

令和 2 年度 第 3 回東京都食品安全審議会での主な質疑・意見

【ふぐの取扱いに係る国の方針に関すること】

- 今回、国で食品衛生法の改正に至った審議等のプロセスを説明していただけるとありがたい。
- ⇒（東京都）現状、ふぐ処理に係る有資格者の認定制度は自治体毎に様々である。このため、今回、国は、輸出促進や自治体間での有資格者受入れ促進を目的として、一定の認定基準を設けることとし、自治体に向け通知を発出した。（参考資料 4）
- 国が認定基準通知を発出した目的の一つに輸出促進があるが、ふぐの輸出の現状や規制はどうなっているのか。（参考資料 5）

【今後の審議会における検討に関すること】

＜全体について＞

- 審議会資料で示されている現状等を踏まえ、審議会での検討を進め、全国統一的な資格要件・基準を設けてほしい。
- 東京都で近年ふぐ毒による食中毒が発生していないのは、厳しい規制の結果によるものと思われ、消費者としては、この状況が今後も続いてほしい。認定基準の全国平準化により、東京都におけるふぐ食の安全性がどれだけ担保できるか、慎重に御検討いただきたい。
- ⇒（東京都）認定基準の検討に当たり、国は有識者からなる検討会で議論し、その結果をとりまとめて、通知を発出している。都においても、国における議論の結果を踏まえ、検討を進める考えである。
- 全国的には家庭でふぐ毒による食中毒が発生しているが、東京都では家庭で発生していない理由は何か。
- ⇒（東京都）家庭における食中毒の発生は、主に自身で釣ったふぐを持ち帰り、除毒が不十分な状態で食べてしまったことが原因の大半と思われる。東京都で発生がない理由を正確に分析することは困難だが、釣りふぐに関する注意喚起等の普及啓発を行っている効果もあるのではないかと。

＜ふぐ調理師免許制度について＞

- 国の認定基準では、従事経験に関する規定がないが、都はこれまでずっと 2 年以上の従事経験を要件として定めてきたのか。また、和食、フレンチ等の種別により従事経験と認める違いなどはないのか。
- ⇒（東京都）これまで長らく 2 年以上の従事経験を要件として求めており、料理の種別による期間の違いは設けていない。
- ふぐ毒による事故は当然防止しないとイケないが、東京都の資格取得要件は全国的にも厳しい部類であり、受験資格については緩和してもよいと考える。イタリア料理店等でふぐを使う例も増えているが、2 年以上の従事経験が必要とされることが障壁となっ

ている。

- 実技試験は、東京都が最も厳しいのか。また、和食と洋食で試験内容に差はあるのか。
⇒（東京都）東京都の実技試験は、一定の時間の中で、丸ふぐを除毒処理し刺身に引くまでの調理と同時に、内臓の鑑別を行うものであり、同等以上の試験を行っている自治体はあまりない。（現行条例において、東京都の試験と同等以上と認めているのは埼玉県、神奈川県等6県のみ）また、和食と洋食で差はない。
- 実技試験の試験官は、誰が務めているのか。
⇒（東京都）東京都の職員（食品衛生監視員等）が務めている。

<ふぐ加工製品取扱届出制度について>

- 身欠きふぐについては、既に除毒された状態であるため、届出制度は廃止または緩和してもよいのではないか。
- 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ることから、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広く周知することが必要であると考える。
⇒（東京都）ホームページ等による周知を行っているが、なかなか行き渡らない部分もあり、（自治体による制度の違いがあることについては）工夫しながら行っていきたい。