

千葉県のふぐの取扱い等に関する制度 が変更となります

本県では、「ふぐの取扱い等に関する条例」により、ふぐ毒による危害防止を図っています。令和元年以降、国の通知（令和元年10月生食発1031第6号等）に基づき、ふぐの取扱い等を行う資格者の知識及び技術に関して、全国的な平準化が進められてきました。

この度、全国的に資格者の認定要件が見直し及び制度化されたことから、令和6年4月1日から、以下のとおりふぐの取扱い等に関する制度を変更します。

- ① 身欠きふぐ*は、ふぐ営業認証施設以外でも販売や料理が可能となります。

※有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者（その者の監督下で従事する者を含む）及び施設で処理された身欠きふぐをいいます（処理が不十分なふぐ、皮が不可食の魚種のヒレ付き身欠きふぐ等を除く）。

千葉県の場合 ふぐ処理師
又は
専任のふぐ処理師の立会いの下に
その指示を受けて取扱いに従事する者 が 営業の認証を
受けた施設 で処理した身欠きふぐをいいます。

- ② 加工され又は料理されたふぐの営業届等を廃止します。

今 まで	これから (R6.4.1~)
身欠きふぐはふぐ処理師が ふぐ営業認証施設で取扱う	ふぐ処理師ではなくても 処理された身欠きふぐ であれば取扱いできます
加工され又は料理されたふぐ の営業届、丸ふぐ又は身欠き ふぐの販売届・購入届を届出	届出は不要ですが、 今後も仕入先等への確認や 記録を適切に行ってください

未処理のふぐ（丸ふぐ、処理が不十分なふぐ、皮が不可食の魚種のヒレ付き身欠きふぐ等）や、処理の確認を要するふぐ（単に内臓のみをすべて除去して輸入されたふぐ等）は、引き続き、ふぐ処理師がふぐ営業認証施設で取扱う必要があります。

【参考】ふぐの取扱いについて

千葉県ホームページ / 厚生労働省ホームページ



令和6年3月
千葉県健康福祉部衛生指導課
TEL:043-223-3629