

令和3年度

第1回東京都食品安全審議会検討部会

日時：令和3年5月27日（木）午後1時56分～午後3時54分
場所：東京都庁第一庁舎16階 特別会議室S6

午後 1 時 5 6 分開会

【稲見食品監視課長】 定刻よりも少し早いのですが、皆さんおそろいという事なので、ただいまから令和 3 年度第 1 回東京都食品安全審議会部会を開催させていただきます。

部会委員の皆様には、大変お忙しいところをご出席いただきまして、ありがとうございます。

私は、福祉保健局健康安全部食品監視課長の稲見と申します。

本日は本審議会部会を設置してから初めての開催となります。後ほど部会長を選出させていただきますけれども、それまでの間、進行を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

なお、本日は新型コロナウイルス感染症対策のため、WEB 会議形式との併用で開催をさせていただいております。

それでは、開会に先立ちまして、藤井福祉保健局健康安全部長よりご挨拶申し上げます。

【藤井健康安全部長】 福祉保健局健康安全部長の藤井と申します。この 4 月に着任いたしました。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、ちょっと座って失礼いたします。

食品安全審議会の開催にあたりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、ご多忙中の中、また足元の悪い中、ご出席を賜りまして、誠にありがとうございます。WEB にてご出席の方につきましても、ご協力いただき、どうもありがとうございます。

当部会は、東京都食品安全審議会規則に基づきまして、令和 3 年 3 月 1 9 日に開催されました、令和 2 年度第 3 回東京都食品安全審議会におきまして設置を承認していただいたものです。

皆様には当部会におきまして、今般の食品衛生法改正に伴うふぐの安全性を確保しつつ、都における免許制度やふぐの取扱いに関する規制の在り方を見直すことにつきまして、ご審議をお願いしたいと存じます。後ほど、事務局から詳細についてご説明を申し上げますので、委員の皆様方には、それぞれのお立場から忌憚のないご意見を頂戴いたしまして、またご討議いただき、都の食品安全行政の一層の推進にご協力をいただきたく、お願い申し上げます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 本審議会部会の資料及び議事録は、原則公開することとなっておりますので、あらかじめご承知おきいただければと思います。

また、ご発言の際は、会場にいらっしゃいます委員の皆様には挙手をしていただきまして、マイクを用いてご発言をお願いいたします。

WEB でご参加の委員の方々におかれましては、システム上で挙手ボタンを押していただき、ミュートを解除していただいた上でご発言をお願いいたします。発言が終わりましたら挙手を解除し、ミュート状態に戻していただくようお願いいたします。

それでは、まず部会委員の皆様の出席状況を確認させていただきます。

本部会は、東京都食品安全審議会規則第 6 条により、部会委員の過半数の出席がな

ければ開催することができないこととなっております。ただいまご出席の委員は10名でございます、部会委員総数11名の過半数に達しており、定足数を満たしていることをご報告申し上げます。

なお、本日、石井委員からはご欠席とのご連絡を受けております。

続きまして、本日は部会設置後初めての開催となりますので、部会委員の皆様を紹介させていただきます。

お手元の資料に部会委員名簿と、それから、会場にお越しの皆様方におかれましては座席表がございますので、ご参考にご覧いただければと思います。

それでは、委員名簿に従いまして、ご紹介をさせていただきたいと思っております。

国立医薬品食品衛生研究所、大城委員でございます。

【大城委員】 よろしく申し上げます。大城でございます。

【稲見食品監視課長】 東京ふぐ料理研究会、岡本委員でございます。

【岡本委員】 岡本です。よろしく申し上げます。

【稲見食品監視課長】 元日本赤十字社、奥澤委員でございます。

【奥澤委員】 奥澤でございます。よろしくお願ひいたします。

【稲見食品監視課長】 東京ふぐ卸売協同組合、小栗委員でございます。

【小栗委員】 小栗です。よろしく申し上げます。

【稲見食品監視課長】 公募委員、片山委員でございます。

【片山委員】 片山です。よろしくお願ひいたします。

【稲見食品監視課長】 早稲田大学社会科学総合学術院、黒川委員でございます。

【黒川委員】 黒川です。よろしく申し上げます。

【稲見食品監視課長】 東京消費者団体連絡センター、小浦委員でございます。

【小浦委員】 小浦でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

【稲見食品監視課長】 公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント相談員協会、大道委員でございます。

【大道委員】 大道です。よろしくお願ひいたします。

【稲見食品監視課長】 東京ふぐ料理連盟、東京都ふぐ取扱業組合連合会、真貴田委員でございます。

【真貴田委員】 真貴田です。よろしくどうぞお願ひいたします。

【稲見食品監視課長】 東京都水産物卸売業者協会、吉田委員でございます。

【吉田委員】 吉田です。よろしく申し上げます。

【稲見食品監視課長】 続きまして、事務局幹部職員のご紹介をさせていただきます。委員名簿裏面の事務局名簿をご覧ください。

健康安全部長の藤井でございます。

【藤井健康安全部長】 よろしくお願ひいたします。

【稲見食品監視課長】 食品医薬品安全担当部長の中村でございます。

【中村食品医薬品安全担当部長】 中村でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

【稲見食品監視課長】 そのほかの職員につきましては、名簿をもちまして紹介にかえさせていただきます。どうぞよろしくお願ひいたします。

続きまして、部会長の選出をお願いしたいと思います。

本部会には、東京都食品安全審議会規則第6条により、部会長を置くこととなっております。また、部会長は部に属する委員から互選することとなっておりますが、いかがいたしましょうか。

どうぞ。

【黒川委員】 東京都の食品安全の取組、食品安全行政に精通されておりまして、親の審議会のほうの副会長もやっています。奥澤委員が適任ではないかと思えます。推薦いたします。

【稲見食品監視課長】 ただいま奥澤委員を部会長に推薦するとのご発言がございました。

よろしいでしょうか。

(異議なし)

【稲見食品監視課長】 異議がなければ、奥澤委員に部会長をお引き受けいただきたいと存じます。

奥澤部会長には、恐れ入りますが、部会長席にお移りいただきます。

それでは、奥澤部会長からご挨拶をいただきたいと存じます。よろしく願いいたします。

【奥澤部会長】 部会長を仰せつかりました奥澤でございます。皆様のご協力をいただきながら、円滑な議事進行に努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 ありがとうございます。

それでは、以後の進行は奥澤部会長をお願いしたいと存じます。

なお、カメラによる撮影はここまでで終了させていただきますので、ご協力をよろしく願いいたします。

それでは、奥澤部会長、よろしく願いいたします。

【奥澤部会長】 それでは、議事に入らせていただきます。

初めに、事務局から資料について確認をお願いいたします。

【事務局】 それでは、お手元にごございます資料を確認させていただきたいと思えます。

まず、ダブルクリップで留めてあったものなんですけれども、一番上に会議次第が1枚ございます。

それから、2枚目に先ほどご紹介申し上げました委員名簿、両面刷りのものが1枚ございます。

その後、3月の審議会でお示しした資料になりますが、資料1が1枚物一つ。その次が、同じく審議会でお示ししています資料2になります。これが1枚物。そして、スケジュール表がございます。次が資料3になります。そして、資料4につきましては、ちょっと見にくくて恐縮なんですけれども、両面刷りのものが1枚ございます。

続きまして、資料5-1が片面刷りのものが1枚、資料5-2が片面刷りのもの1枚で、同じく、資料5-3も片面刷りのものが1枚、資料5-4、続きまして、これもちょっとすみません、見にくくて恐縮ですが、両面刷りとなっております1枚物の

資料がございます。

続きまして、参考資料になりますが、ふぐの規制に関する法令や通知などを取りまとめておりまして、ボリュームのあるものになります両面刷りのつづりになっております。最後のページは36ページまでのものになっております。通知の目次と、それから、通知等が36ページのもの一つづりございます。

続きまして、こちら審議会資料でお示したものと同じものになりますが、参考資料2とありますものが片面刷りものが1枚、そして同じく審議会でお示ししております参考資料3、これも片面刷りものが1枚、そして、部会資料でちょっと新たにお示しします参考資料4、片面刷りが1枚と、参考資料5、これも片面刷りが1枚になります。

以上が本日の資料になります。

【奥澤部会長】 資料については、過不足大丈夫でございましょうか。WEB委員の方にも届いていますね。

それでは早速ですが、ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について議事を進めたいと思います。

最初に、資料の1から4について事務局から説明をお願いいたします。

【事務局】 それでは、資料のご説明をさせていただきます。

まず、資料の1から3につきましては、今、ちょっとご紹介しましたとおり、3月の審議会でお示しました資料になります。検討部会からの委員の皆様にも、事前にお目通しいただいているところではございますが、改めまして簡単にご説明をさせていただきますと存じます。

まず、資料の1、「ふぐの取扱いに係る現行の規制について」をご覧ください。

まず、上の枠内なんですけれども、食品衛生法における規制内容を示しております。

食品衛生法では、ふぐは有毒な物質を含む食品であるため、原則的に販売等が禁止されております。

ただし、有毒部位を除去し人の健康を損なうおそれなくなるように処理することで販売等を行うことができます。

加えて、昭和58年の通知になりますが、ふぐの消費の拡大とそれに伴う食中毒の発生を受けて、国から「ふぐの衛生確保について」という通知が発出されております。

本通知では、食用可能なふぐ22種及び、その可食部位、それから、ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去等ができること知事が認める者及び施設に限って行うこと、そして、ふぐの処理を行う施設は、あらかじめその旨を保健所に届け出ること、営業者が交付された届出済票を施設の見やすい場所に掲示することなどが規制事項として示されております。

