。また、死者は1名で、釣ったふぐを家庭で調理したことが原因である。

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として流通している。

4 食品衛生法によるふぐの規制

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第6条第2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

これらの疑いがあるもの」の販売や、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を禁じており、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について、同法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）第 1 条第 1 号では、「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、法第 6 条第 2 号ただし書きの規定に該当する。

ふぐに関する法第 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と認めるいわゆる「資格者」及び「施設」について条例・要綱等による規定整備が行われた。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、都道府県単位で見ると、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：条例及び規則並びにふぐに関する一般知識

実技試験：ふぐの種類及び内臓の識別並びにふぐの処理技術

○ 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並びに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」

ふぐ加工品であって、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。

このとき、料亭やレストランなどの一般の飲食店、鮮魚店やスーパーなどの一般の販売店における「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月から同年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月に同様の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。有毒部位の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、当審議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ことから、「身欠きふぐ」と同様に取り扱うこととする。

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、一般の飲食店での提供も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。

この表示は法第6条第2号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べきである。

また、消費者に「丸ふぐ」は取り扱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。この制度を導入することにより、誰もが、「丸ふぐ」を取り扱える施設なのか、「身欠きふぐ」のみを取り扱える施設なのかを掲示された証書で容易に確認できるようになる。

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」の仕入れ・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) 営業者は仕入れ、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、規定された事項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」の一般の飲食店での提供

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。このことにより、消費者は店頭で表示から安全性に係る情報を得ることができ、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関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、都内外の関係事業者に対する制度周知を徹底するとともに、消費者の正しい理解を得るために、都民への周知にも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て、制度の確実な運用を図り、都民の食の安全性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に対し、取り扱う食材の特性を理解させ、衛生知識の向上を図るためにも、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

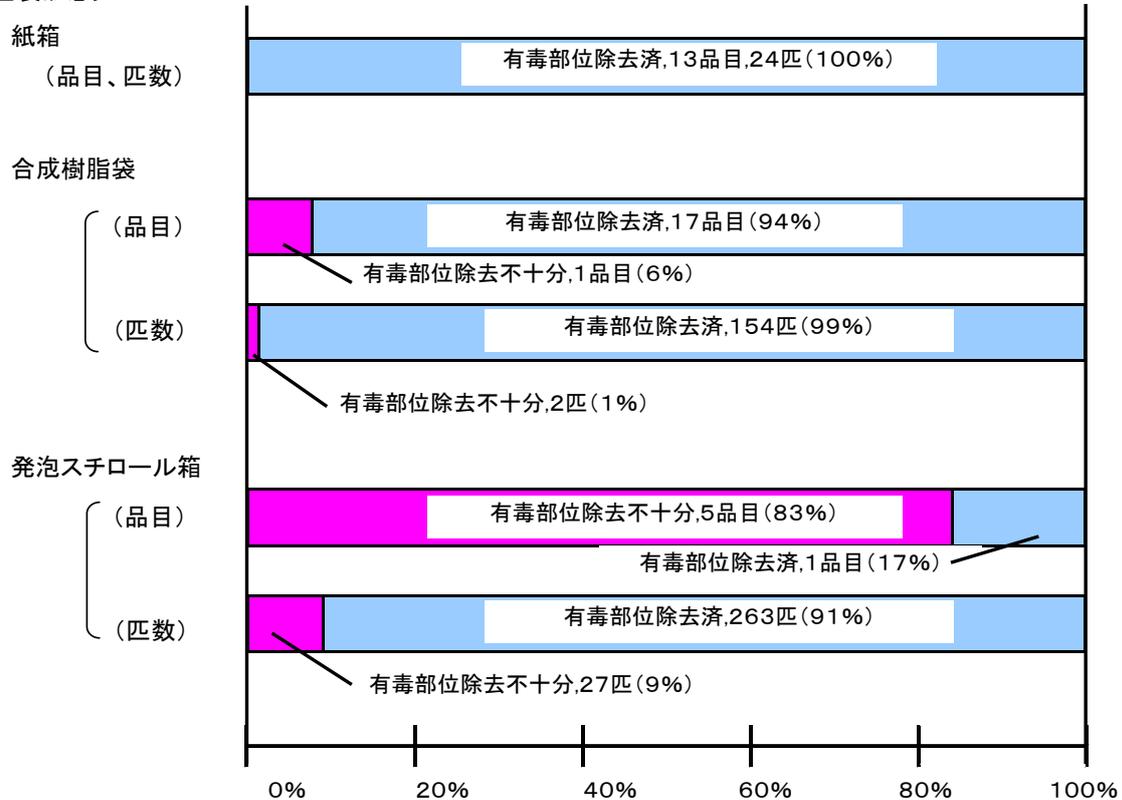
(東京都 食中毒概要より)

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)

諮 問 書

22福保健食第1849号
東京都食品安全審議会

東京都食品安全条例（平成16年東京都条例第67号）第26条第2項の規定に基づき、下記のとおり諮問する。

平成22年12月13日

東京都知事 石原 慎太郎

記

1 諮問事項

ふぐ加工品の規制の在り方について

2 諮問理由

ふぐは、有毒な物質が含まれる食品であることから、都においては、東京都ふぐの取扱い規制条例を定め、原則として、ふぐ調理師以外の者によるふぐの取扱いを禁止し、都民の食に関する安全の確保を図っている。

近年、食品流通の変化に伴い、ふぐについても生産地で有毒部位を除去した加工品が様々な形態で流通するようになってきた。

このような実態を踏まえ、ふぐ加工品の安全性を合理的かつ確実に確保するため、その規制の在り方について諮問する。

東京都食品安全審議会委員名簿

(◎：会長、○：副会長)

(50音順、敬称省略)

| 氏名 | 所属・役職名 |
|---------------------|--|
| いしはら やすひこ 石原 保彦 | 公募委員 |
| いずたに さだお 泉谷 定男 | 日本チェーンストア協会関東支部 参与 |
| うねやま ちかこ 畝山 智香子 | 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部 第三室長 |
| おおや よししげ ○大屋 喜重 | 元 東京都衛生局 薬務部長 |
| おかべ いちろう 岡部 一郎 | 関東百貨店協会 事務局長 |
| おくだ あきこ 奥田 明子 | 東京都地域消費者団体連絡会 代表委員 |
| こうけつ ひさし 交告 尚史 | 東京大学大学院公共政策学連携研究部 教授 |
| こじま まさみ 小島 正美 | 毎日新聞社生活報道部 編集委員 |
| さめじま ふとし 鮫島 太 | 公益社団法人日本輸入食品安全推進協会 常務理事 |
| せきかわ かずたか 関川 和孝 | 社団法人日本フードサービス協会 常務理事 |
| せきもと よしなり 関本 吉成 | 東京都水産物卸売業者協会 副会長 |
| たけうち まこと 竹内 誠 | 東京都生活協同組合連合会 専務理事 |
| とべ よりこ 戸部 依子 | 社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会食生活特別委員会 委員長 |
| なかやち かずや 中谷内 一也 | 同志社大学心理学部 教授 |
| なりた ゆうこ 成田 祐子 | 公募委員 |
| にしじま もとひろ ◎西島 基弘 | 実践女子大学生生活科学部 名誉教授 |
| はなざわ たつお 花澤 達夫 | 財団法人食品産業センター 専務理事 |
| ひだ えりこ 飛田 恵理子 | 特定非営利活動法人東京都地域婦人団体連盟生活環境部 部長 |
| ますやま しげみ 増山 茂美 | 東京都農業協同組合中央会 常務理事 |
| まるやま かずお 丸山 和夫 | 社団法人東京都食品衛生協会 常務理事 |
| やの ようこ 矢野 洋子 | 東京消費者団体連絡センター 事務局長 |
| やまもと しげき 山本 茂貴 | 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部 部長 |
| わだ まさえ 和田 正江 | 主婦連合会 副会長 |

東京都食品安全審議会臨時委員

| 氏名 | 所属・役職名 |
|-------------------|-----------|
| ながしま ゆうじ 長島 裕二 | 東京海洋大学 教授 |

東京都食品安全審議会検討部会委員名簿（計12名）

資料3

50音順・敬称省略

| 氏名 | 所属・役職 |
|---------------------|--|
| いしはら やすひこ 石原 保彦 | 公募委員 |
| おおや よししげ ○大屋 喜重 | 元 東京都衛生局 薬務部長 |
| おかもと りきぞう 岡本 力三 | 東京ふぐ料理研究会 理事 |
| こうけつ ひさし 交告 尚史 | 東京大学大学院公共政策学連携研究部 教授 |
| せきかわ かずたか 関川 和孝 | 社団法人フードサービス協会 常務理事 |
| せきもと よしなり 関本 吉成 | 東京都水産物卸売業者協会 副会長 |
| とべ よりこ 戸部 依子 | 社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 食生活特別委員会 委員長 |
| ながしま ゆうじ 長島 裕二 | 東京海洋大学 教授 |
| まき た ゆういち 真貴田 雄一 | 東京ふぐ料理連盟 会長 |
| まちやま しげる 町山 茂 | 東京築地魚市場ふぐ卸売協同組合 理事長 |
| やこお よしお 矢向 良雄 | 東京都ふぐ取扱業組合連合会 会長 |
| やの ようこ 矢野 洋子 | 東京消費者団体連絡センター 事務局長 |

