

令和3年度

第2回東京都食品安全審議会検討部会

日時：令和3年7月2日（金）午後1時59分～午後3時47分  
場所：東京都庁第一本庁舎42階北側特別会議室A（WEB会議）

午後 1 時 5 9 分開会

【稲見食品監視課長】 定刻より少し早いですけれども、皆さんおそろいのようなので、ただいまから令和 3 年度第 2 回東京都食品安全審議会検討部会を開催いたします。

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、誠に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。議事に入るまでの間、進行を務めさせていただきますので、どうぞよろしく願いいたします。

なお本日は、新型コロナウイルス感染症対策のため、WEB 会議併用の形で開催をさせていただきます。

本検討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方は、挙手の上、目の前のマイクの下側のボタンを押していただき、赤いランプが点灯してからご発言をお願いいたします。発言が終わりましたら、もう一度ボタンを押していただき、赤いランプを消してください。

WEB でご参加の委員の皆様方におかれましては、システム上の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 条によりまして、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、部会委員総数 11 名の過半数に達しており、定足数を満たしておることをご報告させていただきます。

なお本日、石井委員はご欠席、吉田委員は、お時間の都合上、午後 3 時までご出席との連絡を受けております。

それでは、以降の進行は奥澤部会長をお願いしたいと思います。

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】 本日も、前回に引き続き、委員の皆様のご協力の下、部会の円滑な進行に努めてまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

まず、議事に入る前に、事務局から本日の資料について確認をお願いします。

【事務局】 それでは、お手元にご用意させていただきました、本日の資料につきまして確認させていただきます。

ダブルクリップで留めてあるものになります。見にくいと思いますので、外して御確認ください。

まず、次第が 1 枚。それから、次に本日の部会の名簿、表面が委員の皆様の名簿、裏面が事務局の名簿となっているものが 1 枚。

そして、議事の資料になりますが、まず、資料1ということで、「ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について(中間まとめ)」の概要、両面コピーのものが1枚ございます。

続きまして、資料2ということで、ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について(答申(案)の中間まとめ)、こちらが検討部会案になるものですが、こちらがかなり、ちょっと量があるんですけども、表紙、それから、おめくりいただきまして、目次とありまして、本文が、最後のページ、17ページで終わっているものになります。こちらが1部ございます。

続きまして、資料3ということで、令和3年度第1回東京都食品安全審議会検討部会での主な質疑・意見ということでまとめました、両面刷りのつづりになっております資料で、全部で4ページの資料が1部ございます。

それから、参考資料としまして、前回もおつけしたのですが、ふぐの規制に関する法令、通知ということで、おまとめした資料がございます。目次が1枚ございまして、本文が、最後のページが37ページまであるもの、こちらが1部になります。そして、参考資料2としまして、1枚物の図解資料ですが、未処理のふぐの販売における取扱いについてということで、1枚物の資料を御用意しております。

本日の資料は以上になります。

**【奥澤部会長】** WEB参加の委員の方も含めて、ただいま紹介のあった資料は、お手元におそろいでしょうか。

よろしいようですので、本日の議事に入りたいと思います。

最初に、本日の議事の進め方ですが、先般、第1回検討部会において、事務局から検討スケジュールが示されておりますように、本日の部会におきましては、次回の審議会に報告するための中間のまとめ案を取りまとめる予定となっております。その中間のまとめ案の検討に入る前に、前回の検討部会でいただいた主なご質問やご意見と、それらに対する都としての考え方について、資料3により改めて事務局から説明を受け、都としての考え方について検討を加えた後、中間のまとめ案について、ご意見、ご質問をいただく、そのように進めてまいりたいと思います。

それでは、資料3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、お手元にごございます資料3ですが、こちらの御説明をさせていただきます前に、今回の制度見直しに当たりまして、各自治体のふぐの取扱いに係る規制の基となっております「フグの衛生確保について」という国通知が、前回の部会後の5月31日付けで改正されましたので、そちらの情報提供からさせていただきますと思います。

