

第1号様式（第9条関係）

条 例 見 直 し 調 書

		作成年度	令和6年度	次回見直し予定	令和11年度
条 例 名	神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例				
条 例 番 号	昭和34年神奈川県条例第26号	法 規 集	第8編第5章		
所 管 室 課	健康医療局生活衛生部生活衛生課				
条 例 の 概 要	ふぐの適正な取扱い及び販売を確保し、ふぐによる中毒の発生を防止するために必要な事項を定めている。				
検 討	視 点	検 討 内 容			備 考
	必要性 （現在でも必要な条例か。）	本条例は、食品衛生法に基づく規制に加え、ふぐの取扱い及び販売について特に規制を加える必要があることから、現在においても必要な条例である。			
	有効性 （現行の内容で課題が解決できるか。）	本条例で定める試験制度、認証等要件、遵守事項等により、本県においてふぐによる食中毒は発生しておらず、有効に機能している。			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐ営業施設数   認証施設（令和6年3月31日現在）   県内 818 施設   （うち県所管域 215施設）</li> <li>・ふぐ包丁師免許交付数   令和5年度 38件</li> </ul>
	効率性 （現行の内容で効率的といえるか。）	本条例で定める営業者、ふぐ包丁師の基準や遵守事項は、必要最小限のものであり、効率的なものである。			
	基本方針適 合 （県政の基本的な方針に適合しているか。）	本条例に基づく施策は、「新かながわグランドデザイン」の主要施策Ⅵ「危機管理・くらしの安全」の「③生活の安心の確保 ①食の安全・安心の確保」に寄与するものであり、県政の基本方針に適合している。			
	適法性 （憲法、法令に抵触しないか。）	食品衛生法において、ふぐは、有毒な食品として一般に販売することが禁止されているが、専門知識を有する者が適切な処理をすることで販売等が可能な無毒な食品となる。これは、同法で掲げる飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するという目的に適合しており、憲法や法令に抵触するものではない。 ふぐ処理者の知識及び技術の水準の全国平準化を目的に国が示した認定基準に沿って、令和5年度に条例を改正した。			
	その他				
見 直 し 結 果	① 改正・廃止及び運用の改善等の必要はない。 ② 改正・廃止の必要はない。運用の改善等を検討する。 ③ 改正を検討する。運用の改善等の必要はない。 ④ 改正及び運用の改善等を検討する。 ⑤ 廃止を検討する。			理 由 等 現行条例の運用上の課題は見受けられず、現時点では改正・廃止及び運用の改善等の必要はない。	