○部会長

東京都食品安全審議会審議経過

| 会議日程 | 会議名 | 審議内容 |
|----------------------|--------------------------|---|
| 平成 22 年 12 月 13 日 | 平成 22 年度 第 1 回食品安全審議会 | ○ 諮問 ○ 検討部会設置 |
| 平成 23 年 1 月 12 日 | 第 1 回検討部会 | ○ 部会長選出 ○ 都内ふぐ取扱所における身欠きふぐに係る調査結果（各保健所・市場衛生検査所調査結果） ○ ふぐ加工品の規制に係る検討課題について |
| 2 月 2 日 | 第 2 回検討部会 | ○ ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐ及びふぐ加工製品を取り扱う際の新たな仕組みについて |
| 5 月 11 日 | 平成 23 年度 第 1 回検討部会 | ○ 部会報告（中間のまとめ） |
| 5 月 25 日 | 平成 23 年度 第 1 回食品安全審議会 | ○ 検討部会報告（中間のまとめ）について ○ 中間のまとめに対する意見募集について |
| 6 月 30 日 | 第 2 回検討部会 | ○ 審議会答申（案）について |
| 7 月 11 日 | 第 2 回食品安全審議会 | ○ 答申 |

「中間のまとめ」に対する意見募集の結果について

- 1 平成23年5月30日から平成23年6月12日まで
- 2 意見送付者数：4（内訳：消費者団体1 事業者3）
- 3 御意見の内容

| 御意見の概要 | | 御意見に対する考え方 |
|------------|---|--|
| 1 制度全般について | | |
| ① | 丸ふぐを取り扱うのか身欠きふぐを取り扱うのかにより、異なる資格を設定するという考え方は賛成である。本来は、有毒部位の除去が不十分な身欠きふぐ等を流通させるべきではない。 | ふぐ調理師以外の者が取り扱える身欠きふぐは、有毒部位が確実に除去され、その旨の表示がされたものに限り、保健所等に届出を行った施設で取り扱うことができます。有毒部位の除去が不十分なものは、今後もふぐ調理師でなければ取り扱えません。 |
| ② | 身欠きふぐに係る規制解除は大賛成である。他自治体と異なり、都の業者が身欠きふぐの取扱いができなかったのは、規制そのものが時代に合っていないからである。 現在では、身欠きふぐを原因とするふぐ毒による食中毒は発生していないと聞いている。一般飲食店としても規制解除が実現し、身欠きふぐの取扱いが行えるようになることを期待する。 | 処理地等の自治体の長が認める有資格者が有毒部位を確実に除去したことを表示することで、一般飲食店でも取り扱えることとしました。 |
| ③ | 一般の販売店においてふぐ加工製品を取り扱う際は規制がないにも係らず、一般飲食店で取り扱う際は規制をするというのはおかしい。今までふぐ加工製品による事故は起こっておらず、届出を行うだけであれば、規制の必要はない。 | 飲食店においては、提供される料理の原材料がふぐ加工製品か身欠きふぐかを判別することができません。 このことから、一般飲食店での提供については、身欠きふぐの場合と同様の規制が必要と考えます。 |

| | | |
|--------------|---|---|
| 2 安全性の確保について | | |
| ① | <p>消費者は、販売店では自分で直接表示を見て購入できるが、一般飲食店で「ふぐ刺し」や「ふぐちり」を注文する時は、適切に表示された身欠きふぐを使用しているのかどうか判断できない。</p> <p>ふぐ調理師がいない一般飲食店では表示を見逃すことも考えられる。また、アルバイト店員等の教育がきちんと行えるか疑問である。</p> | <p>一般飲食店において身欠きふぐを取り扱う場合、店舗内の見やすい箇所に、保健所等が交付する届出済票の掲示を義務付けます。</p> <p>その施設では、有毒部位が確実に除去され、その旨の表示がされた身欠きふぐのみを使用するよう義務付け、届出時に営業者に対し、取り扱えるものの範囲等の教示をします。営業者は適切な取扱いを徹底するよう、従業員の管理をしていくこととなります。</p> |
| ② | <p>一般飲食店で事故が無いということが、ふぐ調理師以外の者にも身欠きふぐを使用してふぐ料理を提供可能とする理由にならない。</p> | <p>有毒部位が確実に除去された食品衛生法上問題のない身欠きふぐに限定することで、ふぐ調理師以外の者の取扱いを可能とします。</p> |
| ③ | <p>身欠きふぐは安全な商品として認められているが、市場の仲卸売業者（以下「仲卸」という。）及び飲食店のふぐ調理師が安全確認し、事故の防止が図られていた。</p> <p>事故を未然に防ぐためには、消費者に提供される一歩手前まで責任を取れるようにすべきである。</p> <p>ただし、ふぐ調理師がいる仲卸が、その責任において、ふぐ調理師がいない一般飲食店等に販売しても良いと思う。</p> | <p>ふぐ調理師以外の者が安全な身欠きふぐを容易に識別できるよう、処理地等の自治体の長が認める有資格者が有毒部位を確実に除去したことを表示する仕組みとしました。</p> |
| 3 表示事項について | | |
| ① | <p>現在、流通しているふぐ加工品は刺身やちり材料だけでなく、多岐に渡っている。「身欠きふぐ」「ドレス」「フィレ」「あら」「生皮」など原料の素材のままのものは処理年月日の表示でよいが、さらに加工したものには処理年月日を表示させるのは困難であるため、加工年月日又はLOT番号で表示させることを強く望む。</p> | <p>身欠きふぐや精巢には処理年月日を表示することとしました。</p> <p>また、ふぐ刺身などさらに加工されたものは、現行どおり、加工年月日を表示することが必要です。</p> |

| | | |
|----------|---|--|
| 4 記録について | | |
| ① | 仕入・販売等に関する記録を管理することは当然である。 一般飲食店では使用した年月日も記載した書類を管理させ、1年間の状況を提出させる事が望ましい。 | 万が一事故が発生した場合の遡り調査や取扱状況の確認のため、仕入・販売等に関する記録等の保管を義務付けることとしました。 |
| 5 その他 | | |
| ① | ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐを取り扱えるようになることで、ふぐ調理師免許の必要性が問われる。したがって、丸ふぐが取り扱えるふぐ調理師免許以外に身欠ふぐしか取り扱えないと限定した免許又は講習会を設けるようにして、安全確認ができるようにすることが良い。 | 丸ふぐはもとより、「有毒部位が確実に除去されたものである旨」等の表示がない身欠きふぐについては、今後もふぐ調理師でなければ取り扱えません。 届出で身欠きふぐを取り扱う事業者に対しては、既存の講習会を活用する等、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ます。 |

東京都食品安全条例

〔平成16年3月31日〕
東京都条例第67号

目次

- 第1章 総則（第1条—第6条）
- 第2章 食品の安全の確保に関する基本的な施策（第7条—第20条）
- 第3章 健康への悪影響の未然の防止（第21条—第25条）
- 第4章 東京都食品安全審議会及び東京都食品安全情報評価委員会（第26条・第27条）
- 第5章 雑則（第28条・第29条）
- 第6章 罰則（第30条・第31条）
- 附 則

第1章 総則

（目的）

第1条 この条例は、食品の安全の確保に関し、基本理念を定め、並びに東京都（以下「都」という。）及び事業者の責務並びに都民の役割を明らかにするとともに、食品の安全の確保に関する基本的な施策及び健康への悪影響の未然の防止のための具体的な方策を推進することにより、食品の安全を確保し、もって現在及び将来の都民の健康の保護を図ることを目的とする。

（定義）

- 第2条 この条例において「食品」とは、すべての飲食物（薬事法（昭和35年法律第145号）に規定する医薬品及び医薬部外品を除く。）をいう。
- 2 この条例において「食品等」とは、食品並びに添加物（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第2項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第4項に規定する器具をいう。）、容器包装（同条第5項に規定する容器包装をいう。）及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物（以下単に「農林水産物」という。）をいう。
- 3 この条例において「生産」とは、農林水産物を生産し、又は採取することをいう。
- 4 この条例（前項を除く。）において「採取」とは、農林水産物以外の食品等を採取することをいう。
- 5 この条例において「生産資材」とは、農林漁業において使用される肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他の食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある資材をいう。
- 6 この条例において「事業者」とは、食品等を生産し、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、又は販売することを営む者、学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する者及び生産資材を製造し、輸入し、又は販売することを営む者をいう。
- 7 この条例において「特定事業者」とは、次に掲げる事業者及び第1号に掲げる事業者により構成される団体であって、都の区域内に事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所を有するものをいう。

- 一 農林水産物を生産することを営む者
- 二 食品等を製造し、輸入し、又は加工することを営む者
- 三 食品等を販売することを営む者であって、東京都規則（以下「規則」という。）で定めるもの

（基本理念）

第3条 食品の安全の確保は、事業者が、自ら取り扱う食品等の安全の確保又は自ら取り扱う生産資材が食品の安全性に及ぼす影響への配慮について第一義的責任を有していることを認識し、その責務を確実に遂行することを基礎として推進されなければならない。

- 2 食品の安全の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、最新の科学的知見に基づき、適切に行われなければならない。
- 3 食品の安全の確保は、都、都民及び事業者が食品の安全の確保に関する情報及び意見の交流を通じて、それぞれの取組について相互に理解し、協力することにより行われなければならない。

（都の責務）

第4条 都は、前条に定める食品の安全の確保についての基本理念にのっとり、第2章に定めるところにより食品の安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進する責務を有する。

