

「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」を改正しました

神奈川県では、「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」によりふぐの取扱いを規制しています。

今般、ふぐに関する安全性を確保した上で、現状のふぐの流通形態に合わせた適正な規制とするため、見直しを行い、所要の改正をしました。

1 ふぐ加工製品の調理、加工等に関する規制について

ふぐ加工製品を調理、加工等して客に提供する場合、保健福祉事務所等に必要な届出を行った飲食店、魚介類販売店等においても提供できるようになります。

改正前		改正後	
認証	<ul style="list-style-type: none"> 未処理のふぐの調理、加工 未処理のふぐの販売 ふぐ加工製品の調理、加工 	認証	<ul style="list-style-type: none"> 未処理のふぐの調理、加工 未処理のふぐの販売
届出	<ul style="list-style-type: none"> ふぐ加工製品の販売 	届出	<ul style="list-style-type: none"> ふぐ加工製品の調理、加工 ふぐ加工製品の販売

ただし、次に例示するとおり、**ふぐの処理が不完全なもの**は、**ふぐ営業の認証を受けた施設**において、**ふぐ包丁師が取り扱うことが義務づけられています**。



有毒部位とされる脳が残存しているものは**取り扱えません**。



皮が有毒部位とされる種類のふぐの場合、ヒレが残存しているものは**取り扱えません**。

※写真 上:ヒガンフグ、下:ショウサイフグ

いずれも皮(ヒレ)は有毒部位です!

○ ふぐ加工製品とは

未処理のふぐから有毒部位(内臓、脳など)を完全に除去し、又は塩蔵等処理をして人の健康を損なわないようにしたものを調理、加工して容器包装に入れたもの。(完全に除毒されたみがきふぐ等も含まれます。)

2 ふぐ加工製品を取り扱う場合の注意点

- (1) ふぐ加工製品を調理、加工、貯蔵、販売する場合には、保健福祉事務所等へ事前に届け出なければなりません。
- (2) 届出を行った施設で取り扱えるふぐ加工製品は、**次の条件を全て満たしたものに**限られます。
 - ① ふぐ包丁師等が認証施設等で原材料となるふぐを調理（加工）したものであって、有毒部位が完全に除去されたもの
 - ② 容器包装の見やすい箇所に、条例で定める次の事項が表示されたもの

- 完全に除毒されたみがきふぐなどは「神奈川県条例に基づくふぐの処理済」の文字
 - 精巢は、精巢である旨

○ ふぐ加工製品の表示例

【みがきふぐの場合】

名称	みがきふぐ
原料ふぐの種類	標準和名とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成〇年〇月〇日
処理事業者の名称及び所在地	(株)〇〇水産 〇〇県〇〇市〇〇町〇ー〇
神奈川県条例に基づくふぐの処理済	

【精巢の場合】

名称	とらふぐ精巢
原料ふぐの種類	標準和名とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成〇年〇月〇日
処理事業者の名称及び所在地	(株)〇〇水産 〇〇県〇〇市〇〇町〇ー〇

- (3) 取り扱うふぐ加工製品について、次の事項を記録し、保存しなければなりません。

- ① 原材料であるふぐが調理（加工）された施設に関する次の事項

- 営業者の住所及び氏名
 - 名称及び所在地
 - ふぐ包丁師等の資格及び認証等を有すること

- ② 原材料であるふぐが調理（加工）された年月日又はロット番号等

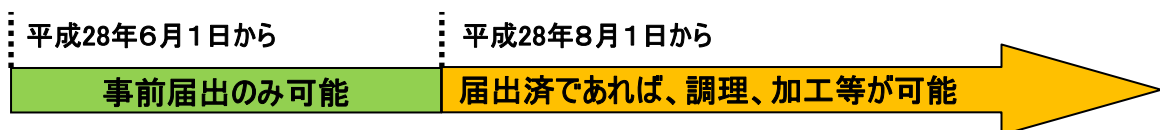
- ③ 原材料であるふぐの種類

※ 伝票や認証書の写しなどの関係書類で確認できる場合は、記録の代わりとすることができます。

※ 消費期限、賞味期限等を勘案して合理的であると認められる期間、保存してください。

3 施行日について

届出を行った施設でふぐ加工製品の調理、加工等ができるのは、平成28年8月1日からです。ただし、経過措置により、施行日前の同年6月1日から事前に届け出ることができます。



詳しくは、神奈川県保健福祉局生活衛生部生活衛生課のホームページをご覧ください。

神奈川県保健福祉局生活衛生部生活衛生課ホームページ
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f6862/p1016110.html>