これを受けまして、各都道府県では独自の条例や要綱などを設けまして、地域の実情に応じて規制を行ってまいりました。

東京都では、東京都ふぐの取扱い規制条例を設けております。

東京都ふぐの取扱い規制条例につきましては、下の枠内に概要を取りまとめております。

本条例の目的は、ふぐ調理師、ふぐ取扱所営業者等について必要な規制を行うこと

により、ふぐ毒に起因する食中毒を未然に防止し、食品の安全性を確保することとなっております。

規制範囲は、ふぐの販売から販売のための貯蔵、処理、加工、若しくは調理までとなっております。

規制の柱が三つございます。網かけになっている部分ですが、一つ目の柱は、(人に対する規制)でございます。まず、ふぐ調理師免許制度になります。

そして、二つ目の柱が、(施設に対する規制)であります。ふぐ取扱所の認証制度になります。

三つ目の柱は、(身欠きふぐ等の処理済みのふぐに対する規制)である、ふぐ加工製品取扱届出制度になります。

こちらにつきまして内容は資料にございますとおりです。各事項については時間の関係もございましたので割愛させていただきます。

続きまして、資料2、「ふぐの取扱いに係る規制の見直しについて」をご覧ください。

今般の食品衛生法の改正に伴う国の制度改正の動きを左側の枠内にまとめております。

食品衛生法の改正に伴い、これまで食品衛生法で規定されていなかったふぐを処理する営業者の義務及びふぐを取扱う施設の施設基準が食品衛生法施行規則に規定されました。

それとともに、輸出促進及び自治体間のふぐ処理者の相互受入れを促進するため、「ふぐ処理者の認定基準について」という国通知が発出されたところでございます。この通知の中では、知識、技術の確認方法は、客観的な評価が困難な従事経験と実務経験を要件とするのではなく、必要な知識及び技術は試験により確認することとしています。

また、認定基準につきましては、学科試験と実技試験を行うものとし、学科試験は水産食品の衛生及びふぐに関する一般知識を挙げ、実技試験はふぐの種類、鑑別、内臓の識別を含む処理技術の確認が挙げられています。

また、ふぐの処理者の自治体間の受入れにつきまして、この通知に基づいて認定要件を定めている都道府県等が認めたふぐ処理者は、原則として各都道府県等が自ら定めた認定基準を満たす者とするとしております。

ただし、括弧書きの部分になりますけれども、地域の実情を踏まえた追加要件の設定が可能というふうになっております。

通知では、自治体ごとに行っているふぐ処理者の認定について、認定基準を踏まえた制度の見直しを自治体に対して求めており、これを踏まえて都の規制の見直しが必要となりました。その際、地域の実情を踏まえた追加要件は必要かどうかというところですが、これにつきましては、参考資料のほうでご説明をしたいと思います。

参考資料の2をご覧ください。後ろから4枚目の資料になります。

参考資料2をご覧ください。

ここにふぐの流通等に係る東京都の地域特性及び現状ということをお示ししております。

まず一つ目なのですが、全国の主要都市にある卸売市場で確認された食用可能なふ

ぐの種類、食用不可のふぐ及び種類不明なふぐの数を示しております。

ほかの都市の卸売市場と比較しまして、豊洲市場には食用不可のふぐや種類不明なふぐを含め、より多様なふぐが流通しているという地域特性が分かるかと思えます。

なお、右側のほうにあります福岡市の市場なんですけれども、多くのふぐが確認されていることが見てとれますが、福岡の市場は漁港に併設したものであり、水揚げされた状況に近いことが想定されまして、市場外への流通前に廃棄されたふぐの数も含んでいるため、産地の選別を経て流通されたものを取扱う他の都市の市場とは、市場の性格も異なっているためと考えております。

そして、二つ目ですが、東京都内のふぐ取扱所と、そのうち多店舗展開している事業者の数をお示ししております。

東京都内には、ふぐ取扱所が非常にたくさん集まっております、多店舗展開、チェーン展開ですね、チェーン展開している事業者様も多いという地域特性が分かります。

三つ目の現状としまして、都内卸売市場におけるふぐ加工製品、身欠きふぐの実態というものもお示ししております。

有毒部位の除去が不十分な身欠きふぐについて、ふぐ加工製品の取扱届出制度の導入前の築地市場での調査、これが22年調査になります。それと、今年1月から2月にかけて豊洲市場での調査を行いました、これを比較しております。

今回の豊洲市場の調査では、処理不十分な身欠きふぐは全く確認されておらず、制度導入前と比較して有毒部位の除去状況が大きく改善されていることが分かります。

次に、参考資料の3、次のページの資料になります。ご覧ください。

こちらはふぐ毒を原因とする食中毒の発生状況についてということで、全国と東京都の統計をお示ししております。

過去5年間に起きた、ふぐ毒を原因とした食中毒事例ですが、原因施設を飲食店と家庭と不明という形で分類して集計しています。

全国の状況を見ますと、家庭での発生が目立つところがございますが、飲食店等でも残念ながら原因施設として食中毒事故を起こしているところが見受けられます。

これに対しまして、東京都では1件も過去5年間に発生していなかったという現状がございます。

それでは、資料2のほうにお戻りいただきたいと思えます。すみません、行ったり来たりして恐縮ですが、資料2をご覧ください。

このような、今、参考資料でご説明しました都の地域特性と都内のふぐ流通の実情等を踏まえまして、これらの状況に合わせた制度の見直しについても検討が必要となりました。

次に、右枠のほうをご覧くださいなのですが、見直しにあたっての検討の必要な事項を挙げております。

四つ挙げておりますが、まず一つ目です。規制の範囲ということで、国はふぐの処理についてのみ有資格者が行うとしています。

それに対して、現在、東京都では、処理に加え販売及び販売のための貯蔵、加工、調理についても規制をしています。そこで処理に加えて、ふぐの販売、貯蔵、加工、

調理についても規制する必要があるかが第1の検討課題となります。

第2は、ふぐの調理師免許制度です。国が示したふぐ処理者の認定要件と現行の都のふぐ調理師免許制度の相違点は、ふぐ試験の受験要件として調理師資格を設けていること。ふぐ調理師の下で2年の従事経験を積んでいることを課していること、そして、実技試験で刺身を引くなどの調理実施についても審査をしていることがあります。

国の示した基準に準拠して都の試験制度を見直すことに問題がないかが検討の課題となります。

そして、2点目としまして、他自治体の有資格者の受入れにあたりまして、追加要件は必要かということが挙げられます。

都には、ほかの自治体と比較して、より多様なふぐが流通するという地域特性がございます。このことを踏まえ、他自治体の有資格者の受入れにあたって、都が実施する講習会の受講などの追加の要件を設定する必要があるかどうかを検討課題となります。

第3の検討課題ですが、ふぐ取扱所の認証制度があります。

法改正に伴い、ふぐの処理をする事業者の義務と、そのふぐを処理する施設の施設基準が設定されたこと、そして、都内に極めて多数のふぐ取扱所が集まっているという地域特性などを踏まえて、現在、都はふぐの取扱所に課している義務等、すなわち、専任のふぐ調理師を設置して認証を取得し、交付された認証書を掲示しておくことなどを見直す必要があるかが検討課題となります。

第4は、ふぐの加工製品取扱制度です。

ふぐ加工制度の取扱制度の導入前と比べると、現在の豊洲市場に入荷するふぐ加工製品の実態は大きく改善しています。このことを踏まえ、除毒済みの食品であるふぐ加工製品の届出制度を見直す必要があるかが検討課題となります。

本検討部会では、これらの検討課題について具体的な見直しの方向性をご議論いただきたいと考えております。

それでは、次、資料の3、スケジュール表をご覧ください。

審議会及び検討部会のスケジュールを大まかに示しております。

本日の検討部会は、審議会での諮問後第1回目の部会となります。今後、6月開催目途の第2回部会で中間まとめ案についてご議論いただき、7月開催目途の今年度第1回目となります審議会に報告の運びとなります。

その後、中間まとめについてパブリックコメントを募集し、そのご意見を入れた答申案につきまして、9月開催目途の第3回部会でご議論をいただきまして、そのご報告を受け、10月開催目途の第2回審議会において答申をいただくことを考えております。

以上が、前回の審議会でお示ししました現行制度と今般の国の制度改正の動き、今後の東京都における規制の見直しに係る検討課題の概要となります。

続きまして、資料の4、こちらは両面刷りの資料となります。ご覧ください。

こちらは前回審議会での主な質疑・意見を取りまとめたものとなります。

まず、国の方針に関することにつきまして、国の法改正等に至った審議のプロセスにつきまして、ご意見、ご要望がございました。当日、国が一定の認定基準を設ける

こととして発出した通知についてお答えをしたところなのですが、それに加えて、本日の検討部会では、国通知の基になりました有識者による国の検討会で出された、ふぐ処理に係る有資格者に求める知識や資格要件に関する主な意見と、検討部会での意見の取りまとめ結果につきまして、参考資料4としてお示しいたしました。これにつきましては、通知のほうに取りまとめられているということで、参考として後ほどご覧いただきたいと存じます。

また、国の輸出促進の目的に絡みまして、ふぐの輸出の現状や規制についてご質問を頂戴しました。これにつきましても、本日、参考資料5として、ふぐの輸出要件につきまして、基本的な考え方や輸出合意のある国等に関する情報をまとめましたので、こちらも参考までに後ほどご覧いただければと存じます。

そして、審議会の検討に関することでは、全体的なご意見としまして、全国統一的な資格要件・基準を設けてほしいというご意見や、東京都におけるふぐ食の安全性担保のため、慎重にご検討をいただきたいというご意見、東京都で家庭でのふぐ毒による食中毒が発生していないという、先ほどお示しました状況につきまして、ご質問を頂戴しました。

そして、ふぐ調理師免許制度につきましては、2年以上の従事経験を要件として定めていることについて、和食、洋食での違いはあるのかといったご質問や、東京都の資格取得要件は全国的に厳しい部類であり、受験資格についても緩和してもよいと考える。ふぐ料理専門店以外のイタリア料理店などで、従事経験の要件が受験の障壁となっているといったようなご意見も頂戴いたしました。

さらに、東京都の実技試験の難易度に関して、そして試験官は誰が務めているのかといったご質問も頂戴いたしました。

最後の検討課題に関することなのですが、ふぐ加工製品取扱届出制度に関しましては、身欠きふぐにつきまして既に除毒された状態であるため、届出制度を廃止、または緩和してもよいのではないかとのご意見、そして、産地からのインターネット販売等により、ふぐ加工製品が全国的に流通している現状があり、ふぐ加工製品取扱届出制度を今後も継続するのであれば東京都の制度について、これを都外の事業者にとりわけ意味合いがあったかと思いますが、都外の事業者についても広く周知をしていくことが必要であるといったようなご意見を頂戴しております。