（事業者の責務）

第5条 事業者は、その事業活動に関し、自主的な衛生管理を推進する責務を有する。

- 2 事業者は、自らが取り扱う食品等又は生産資材の特性に応じた食品の安全の確保に係る知識の習得に努めなければならない。
- 3 事業者は、自らが取り扱う食品等による健康への悪影響又は生産資材が食品等に用いられることによる健康への悪影響が発生し、又はそのおそれがある場合には、当該悪影響の発生又は拡大の防止に必要な措置を的確かつ迅速に講ずる責務を有する。
- 4 事業者は、自らが取り扱う食品等又は生産資材に関連し、食品の安全の確保に関する情報の正確かつ適切な提供及び公開並びに積極的な説明に努めなければならない。
- 5 事業者は、第3項に規定する措置及び前項に規定する情報の提供等に資するため、食品等の生産、製造、仕入れ、販売等に係る必要な情報又は生産資材の製造、輸入、販売等に係る必要な情報の記録及びその保管に努めなければならない。
- 6 事業者は、食品等への表示を行うに当たっては、正確かつ分かりやすい表示に努めなければならない。
- 7 事業者は、前各項に定めるもののほか、都が実施する食品の安全の確保に関する施策に協力する責務を有する。

（都民の役割）

第6条 都民は、食品の安全の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全の確保に積極的な役割を果たすものとする。

- 2 都民は、食品の安全の確保に関する知識と理解を深め、食品の選択に際し自ら合理的に行動できるよう努めるものとする。

3 都民は、食品の安全の確保に関する都の施策に協力するよう努めるものとする。

第2章 食品の安全の確保に関する基本的な施策

(食品安全推進計画)

第7条 知事は、食品の安全の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、東京都食品安全推進計画（以下「推進計画」という。）を定めるものとする。

2 推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食品の安全の確保に関する施策の方向
- 二 前号に掲げるもののほか、食品の安全の確保に関する重要事項

3 知事は、推進計画を定めるに当たっては、都民及び事業者の意見を反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。

4 知事は、推進計画を定めるに当たっては、あらかじめ第26条第1項に規定する東京都食品安全審議会の意見を聴かななければならない。

5 知事は、推進計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表するものとする。

6 前3項の規定は、推進計画の変更について準用する。

7 知事は、推進計画に基づく施策の実施状況について公表するものとする。

(調査研究の推進)

第8条 都は、食品の安全の確保に関する施策を最新の科学的知見に基づき適切に実施するため、食品等の安全性に関する調査研究を行うとともに、食品等の生産、製造、試験及び検査に関する研究及び技術開発を推進し、並びにそれらの成果の普及を図るものとする。

(情報の収集、整理、分析及び評価の推進)

第9条 都は、食品による健康への悪影響を未然に防止するため、食品等の安全性に関する情報について収集及び整理を行うとともに、最新の科学的知見に基づく分析及び評価を行うものとする。

2 都は、前項の分析及び評価の結果を、食品の安全を確保するための施策に的確に反映させるものとする。

(食品等の生産から販売に至る監視、指導等)

第10条 都は、農林水産物の生産の行程での生産資材の適正な使用を図るため、農林水産物の生産に係る事業者その他の関係者への指導及び当該事業者の事業に係る施設又は場所に対する監視、生産資材の安全を確保するための検査その他の法令に基づく必要な措置を講ずるものとする。

2 都は、食品等の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬及び販売の各行程において、食品の安全の確保を効果的に推進するため、流通の実態を踏まえ、食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売に係る事業者その他の関係者への指導及び当該事業者の事業に係る施設に対する監視、食品等の試験又は検査その他の法令又は他の条例に基づく必要な措置を講ずるものとする。

(指導、監視等の体制の整備)

第11条 都は、食品の流通形態の大規模化及び広域化に対応して食品の安全の確保を図るた

め、特別区と連携して、前条第 2 項に規定する指導、監視等を都の区域内全域で広域的かつ機動的に実施するための体制を整備するものとする。

(食品表示の適正化の推進)

第 12 条 都は、食品等の表示について法令の適正な運用を図るとともに、都民に食品等に関する情報を正確に伝達するために必要な措置を講ずるものとする。

(事業者による自主的な衛生管理の推進)

第 13 条 都は、事業者による自主的な衛生管理の推進が食品の安全の確保において基本的な事項であるとの認識に基づき、事業者がその継続的かつ確実な実施に向けて行う自発的な取組を促進するよう、必要な措置を講ずるものとする。

(生産から販売に至る各行程における情報の記録等)

第 14 条 都は、都民への食品の安全の確保に関する情報の的確な提供及び食品による健康への悪影響が発生した場合の原因究明に資するため、食品等の生産から販売に至る各工程における適切な情報の記録及びその保管並びに伝達について事業者による積極的な取組が促進されるよう、技術的な情報の提供その他の必要な措置を講ずるものとする。

(事業者への技術的支援)

第 15 条 都は、前 2 条に定めるもののほか、食品の安全の確保に関する事業者の取組が適切に行われるよう、関係法令に関する情報その他の食品の安全を確保するための情報の提供その他の必要な技術的支援を講ずるものとする。

(情報の共有化、意見の交流等の推進)

第 16 条 都は、都民及び事業者の食品の安全の確保に関する理解並びに都、都民及び事業者の食品の安全の確保に向けた取組の連携及び協力に資するため、食品の安全の確保に関する情報の共有化並びに情報及び意見の相互交流の推進に必要な措置を講ずるものとする。

(教育及び学習の推進)

第 17 条 都は、都民及び事業者が、食品及び食生活の安全の確保に関する正確な知識に基づき、食品の安全の確保に関する取組を的確かつ合理的に行えるよう、教育及び学習の推進に必要な措置を講ずるものとする。

(事業者による情報公開の促進)

第 18 条 都は、事業者が保有している食品の安全の確保に関する情報に関して、事業者による積極的な公開又は提供が促進されるよう、必要な措置を講ずるものとする。

(都民及び事業者の意見の反映)

第 19 条 都は、第 7 条第 3 項に定めるもののほか、食品の安全の確保に関する施策に都民及び事業者の意見を反映することができるよう、必要な措置を講ずるものとする。

(特別区、市町村、国等との連携等)

第 20 条 都は、食品の安全の確保に関する施策の推進に当たって、特別区及び市町村との連

携を図るとともに、必要に応じて、国又は他の地方公共団体と協力を図るものとする。

- 2 都は、食品の安全の確保を図るため必要があると認めるときは、国に対し意見を述べ、必要な措置を執るよう求めるものとする。

第3章 健康への悪影響の未然の防止

(知事の安全性調査)

第21条 知事は、食品による健康への悪影響を未然に防止するため、当該悪影響の起こり得る蓋然性及びその重大性の観点から必要と認めるときは、法令又は他の条例に定める措置を執る場合を除き、食品等に含まれることにより健康に悪影響を及ぼすおそれがある要因について、必要な調査を行うことができる。

- 2 知事は、前項に規定する調査の実施に必要な限度において、事業者又は事業者により構成される団体その他の関係者から報告を求め、その職員をしてそれらのものの事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所に立ち入って、食品等、生産資材、施設、設備、帳簿書類その他の物件を調査させ、又は試験若しくは検査を行うため必要な限度において、食品等、生産資材その他の物件の提出を求めることができる。
- 3 前項の規定により調査を行う職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
- 4 知事は、食品の安全の確保を図るために必要があると認めるときは、第1項に規定する調査の経過及び結果を明らかにするものとする。
- 5 知事は、第1項に規定する調査の実施に当たっては、あらかじめ第27条第1項に規定する東京都食品安全情報評価委員会（以下この条及び次条において「情報評価委員会」という。）の意見を聴くものとする。ただし、健康への悪影響を未然に防止するため緊急を要する場合で、あらかじめ情報評価委員会の意見を聴くいとまがないときは、この限りでない。
- 6 前項ただし書きの場合においては、知事は、第1項に規定する調査を行った後相当の期間内に、その旨を情報評価委員会に報告し、その意見を聴くものとする。
- 7 前2項に定めるもののほか、知事は、第1項に規定する調査に関し必要があると認めるときは、情報評価委員会の意見を聴くことができる。
- 8 都は、第2項の規定により事業者から物件を提出させたときは、正当な補償を行うものとする。
- 9 第2項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

(措置勧告)

第22条 知事は、前条第1項に規定する調査の結果、食品による健康への悪影響を未然に防止するため必要があると認めるときは、法令又は他の条例に定める措置を執る場合を除き、事業者又は事業者により構成される団体その他の関係者に対し、健康への悪影響の防止に必要な措置を執るべきことを勧告するとともに、その旨を公表することができる。

- 2 知事は、前項の規定による勧告をしようとするときは、あらかじめ情報評価委員会の意見を聴くものとする。ただし、健康への悪影響を未然に防止するため緊急を要する場合で、あらかじめ情報評価委員会の意見を聴くいとまがないときは、この限りでない。
- 3 前項ただし書の場合においては、知事は、第1項の規定による勧告を行った後相当の期間内に、その旨を情報評価委員会に報告し、その意見を聴くものとする。
- 4 知事は、第1項の規定による勧告をしようとするときは、当該勧告に係る事業者又は事

業者により構成される団体その他の関係者に対し、あらかじめ当該勧告に係る事案について意見を述べ、証拠を提示する機会を与えなければならない。

(自主回収報告制度)

第23条 特定事業者は、その生産し、製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合（法令に基づく命令又は書面による回収の指導を受けて回収に着手したときを除く。）であって、当該食品等が次の各号のいずれかに該当するときは、速やかにその旨を規則で定めるところにより知事に報告しなければならない。