参考資料1なんですけど、こちらの27ページを御覧ください。参考資料1ということで、法令に関するつづりがございます。こちらをご覧くださいと思います。大丈夫でしょうか。27ページになります。

こちらがフグの衛生確保について(厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知)、58年に発出された通知でございます。

こちらの通知ですが、ふぐの処理を行う者及び施設の運用等を通知したものです。

改正の内容につきましては、新旧の対照表で概要を御説明したいと思います。

1 ページおめくりいただきまして、28 ページの新旧対照表、表がついておりますので、こちらを御覧ください。

新旧対照表で、改正のあった部分に下線がついてございます。

まず、右側の欄が旧通知欄になっております。2の(1)として、「フグ処理を行う者は、都道府県知事等が実施する講習会を受講した者」というふうに以前なっていたところですが、改正後の内容、左側の新と書いてある欄ですが、こちらの2の(1)のに、「試験を受験し」と改正されております。ふぐ処理者の認定の方法につきまして、「講習会」から「試験」に内容が改正されたところがございます。

次に、ふぐの処理を行う施設の取扱いにつきまして、右側の旧通知欄、2の(2)、こちらの2行目から3行目にかけて、「あらかじめその旨を保健所に届け出たものであること」、「その旨」といいますのは、ふぐの処理を行う旨ということになりますが、こちら、もともと「保健所に届け出たものであること」となっていたものでございます。

あわせて、なお書き以降になりますが、「保健所が交付する届出済票を施設の見やすい場所に掲示させること」というふうになっておりました。この事項は、東京都のふぐ条例では、認証の申請と認証書の掲示というところで担保してきたところがございます。

この保健所への届出が、改正後の左側の欄、2の(2)では、「営業の許可を受けた施設であって、フグを処理する施設の要件を満たす施設であること」としまして、営業許可制度に組み込まれ、届出済票の掲示につきましては、ふぐを処理する施設である旨記載された営業許可証等の掲示に変わっております。

第1回の検討部会でも御説明しましたとおり、東京都では、営業許可証にふぐを処理する施設である旨の記載はないため、従前の認証の申請及び認証書の掲示により、これを担保できると考えております。

以上が、第1回検討部会后、国通知の改正の新たな動きになりますが、今回の制度の見直しの方向性としては、大きく影響のあるものではないことを申し添えます。

それでは、改めまして、資料3の説明に入らせていただきます。

資料3を御覧ください。

第1回東京都食品安全審議会検討部会での主な質疑・意見についてということで、こちらの資料では、第1回検討部会でいただいた御意見、御質問を確認するとともに、会議で事務局がお答えした内容と合わせまして、改めて東京都の考え方をお示ししております。

まず、前回の資料になりますが、「5-1 ふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについて」、こちらについていただいたご意見がまず書かれております。

未処理のふぐの販売に係る規制について主に4点、御意見をいただきました。

初めの二つでまとめてありますものは、ふぐ毒による食中毒の発生を防止するため、規制緩和せず、現行の販売の規制を維持することに御賛同の内容になります。

後ろの二つにつきましては、販売の規制が東京都だけのものである場合、全国的なふぐの流通の障害となる可能性への懸念と、都内の事業者だけが負担を強いられているのではないかなどの懸念がある旨の御意見を頂戴しました。

この後ろ二つの御意見につきまして、四角枠内に、東京都としての考え方をまとめました。

まず、未処理のふぐの販売の規制につきまして、このたび、全道府県に調査をさせていただきました。令和3年6月1日現在で東京都を含む15自治体で規制があり、未処理のふぐの取扱いについて慎重な対応が取られていることが分かりました。

都内・都外事業者の未処理のふぐの販売については、こちらは、ちょっと簡単な模式図で確認したいと思います。参考資料2、一番最後の資料になりますが、こちらを御覧ください。

