**埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例の一部を改正する条例（素案）**

保健医療部食品安全課

**１　趣旨**

　　食品衛生法の改正に伴い、ふぐ処理者の知識及び技術水準の全国平準化のため、国通知により「ふぐ処理者の認定基準」（令和元年度）及び「ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針（ガイドライン）」（令和2年度）が示され、全国的に関係条例等の見直しが求められている。

　　これを受けて、国が求める基準に合わせて本条例の関連規定を改正するものである。

　　※　ふぐ処理者…ふぐの除毒を行うことができる者として都道府県知事等が認める者

　**（国通知の要点）**

　　①　ふぐ処理者の認定基準として、実務経験によらず知識及び技術を試験により確認すること並びに試験科目等が新たに示された。

　　②　ふぐ提供施設の販売等行為を管理すべきという指針は示されなかった。

　　　　※　ふぐ提供施設…除毒済みのふぐを販売、加工等ができる施設

**２　条例改正の概要**

現　　　行

○フグの衛生確保について（S58国通知）

　→【各都道府県等】条例等により地域の実情に応じた規制を実施

　　　　　　　埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例（H15施行）

改　正　後

○ふぐ処理者の認定基準（R1国通知）

○ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針（ガイドライン）（R2国通知）

　目的：ふぐの取扱い等に関する規制の全国平準化

　　　　→【各都道府県等】条例等を改正

条例改正案

〇ふぐ調理師試験の受験資格（調理師免許、従事歴）の削除

〇ふぐ提供施設に関する規定の削除

〇用語の変更

　条例制定当時は、ふぐ処理者の水準に地域差があり、流通する除毒済みとされているふぐに有毒部位が混入している可能性があったため、把握や監視のために届出制度を設けた。

　しかし現在は、除毒技術向上等により有毒部位混入のおそれがなく、制定から現在までに食中毒事件は起きていないため、ふぐ提供施設に係る規定を削除。

ふぐについても有毒部位が混入している可能性があったため、把握や監視のために届出制度を設けた。しかし現在は、除毒技術向上等により有毒部位混入のおそれがなく、制定から現在までに食中毒事件は起きていないため、ふぐ提供施設に係る規定を削除することとした。いる可能性があったため、把握や監視のために届出制度を設けた。しかし現在は、除毒技術向上等により有毒部位混入のおそれがなく、制定から現在までに食中毒事件は起きていないため、ふぐ提供施設に係る規定を削除することとした。