一 食品衛生法の規定に違反する食品等（同法第19条第2項の規定に違反するもの（規則で定めるものを除く。）を除く。）

二 前号に掲げるもののほか、健康への悪影響を未然に防止する観点から、この項の規定による報告が必要と認められる食品等として、規則で定めるもの。

2 特定事業者（第2条第7項第3号に掲げる者を除く。）のうち、自ら生産し、製造し、輸入し、又は加工した食品等を、当該食品等を生産し、製造し、輸入し、若しくは加工した施設又は場所において、他の者を経ることなく直接都民に販売することを主として営む者については、前項の規定は、適用しない。

3 特定事業者が自主的な回収に着手した食品等が、次の各号のいずれかに該当する場合には、第1項の規定は、適用しない。

一 都の区域内に流通していないことが明らかな場合

二 都民に販売されていないことが明らかな場合

(回収の報告に係る指導、報告、公表等)

第24条 知事は、前条第1項の規定による報告に係る回収の措置が、健康への悪影響の発生又はその拡大を防止する上で適切でないとき認めるときは、報告を行った特定事業者に対し、回収の措置の変更に係る指導その他の必要な指導を行うことができる。

2 前条第1項の規定による報告を行った特定事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、速やかにその旨を規則で定めるところにより知事に報告しなければならない。

3 知事は、前条第1項又は前項の規定による報告を受けたときは、速やかに当該報告の内容を公表するものとする。

4 知事は、前条第1項の規定による報告に係る回収が行われた食品等が都の区域内に存在する場合にあっては、当該食品等に係る措置について指導を行うことができる。

(緊急時の対応)

第25条 都は、食品による重大な健康に係る被害が生じ、又は生じるおそれがある場合に、迅速かつ適切に対処するための緊急体制の確立その他の必要な措置を講ずるものとする。

第4章 東京都食品安全審議会及び東京都食品安全情報評価委員会

(東京都食品安全審議会)

第26条 都における食品の安全の確保に関する施策について、知事の諮問に応じて調査審議するため、知事の附属機関として、東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）を置く。

2 審議会は、次に掲げる事項を調査審議する。

一 食品安全推進計画に関すること。

二 前号に掲げるもののほか、食品の安全の確保に関する基本的事項

- 3 審議会は、前項に規定する事項に関し、知事に意見を述べることができる。
- 4 審議会は、都民、事業者及び学識経験を有する者のうちから、知事が任命する 25 名以内の委員で組織する。
- 5 委員の任期は、2 年とし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。ただし、再任を妨げない。
- 6 特別の事項又は専門の事項を調査審議するため必要があるときは、審議会に臨時委員を置くことができる。
- 7 委員及び臨時委員は、非常勤とする。
- 8 審議会は、所掌事項の審議に際し、必要があると認めるときは、都民、事業者その他の関係者から意見又は説明を聴くことができる。
- 9 第 4 項から前項までに定めるもののほか、審議会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

(東京都食品安全情報評価委員会)

第 27 条 食品等の安全性に関する情報について調査を行い、その結果を知事に報告するため、知事の附属機関として、東京都食品安全情報評価委員会（以下「情報評価委員会」という。）を置く。

- 2 情報評価委員会は、次に掲げる事項を調査し、知事に報告する。
 - 一 食品等の安全性に関する情報の分析及び評価に関すること。
 - 二 第 21 条第 1 項に規定する調査及び第 22 条第 1 項の規定による勧告に係る食品等の安全性に関すること。
 - 三 前 2 号に掲げる事項について調査を行った結果に係る都、都民及び事業者の相互間の情報の共有化及び意見の交流の方法に関すること。
- 3 情報評価委員会は、都民及び学識経験を有する者のうちから、知事が任命する 20 名以内の委員で組織する。
- 4 委員の任期は、2 年とし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。ただし、再任を妨げない。
- 5 専門の事項を調査するため必要があるときは、情報評価委員会に専門委員を置くことができる。
- 6 委員及び専門委員は、非常勤とする。
- 7 情報評価委員会は、所掌事項に係る調査を行うため必要があると認めるときは、学識経験を有する者から意見又は説明を聴くことができる。
- 8 第 3 項から前項までに定めるもののほか、情報評価委員会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

第 5 章 雑則

(環境への配慮)

第 28 条 都、都民及び事業者は、食品の安全の確保に関する取組を推進するに当たっては、当該取組が環境に及ぼす影響について配慮しなければならない。

(委任)

第 29 条 この条例に規定するもののほか、この条例の施行について必要な事項は、規則で定

める。

第6章 罰則

(罰則)

第30条 第21条第2項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による調査若しくは物件の提出を拒み、妨げ、若しくは忌避した者は、20万円以下の罰金に処する。

(両罰規定)

第31条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、同条の罰金刑を科する。

附則

(施行期日)

1 この条例は、平成16年4月1日から施行する。ただし、第21条、第22条、第30条及び第31条の規定は、同年5月1日から、第23条及び第24条の規定は公布の日から起算して9月を超えない範囲内において規則で定める日から施行する。

(東京都食品衛生調査会条例の廃止)

2 東京都食品衛生調査会条例（昭和28年東京都条例第44号）は、廃止する。

東京都食品安全審議会規則

〔平成 16 年 3 月 31 日〕
東京都規則第 7 8 号

(趣旨)

第 1 条 この規則は、東京都食品安全条例（平成 16 年東京都条例第 67 号。以下「条例」という。）第 26 条第 9 項の規定に基づき東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）の組織及び運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(臨時委員)

第 2 条 条例第 26 条第 6 項に規定する臨時委員は、学識経験を有する者のうちから知事が任命する。

(会長及び副会長)

第 3 条 審議会に会長及び副会長を置き、委員の互選によってこれを定める。

2 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

(招集)

第 4 条 審議会は、知事が招集する。

(定足数及び表決数)

第 5 条 審議会は、委員及び議事に関係のある臨時委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

2 審議会の議事は、出席した委員及び議事に関係のある臨時委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

(部会)

第 6 条 審議会は、必要に応じて部会を置くことができる。

2 部会は、会長の指名する委員及び臨時委員をもって組織する。

3 部会に部会長を置き、部会に属する委員のうちから互選する。

4 部会は、会長が招集する。

5 部会長は、部会の事務を総理し、審議の経過及び結果を審議会に報告する。

6 部会の議事の定足数及び表決数については、前条の規定を準用する。

(庶務)

第 7 条 審議会の庶務は、福祉保健局において処理する。

(雑則)

第 8 条 この規則に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、会長が審議会に諮って定める。

附 則

この規則、平成 16 年 4 月 1 日から施行する。

食品衛生法 (抜粋)

昭和 22 年 12 月 24 日 法律第 233 号

第一条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第三条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

- ② 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- ③ 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第六条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 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。ただし、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。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

第十九条 内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

- ② 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

第二十条 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

食品衛生法施行規則 (抜粋)

昭和 23 年 7 月 13 日 厚生省令第 23 号

第一条 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 6 条第 2 号ただし書の規定による人の健康を損なうおそれがない場合を次のとおりとする。

- 一 有毒な又は有害な物質であつても、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つて、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。
- 二 食品又は添加物の生産上有毒な又は有害な物質を混入し又は添加することがやむを得ない場合であつて、かつ、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。

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

東京都ふぐの取扱い規制条例を公布する。

東京都ふぐの取扱い規制条例

ふぐ取扱業等取締条例(昭和二十四年東京都条例第四十三号)の全部を改正する。

目次

- 第一章 総則(第一条・第二条)
- 第二章 ふぐ調理師(第三条—第十一条)
- 第三章 ふぐ取扱所及び営業者(第十二条—第十六条)
- 第四章 ふぐ加工製品の販売(第十七条・第十八条)
- 第五章 雑則(第十九条—第二十一条)
- 第六章 罰則(第二十二條—第二十五条)
- 附則

第一章 総則

(目的)

第一条 この条例は、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、もって食品の安全性を確保することを目的とする。

(定義)

第二条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- 一 処理 食用に供することができる種類のふぐとして東京都規則(以下「規則」という。)で定めるもの(以下「食用のふぐ」という。)について、卵巣、肝臓その他人の健康を損なうおそれがある部位として規則で定めるもの(以下「有毒部位」という。)を除去し、又は塩蔵処理等を行うことにより人の健康を損なわないようにすることをいう。
- 二 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。以下同じ。)、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。
- 三 ふぐ調理師 ふぐ調理師の名称を用いてふぐの取扱いに従事することができる者として知事の免許を受けた者をいう。
- 四 ふぐ取扱所 ふぐの取扱い(第十条第一号及び第三号に掲げる場合を除く。)を業として行うための施設をいう。
- 五 営業者 第十二条の規定による知事の認証を受けて、ふぐ取扱所を経営する者をいう。

第二章 ふぐ調理師

(免許)

第三条 ふぐ調理師の免許は、次の各号のいずれかに該当する者に対し、その申請に基づいて知事が与える。

- 一 知事が行うふぐ調理師試験に合格した者

二 道府県知事(地方自治法(昭和二十二年法律第六十七号)第二百五十二条の十九第一項の指定都市の市長を含む。以下同じ。)が行うふぐの取扱いに係る試験で、前号の試験と同等以上のものとして規則で定めるものに合格し、当該道府県知事のふぐの取扱いに係る免許を受けている者で、規則で定めるもの

(試験)

第四条 ふぐ調理師試験(以下「試験」という。)は、ふぐの毒に起因する食中毒の防止のためにふぐ調理師として必要な知識及び技能について、毎年一回以上実施する。

(受験資格)

第五条 試験は、調理師法(昭和三十三年法律第四百七号)第三条第一項に規定する免許を受けている者であつて、次の各号の一に該当するものでなければ受けることができない。

