



令和6年6月1日から

ふぐ加工製品の取扱い等の届出制度が廃止されます

神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例が改正されました

主な変更点

- 「ふぐ刺身」や「ふぐちり材料」などの有毒部位が完全に除去されたふぐを取り扱う場合には、届出が不要になります。
- 「神奈川県条例に基づくふぐの処理済」の表示は不要になります。

引き続き遵守いただくこと

- ① **有毒部位が完全に除去されていないものは扱えません。**
 - 有毒部位が完全に除去されていないものは、「ふぐ営業の認証」を受けた施設で「ふぐ包丁師」が取り扱わなければなりません。
- ② **食品表示法に基づいた適切な表示をしてください。**
 - 「神奈川県条例に基づくふぐの処理済」の表示は不要になりますが、食品表示法に基づく表示は適切に行ってください。
- ③ **記録の保管をしてください。**
 - 仕入れや販売の記録の作成や保存は、HACCPに沿った衛生管理に基づき適切に行ってください。

お問い合わせ

