

平成24年10月1日から

ふぐ加工製品の取扱いが変わります！

～ 飲食店営業の方へ ～

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日に条例改正を行い、平成24年10月1日から、今までふぐ調理師以外に取り扱えなかったふぐ加工製品について、一定の条件を満たせば、ふぐ調理師以外の人でも飲食店で提供できるようになります。

ただし、ふぐ調理師以外の人に取り扱えるふぐ加工製品は限られており、また取り扱う場合には保健所に届け出る他、継続的に守らなくてはならない事項がありますのでご注意ください。

◆ 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ますようになります。

◆ 使用できるふぐ加工製品 ◆

容器包装に入れられ、条例で規定されている表示 がされたものを使用しなければなりません。※裏面参照

注）身欠きふぐは、「**有毒部位除去済**」の表示が貼付してあるものを使用してください。

◆ 取り扱うための条件 ◆

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。）

届出の際に保健所の説明を受けなくてはなりません。

保健所で交付された「ふぐ加工製品取扱届出済票」を店舗の見やすい場所に掲示しなくてはなりません。

仕入先、仕入年月日の記録を仕入れた日から1年間保管しなければなりません。

ふぐ加工製品の取扱いにおいては、店舗ごとに、営業者又は食品衛生責任者が責任をもって管理を行わなければなりません。

⚠ 注意

- 届出をする前に保健所にご相談ください。
- 事前に施設の営業者又は食品衛生責任者が「ふぐ加工製品取扱者講習会」を受講してください。

「ふぐ加工製品取扱者講習会」の案内は平成24年8月頃に下記のHPで行います。

食品衛生の窓：<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>

【 条例で規定されている表示例 】

<仕入品の表示>

身欠きふぐ

とらふぐ(身欠きふぐ)	
ふぐの種類	とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成〇年〇月〇日
処理業者氏名	〇〇株式会社
処理施設所在地	〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇
有毒部位除去済	