以上が雑駁ではございましたが、3月の審議会での質疑・ご意見の概要となります。

これで資料1から4までの説明を終わらせていただきます。

【奥澤部会長】 ただいま事務局から、この部会で検討するにあたって前提となる情報として、資料1から4について説明がありました。説明の中でもありましたが、このうち資料の1から3につきましては、さきの審議会ですら既に説明を受けておりますけれども、本日の部会には審議会に出席されなかった委員もいらっしゃいますので、改めて説明をしていただきました。

これら資料1から4について何か質問があれば、ご発言、ご質問をよろしく願います。

黒川委員。

【黒川委員】 いろいろ教えていただいたこととのつながりの確認なんですけれど

も、食品衛生法施行規則の別表の17に、ふぐに関する知識と技術を持っていると知事が認定するということの認定基準について、国のほうから解釈通知が出てきたので、それに適合して条例も合わせないと、この施行規則の基になっている食品衛生法に抵触するのではないかというのが、今回の議論出発点と理解してよろしいでしょうか。

【稲見食品監視課長】 おっしゃるとおりでございます。

【黒川委員】 はい、どうもありがとうございます。

【奥澤部会長】 ほかにはいかがでしょうか。

WEBの皆様もよろしいでしょうか。

特に挙手がないようですので、これについては先に進めたいと思います。

それでは、これら資料1から4を踏まえまして、東京都におけるふぐの取扱い等に関する制度の在り方の見直しに係る事務局案について、説明をお願いいたします。

【事務局】 それでは、資料のご説明をさせていただきます。

各検討課題につきまして、四つの資料をご用意しております。

まず、資料5-1、「ふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについて」をご覧ください。

背景としまして、ちょっと重複する点もあるかと思いますが、食品衛生法の改正に伴い、食品衛生法施行規則に、ふぐを処理する営業者の義務及び施設基準が新たに規定されましたが、現行の東京都ふぐの取扱い規制条例、(以下「ふぐ条例」と申します。)これにおける規制範囲が、改正後の食品衛生法施行規則に定められた規制範囲と異なっているため、条例で規定する規制範囲について、見直しの検討が必要かというところでございます。

これにつきまして、現行のふぐ条例に関する規制範囲と改正後の食品衛生法施行規則における規制範囲を比較した表をご用意しました。

ふぐ条例の中では、ふぐ調理師以外の者は、ふぐの取扱い(販売又は販売のための貯蔵、処理、加工若しくは調理)に従事してはならないという規定がございます。

こちらにつきまして、注意書きがありますが、ふぐ加工製品について例外規定を設けております。

これに対しまして、食品衛生法施行規則の中では、ふぐの種類鑑別の知識及び有毒部位の除去技術等を有すると都道府県知事等が認める者、こちらは今ご質問があったところの状況になりますが、又はその立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならないという規定がございます。ここで下線部が引いてございますが、東京都の規制範囲と異なり、食品衛生法施行規則ではふぐの処理ということのみに限定をして規定されております。

こちらに、この規制範囲の見直しにつきまして、検討課題として挙げさせていただきましたのが、中ほどの枠になります。販売及び販売のための貯蔵を規制する必要はあるかという点でございますが、検討にあたりまして留意していただきたい事項ですが、先ほど資料説明、参考資料2でご説明したとおり、都は多種多様なふぐが流通してくるといふ地域特性があるということがございます。

加えて、現状、卸売業者や仲卸異業者の皆様といった流通の各過程におきまして、有資格者による種類鑑別を経ることで、食用不可のふぐの確実な排除が行われている

という実態がございます。

これら検討にあたっての留意点も踏まえまして、事務局案としまして、見直しの方向性（案）をお示しさせていただきます。

こちら下の枠になります。「加工若しくは調理」については、国の規制範囲に準拠して規制の範囲から除外をしますが、「処理」及び「販売及び販売のための貯蔵」については、規制を継続するという事を考えております。

理由としまして、未処理のふぐを加工・調理するためには、前提として「処理」が必要になります。「処理」の規制は継続されるということで、除毒処理を確実に行うことが担保されます。よって、加工及び調理は規制から除外して差し支えないのではと考えております。

一方、都は、他の道府県等と比較しまして、多種多様なふぐが流通しているという地域特性がございます。それで、流通過程において、食用不可のふぐを確実に排除し、都民の食の安全・安心を確保するためには、処理に加えて、この販売、流通過程での排除ということで、販売及び販売のための貯蔵についても引き続き規制が必要であると考えております。

この部分が国の規制の横出しになる部分になります。

続きまして、資料5-2、ふぐ調理師免許制度の見直しについてご説明させていただきます。

背景としまして、国がふぐ処理者の認定要件の全国平準化を目的としました「ふぐ処理者の認定基準について」という通知の発出を受けまして、都のふぐ調理師免許制度について見直しの検討が必要かという背景がございます。

これにつきましては、現行の都の免許制度と国通知における認定基準、対比表をご用意いたしました。

まず名称につきましては、都の現行制度では、ふぐ調理師という名称を称しております。認定基準の中では、ふぐ処理者となっております。

また試験内容につきましては、都の現行制度でも国の認定基準でも、学科試験と実技試験を課しております。

内容につきましては、都の現行制度では、ふぐに関する一般知識と、それから、ふぐ条例及び同施行規則に関する内容となっております。

これに対して国の認定基準では、ふぐに関する一般知識と水産食品の衛生に関する知識というものが盛り込まれております。

この水産食品の衛生に関する知識ですが、東京都の現行制度の場合は、受験資格に調理師免許という要件を設けております。こちらで既に調理師免許の試験を受けた方々ということで、食品衛生の知識有している方々が受験されるということで、学科試験の内容にはこちらの部分が現在は盛り込まれておりません。

次いで、実技試験の内容ですが、東京都の現行制度と国の認定基準を比較しますと、相違点というところかというと、ふぐの処理技術というところ、東京都の免許制度のところをご覧いただきたいのですが、こちらの処理技術の確認につきましては、調理技術を含むということで、皮引きや刺身を引くといった調理技術について審査を行っているところでございます。

そのほかは国の認定基準を満たす内容となっています。

それから、他自治体からの受入れ要件になりますが、東京都の現行制度では、都と同等以上の試験内容である自治体の免許取得者で、調理師免許取得者、かつ知事が行う条例及び規則に関する講習会を受講した者ということで、受入れ講習会を実施しまして、免許を取得していただく体制を取っております。

これに対しまして、国の認定基準では、国通知に基づき認定要件を定めている自治体のふぐ処理者は、原則、他自治体の認定要件を満たす者とするというふうになっております。

これらの相違点、資格を踏まえまして、検討いただく課題、それから、検討にあたっての留意点を中ほどの枠にお示ししております。

まず受験資格をどうするかというところですが、検討にあたっての留意点としまして、受験資格を廃止するとなりますと、受験資格から調理師免許を有することという条件が外れます。こちらが調理師法の第8条になりますが、調理師でなければ、調理師または、これに紛らわしい名称を用いてはならないという規定がございまして、これに抵触するため、ふぐ調理師の名称は変更する必要が出てまいります。

2点目、学科試験についてですが、これも調理師免許に係る検討の留意事項なんです。受験資格から調理師免許を廃止する場合、水産食品の衛生に関する知識について、国の認定基準を満たさなくなる内容になりますので、学科試験において新たに確認をしていく必要が生じてまいります。

3点目、実技試験につきましては、先ほど申しましたように、国の認定基準に調理技術が含まれていないという点がございます。

4点目、他自治体からの有資格者の受入れにあたっての要件ですが、都は、他自治体と比較して多種多様なふぐが流通しており、食用不可や種類不明のふぐも多く確認される等の地域特性があることを留意して、ご検討をいただきたいと思っております。

これらを踏まえまして、見直しの方向性（案）ということで、下の枠内にお示しさせていただきます。

まず、1点目、受験資格に関してですが、国の認定基準に合わせて受験資格を廃止するということを考えております。それに伴いまして、資格名称が変更の必要がございます。理由としまして、試験で確認すべき内容は、ふぐの取扱いに係る知識及び除毒等の処理技術であって、調理技術は必須ではないということ、認定の際に必要な知識及び技術は試験により確認できるということで、国通知でも試験により確認することということが明示されておりますので、ここは国の基準に準拠して廃止という方向で考えております。

また、2点目としまして、受験資格を廃止した場合は、学科試験に水産食品の衛生に関する知識に係る内容を追加する必要が出てまいります。

そして、3点目ですが、1点目で申し上げました理由から、国の認定基準に合わせて、実技試験からは調理技術を除く方向で見直しを考えております。

4点目、他自治体からの受入れ対象につきましては、都と同等以上の試験内容である自治体の認定取得者で、都の講習会、ふぐ条例及び規則並びに都内に流通するふぐに関することを受講した者とする。これは現行の講習会の受講を継続する形で考えて

おります。

理由としまして、都の地域性を鑑み、ふぐ条例及び規則に加えて都内に流通するふぐに関する知識を他自治体から受け入れる有資格者に付与する必要があるということが挙げられます。

以上が試験制度の見直しについてになります。

続きまして、資料5-3、「ふぐ取扱所認証制度の見直しについて」をご覧ください。

背景としまして、食品衛生法改正に伴い、食品衛生法施行規則に施設基準が新たに規定されたこと等を踏まえて、都がふぐ取扱所に課している義務等について、見直しの検討が必要ということがあります。

こちらにも現行の制度と改正後の規則の規制を比較した表をご用意しております。

まず、1点目として、専任有資格者の設置につきましては、都の認証制度では、ふぐ取扱所ごとに専任のふぐ調理師（最低1名）を設ける形となっております。条文は資料のとおりでございます。改正後の食品衛生法施行規則では特段専任の規制を設けておりません。条文は資料のとおりでございます。

また、認証書等の掲示につきましては、東京都の現行制度には認証書に専任ふぐ調理師の氏名の記載欄がございます。こちら認証書に記載された認証書を掲示する義務を課されております。