都内に入ってくる未処理のふぐの流通を図解しております。右側の網かけのエリアが都内、左側が都外となっております。

まず、都内の事業者間の流れですが、右端の上のところ、都内の水産事業者等が認証施設ということになりますが、都内では、未処理のふぐの販売は、ふぐ調理師への販売、認証施設での取扱いという規制がございますので、真ん中の認証施設にしか販売ができず、下にごございます無認証施設への販売はできません。左上の都外、他自治体の水産事業者等から都内に未処理のふぐが入ってくる流れについては、真ん中上の都内認証施設への販売は、ふぐ条例上も問題はありませんが、下の無認証施設への販売については、販売先である無認証施設での未処理のふぐの取扱いはこれ以降できませんので、実質的に流れが止まる形となります。

なお、食品衛生法に基づくHACCPに沿った衛生管理では、いずれの事業者も取り扱う食品について確認して仕入れ、その取扱いについて記録等を行うことが必要となります。そういった観点からも、未処理のふぐの適正な取扱いについて指導していくことが可能と考えております。

よって、都内の水産事業者等と他自治体の水産事業者等は、認証施設にしか販売できないことになり、両者に実質的な差異はないと考えております。

また、左側に、都外での流通についても図解しておりますが、都外の事業者間の取引については、その自治体の規制状況によることとなります。

それでは、再び資料3に戻って御説明をさせていただきます。

東京都の考え方の2パラ目のところに、「都外事業者が」と始まるパラグラフでは、今説明した内容について申し上げます。

販売規制が流通の障害となるという御懸念につきましては、都外事業者が都内に拠点を設けて販売を行う場合、専任の有資格者の設置及び認証の取得が必要となりますが、ふぐ処理者の認定要件の全国平準化により、今後、他自治体からの有資格者の受入れが促進され、認定取得も容易となることが想定され、未処理のふぐの流通が活性化していくものと考えられます。

これらの御懸念へのお答えも踏まえまして、東京都としては、多種多様なふぐが流通している実態を考慮し、安全性確保の観点から、販売における有資格者の関与を確実なものとする、現行の規制の継続が今後も必要と考えております。

続きまして、「5-2 ふぐ調理師免許制度の見直しについても、たくさんの御意見をいただきました。

まず、現行のふぐ調理師試験の取扱いについてということで、そのまま残して、新

たなふぐ処理者の試験と2本立てにしてはどうかという御意見をいただいております。

この御意見につきまして、次ページを御覧ください。

東京都としては、次のように考えております。

自治体によりふぐ処理者の認定要件が異なっており、自治体間におけるふぐ処理者の資格の受入れが進んでいないことなどから、今回、国は、ふぐ処理者の水準の全国平準化を目的とした認定基準を示しました。これを受けて、各自治体は、国の認定基準を踏まえ、規定の必要な見直しを行うことが求められています。

国の認定基準は、有毒部位の除去等が確実にできることを確認することを求めています。調理技術を確認することを求めているものではございません。

他自治体の有資格者の相互乗入れ等、ふぐ処理者の認定要件の全国平準化を円滑に進めていく上で、今回の見直しに当たっては、調理技術の部分を外しまして、国の方針に対応していくべきと考えております。

また、現行のふぐ調理師免許の取扱いについて、新制度の有資格者との差別化や、再受験が必要なのかなどの御質問もいただいております。

これにつきましては、中ほどの四角に書いておりますが、東京都としましては、今後、制度の在り方について、審議会答申をいただき、それをベースに条例改正、試験制度の改正など、具体的な作業に入っていくため、現段階では細かな内容までは言及できませんが、ふぐ調理師免許制度の見直しに当たっては、安全性確保の観点から、これまでと同様に、有毒部位の除去等が確実にできることを確認する試験内容とするとともに、従前の免許取得者に再受験などの不利益がない仕組みとなるよう検討していきたいと考えております。また、制度の見直しを行う際には、関係者に新旧資格の混同が起きないように、資格名称の取扱いについても検討していきたいと考えております。

