

# ふぐ加工製品取扱の届出について

## 飲食店営業・魚介類販売業の方へ

東京都では、平成 24 年 3 月 30 日に条例改正を行い、平成 24 年 10 月 1 日から、一定の条件を満たせば、ふぐ調理師以外の人でも、ふぐ加工製品を飲食店で提供したり、一般に販売できるようになりました。

### 飲食店でできる行為

- 身欠きふぐ、精巢（白子）、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐ唐揚げなどを調理し、客に提供することができるようになります。

### 魚介類販売店でできる行為

- 仕入れた身欠きふぐ及び精巢（白子）をそのまま販売することができます。  
注）身欠きふぐ及び精巢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規定されている表示を行い、販売することができます。

### 取り扱うための条件

- ① **保健所に届出** を行わなければなりません。（手数料がかかります。）
- ② できる限り、届出の前に東京都が実施する講習会を受講してください。
- ③ 都が実施する講習会を受講できない場合は、届出の際に **保健所の講習** を受けなければなりません。

### ！ 注 意

- 11 月までの間は次の日程で届出の受付を行います。  
事前の予約は必要ありませんので、当日直接保健所までお越しください。
- 日程の都合が悪い方は、保健所に御相談ください。

| 日 程       | 会 場 |
|-----------|-----|
| 10月 5日（金） | 講 堂 |
| 10月12日（金） | 研修室 |
| 10月18日（木） | 講 堂 |
| 10月25日（木） | 研修室 |
| 11月 1日（木） | 研修室 |
| 11月 8日（木） | 研修室 |
| 11月15日（木） | 講 堂 |
| 11月22日（木） | 研修室 |
| 11月29日（木） | 講 堂 |

- 届出に関する講習と受付事務あわせて約1時間の予定です。
- 受付時間  
午後2時から2時30分まで
- 講習及び届出手続き  
午後2時30分から
- 届出手数料 3,000 円

#### 【問い合わせ先】

多摩小平保健所  
生活環境安全課  
食品衛生係  
電話：042-450-3111