一方、食品衛生法施行規則等では、営業許可書にふぐを処理する施設である旨の記載はございません。また、営業許可書の掲示義務もないところでございます。

これらの背景を踏まえまして、検討いただく課題、そして留意点ですが、まず、専任有資格者の設置につきましては、ふぐを処理する許可施設において、有資格者がふぐを処理、又は有資格者が立会いの下に他の者にふぐを処理させることを確実にする仕組みが必要であると考えております。

改正後の食品衛生法施行規則の規定では、有資格者の設置は営業許可要件にはなっておりません。また、都の地域特性として、先ほど来ご説明しているとおり、参考資料2でご説明しましたとおり、ふぐ取扱所の施設数が多く、また多店舗展開、チェーン展開している施設も多いことから、有資格者の兼任が容易な環境にあることが伺えるという点があります。

2点目として、認証書等の掲示につきましては、認証書等の掲示があることで、その施設が有毒部位の確実な除去等ができること知事が認めた者、有資格者を設置した施設であることを都民に明示することができるという点がございます。

これらのことを踏まえまして、見直しの方向性(案)をお示しさせていただきます。

下の四角内になりますが、専任有資格者の設置及び認証書の掲示義務について、都の現行制度を維持していきたいと考えております。

理由としまして、有資格者が多店舗を兼任することが容易な環境におきまして、確実に有資格者の下でふぐの販売・貯蔵・処理を行わせるためには、専任の有資格者の設置について規定していくことが必要であると考えております。

ふぐの食品特性を踏まえまして、食の安全・安心を確保するためには、未処理のふぐの除毒処理が適切に行われている施設であることを、都民に明示する仕組みが必要であると考えております。

以上が、ふぐ取扱所認証制度の見直しに関する事項でございます。

続きまして、資料5-4、「ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについて」をご覧ください。

背景としまして、過去、従来、ふぐ条例におきましては、適切に除毒されたいわゆる「身欠きふぐ」等についても、ふぐ調理師でなければ取り扱うことができないとされておりました。

一方、食品衛生法では、除毒済の身欠きふぐというのは一般食品と同様の扱いとなっております。そこで平成24年の条例改正におきまして、ふぐ加工製品について一定の条件を満たすことにより、ふぐ調理師以外の者でも取扱うことができるようにした経緯がございます。

その際、都内卸売市場で除毒不十分な身欠きふぐの流通が少量ながら認められたことから、ふぐ加工製品の取扱いにあたりまして、施設ごとに届出を義務付けているという規制内容になっています。

国がふぐ処理者の認定基準を策定し、全国のふぐ処理者の資格が平準化されたこととなったこと、そして、現在、都内に流通している身欠きふぐの実態等を踏まえまして、制度の見直しの検討が必要となった背景がございます。

ここで現行の都の届出制度と、それから、法律ですね、食品表示法や食品衛生法施行規則などでの規定内容について比較表をご用意しております。

現行の都の制度では、ふぐ加工製品の取扱いを行おうとする者は、施設ごとに届出なければならないということ。

そして、届出済票を施設の見やすい場所に掲示することが定められています。

加えまして、容器包装に入れられ、「有毒部位除去済」等の表示事項を守ったふぐ加工製品を使用することが義務づけられています。

そして、ふぐ加工製品の仕入等に関する記録の作成及び保管をすることも義務づけられているところです。

これに対しまして、法律等におきましては、表示については、食品表示法による生鮮食品の横断的義務表示事項及びいわゆる「身欠きふぐ」等の個別的義務表示事項が設けられています。

そして、食品衛生法施行規則等に基づき、取り扱う食品に係る仕入等に関する記録の作成、保存に努めること等の規定が設けられたところでございます。

以上の背景がございますが、これにつきまして、検討課題と検討にあたっての留意点をお示しいたします。中ほどの枠内になります。

まず、検討課題としまして、一つ目、ふぐ加工製品取扱施設の把握（届出制度等）が必要かどうかという点ですが、検討にあたっての留意点としましては、現在都内卸売市場で流通している身欠きふぐの除毒状況は、十分に改善されているということが確認されております。これは参考資料2でもお示ししたところでございます。

また、国がふぐ処理者の認定基準を定めたことにより、全国におけるふぐ処理の水準は現状と同等以上になり、今後もふぐ加工製品の安全性は維持されるということが言えるところがあります。

2点目、ふぐ加工製品におけるふぐ条例施行規則で定める表示の必要性についてで

すが、この表示なのですけれども、身欠きふぐ及び精巢について、食品表示法上「処理年月日」や「処理業者氏名」等、個別的義務表示事項が既に規定されております。

こちらで表示事項に関することがございますので、事例としまして、この資料の下のほうに、身欠きふぐの一般的な表示事例をお示しいたしました。資料下部をご覧ください。

枠内、細枠になっている部分が食品表示法で規定される義務表示事項になります。

とらふぐの身欠きふぐの表示事例になりますが、それぞれ表示事項として、名称、それから、ふぐの種類、原産地、処理年月日、処理業者氏名、処理施設所在地ということが義務表示事項となっております。

そして、条例のほうで定められている必要な表示事項ですが、これが太枠内に掲げられている事項になります。

有毒部位除去済確認者氏名、そして、その所在地、そして、有毒部位除去済という表示事項が義務事項として掲げられております。

こちら注意書きもございますが、太枠内の有毒部位除去済確認者氏名、そして、施設につきましては、食品表示法上の処理業者氏名、そして施設所在地も事項と同一である場合は、省略が可能となっております。

この場合は、有毒部位除去済というものがプラスして表示されるという形になります。食品表示法で担保される事項があるということが留意点となっております。

上の枠に戻りまして、3点目、仕入等に関する記録の作成及び保管義務の必要性になりますが、万が一、ふぐ加工製品による食中毒事故が発生した際、遡り調査というのを行っておりますが、事業者における仕入等記録の記録が必要となります。これが食品衛生法の改正によりまして、HACCPに沿った衛生管理が制度化される、来る6月1日の完全施行となりますが、こちらで仕入れ等記録の指導を、行政側が指導にあたっていくことができるということ、可能となりますということが留意事項として挙げられております。

これらを踏まえまして、見直しの方向性ですが、見にくくて申し訳ありません。裏面をご覧ください。

見直しの方向性（案）としましては、ふぐ加工製品取扱届出制度を廃止するという方向で考えております。

理由としまして、ふぐ処理の規制の全国平準化や、現在都内卸売市場で流通している身欠きふぐの除毒状況を鑑みれば、ふぐ加工製品の販売等による、ふぐ毒に起因する食中毒の発生のおそれは極めて低く、ふぐ加工製品届出制度により、「有毒部位除去済」が確認された身欠きふぐ等を、一般食品と区別して取り扱う必要のない状況にあると考えられます。

また、現行のふぐ条例に基づく表示事項のうち、「有毒部位除去済」の旨以外の事項については、先ほどご説明しましたとおり、食品表示法の義務表示事項で確認できるほか、適正なふぐ加工製品の仕入等に関する記録の作成・保管という条例上の事務事項につきましても、改正食品衛生法施行規則などにより指導可能であるため、制度を廃止したとしても、これを担保することができ、支障はないと考えております。

下の注意書きにございますが、食品表示法上の「処理業者氏名・所在地」につつま

しては、除毒をした人であるとは限らないんですけれども、最終的に「除毒処理者」ではなくて、「最終的に加工した人」という者が「処理業者」として表示される場合がございます。これにつましても仕入れ等の記録がございますので、必ず除毒処理者にたどり着くことができるというところは担保されております。

以上が、今回の検討課題に関する見直しの方向性（案）ということで、5-1から5-4の資料のご説明になります。

以上です。

【奥澤部会長】 ただいま現行制度の見直しに係る事務局（案）について説明がありました。これらにつきまして、ご意見、ご質問をいただきたいと思いますが、見直しの対象によりまして、資料の5-1から5-4までありますので、それぞれ分けて順次検討をいただきたいと思います。

最初に、まず資料5-1についてご質問、ご意見を承りたいと思います。

いかがでしょうか。

吉田委員、よろしくお願いいたします。

【吉田委員】 5-1なんですけれども、基本的に東京都の案というほうで書いた見直しの方向性はいいんだろうなと思うんですが、意見表明にもなりますけれども、ふぐはやはり、毒はありましたよね。ですから、まるふぐのこの除毒までと、それから除毒された後のいわゆる加工製品になったもの、これを明確に分ける必要があると思いますので、それを踏襲されていることでいいのだと思うんですけれども、特に強調させていただきたいのは、この除毒作業、例えば、豊洲なら除毒所もしっかりしたものは当然ありますし、そこについては、今の規制を維持するということについてはやっぱり必要があると思うし、賛成です。

あと、加工品のことは、後にまた5-3とか4に出てくると思いますので、またお話をすると思いますけれども、まるふぐの取扱いについて現行の規制を維持しますと、東京都はですね。これについては賛成を意見として表明いたします。

以上です。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

事務局の案に賛成ということでよろしいでしょうか、まるふぐについては。

【吉田委員】 そういうことで結構です。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

ほかにいかがでしょう。

大城委員、よろしくお願いいたします。

【大城委員】 確認させていただきたいんですけれども、ここである販売及び販売のための貯蔵なんですけれども、これはあくまでもまるふぐで、身欠きふぐは含まれないという理解でよろしいでしょうか。

【稲見食品監視課長】 おっしゃるとおりでございます。

【大城委員】 ありがとうございます。

【奥澤部会長】 よろしいでしょうか。

ほかにいかがでしょう。

黒川委員。

【黒川委員】 先ほどもご指摘のありましたように、販売ということが、この資料5-1の中では全国的な観点から見て、ふぐの流通の障害となる可能性のあることなので、ここをこのまま残すということになると、何かもっと説得力のある説明をいただいたほうがいいんじゃないかという感じがしました。

よその県の業者さんが東京でふぐを売ろうとすると、よその県だと売れるのに、東京都では販売することができなくなってしまうわけですね。そうすると、その都外の業者に対する大きな制約になるので、納得してもらえらるぐらい強い論理が、東京はいろんなふぐが流通しているからということ以上にあるといいんじゃないかと思った次第です。

