

平成 31 年 3 月 22 日

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課
HACCP 企画推進室様



国際ふぐ協会代表
有)ふく太郎本部
表取締役古川幸弘

「食品衛生管理に関する技術検討会 政省令に規定する事項の検討結果とりまとめ案」
及び「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ案（政省令関係事項）に関する 意見
の募集について

日本でのフグ食は2000年以上前から行われております。
先人の努力にて除毒技術が確立された現代では、専門家が調理する場合の食中毒事故は発生せず、
安全な食品としてフグ食文化が進んできました。
近年、海の無い県でもフグが養殖され、フグ料理も盛んに提供されるようになりました。
また海水温の上昇もあり、北海道でもフグが大量に水揚げされるなど、
フグの環境が変化しています。

一方、海外からの訪日客は日本のグルメを楽しみにしており、日本でのフグ食の人気は年々増加して
おります。当然海外の料理店からも日本のフグを輸入したいという要望が多いのですが、
ご存知の通り、日本でのフグ取り扱い制度は都道府県毎にルール化されており、そのレベルには大きな
違いがあります。

日本の食品で最も死亡リスクが高いフグの取り扱いが都道府県毎に異なっていることは、
海外からも疑問の声が上がっており、当協会としても海外の食品衛生局との交渉において、
説明にとっても苦労しているところです。

この度の改正法においてフグの取り扱いについても、都道府県の参酌基準を省令で定めていただき、
どこも同じような運用に統一されることを心より希望いたします。

<基準>

- ・フグには毒があり、フグの処理には免許をもった資格者が必要である。
(地方には講習会制度も多く、資格者のレベルをある程度統一する必要があると思います)
- ・フグの処理には専門の知識と経験が必要のはずですが、講習だけで取得され、
完全に除毒された安全なミガキフグに届け出等の規制をするのは矛盾していると思います。
- ・現実問題、安全に除毒済されたミガキフグ等に対して過剰な規制が多く、販売の妨げになっています。
例えば東京都のように店舗ごとに費用を払って届け出をしないとミガキフグの調理ができない都道府
県も多く、別紙のとおり不統一で大変困っています。
チェーン店や卸業者を経由するような場合には都道府県毎の取り扱いが複雑で、フグ加工品の販売自体
を見送るケースが非常に多いです。
- ・また近年、冷凍の技術向上によりフグの流通も変化しました。
完全に除毒された冷凍ミガキフグを仕入れて、刺身やちり鍋などにする2次加工業調理者がとても多く
存在しています。

<改正案>

・HACCP、食品安全の観点からフグの徐毒処理が最も重要です。
従って最終製品にはトレースとして除毒した1次加工業者の情報を2次加工調理者が引継いで表示する、または保管する、必要性があると思います。

- ・フグの処理を行う1次加工業者は届け出し、都道府県で登録されること。
- ・ミガキフグを含む全てのフグ加工品には「その登録番号」と「処理年月日または処理年月日が特定できるLOT番号」が記載されるべきです。
JANコードのようなイメージです。
(登録県コード+登録NO+メーカーのLOT番号+チェックデジット)
- ・LOT番号を認めるのは古い処理年月日の廃棄ロスを減らす必要があり、トレースの意味である処理年月日が鮮度と判断されないためです。
- ・従って、2次加工調理者が加工年月日を記載しても意味がありません。
- ・2次加工調理者はトレースのため1次加工業者の情報を確認し、保存する義務があります。
- ・安全に除毒されたフグ加工品には毒がなく、安全な食品ですので、2次加工調理者(調理や販売や保管などに)が都道府県に届け出し登録する必要はありません。

是非ともご理解とご検討をいただければ幸いです。

以上