ふぐ加工製品の取扱いを始める皆さんへ

東京都では、「東京都ふぐの取扱い規制条例」においてふぐの取扱いを規制しています。

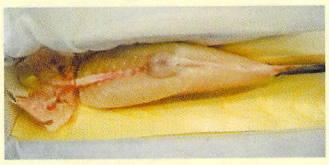
平成24年3月30日に条例が改正され、平成24年10月1日から、今までふぐ調理師以外は取扱えなかったふぐ加工製品について、保健所に届け出た場合、ふぐ調理師以外の人でも販売、調理・加工ができるようになりました。

ただし、ふぐ調理師以外の人が取扱えるふぐ加工製品は限られており、取扱いに際しては、継続的に守らなければならない事項があります。

◆「ふぐ加工製品」とは◆

○　有毒部位が除去等されたもの※1であって、次のものをいいます。

例：身欠きふぐ※2、精巣※3、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐ塩蔵品、ふぐ調味加工品、ふぐそう菜など



「身欠きふぐ」

「精巣」

「ふぐ刺身」

「ふぐちり材料」

※1　有毒部位が除去され、又は塩蔵処理等が行われたもの
※2　身欠きふぐ：内臓を除去し、皮を剥いだもの
※3　精巣：分離したままの形態の精巣

◆「ふぐ加工製品」に該当しないもの◆

丸ふぐ、有毒部位の付着した未処理のふぐは、ふぐ調理師以外の者には販売できません。

ヒレが有毒部位とされているふぐで、ヒレが付着している身欠きふぐは、ふぐ調理師以外の者には販売できません。

ヒレが有毒部位とされるふぐの種類
クサフグ、コモンフグ、ヒガンフグ、ショウサイフグ、マフグ、メフグ、アカメフグ、ゴマフグ、サンサイフグ、ハコフグ、ナシフグ

◆届出施設が使用できる「ふぐ加工製品」とは◆

次の２つの条件を満たすふぐ加工製品に限り、届出施設で使用することができます。

条件１　**容器包装に入れられている**

条件２　**条例で定める表示がある**

➡ 身欠きふぐは、**「有毒部位除去済」**の表示が必要です。

➡ 精巣は、**「精巣である旨」**の表示が必要です。

「届出施設でできること

飲食店では

○　身欠きふぐ、精巣、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐそう菜などのふぐ加工製品を調理し、提供できます。

魚介類販売店では

○　仕入れた身欠きふぐ及び精巣をそのまま販売することができます。

身欠きふぐ及び精巣の小分け再包装はできません。

○　身欠きふぐをふぐ刺身やふぐちり材料などに加工し、容器包装に入れて条例で定める表示を行い、販売することができます。

届出施設でふぐ加工製品を販売する場合は、容器包装に入れて条例で定める表示を行う必要があります。ただし、届出施設で身欠きふぐや精巣の表示を行うことはできません。

条例で定める表示の例

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	○○県
処理年月日	平成○年○月○日
処理業者氏名	○○株式会社
処理施設所在地	○県○市○町○-○
有毒部位除去済	

条例で定める表示事項

① 有毒部位が確実に除去されている旨
② ①を表示した施設の所在地及び営業者氏名
③ 原料としたふぐの種類
④ 処理施設の所在地及び営業者氏名
⑤ 処理年月日
⑥ なしふぐを原料としたものについては漁獲海域

とらふぐ精巣	
ふぐの種類	標準和名：とらふぐ
原産地	○○県
処理年月日	平成○年○月○日
処理業者氏名	○○株式会社
処理施設所在地	○県○市○町○-○

条例で定める表示事項

① 精巣である旨
② 原料としたふぐの種類
③ 処理施設の所在地及び営業者氏名
④ 処理年月日
⑤ なしふぐを原料としたものについては漁獲海域

名称	ふぐ刺身（生食用）
ふぐの種類	標準和名：とらふぐ（養殖）
原産地	○○県
加工年月日	平成○年○月○日
消費期限	平成○年○月△日
保存方法	10℃以下で保存してください。
加工者氏名	○○株式会社
加工所所在地	東京都○市○町○-○

条例で定める表示事項

① 原料としたふぐの種類
② 加工年月日
③ なしふぐを原料としたものについては漁獲海域