【奥澤部会長】 事務局、何かありますか。

【稲見食品監視課長】 参考資料の2でもお示しさせていただいたとおり、やっぱり東京にはいろんな種類のふぐが流通しているということと、実態といたしまして、卸様、それから、仲卸業者の方々のご尽力によりまして、食用不可のふぐが排除されているという状況もございますので、そういった実態も踏まえまして、流通の規制をその部分については継続させていただきたいというふうに考えているところです。

【奥澤部会長】 黒川委員。

【黒川委員】 実態的には、それは、ふぐの安全のためにいいことだと個人的に思っているところなのですが、今回の見直しの趣旨というのが全国の管理の水準の平準化で、流通の促進ということにつながっているのです、全国的な流通を阻害する要素として、東京都だけがもし、このような規制を加えているのだとちょっと目立ってしまって、福岡県とか山口県とかが同じようにしているんだったら、たくさんあるところだと、こういうのが合理的なのだけとて言いやすいんですけども、東京都だけだともっと強い論理が欲しいと思った次第です。

【稲見食品監視課長】 具体的に申しますと、他県の状況も調べてから、そのほうが論理的には強くなるというそういうご意見でしょうか。

【黒川委員】 はい、東京都以外でもこれが指定されているのであれば、通知があったけれども、やはり、たくさんふぐが流通しているところでは、販売についても規制対象になるんだというのが相場になってくるので、受け入れられやすいのではないかと思います。

【稲見食品監視課長】 他県の状況につきましては、ちょっと調べさせていただきたいと思います。

それから、ただ、他県のほうも今回などの平準化の通知を踏まえまして、いろいろ制度を見直ししているところなどもございますので、そういった状況も踏まえましてまた、調査についてはさせていただきたいと考えています。

【奥澤部会長】 方向性についての意見というよりも、方向性をもっとより説得力のあるように、もう少し情報を付加したほうがいいだろうというご意見ということですか。

【黒川委員】 全然、政策としては、今まで安全が保たれてきていたので、維持すべきだと思うんですけども、今回のいろんな国レベルでの法の変化の要請をして

いるところと、ちょっと緊張関係がありますので、それをいかにして今の都の規制を守っていくかは、慎重にやっていかなければいけないと思った次第です。

【奥澤部会長】 できるだけもう少し情報を集めて検討をいただくということで、よろしいでしょうか。

【稲見食品監視課長】 承知いたしました。

【奥澤部会長】 片山委員。

【片山委員】 消費者の立場ということでちょっとお話ししたいと思っています。

私自身が今、現在は食品流通のほうで従事していますけども、この参考資料2のこの東京を示していただいた、要は、食用不可のふぐが6件、年度はありますけれども、平成30年からでいうとそんなに長い期間ではないと思うのですよね。

それで6件ある。不明なやつも8件あると。このことは、僕は消費者にしたら、非常に怖く思うんじゃないかなというふうに思います。それは、絶対的に消費者の立場になってみればそれは、やっぱり規制を緩めるということは、なかなか難しい。東京都は、非常にそういう意味では、今までの規制は厳しいほうにあったと思うのですよね。これをいかに緩めるかというところはあるんだと思います、平準化する場合。その場合は、やはり、消費者の立場に立ってこのところを緩めるところはどうかというときに、この件数を維持するためには、今までの規制があったからこそ維持できたというふうに考えるべきではないかなと。そういう意味では、東京都のもともとの原案の流通において守るということは、非常に大切なことかなと。

あと、福岡だとか山口県については、逆に言うと、規制を高めていかなければいけないのかなと。ただ、それは、東京都で審議することではないので、東京都都民の顔を見ながらやるとすれば、その安全性を担保できるということをしかりと証明していかなければいけないかなというふうに思いました。

以上です。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょう。

WEBの大城委員、よろしく申し上げます。

【大城委員】 先ほどの黒川委員のご発言に関連してなんですけれども、私のどちらかという個人的には、この案に賛成ではあるんですけれども、黒川委員のお話を伺っていて、例えば、隣県、埼玉とか神奈川、千葉の業者が都内の飲食店にまるふぐを販売する場合、そういった場合は、この規制にかかるのか、かからないのか。もし、そういった隣県、あるいは他府県の販売業者に対しては、この規制がかからないのであれば、都内の業者だけに過重に負担を強いられているような印象を受けたのですが、その辺ちょっと確認させてください。

【奥澤部会長】 事務局、よろしいですか。

【稲見食品監視課長】 販売に対する規制になりますので、他県の事業者の方が売るということには問題はないんですけれども、ただ、東京都に入ってきた段階で、それはまるふぐは扱えるのは認証施設のみということになりますので、そこから後は、しっかり有資格者を担保していくと、そういう状況になります。

【奥澤部会長】 大城委員、いかがでしょうか。

【大城委員】 それは理解してますけれども、例えば、都内の販売業者に対しては、

有資格者を置かなければいけないというふうな規定になっているわけですね。しかし、都外の業者が直接都内の処理をする施設に販売する場合には、その規制はかからないわけですね。ということは、都内の業者だけに負担を強いているような印象を受けたということなんですよ。ご提案の内容は十分理解していますし、ご発言の内容も十分理解しているんですけども、業者さんの立場になったときに、そういったところで何らかの不満。じゃあ、会社を東京から神奈川に移せばいいや、千葉に移せばいいやということで回避することもできるのかなど。確かに、おっしゃっているこのご提案の内容は非常に私も賛成ですよ。そこで、ちゃんと見ていただきたいというのは、ふぐ毒に関わる研究をしていますので、賛成ではあるんですけども、ちょっとその辺りが気になったところです。そこをどうするかというか、課題といいますか、その辺はちょっと今後の検討が必要なのかなというふうに思いました。

【奥澤部会長】 事務局、何かありますか。

【稲見食品監視課長】 やっぱり、参考資料の2でちょっとご説明させていただくしかないんですけども、東京都というのは、ほかの自治体に比べまして、非常にいろんな種類のふぐが流通してくるという状況にございますので、他県とはやっぱり状況が違うだろうというふうに考えております。なので、その部分はどうかということにはなると思うんですが、その部分の安全性を担保する側に立つと、やっぱり販売についてもこれまでどおり規制させていただきたいというのが私どもの立場になります。

【奥澤部会長】 大城委員、いかがでしょうか。

【大城委員】 規制すること自体には私も賛成なんです。ただ、その東京都以外の業者が搬入するということもあり得るわけですね。今、今後ますますそういった流通というのが、これは東京都に言えることではないのかもしれないですけども、その辺も含めて何らかの、ここではないのかもしれないですけども、監視徹底するためにちょっと力を入れるとか、そういったところがちょっと気になったかなというそういう点でございます。

すみません、このご提案に対しては賛成でございます。

【奥澤部会長】 今のご意見踏まえて、もう一回引き続き少し次回に向けてご協議いただければと思います。

ほかによろしいでしょうか。

(なし)

【奥澤部会長】 それでは、続きまして、資料の5-2についてご検討をお願いいたします。

いかがでしょうか。

真貴田委員。

【真貴田委員】 今度新しいこのふぐ処理者の今、試験になるという国の要請ということは聞いたことはないですが、東京都の場合は、現在のふぐ調理師試験、これは今までどおり存続してまた、この新たにできる国の要請のこの試験、これの2本立てでいくという取り方でよろしいのですか。

【奥澤部会長】 事務局、お願いします。

【稲見食品監視課長】 2本立てではなくて、現在行っているふぐ調理師さんの試験を国の要請に基づきまして、「ふぐ処理者」仮称でございますけれども、この試験に一本化していくということでございます。

【真貴田委員】 ということは、今まで昭和24年からこの全国に先駆けてふぐのふぐ調理師試験というのができたわけですね。それは、なぜかという、皆さんもご存じだと思いますけれども、終戦後、食糧難でほとんど食べるものがなかった、ほとんどの食べ物は配給制だったので。そこで、食べ物がいないところに来て、ふぐは配給制でなかったの、いろんなどころから北のほう、東北地方、いろんなどころからふぐが入ってきまして、そこで食べ物がいないですから、容易に手に入ってそれを調理技術のない分からない方が調理をして、それでたくさんの方が亡くなったわけですね。

そういう現実が昔、調べていただければ出てくるとは思います、これ以上そういうことになっては大変だということで、我々東京ふぐ料理連盟の先代たちが東京都に掛け合いまして、昭和24年に全国を先駆けてこのふぐ調理師試験を始めたわけなんです。その後も、本当に東京都は、ゼロに近くなり事故がほとんど起きなくなったというそういう経緯がございますので、東京都を見本にして、その後どンドンと次の年に京都さんの試験が始まったりとか、東京都がリーダーシップを取ってそういうことを始めたので、これは大変我々にとってちょっと誇りを持ってこの試験はぜひとも残していただきたいと、そういうふうに思っているところなんです。

というのは、これからのふぐ料理の継承も必要なんです。若手の育成をしなければいけないし、今度外国にふぐの輸出をしましたら、外国の方もこの東京都がやるふぐの試験を受けるかもしれないのですよ。そうすると、全世界にこれ安心・安全なこのふぐの調理技術、100%安全なものをこれは全世界にも僕は広めていきたいと、そういうふうに思っているところなんです。

やっぱり、一般の消費者の皆様方もこういう例えば、今、ちょっと極端な話になりますけれども、平成24年からふぐ取り締まりの規制緩和になりました、除毒済みのふぐであれば調理師の免許は持っていない、一般の方がアルバイトの学生さんでもふぐを扱ってお客様に提供できるわけですね。これ、どう考えてももう本当そのときは、私たちは本当に反対をしたのですが、今のところ東京都は全然事故が起きておりませんから、ほっとしているところなんですけれども、先ほども申し上げたように、このふぐの調理の継承をするため、若手の育成をするためにぜひ、この東京都がリーダーシップを取って、この免許は残しておきたいとします。

それで、二本立てにしてあれば全然問題ないと思いますよ。私のほうの意見はそういうところなんでございます。

あと、東京都と共有化しているほかの県要するに埼玉、神奈川ほか6件ぐらいございます、岡山ですか、滋賀、そういうところも東京都がそういうふうになれば右に倣えで、東京都が現在の試験を残しつつ2種類の試験をやったんだから我々の県もそのようにしようというふうになるのではないかなと、思っているところでございます。