続きまして、実技試験における調査技術の取扱いについて、実技試験の対象となる部分について御質問をお受けしております。

東京都としましては、繰り返しになりますが、ふぐ調理師免許制度の見直しに当たっては、有毒部位の除去等が確実にできることを求める国の認定基準を踏まえ、実技試験において、ふぐの処理までを範囲とし、調理技術については実技試験の内容から外す方向で、国の方針に対応していきたいと考えております。

続きまして、ふぐの種類鑑別についてですが、現行の実技試験でのふぐの種類鑑別について、現行のままとするのか、また、次のページになります。御覧ください。

近年、交雑ふぐ（雑種ふぐ）の増加を問題視しているといった御意見もいただいております。

これに対しまして、東京都としては、ふぐの種類鑑別については、ふぐ処理者は、食用可能なふぐ22種について、種類ごとの形態学な特徴を理解して鑑別できることが求められるため、東京都の実技試験では、入手可能な最大の種類数、こちら、資料のほうでは20種類弱程度と書いてございますが、その時点で入手可能な最大数を、実物を用意しまして、その中から5種類のふぐを選別して出題しています。

国の認定基準において、ふぐの種類鑑別は実物5種類以上のふぐを鑑別することとされており、都の現行の試験内容は、それを十分に満たしているため、種類を増やす

必要はないと考えております。

一方、御懸念のとおり、東京都は多種多様なふぐが流通し、雑種を含む種類不明ふぐも多く確認されている実態があり、近年、ふぐの種類鑑別はより重要なものとなっていると認識しております。このことから、ふぐ調理師及びふぐ取扱所認証施設の営業者に対しまして、食用不可のふぐや雑種ふぐに関する情報提供等につきまして、衛生講習会等の機会を通じて情報提供を行い、知識の向上を図っていくことで対応していきたいと考えております。

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いただいた御意見ですが、専任の有資格者の設置につきまして、一般の和食店やイタリアンなどで専任の処理者を必ずしも置かなくてもよいケースも出てくるのではという御意見や、チェーン展開する店舗での除毒処理の集中化と、除毒の際のふぐ処理者の責任の明確化について、御意見を頂戴いたしました。

東京都としましては、ふぐ毒による食中毒は、命に係わる重大事故となるおそれが高く、その除毒処理には有資格者が確実に関与する必要があるということが、まず大前提であると考えております。

狭い地域にふぐ取扱所が多く存在し、有資格者が複数の施設で兼任することが容易な環境である東京都の実情を踏まえますと、有資格者の下でふぐの処理等を確実に合わせるために、施設ごとの専任の有資格者を設置する仕組みが引き続き必要であると考えております。

チェーン展開する店舗での除毒処理の集中化の御意見につきましては、認証を受けた店舗で確実に除毒された身欠きふぐを別の店舗に運び調査する形であれば、調理のみを行う店舗について認証は不要ですが、除毒処理を行った店舗のふぐ調理師は、「ふぐ調理師以外の者に未処理の食用のふぐを販売しないこと」、この販売は、不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含んでおります。こういった義務がありますので、確実に除毒処理が行えていなければ、認証のない別店舗に運ぶことはできない。このことを念のために申し添えております。

ふぐ処理者の責任の明確化については、都は認証書の掲示を義務付けており、専任のふぐ調理師、今後は新たな名称の有資格者となりますが、その氏名を都民が確認できるような仕組みで担保されると考えております。

また、ふぐ取扱所の認証について、更新の仕組みを設け、更新の際に、ふぐに関する情報提供を要望したいというような御意見も頂戴しております。

こちらに対する東京都の考えは、次のページを御覧ください。つづりの最後のページになります。

東京都としましては、飲食等施設におけるふぐ毒の食中毒事故は、近年発生しておらず、免許認証更新という厳しい規制を設けることは難しいところです。そこで、ふぐ取扱所に対する監視・指導や、衛生講習会等の機会を通じて、ふぐ調理師及び認証施設の営業者に対して、食用不可のふぐや雑種ふぐに関する情報提供等を行い、知識の向上を図っていききたいと考えております。