- 一 ふぐ調理師の下において、ふぐの取扱い(第十条第一号及び第三号に規定する場合を除く。)に二年以上従事した者
- 二 前号に掲げる者と同等以上の経験を有すると知事が認めた者

(免許を与えない場合)

第六条 知事は、次の各号のいずれかに該当する者には、免許を与えない。

- 一 視力が不十分で眼鏡等を用いて補正してもふぐの処理ができない者
- 二 未成年者
- 三 成年被後見人
- 四 第九条第一項第四号又は第二項の規定により免許の取消処分を受けた後一年を経過しない者

(免許証の交付等)

第七条 知事は、免許を与えたときは、ふぐ調理師免許証(以下「免許証」という。)を交付する。

- 2 ふぐ調理師は、免許証の記載事項に変更があつたときは、免許証の書換えを知事に申請しなければならない。
- 3 ふぐ調理師は、免許証を破り、汚し、又は失つたときは、免許証の再交付を知事に申請しなければならない。
- 4 ふぐ調理師は、前項の規定により免許証の再交付を受けた後、失つた免許証を発見したときは、速やかにこれを知事に返納しなければならない。

(免許証の返納)

第八条 ふぐ調理師が死亡し、又は失そうの宣告を受けたときは、同居の親族又はその他の同居者は、速やかに当該免許証を知事に返納しなければならない。

(免許の取消し及び停止)

第九条 知事は、ふぐ調理師が次の各号のいずれかに該当する場合は、当該免許を取り消すものとする。

- 一 調理師法第六条の規定により免許を取り消された場合
 - 二 第三条第二号の免許を取り消された場合
 - 三 第六条第一号又は第三号の規定に該当するに至つた場合
 - 四 詐欺その他不正な手段で免許を取得した場合
- 2 知事は、ふぐ調理師が第十一条の規定に違反した場合は、当該免許を取り消し、又は期間を定めて当該免許の効力を停止することができる。
 - 3 ふぐ調理師は、前二項の規定により免許を取り消され、又は免許の効力を停止されたときは、当該処分があつたことを知つた日から五日以内に、免許証を知事に返納しなければならない。

(従事の制限等)

第十条 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、次の各号のいずれかに該当する場合は、この限りでない。

- 一 ふぐ加工品(処理の終わったものであつて、容器包装に入れたものに限る。)であつて、規則で定めるもの(以下「ふぐ加工製品」という。)を販売する場合
- 二 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
- 三 食品の貯蔵を業とする者が食用のふぐを貯蔵する場合

(ふぐ調理師の義務)

第十一条 ふぐ調理師は、ふぐの取扱いに従事するに当たつては、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- 一 食用のふぐ以外の種類のふぐ及び有毒部位(未処理の食用のふぐに含まれるものを除く。)を販売しないこと。
 - 二 ふぐ調理師以外の者に、未処理の食用のふぐを販売しないこと。
 - 三 次条の規定により認証されたふぐ取扱所以外の場所で、ふぐの取扱い(前条第一号及び第三号に掲げる場合を除く。)に従事しないこと。
 - 四 有毒部位を適切に除去し、除去した後の可食部位及び処理に使用した器具は十分に洗浄すること。
 - 五 除去した有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないように施錠できる容器等に保管すること。
 - 六 前号の規定により保管した有毒部位は、焼却等衛生上の危害が生じない方法で処分すること。
 - 七 食用のふぐを凍結する場合は、急速凍結法により行うこと。
 - 八 食用のふぐを解凍する場合は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後の食用のふぐは、直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。
 - 九 前各号に掲げるもののほか、ふぐの毒に起因する食中毒を防止するために必要な規則で定める事項
- 2 ふぐ調理師は、免許証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

第三章 ふぐ取扱所及び営業者

(ふぐ取扱所の認証)

第十二条 ふぐ取扱所を経営しようとする者は、ふぐ取扱所ごとに、次に掲げる事項について知事の認証を受けなければならない。

- 一 ふぐ取扱所の名称及び所在地
- 二 専任のふぐ調理師(専ら当該ふぐ取扱所において、ふぐの取扱いに従事するふぐ調理師をいう。以下同じ。)の氏名

(地位の承継)

第十二条の二 営業者について相続、合併又は分割(当該営業を承継させるものに限る。)があつたときは、相続人(相続人が二人以上ある場合において、その全員の同意により当該営業を承継すべき相続人を選定したときは、その者)、合併後存続する法人若しくは合併により設立された法人又は分割により当該営業を承継した法人は、営業者の地位を承継する。

- 2 前項の規定により営業者の地位を承継した者は、遅滞なく、その事実を証する書面及び次条第一項の認証書を添えて、その旨を知事に届け出なければならない。

(認証書)

第十三条 知事は、第十二条の規定により認証をしたとき及び前条第二項の規定による届出があつたときは、認証書を交付する。

2 営業者は、前項の認証書(以下「認証書」という。)の記載事項に変更があつたとき(専任のふぐ調理師を変更したときを除く。)は、認証書の書換えを知事に申請しなければならない。

3 営業者は、認証書を破り、汚し、又は失つたときは、認証書の再交付を知事に申請しなければならない。

4 営業者は、前項の規定により認証書の再交付を受けた後、失つた認証書を発見したときは、速やかにこれを知事に返納しなければならない。

(認証書の掲示)

第十四条 営業者は、認証書をふぐ取扱所の見やすい場所に掲示しておかなければならない。

(認証書の返納)

第十五条 次の各号のいずれかに該当することとなつた場合は、当該各号に掲げる者は、その日から十日以内に、認証書を知事に返納しなければならない。ただし、第十二条の二の規定により営業者の地位を承継する場合は、この限りでない。

一 営業者が死亡し、又は失そうの宣告を受けた場合 同居の親族又はその他の同居者

二 営業者が破産した場合 その破産管財人

三 営業者が法人であつて、その法人が合併又は破産以外の理由により解散した場合 その清算人

四 ふぐ取扱所を廃止した場合 営業者(法人であるときは、その代表者)

五 専任のふぐ調理師が当該ふぐ取扱所でふぐの取扱いに従事しなくなつた場合 営業者(法人であるときは、その代表者)

(営業者の義務)

第十六条 営業者は、ふぐ調理師又は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者でなければ、ふぐの取扱いを行わせてはならない。

2 営業者は、認証書を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

第四章 ふぐ加工製品の販売

(販売の届出)

第十七条 ふぐ加工製品を販売しようとする者は、次に掲げる事項を知事に届け出なければならない。ただし、規則で定めるものを販売する場合は、この限りでない。

一 販売しようとする者の氏名及び住所(法人にあつては、その名称及び所在地)

二 販売を行おうとする施設の名称及び所在地

三 前二号に掲げるもののほか、規則で定める事項

(表示)

第十八条 ふぐ加工製品を販売しようとする者は、規則に定める事項を容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい箇所に表示しなければならない。

第五章 雑則

(報告の要求、立入検査等)

第十九条 知事は、この条例の施行に必要な限度において、ふぐ調理師、営業者その他の関係者から報告を求め、又は食品衛生監視員(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第三十条第一

項に規定する食品衛生監視員をいう。以下同じ。)に、ふぐの取扱いを行う施設に立ち入らせ、ふぐの取扱いの状況等を検査させることができる。

- 2 前項の規定により立入検査をする食品衛生監視員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係人の請求があつたときは、これを提示しなければならない。
- 3 第一項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

(手数料)

第二十条 次の各号のいずれかに該当する者は、当該各号に定める額の手数料を、申込み又は申請の際に納付しなければならない。

- 一 第三条に規定する免許を申請する者

免許手数料 四千八百円

- 二 第四条に規定する試験を受けようとする者

試験手数料 一万七千九百円

- 三 第七条第二項の規定により免許証の書換えを申請する者

免許証書換え手数料 二千七百元

- 四 第七条第三項の規定により免許証の再交付を申請する者

免許証再交付手数料 三千百円

- 五 第十二条の規定により認証を受けようとする者

認証手数料 四千七百元

- 六 第十三条第三項の規定により認証書の再交付を申請する者

認証書再交付手数料 二千九百円

- 2 既納の手数料は、還付しない。ただし、知事が特別な理由があると認める場合は、この限りでない。

(委任)

第二十一条 この条例に規定するもののほか、この条例の施行について必要な事項は、規則で定める。

第六章 罰則

(罰則)

第二十二条 次の各号の一に該当する者は、二年以下の懲役又は五十万円以下の罰金に処する。

- 一 第十条の規定に違反した者
- 二 第十二条の規定による認証を受けないで、ふぐ取扱所を経営した者
- 三 第十六条第一項の規定に違反した者

第二十三条 次の各号の一に該当する者は、六月以下の懲役又は三十万円以下の罰金に処する。

- 一 第十一条第一項第三号から第八号までの規定に違反した者
- 二 第十一条第二項の規定に違反した者
- 三 第十六条第二項の規定に違反した者
- 四 第十八条の規定による表示を怠り、又は虚偽の表示をした者

第二十四条 次の各号の一に該当する者は、二十万円以下の罰金に処する。

- 一 第九条第三項の規定に違反した者
- 二 第十五条第二号から第五号までの各号に掲げる場合であつて、同条に規定する期間内に認証書を返納しなかつた当該各号に掲げる者
- 三 第十七条の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者
- 四 第十九条第一項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による

検査を拒み、妨げ、若しくは忌避した者

(両罰規定)

第二十五条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、第二十二条第二号及び第三号、第二十三条第一号、第三号及び第四号並びに第二十四条第三号及び第四号の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、各本条の罰金刑を科する。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、昭和六十一年七月一日から施行する。

(経過措置)