以上です。

【奥澤部会長】 事務局いかがですか。

【稲見食品監視課長】 ご意見ありがとうございます。

今般ふぐの処理の平準化ということで国から示されたのは、除毒の部分をしっかりやればその後の調理工程については、ある程度安全になるだろうという考えを基に平準化を出してきたという状況になっておりまして、そう考えますと今、ふぐ条例の目的が、ふぐの毒から安全を守るということになっておりますので、文化の継承とかそれから、若手の育成の部分で何か資格を残すというのが非常に難しいような立てつけになっております。また、平準化の中で、東京都だけそういった上乘せの資格を残すということになるのが非常に難しいという状況になりますので、今回は、国の言う処理者の試験一本化ということで進めさせていただきたいというふうに考えております。

【奥澤部会長】 真貴田委員。

【真貴田委員】 それは、難しいのは分かるんですが、先ほどから何回も申し上げているんですが、これは本当にふぐ調理師試験というのは、すばらしいと私たち思っております、ここを何とか今日お集まりのこの委員の方々もその辺はちょっと分かっていただけかなと、ご賛同いただければというふうに、あと地元でご覧になっている方もいらっしゃるみたいですので、その辺何かほかにご意見のある方、ちょっといただければ幸いです。お願いいたします。

【奥澤部会長】 岡本委員、どうぞ。

【岡本委員】 そうなんですよね、今我々が持っているふぐの調理師免許というのは、それでは今後どういうふうになるんでしょうか。

【奥澤部会長】 はい、事務局。

【稲見食品監視課長】 制度の詳細につきましては、この検討会でいただいた答申を基につくり上げていきたいというふうに考えておりますので、詳細については今、申し上げる段階にはないんですけれども、基本的にはふぐの調理師さんで取っていただいた方は、ふぐの調理師さんのまま、そのままお持ちいただきたいなというふうには考えております。

【岡本委員】 今回のその処理師と一緒に段階になるのか。我々は今までやってきたふぐの調理師免許証のやり方は、変わらないんでしょうか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 資格としては、ふぐ処理者というものに一本化されますので、できることは同じということになります。ただ、以前取っていただいた方は、ふぐ調理師さんで取っていただいていますので、その名称はそのまま残していきたいなというふうに今は考えているところです。

【岡本委員】 分かりました。ありがとうございます。

【奥澤部会長】 ほかに。

小栗委員。

【小栗委員】 今の質問にまた上乘せという感じで質問なんですけれども、今現在、東京都ふぐ条例に基づいて、ふぐ調理師試験の免許を取得している者は、国の基準の認定もふぐ処理者というものを再度受験してこの資格を取らなきゃならないということですか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 それは、現在考えておりませんで、ふぐ調理師さんとしてご活躍されている方は、新たにふぐ処理者の資格をつくったとしても、ふぐ処理者とみなすようなそんな形で条例をつくっていききたいというふうには考えております。

【奥澤部会長】 小栗委員。

【小栗委員】 そうすると、今現行、ふぐ調理師の東京都のふぐ調理師の免許を持っている我々としては、ふぐ処理者という国の定める免許制度に対して全くレベルが違って来るような感じがするんですけども、これに関しては別段特に、そこに差別的なものがないということで認識してよろしいんですか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 差別的なものというのが、どういったものを具体的におっしゃっていますでしょうか。

【小栗委員】 要は、処理者のこの国の通知認定基準によりますと、調理技術は含まれないわけですよ。現行の東京都のふぐ調理師試験の免許制度だと、調理技術も含まれているわけですよ。実際、まるふぐを20分以内にちり材なり、お刺身なり、それから皮刺し、内臓の鑑別等々を作るという実技試験、あと学科試験もあるんですけども、これでいくと、先ほど岡本委員がおっしゃったように調理技術、特に必要ないということになると、そこで調理師の免許を持っている今までのふぐ調理師さん、これから国でなされる試験であろうふぐ処理者さん、これだと全体的にレベルが全然違ってきてしまうと思うんですが、いかがなものでしょうか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 国のほうの認定基準でも、除毒の部分についてはしっかり試験で確認しなさいということになっておりまして、少なくともふぐを安全に召し上がっていただくための除毒の部分については、変わらないかなというふうに考えております。その以降の調理技術の部分は、確かにふぐ調理師さんが持っているものとは若干違うものになってしまうとは思いますが、そこは、あくまでも調理技術の部分ということで、今回は処理のほうを資格としてつくっていききたいというふうに考えているところです。

【奥澤部会長】 小栗委員。

【小栗委員】 ということは、じゃあ国が定めたところのふぐ処理者さんが、除毒等々まではできるけど、それ以降の調理に関してはどういうふうに考えればよろしいですか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 除毒が終わったものについては、もう既に一般食品という形になりますので、普通のお魚とかお肉と同じように一般の方が調理できるというものになるというふうに考えています。

【奥澤部会長】 小栗委員

【小栗委員】 ということは、別段調理技術が云々というわけではなく、除毒作業ができればよろしいということになりますよね。ということは、どこまでが除毒ができていくのかなという範囲はどこで規定されるのでしょうか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 試験の具体的な内容については、この検討会の答申を基に考えていきたいとは思っておりますけれども、現在のふぐの試験制度でいきますと、いわゆる除毒と言われる部分が終わって、皮引きとかそれから刺身を引く部分については、ここは試験として求めていかないというふうに考えております。

【奥澤部会長】 小栗委員。

【小栗委員】 分かりました。それでしたらば、単純に除毒作業のみということと認識してよろしいですか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 国の平準化のほうにも処理の部分ということで、認定基準をつくっておりますので、あくまでも除毒ができるものということになろうとそういうふうに考えております。

【奥澤部会長】 小栗委員。

【小栗委員】 了解しました。

あと一つ、すみません、現行の東京都のふぐ調理師試験制度の中にも、それから国の通達認定基準の中にもふぐの種類、鑑別というのがありますが、現行の東京都ふぐ調理師試験の種類。鑑別に関してなんですが、現在、東京都で定めているのが、食べられる、可食できるふぐが22種類ということなんですけども、現行の試験では、食べられる、要するに可食できるふぐ5種類しか出ていないんですけど、これについてはどういうふうになりますか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 国の認定基準でも魚種鑑別については、5種類以上のふぐを用意しなさいという基準になっておりますので、これについては、国認定基準に合わせて東京都の場合は、もう既に5種類出していますので、現行と同じようなものをやっていきたいというふうには考えております。

【奥澤部会長】 小栗委員。

【小栗委員】 5種類で大丈夫だと思われませんか、事務局の方。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 5種類これが出るというような決め打ちではなくて、食べられるふぐの中から5種類を抜粋して、それを受験者の方に鑑別していただくのが現在の試験になっておりますので、少なくともこの試験をクリアするためには、22種類の形態学的な特徴を把握していないとクリアできないものだというふうには考えております。

【奥澤部会長】 小栗委員。

【小栗委員】 今現在、5種類の鑑別試験になっておりますが、参考資料2の表を見ていただくと、東京都は17からそれから、一番下の種類不明14等々とありますが、今現行、豊洲市場内において完全に標準とされるふぐは、確かに流通しておりますが、今現行、昔からだったとは思いますが、交雑種のふぐが最近非常に増えているんですが、それに関しての見極めのできる鑑別の試験にはならないんですか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 食べられる種類のみをしっかりと鑑別していただくこと

によって、それと多少でも違うものは排除していただくということを考えております。なので、あくまでも食べられるものを見分けていただいて流通させていくことによって、交雑種の見分けまでは必要ないかなというふうに考えているところです。

【奥澤部会長】 小栗委員。

【小栗委員】 まるふぐを扱う以上、どうしても交雑種、例えば、擦り抜ける交雑種等々もあるわけですね、現状。豊洲市場に入るふぐの中で、まるふぐの中で、我々日頃扱っているふぐの種類は、全て見極めることはできますが、これとこれ何か違うよねというのは分かるんですけども、ただ、何と混ざっているのかなというのが分かるんところが結構あります、正直言って。種類不明のふぐが最近海洋大学の先生等々からも、もしそういうのがあったら研究してみたいから出してくださいというようなご意見もいただいているんですが、実際、豊洲市場の中で、このふぐは食べられるよねというのはあって、でもちょっと模様が違うよねというのは結構出ています。じゃあ、実際試験に出される鑑別用のふぐが、そういう交雑種のふぐが混じらないこともないと思うんですが、間違ってもそういうことは多分ないとは思いますが、東京都さんの試験なんで。偶然的にもそういうのが混ざってしまう、ちょっとした模様の違いというのは結構出てるんですよ。

今、温暖化が騒がれていますし、実際に海水温が上がっていますので、南方系の毒ふぐ系が結構上がってきているので、それと交雑されてしまうと、まるで分からないです、私たちも。豊洲市場のふぐを扱う仲卸でさえ分からないふぐが出てくるわけです。この先、その危険性は多段にあると思うんですけども。

実際も我々自身、毒ふぐ系ってあまり見たことないですよ、数種類しか。要は、ふぐの教本とされる中に載っかっている食べられるふぐと、食べられないふぐ、いわゆる毒ふぐ系というのは、市場にも数匹、年間を通して数匹入荷する場合があります。それでも種類は限られます。この地域で採れているものしか入荷しませんが、これから水温が上がって行って、南方系の毒ふぐが上がってきて、その毒ふぐ系と食べられるふぐとの交雑種が出ると、模様がさっぱり分かりませんし、そうなると、見たことないものは排除しろというのは、確かにそれでオーケーだと思います。オーケーですけども、それが分かるような勉強なりしないと、駄目なんではないのかなというところがあるんです。それは、真貴田委員とか、岡本委員とか多分分かっていらっしゃると思うんですが、最終的にじゃあ、何を守れば、担保しなきゃいけないか、最終的にふぐ料理を食べるお客様、消費者様の安心・安全を絶対に担保しなくてはならないというところの使命から、流通業として豊洲市場があります。それから、ふぐ料理屋さんがあると思うんですけども、これから先じゃあ、国の認定基準に従ってふぐの種類の見分け、5本で今まで東京都はやってるから5本でいいやというような考えでやっていると、多分これから自然環境が変わったときに、全然全く分けの分からないふぐが出てくると思うんですけど、それに対して事務局さん側はどうお考えでしょうか。