最後に「5-4 ふぐ加工製品取扱制度の見直しについて」は、取扱制度の廃止という見直しの方向性に賛成ではあるが、食品表示法でカバーできない有毒部位除去済

であること、それから、除毒済確認者の表示がなくなっても、除毒処理は最も重要な工程であるため、責任の所在が明確になっていればよいといった御意見を頂戴しました。

東京都としましては、ふぐ加工製品の除毒状況は、届出制度の導入前と比べ、大きく改善されていると認識しております。また、国が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、少なくとも低くなることはなく、今後もふぐの加工製品の安全性は維持されていくものと考えております。

食品衛生法に基づくHACCPに沿った衛生管理では、事業者は取り扱う食品について、表示等により安全性を確認し、仕入れ、販売等を行うことが必要となります。HACCPに沿った衛生管理の適正な運用を指導していくことにより、ふぐ加工製品の仕入れ等に関する記録の作成、保存が行われるため、除毒処理を行った事業者を確認することが可能となります。

こうしたことから、ふぐ加工製品取扱届出制度は廃止しても差し支えないと考えております。

以上で説明を終わります。

【奥澤部会長】 ただいま前回の検討部会でいただいた主なご質問、ご意見を踏まえて、それらに対する都としての考え方について、当日の事務局の説明に加え、その後説明を補足した内容も含めて、資料3と参考資料2により事務局から説明がありました。これらについて検討を進めてまいりたいと思いますが、前回同様、四つの部分に分けて進めてまいりたいと思います。

最初に資料3の1ページ、冒頭、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の部分、これについてご発言をお願いいたします。

いかがでしょうか。

岡本委員。

【吉田委員】 よろしいですか。吉田です。

【奥澤部会長】 ちょっとお待ちください。会場のほうで1人、ご発言者がいらっしゃいますので、その次にお願いいたします。

【吉田委員】 分かりました。

【岡本委員】 すみません。

この東京都の考え方において、「6月1日現在で、東京都を含め15自治体で規制が行われており」と書いてありますけれど、ほかの県・府ではどうなのでしょう。

【奥澤部会長】 事務局、よろしく申し上げます。

【稲見食品監視課長】 前回の検討部会でのご意見を踏まえまして、6月1日現在の状況につきまして、47都道府県に全国調査を行いました。そのところ、未処理の、いわゆる丸ふぐの販売を規制しているというお答えをいただいた自治体が15、そして規制していないというお答えをいただいたのが31ございまして、残り1件につきましては、未回答という状況でございました。

15件という数が多いのか少ないのかという話にはなるかと思っておりますけれども、少なくとも47都道府県のうち大体3分の1ぐらいの自治体で規制をしているという状況なので、非常に慎重に扱っているという状況がうかがわれるかというふうに考えて



おります。

【岡本委員】 ありがとうございます。

【奥澤部会長】 よろしいですか。

【岡本委員】 はい。

【奥澤部会長】 それでは、吉田委員、よろしく願いいたします。

【吉田委員】 今の方と同様の質問なので、結構でございます。ありがとうございます。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

ほかはいかがでしょう。

特にないようですので、先に進めさせていただいてよろしいでしょうか。

(異議なし)

【奥澤部会長】 それでは、次に1ページの下から3ページの中ほど、資料5-2、ふぐ調理師免許制度の見直しについての部分について、ご発言をお願いいたします。

いかがでしょうか。

小栗委員。

【小栗委員】 すみません。一つだけお聞かせ願いたいんですが、資料3の2ページ、実技試験における調理技術の取扱いについてということなんですが、「国の認定基準によるふぐ処理者は除毒までできる」ということなんですが、実際、試験の内容というか、実技試験のときは、どこまでをもって除毒作業が終了したというふうになるのか、お考えを聞かせていただきたいんですが。

