

生食監発 0324 第 2 号  
平成 29 年 3 月 24 日

各 

|         |
|---------|
| 都 道 府 県 |
| 保健所設置市  |
| 特 別 区   |

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

#### フグの取扱いに係る監視指導の強化について

フグの衛生確保については、「フグの衛生確保について」(昭和 58 年 12 月 2 日付け環乳第 59 号)により取り扱っており、その監視指導強化を図るよう、「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」(平成 19 年 12 月 26 日付け食安監発第 1226003 号)により通知しているところです。

平成 28 年 4 月、養殖トラフグの肝臓の可食化について、厚生労働省から内閣府食品安全委員会に対し、「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」に係る食品健康影響評価について依頼を行いました。審議の結果、食品安全委員会により評価書案が公開され、本件に係るパブリックコメントが募集されたところ、別添のとおりフグの肝臓の可食が常習的に行われている旨のパブリックコメントが寄せられたとの連絡がありました。

つきましては、改めてフグを取り扱う施設に対し、フグの有毒部位を提供しないよう指導、一般消費者への周知等について対応方よろしくお願いいたします。

「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」の評価結果についての意見募集について  
(抜粋。原文ママ)

1) 養殖とらふぐの肝臓の販売・提供は、認められないとの結果ですが、私と私の会社「株式会社 大阪とらふぐの会」では、約6年間、約10数万食のとらふぐの肝臓の提供の事実(大阪府警に調書あり)があり、結果として中毒事故0件であり、又、当方の約6万人の会員からの可食の強い要望もある事から、提供の方法、責任の所在を決め、限定的にふぐ肝の可食を再度検討して頂きたい旨、宜しくお願い申し上げます。

2) 食中毒者の出ていない肝臓の販売の実績について

評価書のまとめのところで、「個別の毒性検査を行うことで販売が認められた事例はない」と、してありますが、現実には個別の検査を行わず販売されていた事例を紹介します。

昨年の11月に食品衛生法第6条第2号の違反で検挙された大阪とらふぐの会の事例です。この料理店はオープン6年以上になります。会員制で6万人の会員がいます、オーナーの話では肝臓生刺身約5グラムと鍋用10グラム合計15グラムを1人前としています。

この6年間には延べ18万食以上の肝臓を提供され食中毒はまったく発生しておりません。この事例は最近であり、すでに処罰も受け大阪の府警に報告書があります。他にも大分県の事例です。大分県は県条例で認められていると思っている人が多いほどです。

大分県では九州ではふぐの消費量が多く1年に30万尾以上と考えます。その肝臓はすべて提供されております。20年前からです。

さかのぼると600万尾と莫大な数字になります。このことにつきましても養殖トラフグにかんしては個別の毒性検査をしないで提供されております。しかしながら食中毒はおきておりません。データ、が少ないといわれるがすでに現実が先行しております。国はこのような現実に向き合い、違反者がでない規則に改正すべきである。

なぜ改正を進められないのか? なにか問題がおきたら食品安全委員会や厚生労働省の責任になるから? と考えられているのでしょうか?

責任は提供者がとるのです。