【奥澤部会長】 事務局、お願いします。

【稲見食品監視課長】 まさに、小栗委員が最初に言われた何か違うよねというのを見ていただけるような目を養っていただきたいというふうに考えています。何か違うよねというのが分かれば、当然それは、排除していただくということになりますの

で、なので食べられるふぐへの形態的な特徴をしっかりと学習していただきたいというふうに考えているところです。

【奥澤部会長】 小栗委員。

【小栗委員】 このふぐの処理、国が定める認定基準の試験を受けようとする受験者の方は、どこでどういうふうに勉強すればいいんですか。長年やっている我々でさえ、これは違うんじゃないのというクエスチョンマークなところが出るんですけど、まるふぐを全く見たことがない人が受験するわけですよ、これから先。この受験資格が撤廃される、要するに、ふぐ調理師さんの元で2年間の従事を経験しなくてはならないというのが撤廃された場合、確かに、これは撤廃されれば門戸が開くのでいいかと思いますが、それを受験される方というのは、数多くのまるふぐを見てないという恐れのほうが多いと思うんですけれども、その点についてはいかがでしょうか。

【奥澤部会長】 事務局、いいですか。

【稲見食品監視課長】 そこは、やっぱり写真とかそういったもので学習していただくしかないかなというふうに考えております。

【奥澤部会長】 小栗委員。

【小栗委員】 すみません、じゃあ最後に。

実際にそのふぐの現行のふぐ調理師試験の実技講習を豊洲市場の中でふぐ卸売協同組合というところでやっているんですけども、その中でやっぱり鑑別用のふぐというのを用意して生徒さんに見せてます。ただ、現物と写真では、絶対的に違いがあります。写真だけで見るのと現物を見るのとでは、大きな食い違いがあるところが出ます。やっぱり、個体で全然それぞれ違いますので、我々人を見ていただいても分かると思うんですが、雄・雌の違い、また、魚体の大きさの違い、稚魚だったり幼魚だったり、それから生魚だったり、そういうのがあるので、それを見極めろというのはかなりの年数がかかると思うのですが、それでも写真で何とかしろということではよろしいのですか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 やっぱり、触ってみると、とげがあったり、そういった違いあると思うんですけれども、ただ、認定基準にあるとおり、あくまでも食べられる種類の形態学的な特徴をしっかりと確認していただいて、それも試験で科していくというのが今回の認定基準の特徴ということになりますので、それを踏まえながら新しい制度はつくっていきたいというふうに思っております。魚種鑑別の部分につきましては、少なくとも現行の免許制度と変える部分はありませんので、そこもご考慮いただければと思います。

【小栗委員】 了解しました。

【奥澤部会長】 大城委員、お願いします。

【大城委員】 ありがとうございます。

先ほどの小栗委員のご発言に関連してなんですけれども、受験のハードルが低くなるということになるかと思っておりますので、やはり実技試験でしっかり今までもある程度経験したり、直接触ったりということもあるかとは思いますが、それがなくなるということは、先ほどおっしゃっていたように、素人の方が受験する可能性も出

てくると思いますので、そこはよりこれまで以上に厳しい実技試験を行うべきじゃないかなというふうに思うのが一つです。

もう一つは、先ほど小栗委員の、ちょっと私が反論するような形になってちょっとあれなんですけれども、実際に有毒部位の除去の作業とかというのがありますので、ふぐを触ったことがない人がそれをできるとは思えませんので、これを受験する方は、何らかの形でふぐを触ったりとかということが、実物を見て触ったりということはされる方じゃないかなというふうに私自身は想像しています。

【奥澤部会長】 ただいまの大城委員の全体のご意見、ご質問なんですけど、事務局、今度の試験では、調理という意味で皮引きから刺身、ここはなくなるけれども、いわゆるその前の除毒処理、それから魚種の鑑別は現行制度は維持されるという認識でよろしいんでしょうか。

【稲見食品監視課長】 おっしゃるとおりです。そのような形で考えております。

【奥澤部会長】 真貴田委員。

【真貴田委員】 先ほど、小栗委員がおっしゃったように、彼は現場の豊洲でいつも最先端のものをしているわけです。ですから、大変心配をなさっているわけであって、ですから前向きに例えば、交雑種のふぐを試験に入れる、それでこれは不明ふぐというのを二、三個入れても僕は絶対いいと思います。なるべく厳しくしないと、どんどん緩めると、勘違いしてとんでもないことが起きますよ。もう、ご存じのように、ふぐ毒の最少致死量2ミリグラムと言われてますからね。2ミリグラムとは、爪ようじの先、ちょこつとなめるぐらいでも死に至る毒素を持っているふぐがいるわけですから、肝臓の破片なんかが入っていたら、死に至るわけですから、そういうところを本当に厳しく試験をなさるときは、やっていただきたいな。事故が起きてからではしょうがないですからね。もう、その辺声を大にして私は言いたいと思います。

以上です。

【奥澤部会長】 何か事務局ありますか。

【稲見食品監視課長】 そうですね。繰り返しになってしまいますけれども、全国の国のほうも検討会を開いて、そこで認定基準をつくったということで、全国一律に同じような試験がされていくだろうという中で、東京都だけ際立って厳しくすることが果たして妥当なのかというのが一点と。

それから、魚種鑑別につきましては、ちょっとこちらでも繰り返しになってしまいますけれども、確実に食べられるふぐを見分けていただいて、それ以外のものを排除していただくという能力を持っていただければいいのかなというふうに考えておりますので、その部分は、このご議論の中でご留意いただければと思います。

【奥澤部会長】 まだ、ちょっとあと2項目ありますので、いかがですか。

【真貴田委員】 それで、先ほど来からちょっとご質問があったと思うんですけど、試験を受ける方がどこで練習をすればいいか。これ、我々も先ほど小栗さんのところでも練習をやっていますし、私どもふぐ連盟も模擬試験をやっていますので、こういうのを東京都さんがもうちょっと願書を取りに来た受験者方にある程度お示ししていただければなど。私も試験員、何年もやったのですが、ともかくめちゃくちゃな受験者がいるんですよ。それもほとんど練習しないで来ている方もいらっしゃるんで、そ

ういうことを試験にもよりますけど、試験は実施するけど、あとは知らないよじゃなくて、こういうところに行けば練習ができる、こういうところで模擬試験を受けられる、そこで正しいことを教われれば安心・安全につながるんだと思っておりますので、その点もよろしくご配慮をお願いいたします。

【奥澤部会長】 ご意見として承ってということによろしいですか。

【真貴田委員】 はい。

【奥澤部会長】 それでは、そろそろ、ほかになれば次のテーマにしたいんですが、よろしいでしょうか。

それでは、次に、資料の5-3について、ご検討をお願いいたします。

大城委員、お願いいたします。

【大城委員】 確認ですけれども、この見直しの方向性で、専任の有資格者というふうな規定があるんですけれども、例えば、2店舗展開している飲食店で、1人の処理の方が、この2店舗のふぐを処理するということではできない、どちらか一方にしなければいけないということによろしいでしょうか。

【奥澤部会長】 事務局、お願いします。

【稲見食品監視課長】 おっしゃるとおり、専任の規定を設けておりますので、専任ということになると、1か所の施設でしか処理できないということになります。

【奥澤部会長】 大城委員、よろしいでしょうか。

【大城委員】 恐らく、国の規定で専任規定を外したというのは、ふぐの消費拡大を狙ってという部分もあるのかなというふうに思います。例えば、今日ご参加になっている委員の方々のように、ふぐ料理専門のお店というのはもちろん、専任の方置くでしょうし、そうでなくて例えば、一般の飲食店、和食のお店であったり、先ほどのイタリアンのお店であったりした場合に、専任の処理者を必ずしも置かなくてもいいようなケースというのは、出てくるのかなという気もしないでもないんですけれども。

【奥澤部会長】 事務局、分かりますか。今の大城委員のご質問ですね。

【稲見食品監視課長】 それは、具体的に申し上げますと、どのようなことをご想定されているのでしょうか。

【大城委員】 例えば、まるふぐを入荷するじゃないですか。それをふぐの専門店の方々という場合は、それをまるふぐを処理するというのが、一日丸々あると思うんですけれども、そうじゃなくて、メニューの一つとしてふぐを置いてるような飲食店の場合ですと、例えば、2店舗あって、まるふぐをこの店舗Aで処理して店舗Bでまた、まるふぐを処理してと、ただ、その処理するだけのために専任者を置かないといけなくなるのかなという気がしたんですけれども。

【奥澤部会長】 事務局、よろしいですか。

【稲見食品監視課長】 現状、条例の中では、有資格者に除毒したものの保管等の責務を課しているという状況になりますので、あくまでもやっぱり、専任の規定というのは、今後も継続していく必要があるのかなというふうに考えております。

【奥澤部会長】 大城委員、いかがですか。

【大城委員】 分かりました、ありがとうございます。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょう。

ないようでしたら……

すみません、岡本委員、よろしく申し上げます。

【岡本委員】 この改正後の食品衛生法施行規則における規定とありますけれど、この下のほうの認証書などの提示、改正後は専任の規定なし、そして営業許可書にふぐの処理の施設である旨を記載しない、そして営業許可書の提示義務なし、すごく引っかけかかるとは思いますが、これは、掲示の義務なし、それじゃあ、処理師の試験を受けた人は、どこでそれを表せばいいのでしょうか。

【奥澤部会長】 今の質問は、この国制度の場合についてのご説明をしろということでもよろしいですか。都の制度じゃなくて、今、食品衛生法施行規制での規定の中身なので。

【岡本委員】 これは、東京都の……

【奥澤部会長】 法制度としては、東京都にも適応されますけど、それに対して東京都は今度、ふぐの条例として従来どおりに認証の提示を義務づけようというのが事務局案ですよ。