【奥澤部会長】 事務局、いかがでしょう。

【稲見食品監視課長】 今の試験内容で申し上げますと、まず丸ふぐをさばいていただいて、内臓を出していただいて、内臓をまず鑑別していただく。

その後に、現在はトラフグを実技試験で出しておりますので、皮の皮引きと言われる部分を開始するということになりますけれども、皮自体は食べられるものになりますので、皮引きの部分は、食べられるものをよりおいしく食べるための調理というふうに考えておりますので、皮引きの前までを試験として出していきた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】 皮引きの前までということは、今現在、実技試験では、食べられないもののバット、それから食べられるもののバット、二つ分かれておるんですが、我々は、要するに試験を受けたことのある人であれば、食べられないものは、要するに内臓の種類を鑑別、内臓を個々に分けて、その名称を札づけする。それから、食べられるほうのものというのは、ちり材という観念で食べられるものを作っているんですけども、そこまで入るということでよろしいんですか。

【奥澤部会長】 はい、事務局。

【稲見食品監視課長】 試験の細かい内容につきましては、ここで方向性をご理解いただいて、答申をいただいた後に設計をしていくものと考えておまして、今ここで、ここまで確実にやりますというのは、ちょっと今申し上げられない状況でございます。

【小栗委員】 分かりました。ありがとうございます。

【奥澤部会長】 よろしいでしょうか。

真貴田委員。

【真貴田委員】 今の小栗さんの質問の続きなんですが、そういう試験をやるというのに当たって、東京都の皆様方が決めるのか、もうちょっと上の方が決めるのか、どういうところでそういうことが決まるんですかね。本来でしたら、現在、我々は扱っていますよね。本当に我々は底辺でやっております。そういう我々の意見を本当は聞かないと、お分かりにならないでしょう。例えば皮のとうとみになめたれがついているとか、アラになめたれがついているとか、隠れた腎臓がついているとか、エラの破片があるとか、そういう細かいところまできちっと試験で判断できないと、大変危険なことになると思います。もう、ある程度、変なふうに、簡単に試験が受かってしまうと、毎回言っておりますが、もう本当に事故につながることになりますので、最小致死量というのは、ほんのちょびつとのことなんです。そういうところは、だから、どういうところでお決めになるのかなというのをちょっとお聞きしたいなと思っております。

【奥澤部会長】 事務局、いかがでしょう。

【稲見食品監視課長】 試験の詳細につきましては、恐らく東京都の内部で要綱等を作りまして、それに基づいて実施していくということになります。ただ、その要綱等を作るに当たっては、やっぱり専門家の先生方にもご意見を伺いたいなと思っております。今の段階で細かいことは申し上げられないんですけれども、そのような形で検討しているところでございます。

【奥澤部会長】 というふうで、よろしいですか。

大城委員、お願いします。

【大城委員】 私も関連してなんですけれども、参考資料2の3で、身欠きふぐの違反数みたいな件数が掲載されているじゃないですか。平成22年の調査、築地でやったところ、29匹中の6品目で有害部位除去不十分だったというふうなことが出ています。多分、恐らく、今までの委員の皆さんが懸念されているのは、まさにここじゃないかなというふうに思うわけですね。

ですので、例えば今、トラフグの例を取って挙げていらしたので、皮も食用となりますけれども、どちらかという、皮が有毒部位という魚種もありますので、そういったところを十分検討、実際に、こういう実態というか、エビデンスがございまして、そういうことを勘案した上で、進めていっていただきたいなということじゃないかなというふうに感じた次第です。

以上です。

【奥澤部会長】 事務局、何かコメントがありますか。

【稲見食品監視課長】 22年度の調査について、すみません、今、手元に詳細がないんですけれども、確か腎臓が少しついてたというふうな事例が散見されたということでございまして、そういった部分については、試験のほうでしっかり確認できるものというふうに考えているところです。

【奥澤部会長】 そういうような事例も考慮しながら、試験の中身を今後検討され

ていくということでもよろしいですかね。

【稲見食品監視課長】 おっしゃるとおりです。はい。

【奥澤部会長】 大城委員、よろしいですか。

【大城委員】 はい。皮の除去が不十分というのも、どこかで聞いた覚えがあるんですよ、身欠きふぐで。そういった事例というのを聞いた覚えがあるので、ぜひ、その辺も考慮していただいて。多分、一番現場の方々が懸念されているのは、そちらの部分だと思いますので。この場で決めることではないと思うんですが、今後、詰めていく際に、その辺を十分考慮していただきたいなと思います。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょうか。