2 この条例の施行前にしたこの条例による改正前のふぐ取扱業等取締条例の規定によりされた処分、手続その他の行為は、この条例の相当規定によりされた処分、手続その他の行為とみなす。

3 この条例の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則(昭和六二年条例第三〇号)

この条例は、昭和六十二年十月一日から施行する。ただし、第十五条第五号及び第六号の改正規定は、公布の日から施行する。

附 則(平成二年条例第五七号)

この条例は、平成二年四月一日から施行する。

附 則(平成四年条例第六六号)

1 この条例は、平成四年五月一日から施行する。

2 この条例の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則(平成六年条例第三九号)

この条例は、平成六年四月一日から施行する。

附 則(平成七年条例第四七号)

この条例は、東京都行政手続条例(平成六年東京都条例第四百四十二号)の施行の日から施行する。

(施行の日＝平成七年四月一日)

附 則(平成一二年条例第一二二号)

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

附 則(平成一三年条例第五四号)

1 この条例は、平成十三年四月一日から施行する。

2 この条例の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則(平成一三年条例第一〇六号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成一五年条例第五一号)

1 この条例は、平成十五年四月一日から施行する。

2 この条例の施行の際、現にこの条例による改正前の東京都ふぐの取扱い規制条例の規定によりなされているふぐ調理師免許証の再交付の申請に係る手数料については、なお従前の例による。

附 則(平成一五年条例第一六六号)

この条例は、食品衛生法等の一部を改正する法律(平成十五年法律第五十五号)附則第一条第三号に規定する日から施行する。

(規定する日＝平成一六年二月二七日)

附 則(平成一六年条例第七〇号)

1 この条例は、平成十六年四月一日から施行する。

2 この条例の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則（抜粋）

昭和61年6月24日 規則第123号

東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則を公布する。

東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則

ふぐ取扱業等取締条例施行規則（昭和三十四年東京都規則第百五十三号）の全部を改正する。

（趣旨）

第一条 この規則は、東京都ふぐの取扱い規制条例（昭和六十一年東京都条例第五十一号。以下「条例」という。）の施行について必要な事項を定めるものとする。

（食用のふぐ）

第一条の二 条例第二条第一号の食用に供することができる種類のふぐとして規則で定めるものは、別表第一の上欄に掲げる種類のふぐとする。

（有毒部位）

第一条の三 条例第二条第一号の人の健康を損なうおそれがある部位として規則で定めるものは、別表第一の上欄に掲げるふぐの種類に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる部位以外の部位及び雌雄同体のふぐの生殖巣とする。

（免許を与えられる者）

第一条の四 条例第三条第二号の規則で定めるものに合格し、当該道府県知事のふぐの取扱いに係る免許を受けている者で規則で定めるものは、埼玉県知事、神奈川県知事、滋賀県知事又は鹿児島県知事が行うふぐの取扱いに係る試験（神奈川県知事が行うものにあつては昭和六十二年四月以後、鹿児島県知事が行うものにあつては昭和五十八年四月以後に行われたものに限る。以下「同等以上の試験」という。）に合格し、当該道府県知事のふぐの取扱いに係る免許を受けている者で、次の各号のいずれにも該当するものとする。

- 一 調理師法（昭和三十三年法律第百四十七号）第三条第一項の免許を受けている者
- 二 知事が行う条例及びこの規則に関する講習を受講した者

（試験科目）

第二条 条例第四条に規定する試験の科目は、次のとおりとする。

- 一 学科試験
 - イ 条例及びこの規則に関すること。
 - ロ ふぐに関する一般知識
- 二 実技試験
 - イ ふぐの種類及び内臓の識別に関すること。
 - ロ ふぐの処理技術

（試験の告示）

第三条 知事は、試験の出願期日、試験期日、試験場、試験方法その他試験の施行について必要な

事項を告示する。

(受験資格)

第四条 条例第五条第二号に規定する知事が認めた者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

- 一 別表第二に掲げる府県の知事が与えたふぐの処理に関する免許を有する者
- 二 別表第三に掲げる県、指定都市(地方自治法(昭和二十二年法律第六十七号)第二百五十二条の十九第一項の指定都市をいう。以下同じ。)又は中核市(同法第二百五十二条の二十二第一項の中核市をいう。以下同じ。)の知事又は市長が二年以上ふぐの処理に従事した者を対象として行うふぐの処理に関する講習会を修了し、当該知事又は市長がふぐの処理を行うことを認めた者

(受験手続)

第五条 試験を受けようとする者(以下「受験者」という。)は、別記第一号様式によるふぐ調理師試験受験願書(以下「受験願書」という。)に次に掲げる書類を添えて、知事に提出しなければならない。

- 一 調理師法第五条第三項の調理師免許証の写し
 - 二 条例第五条第一号に掲げる者にあつては別記第二号様式によるふぐ取扱い従事証明書又は受けようとする試験の実施される日の属する年の前年に実施された試験に係るふぐ調理師試験結果通知書、同条第二号に掲げる者にあつては同号に掲げる者であることを証する書類の写し
 - 三 写真(出願前六箇月以内に撮影した無帽、上半身正面向きで縦四・五センチメートル横三・五センチメートルの大きさのもの)
- 2 知事は、前項の受験願書を受理したときは、受験者に対して、別記第三号様式によるふぐ調理師試験受験票を交付する。

(試験結果の通知)

第六条 知事は、試験を受験した者に対して、別記第四号様式によるふぐ調理師試験結果通知書により結果を通知する。

(免許等)

第七条 免許は、別記第五号様式によるふぐ調理師免許台帳に記載することにより与える。

2 条例第七条第一項のふぐ調理師免許証(以下「免許証」という。)の交付を申請しようとする者は、別記第六号様式によるふぐ調理師免許証交付申請書に次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に掲げる書類を添えて、知事に提出しなければならない。

- 一 条例第三条第一号に掲げる者 ふぐ調理師試験結果通知書又は合格証書の写し、調理師法第五条第三項の調理師免許証の写し、成年被後見人とする登記記録がないことの証明書、身分証明書及び写真(申請前六箇月以内に撮影した無帽、上半身正面向きで縦四・五センチメートル横三・五センチメートルの大きさのもの。以下同じ。)
 - 二 条例第三条第二号に掲げる者 同等以上の試験に合格し免許を受けている旨を証する書類の写し、調理師法第五条第三項の調理師免許証の写し、成年被後見人とする登記記録がないことの証明書、身分証明書及び写真
- 3 免許証は、別記第七号様式による。

(免許証の書換え)

第八条 条例第七条第二項の規定により免許証の書換えを申請しようとする者は、別記第八号様式によるふぐ調理師免許証書換え申請書に次に掲げる書類を添えて、知事に提出しなければならない。

- 一 免許証
- 二 戸籍の抄本又は変更事項に係る記載事項証明書(外国人にあつては、外国人登録法(昭和二十

七年法律第二百二十五号) 第五条第一項に規定する登録証明書)

(免許証の再交付)

第九条 条例第七条第三項の規定により免許証の再交付を申請しようとする者は、別記第九号様式によるふぐ調理師免許証再交付申請書に写真を添えて、知事に提出しなければならない。なお、免許証を破り、又は汚した者が再交付を申請しようとする場合にあつては、当該免許証を添えなければならない。

(免許証の返納)

第十条 条例第七条第四項、第八条又は第九条第三項の規定により免許証を返納しようとする者は、別記第十号様式によるふぐ調理師免許証返納届に当該免許証を添えて、知事に提出しなければならない。

(ふぐ加工製品の範囲)

第十一条 条例第十条第一号の規則で定めるものは、次に掲げるものとする。ただし、他の道府県(指定都市及び中核市を含む。以下同じ。)において処理されたものにあつては、当該道府県の知事(指定都市及び中核市の市長を含む。以下同じ。)が有毒部位の確実な除去等ができることと認めた者が当該道府県の知事に届け出た施設で処理したものに限る。

- 一 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
- 二 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

(衛生上必要な事項)

第十二条 条例第十一条第一項第九号の規則で定める事項は、ふぐの運搬又は貯蔵に際して、紛失又は盗難が生じない処置を講ずることとする。

(認証の申請)

第十三条 条例第十二条の規定により認証を受けようとする者は、別記第十一号様式によるふぐ取扱所認証申請書に専任のふぐ調理師(同条第二号に規定する専任のふぐ調理師をいう。以下同じ。)の免許証の写しを添えて、知事に提出しなければならない。

(承継の届出)

第十三条の二 条例第十二条の二第二項の規定により営業者の地位の承継の届出をしようとする者は、別記第十二号様式による営業者の地位の承継届に次の各号に掲げる場合の区分に応じ、当該各号に掲げる書類及び条例第十三条第一項の認証書を添えて、遅滞なく知事に提出しなければならない。

- 一 相続による承継の場合 戸籍謄本及び相続人が二人以上ある場合において、その全員の同意により営業者の地位を承継すべき相続人として選定された者にあつては、その全員の同意書
- 二 合併又は分割による承継の場合 合併後存続する法人若しくは合併により設立した法人又は分割により営業を承継した法人の登記事項証明書

(認証書の様式)

第十四条 条例第十三条第一項の認証書は、別記第十三号様式による。

(認証書の書換え)

第十五条 条例第十三条第二項の規定により認証書の書換えを申請しようとする営業者は、速やかに、別記第十四号様式によるふぐ取扱所認証書書換え申請書に次に掲げる書類を添えて、知事に

提出しなければならない。

- 一 書換えをしようとする認証書
- 二 変更の事由を確認できる書類

(認証書の再交付)