【岡本委員】 ここに書いてないですよ。

【稲見食品監視課長】 こちらの資料5-3の、恐らく一番上の背景のところの表をご覧くださいのご質問だと思うんですけども、私どものご提示した案というのは、一番下の見直しの方向性のところをご覧くださいなのですが、現在の認証制度を維持したいということでもございます。なので、私どものご提案は、背景のところでもいいですと、都の認証制度というこの真ん中の枠の認証書掲示であれば認証書に専任のふぐ調理師の氏名の記載あり、それから、認証書の掲示義務ありということでも、今後も続けていきたいというのが私どものご提案の趣旨でございます。

【奥澤部会長】 岡本委員、よろしいですか。

【岡本委員】 分かりました、すみません。

【奥澤部会長】 真貴田委員。

【真貴田委員】 今度新しく例えば、認証書の届出がいるようになりますね。そのときに、今現在、食品営業許可書が7年ごとに書換えしますよね。その、今度の新しい認証書も先ほど来、小栗委員からも出ていたように、絶えず変わってどんどん日進月歩で変わってきてますので、それでも7年ぐらいでもいいですから、その認証書の更新、そのときにちょっと簡単な講習なり受けていただくとか、また、一々集まるのも大変でしたら、東京都がやっているようなスマホでも見られるような、そういうようなことをどんどん使っていて便利にして、最先端の情報、交雑種がこれ取れてるよとか、例えば日本海でこういうふぐが上がったとか、そういうものを例えば、東京都がやるよりも、厚労省とか水産省にやっていただいてホームページをつくって、絶えずそのふぐ免許を取っている方がそこを見て新しい最新の情報を見ていかないと、本当大変な危険なことが起きるんじゃないかと本当に心配しているところでございます。その辺もちょっとご検討いただければと思っております。

【奥澤部会長】 事務局、何かありますか。

【稲見食品監視課長】 ふぐ処理師さんとしてご活躍されている方に最新の情報をお届けするべきだという、そういったご意見だと思いますけれども、私どもも年に1

回なんです、ふぐの取締事業というのをやっております、その際には実際に店舗に伺って、いろんなことを確認させていただくということもさせていただいております。その際に、いろんな情報提供も今後もさせていただきたいと思っておりますので、そういうところでご対応させていただきたいというふうに考えております。

【奥澤部会長】 よろしいでしょうか。

それでは、次の資料5-4について、ご検討をお願いしたいと思っております。

いかがでしょうか。

これについては、片山委員。

【片山委員】 私自身が実は、ふぐ加工製品取扱届出というのを1年前にやったんです。これは、流通を行う中で、今はインターネットでの商品の販売等があって、私のときもギフト商品にそういうものが改めて扱うとなった場合に、各ももとの制度は山口県、私どもの本社は実は大阪なんです、登記上のほうに記載してある。東京都と見たときに、東京都だけが実はこの届出制度が必要だということで、管轄の保健所さんにご相談に行ったら、その場で講習を受けて届出を出してきたという経緯があります。そのときに、これはそう思ったときに、今回全国が一緒になって要は、条例によって全然違うんだなということを非常に思って、そのメーカーさん辺りがそういうことをよく知っていれば東京都で販売する場合は、こういう届出がいるんだよとか、そういうことを知らないんですよ。なので、意外と知らないことが多いんだなと思いつつ、今回は、営業的には加工品は、除毒されてもう問題ない商品を扱うということで、その前の処理がしっかりやられていればいいのかなと、こういう届出制度も要らないのかなと、こういうふうに思ったときに、この最後の私自身が気になるのは、その表示上でこの有毒部位の除毒済みであるかとか、その除去者の責任、ここを明確にされていけばいいのかなと。そこは、この表示だと食品表示法での規定はないというふうに書いてるんで、もしかしたらもう書かないでもいい状態でどんどん商品が流通してしまうと。ただし、その責任の除毒、先ほどのこともありましたけども、要は一番重要な工程を経ている毒の除毒をする処理を行うところは、誰が責任でやっているのかというのは、明確にしてあげればいいのかというふうには思うところなんです。

ちょっと先ほどの質問、3にちょっと戻って申し訳ないんですが、先ほどの要は、チェーン展開する場合で例えば、今まで各店舗でやっていたのをやらなくて、その除毒の要は処理をするのを幾つかの店舗に集中してやれば、そこにちゃんと処理施設としての認証を受けていけば、それを持たないでそのチェーン展開のお店で例えば、調理をするとかいうことは可能だというふうに考えていてよろしいんですか。そういう流通のときのまさに処理をするところというのは、重要なその責任は明確にしておかないといけないと思ってるんですよ。ということで、この販売を含めて考えたときに、加工品何かの流通のところはそこは規制は緩めていただいてもいいんですけども、ももとの除毒そのものを試験だとかいうところは、今までどおりにしっかりとやっていただきたいと思います。少しちょっと前に戻って申し訳ないんですが、そういうふうに思っているところです。

【奥澤部会長】 今、2点あったと思うんですが、除去者の責任が明確なのかということと、それから多店舗をやっているときに、除毒をやる施設でやったものをそれ以外のところで資格を持たない人が、その後の調理をやることは可能なのかということですね。

事務局、お願いします。

【稲見食品監視課長】 まず、1点目の表示に関しての部分なのですが、ここにございますとおり食品表示法上の表示義務として、処理業者の氏名とそれから処理施設の所在地を記載するというようになっておりますので、ここで担保できるかなと。もしくは、*印のところにあるとおり、最終処理業者ではなくて、最終的に衛生状態を変化させた事業者をここに記載するんだという規定になっておりますので、仮にそういった事業者の方が書かれていた場合であっても、この6月からHACCP制度を義務化ということで、流通の記録なんかも取っておかなければならないという状況になりますので、どこで処理されたかについては、それは追うことができるだろうというふうに考えております。なので、その部分については、クリアできたのかなというのが1点目でございます。

それから2点目の、除毒処理されたものを別の店舗に持って行ってということなんですが、別の店舗のほうでは、もう除毒済みのものを持って行かれたということになりますので、そちらについては、認証書の登録も必要ないですし、それから加工製品を使うということで、この届出制度がなくなれば届出もする必要がなくなるというふうに考えているところです。

【奥澤部会長】 今のはあれですか、加工製品というのは、包装形態は問わないのでしたっけ。

【稲見食品監視課長】 現状の制度では、包装されたものということになっておりますけれども、緩和した場合に除毒されたものということになるかと思っておりますので、そうなった場合には、既に除毒処理が終わっておりますので、届出制度自体は要らなくなるのかというふうに考えています。

【奥澤部会長】 すると、包装しない通い箱みたいな物でも可能だということですか。

【稲見食品監視課長】 除毒がきちんと済んでいればということになります。

【奥澤部会長】 すみません、ちょっと補足的に質問させていただきました。

片山委員。

【片山委員】 今のご回答いただいて、2番目の件は、そのとおりでお願いしたいなと。その処理をこの言葉遣いで処理と調理とこの例えば、国のやつのところには、実技の試験のところにもそういうことが書いてないんで、ちょっと気になったかなというのはありましたので質問させていただきました。それで、最初の表示のところをこれは加工食品の表示、私自身も毎日やっておりますけども、最終処理者なんですよね。そうすると、今言われたように、加工処理者というのは、除毒された例えば、ふぐのひれみたいなものを購入して、それをスライス処理してお刺身類にするなり何か調理をするというふうになった場合には、その処理者は除毒した人ではないんで、責任がちょっと不明確になるかな。ただ、今言うように立てつけとしては、その仕入れのどこ

ろでしっかりやると。これが、その加工者の方が責任を持ってやらなきゃいけないということをやっぱり、それは、業者的には指導、管轄の保健所さんなりとかいろんなところでしっかりとやっていく必要があるのかなというふうなご答弁でした。

以上です。

【奥澤部会長】 ほかには何かございますでしょうか。

大城委員。

【大城委員】 今のお話にも関連するんですけれども、既存の制度、あるいは新しい制度によってカバーできてくる部分があるかと思うんですけれども、例えば、身欠きふぐを扱う業者さんに対しては、HACCPの指導の延長で、原材料の安全性について、十分指導することができるのかなというふうに思ったりします。例えば、身欠きふぐを購入した場合に、それがちゃんと有毒部位が除去されてるかどうか確認してくださいというような形での指導ができるのかなと思います。現状案に賛成なんですけれども、それに加えてよりそういった別の制度の中での指導を手厚くしていただければ、消費者の方々も安心できるのかなというふうに感じました。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

事務局、何かコメントありますか。

【稲見食品監視課長】 貴重なご意見どうもありがとうございました。

【奥澤部会長】 ほかによろしいでしょうか。

大分時間が押してきております。大体出尽くしたと思いますので、ただいま5-1から5-4について、貴重なご意見をいただきました。これらを踏まえまして、次回の部会において、中間のまとめに向けて引き続きご検討を進めるということとしたいと思います。よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、次第の5にその他というのがございますが、事務局何かありますか。

【稲見食品監視課長】 どうもありがとうございました。

その他の部分ですけれども、今後の検討スケジュールにつきまして、簡単にご説明をさせていただきたいと思います。

資料の3をご覧ください。

こちら、前回の審議会のほうで使わせていただいた資料になりますけれども、本日は5月にやる第1回の検討部会でございます。今後6月ぐらいに、第2回の検討部会を開催させていただきたいと思いますので、また日程等については、後日連絡をさせていただきたいと思いますので、日程調整等にご協力いただけるようよろしくお願いいたします。

以上でございます。

【奥澤部会長】 ただいまの事務局の説明について、何かご質問ありますか。よろしいでしょうか。

(なし)

【奥澤部会長】 また、引き続き検討をよろしくお願いいたします。

これで、本日予定されておりました事項について全て終了いたしました。委員の皆様

様のご協力に感謝を申し上げます。

それでは、進行を事務局にお返しします。

【稲見食品監視課長】 奥澤部会長、どうもありがとうございました。

また、委員の皆様、長時間にわたりまして、ご審議いただきましてありがとうございました。

それでは、これもちまして、令和3年度第1回東京都食品安全審議会部会を終了させていただきます。

どうもありがとうございました。

午後3時54分閉会