第十六条 条例第十三条第三項の規定により認証書の再交付を申請しようとする営業者は、別記第十五号様式によるふぐ取扱所認証書再交付申請書を知事に提出しなければならない。この場合において、認証書を破り、又は汚した者が再交付を申請しようとするときは、当該認証書を添えなければならない。

(認証書の返納)

第十七条 条例第十三条第四項又は第十五条の規定により認証書を返納しようとする者は、別記第十六号様式によるふぐ取扱所認証書返納届に当該認証書を添えて、知事に提出しなければならない。

(ふぐ加工製品販売の届出等)

第十八条 条例第十七条の規定による届出は、別記第十七号様式によるふぐ加工製品販売届による。

- 2 条例第十七条ただし書に規定する届出を要しないふぐ加工製品は、第十一条第一号に掲げるものをいう。
- 3 第一項の届出をした者は、条例第十七条各号に掲げる事項に変更を生じたときは、速やかに、別記第十八号様式によるふぐ加工製品販売変更届を知事に提出しなければならない。
- 4 第一項の届出をした者で、ふぐ加工製品の販売を廃止したものは、速やかに、別記第十九号様式によるふぐ加工製品販売廃止届を知事に提出しなければならない。

(ふぐ加工製品の表示事項)

第十九条 条例第十八条の規則に定める事項は、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定めるところによる。

- 一 食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号。以下「法施行規則」という。)別表第三に掲げるもの 原料としたふぐの種類及び加工をした年月日並びになしふぐを原料としたものにあつては漁獲された海域
- 二 法施行規則別表第三に掲げるもの以外のもの 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、処理をした年月日並びになしふぐを原料としたものにあつては漁獲された海域

(身分証明書)

第二十条 条例第十九条第二項に規定する身分を示す証明書は、食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令(平成二十一年内閣府・厚生労働省令第七号)第三条第二項に規定する食品衛生監視員の証とする。

(書類の経由)

第二十一条 第十三条、第十三条の二及び第十五条から第十七条までに規定する申請書及び届書の提出は、市町村(八王子市及び町田市を除く。)の存する区域にあつては、保健所長を経由してしなければならない。

附 則

(施行期日)

1 この規則は、昭和六十一年七月一日から施行する。

(経過措置)

- 2 この規則の施行の際、この規則による改正前のふぐ取扱業等取締条例施行規則第二号様式、第九号様式、第十一号様式、第十二号様式及び第十三号様式による用紙で、現に残存するものは、所要の修正を加え、なお使用することができる。

附 則(平成三年規則第一〇一号)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 この規則の施行の際、この規則による改正前の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則別記第一号様式、第六号様式、第八号様式及び第九号様式による用紙で、現に残存するものは、所要の修正を加え、なお使用することができる。

附 則(平成三年規則第二三三号)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 この規則の施行の際、この規則による改正前の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則別記第七号様式による免許証及び第十二号様式による認証書で、現に効力を有するものは、この規則による改正後の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則別記第七号様式による免許証及び第十二号様式による認証書とみなす。

附 則(平成八年規則第二〇号)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 この規則の施行の際、この規則による改正前の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則別記第四号様式による合格証書及び第十二号様式による認証書で、現に効力を有するものは、この規則による改正後の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則別記第四号様式による合格証書及び第十二号様式による認証書とみなす。

附 則(平成一一年規則第五二号)

- 1 この規則は、平成十一年四月一日から施行する。
- 2 この規則の施行の際、この規則による改正前の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則別記第一号様式、第五号様式、第六号様式、第十号様式、第十一号様式及び第十三号様式から第十七号様式までによる用紙で、現に残存するものは、所要の修正を加え、なお使用することができる。

附 則(平成一二年規則第三三号)

この規則は、平成十二年四月一日から施行する。

附 則(平成一二年規則第二九〇号)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 この規則の施行の際、この規則による改正前の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則別記第六号様式による用紙で、現に残存するものは、所要の修正を加え、なお使用することができる。

附 則(平成一三年規則第七二号)

- 1 この規則は、平成十三年四月一日から施行する。
- 2 この規則の施行の際、この規則による改正前の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則別記第一号様式による用紙で、現に残存するものは、所要の修正を加え、なお使用することができる。

附 則(平成一五年規則第一四四号)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 この規則の施行の際、この規則による改正前の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則(以下「改正前の規則」という。)別記第五号様式によるふぐ調理師免許台帳、第七号様式によるふぐ調理師免許証及び第十三号様式による認証書で、現に効力を有するものは、この規則による改正後の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則別記第五号様式によるふぐ調理師免許台帳、第七号様式によるふぐ調理師免許証及び第十三号様式による認証書とみなす。
- 3 この規則の施行の際、改正前の規則別記第一号様式、第二号様式、第六号様式、第八号様式から第十二号様式まで及び第十四号様式から第十六号様式までによる用紙で、現に残存するものは、所要の修正を加え、なお使用することができる。

附 則(平成一六年規則第二六号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成一六年規則第五六号)

- 1 この規則は、平成十六年四月一日から施行する。ただし、別表第一の改正規定は、公布の日から施行する。
- 2 この規則の施行の際、この規則による改正前の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則(以下「改正前の規則」という。)別記第五号様式によるふぐ調理師免許台帳で、現に効力を有するものは、この規則による改正後の東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則別記第五号様式によるふぐ調理師免許台帳とみなす。
- 3 この規則の施行の際、改正前の規則別記第一号様式及び第六号様式による用紙で、現に残存するものは、所要の修正を加え、なお使用することができる。

附 則(平成一七年規則第八二号)

この規則は、平成十七年四月一日から施行する。

附 則(平成一八年規則第二七八号)

この規則は、公布の日から施行する。ただし、第二十一条の改正規定は、平成十九年四月一日から施行する。

附 則(平成二二年規則第四号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成二二年規則第一二〇号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成二二年規則第二二一号)

この規則は、平成二十三年四月一日から施行する。

附 則(平成二三年規則第一一号)

この規則は、公布の日から施行する

フグの衛生確保について（抜粋）

〔昭和 58 年 12 月 2 日
環 乳 第 59 号〕各都道府県知事, 各政令市市長, 各特別区区长宛
厚生省環境衛生局長通知

フグの消費は、従来、一部地域に限られていたが、近時、全国的に消費されるようになり、その流通も広域化し、また、消費需要の増大等の理由により、日本近海以外で漁獲されるもの又は輸入されるものに依存する傾向が強まり、我が国では見られなかったフグによる食中毒事件が発生するなどの問題が提起されている。

については、これらフグによる食中毒の防止を図るため今般、下記によりフグの衛生対策を講じることとしたので、関係業者等に対する指導の徹底、一般消費者に対する啓蒙等の措置に遺憾なきをお願いします。

なお、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグによる食中毒の防止については、漁獲段階における対策が肝要であることから、水産庁に対して別紙のとおり の要請を行っているので、念のため申し添える。

記

- 1 フグについて食品衛生法第4条第2号の運用を全国的に統一する観点から、有毒部位の除去という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フグ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（以下「可食部位」という。）並びに長期間塩蔵という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部位をそれぞれ別表1及び別表1の2並びに別表2のとおり定めたこと。

これに伴い、今後は、別表1及び別表1の2に掲げる種類のフグの可食部位以外の部位並びに別表1及び別表1の2に掲げる種類以外の種類のフグ（別表1の注2本文で定める海域以外で漁獲されるフグ及び同表注2ただし書により同表が適用されないフグを含む。以下同じ。）又はその部位は、次の場合を除き、販売等が認められないものであること。

- (1) 別表1及び別表1の2に掲げる種類のフグの可食部位以外の部位にあつては、個別の毒性検査により有毒でないことを確認した上で販売等する場合又は別表2の塩蔵処理を行った上で、若しくはその原料として販売等する場合
- (2) 別表1及び別表1の2に掲げる種類以外の種類のフグにあつては、個別の毒性検査により有毒でないことを確認された部位を販売等する場合

なお、一般消費者に対して未処理のフグを販売することは、その適正な処理を期し得ないことから、食品衛生法第4条第2号ただし書に定める場合に該当しないものとして取り扱われたいこと。

- 2 フグの処理に当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。
 - (1) フグの処理は、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。
 - (2) 原料フグの選別を厳重に行い、特に、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグを確実に排除すること。

- (3) 凍結したフグを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものをを用い、解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供することとし、再凍結は行わないこと。
- (4) 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行うこと。
- (5) 除去した有毒部位は、別表2の塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。
- (6) 別表1の2に掲げるフグの処理等は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように都道府県知事等が認める方法で行うこと。
- (7) 別表2の卵巣及び皮の塩蔵処理は、次の事項に留意し、適切に行うこと。
 - ア 原料であるフグの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないように管理を十分行うこと。
 - イ 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6月以上行うこと。
 - ウ ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認すること。

3 (削除)

4 フグについては、標準和名のほか地域的に用いられている名称が多く、これによりフグの部位別の毒性の判断を誤まるおそれもあるので、今後は、別表3に基づき、標準和名を用いるよう関係者等を指導すること。

5 ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグによる食中毒の防止のため、次の事項に留意すること。

- (1) 水揚げ地又は出荷地の魚介類市場営業者等関係者に対し、取り扱うフグの漁獲海域、種類及び販売先等を常に把握するとともに、フグの鑑別について専門的な知識を有する者を配置し、魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグを確実に排除するよう指導すること。

特に、東シナ海の北緯31度以南、東経127度以西の海域において以西底びき網漁業及びまき網漁業等により漁獲されるサバフグ類にはドクサバフグが、黄海及び東シナ海で漁獲されるサンサイフグにはコモンダマシがそれぞれ混獲されるので、これら海域において漁獲されるサバフグ類及びサンサイフグについては、昭和57年10月22日環乳第68号「ドクサバフグについて」及び昭和58年12月2日環乳第60号「サンサイフグの取扱いについて」を参考に、鑑別を十分行わせ、ドクサバフグ及びコモンダマシを確実に排除させること。

- (2) 出荷地及び消費地の市場等においてドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明のフグが発見された場合、当該発見市場等を管轄する都道府県等の食品衛生担当部局は、流通経路等を確認の上、水揚げ地を管轄する都道府県等の食品衛生担当部局に通報する等連絡を密にし、有毒フグの流通防止に努めること。

フグの衛生確保について

〔昭和 58 年 12 月 2 日
環 乳 第 59 号〕

各都道府県,各政令市,各特別区衛生主管部(局)長宛
厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知

標記については、環境衛生局長から各都道府県知事、政令市長及び特別区長あて昭和 58 年 12 月 2 日環乳第 59 号（以下「局長通知」という。）をもって通知されたところであるが、更に下記に留意の上、その取扱いに遺憾のないようお願いする。

記

- 1 フグについて、これまでに得られた知見等を基に可食部位等を明らかにしたことに伴い、今後は、次に掲げるフグ又は部位は、食品衛生法第 4 条第 2 号本文に該当し、かつ、同号ただし書に該当しない食品として販売等が認められないものとして取り扱われたいこと。
ただし、(1)から(4)までに掲げるものにあつては、個別の毒性検査によりその毒力がおおむね 10MU/g 以下であることを確認した部位のみを販売等する場合は、この限りでないこと。
 - (1) 局長通知の別表 1 及び別表 1 の 2 に定める可食部位以外の部位（同通知別表 1 に掲げる種類のフグの卵巣及び皮であつて、同通知別表 2 の塩蔵処理が行われ、又はその原料として用いられるものを除く。）
 - (2) 日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるフグであつて、局長通知別表 1 及び別表 1 の 2 に掲げる種類以外の種類のフグ
 - (3) 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグ
 - (4) (2)の海域以外で漁獲されるフグ
 - (5) 一般消費者に対して未処理で販売されるフグ
- 2 都道府県等において「都道府県知事等が有毒部位の確実な除去等の処理ができると認める者及び施設」の要件を新たに定め、又は改正しようとする場合は、次によられたいこと。
 - (1) フグの処理を行う者は、都道府県知事等が実施する講習会を受講した者であること。
ただし、当該受講した者の監督下で従事する者についてはこの限りでないこと。
 - (2) フグの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業及び魚介類の加工を行う営業に係る施設であつてあらかじめその旨を保健所に届け出たものであること。なお、この場合当該保健所が交付する届出済票を施設の見やすい場所に掲示させること。
- 3 有毒部位の除去等の処理に当たっては、次の点に留意するよう、関係営業者を十分指導すること。
 - (1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう施錠できる一定の容器に保管し、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。
 - (2) 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であつても、必要に応じ、清水で十分洗浄すること。
 - (3) 凍結したフグを使用する場合は、凍結及び解凍に伴うフグ毒の有毒部位から筋肉部への移

行残留を防止するため、次の事項を遵守すること。

ア 凍結は氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によることとし、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、内臓を除去した状態で凍結すること。

イ 凍結保管は、マイナス 18℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。

ウ 解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供すること。

エ 再凍結は行わないこと。

(4) 卵巣及び皮の塩蔵処理に当たっては、次の事項を遵守すること。

ア 未処理の卵巣及び皮には相当の毒性を有するものが多いことから、未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送されないよう管理体制を確立するとともに、処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。

イ 製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおおむね 10MU/g を超えないことを確認の上、出荷することとし、検査結果等を記録し、保管しておくこと。

4 フグの種類別の呼称については、古くから地方名が多く用いられ、同一呼称のものであっても標準和名では全く別の種類のものである事例も見受けられることから標準和名を用いることとしたが、特にフグの種類を表示に当たっては、標準和名であることが明らかになるよう「標準和名〇〇フグ」と表示するよう関係業者を指導すること。

フグ加工品等の表示について

〔平成 22 年 9 月 10 日〕
消食表第 326 号各都道府県知事,各保健所設置市長,
各特別区長宛消費者庁次長通知

フグ加工品の表示については、「フグの衛生確保について」(昭和 58 年 12 月 2 日 環乳第 59 号 厚生省環境衛生局長通知、以下「第 59 号通知」という。)に基づき指導を行うこととされているところです。

昨年 9 月に食品表示に関する業務が消費者庁へ移管されたことから、標記について、下記の通り取り扱うこととしたので、関係業者等に対する指導の徹底をお願い致します。また、これに伴い第 59 号通知の記の 3 は削除します。

なお、本通知は、第 59 号通知において規定していた公衆衛生の観点から必要な表示に関する取扱いを通知するものであることから、不当景品類及び不当表示防止法(昭和 37 年法律第 134 号)、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和 25 年法律第 175 号)等の他の法律の取扱いに影響を与えるものではありません。

記

フグ加工品等については、次の事項を表示するよう指導すること。

1 フグ刺しなどの生食用のもの

食品衛生法施行規則第 21 条に基づき名称、賞味(消費)期限、製造所又は加工所等について表示が義務づけられている。加えて、原料フグの種類を表示するよう指導し、食中毒発生時の遡りの観点から、加工年月日、Lot 番号など、ロットが特定できるもののいずれかを表示するよう指導する。

2 内臓を除去し、皮をはいだいわゆるみがきフグ

処理年月日、処理業者氏名及び住所、原料フグの種類を表示するよう指導する。

3 1、2 以外のフグ加工品

食品衛生法施行規則第 21 条に基づき表示が義務づけられているものにあつては、表示義務のある名称、賞味(消費)期限、製造所又は加工所等のほか、原料フグの種類を表示するよう指導し、食中毒発生時の遡りの観点から、加工年月日、Lot 番号など、ロットが特定できるもののいずれかを表示するよう指導する。なお、食品衛生法施行規則第 21 条で表示が義務づけられていない軽度の撒塩、生干し等簡単な加工を施したものおよび冷凍したものについても、これらの項目について、表示するよう指導する。ただし、未処理のフグ又は内臓のみを除去したフグを冷凍し、又は軽度の撒塩を行ったものは対象としない。

4 第 59 号通知の別表 1 の 2 に掲げるフグ及びその加工品

1～3 に加え、漁獲海域名を表示するよう指導する。

5 その他

- (1) フグの種類については、第 59 号通知の別表 3 に基づき、標準和名を用いるよう関係者等を指導するとともに、標準和名である旨記載する。
- (2) 処理業者、製造所及び加工所に原料ふぐの入荷、加工年月日など、食中毒発生時の遡りの観点から必要な情報を記録するよう指導する。
- (3) 本通知により、事業者が包材を新たに作成する必要がある場合には、旧包材をできる限り速やかに使い切ること、及び旧包材を用いた製品が長期間市場に滞留することのないよう指導した上で、当面の間、旧包材の使用を認めることは差し支えない。

(参考) フグ加工品等の表示について

以下の項目について、外装に表示する。複数の個包装された製品が一つの箱に入れられて販売される場合、それぞれの製品の必要事項を外装に表示する。

| ふぐ加工品 | 名称 | 消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠した年月日 | 加工年月日又は Lot 番号等 | 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名 | 処理業者の氏名及び住所 | 添加物を含む旨 | アレルギー物質を含む旨 | 保存方法(定められている場合はその基準に合う方法) | 生食用であるかないかの別 | 原料フグの種類 | 漁獲海域名 | 遺伝子換え品である旨等 | 組物の他 | その他 |
|--------------|--------|--------------------------|-----------------|---------------------------|-------------|---------|-------------|---------------------------|--------------|---------|-------|-------------|------|---------|
| フグ刺し等の生食用のもの | ● | ● | 指導※2 | ● | | ● | ●※4 | ● | ● | 指導※5 | 指導※6 | | | |
| みがきフグ | | | 指導※3 | | 指導 | | | | | 指導※5 | 指導※6 | | | |
| 上記以外のフグ加工品※1 | ● * | ● * | 指導※2 | ● * | | ● * | ●※4 | ● * | | 指導※5 | 指導※6 | ●※4 | | ● ※7 |

- 54 -

●：食品衛生法で表示が義務づけられる項目

指導：本通知に基づき表示を指導する項目

*：軽度の撒塩、生干し等簡単な加工を施したものおよび冷凍したものについては鮮魚介類として扱われ、食品衛生法で表示が義務づけられていないことから、これらの項目について、表示するよう指導する。

※1：フグを原材料とするものが該当。ただし、未処理のフグ又は内臓のみを除去したフグを冷凍し、又は軽度の撒塩を行ったものは対象としない。

※2：Lot 番号等を表示する際には、消費期限又は賞味期限に頼らなくてもロットが特定でき、かつ、加工年月日表示よりもロット単位が粗くならないようにすることとし、容易に判読可能な番号等を表示する。加工年月日は、製品となった日(個包装された日)とする。

※3：処理年月日を表示する。Lot 番号等で置き換えることはできない。

※4：該当するものを含む場合に表示する。 ※5：標準和名を表示するとともに、標準和名である旨記載する。

※6：ナシフグについて漁獲海域を表示する。

※7：魚肉練り製品の pH、水分活性、殺菌方法、冷凍食品の飲食に供する際に加熱を要するかどうか、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうか等、食品衛生法で表示が義務づけられている項目を、該当する場合に表示する。