(なし)

【奥澤部会長】 よろしいようでしたら、次に進めさせていただきます。

次は、3ページの中ほどから4ページの冒頭にかけて、資料5-3、ふぐ取扱所認証制度の見直しについての部分について、ご発言をお願いいたします。

いかがでしょうか。

小栗委員。

【小栗委員】 今回の認証制度システム、現行のシステムですと、例えば一つのビルの中に1階、2階、3階と店舗がありまして、経営者がお一人だということでも、それぞれの階の調理場には、専任のふぐ調理師が必要、それから認証書も必要ということになっておりますが、改正後は、国の考え方でいくと、例えば1階で除毒処理を行えば、2階3階の店舗には、専任のふぐ調理師さんは要らないということで認識してよろしいですか。

【奥澤部会長】 事務局、いかがですか。

【稲見食品監視課長】 1階、2階、3階は、別々の営業許可を取られているケースというふうに考えてよろしいのでしょうか。お話しいただいたのは。

【小栗委員】 はい、そうですね。

【稲見食品監視課長】 そうしますと、1階だけで処理をして、2階、3階に持っていくということであれば、1階に専任の有資格者がいて、認証施設として取っていただければ、そのほかの階は要らないということになります。

【小栗委員】 分かりました。ありがとうございます。

【奥澤部会長】 今の説明は、要するに1階の段階で除毒作業は全て完了しているという前提ですね。

【稲見食品監視課長】 そのとおりです。その想定でお答えをしております。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょうか。

小栗委員。

【小栗委員】 すみません、続けまして。

ふぐに関する情報提供についてなんですが、今現在、飲食店さん、ふぐ料理を出されている飲食店さんに関しましては、たしか11月か12月に、保健所さんのほうから検査を兼ねた情報提供などがあるということをお聞きしております。また、市場内、豊洲市場、築地市場からもそうでしたのですが、ふぐのシーズンが始まる前に、ふぐ取扱衛生講習会というのを10月とか、毎年行っておりましたが、そのときにだけし

か情報が来ないというのは、非常に分かりづらいことがあった傾向があります。

昔、こういうことがありまして、ナシフグという種類のふぐがあったんですが、最初、普通に流通されていたものが、厚労省のほうから、これは流通できないよというように、全く流通がなくなり、数年後に、また身欠きの状態であれば食用として流通していいよという変更があったんですが、その情報が流れてくるのが、衛生講習会をやらないと情報が来ないということが多々あります。ほかのふぐに関しましても、そういう情報は、年1回の衛生講習会、取扱衛生講習会でしか情報を得ることができません。いまだかつてそうだったんです。できれば、何か変わったことが、厚労省のほうからでも、そういう情報が流れてきたら即座に、ふぐを取り扱う調理師さんなり飲食店さんなりに即座に通達できるようなシステムにはならないのでしょうか。

【奥澤部会長】 事務局、いかがでしょう。

【稲見食品監視課長】 そうですね、現在も、なるべく早い段階で情報提供させていただくというような取組はしているというふうに認識しておりますけれども、なかなか不十分であるというご意見ですので、ちょっと検討させていただければというふうに考えております。

今回のように、条例改正とか、それから、ふぐの取扱いが大きく変わるような場合には、個別に説明会であるとか、あるいは普通の夏季に行うような講習会でも、情報提供を行っていきたいと考えておりますので、引き続き、なるべく情報が行き渡るような形で進めていきたいというふうに考えております。

【小栗委員】 できるだけスピーディーに情報提供していただくと、非常に助かるんですけども。私も豊洲市場でふぐを取り扱っている者にとっては、流通業なので、実際に調理をすることがありません。ですから、これは商品として、食用商品として流通させていいものかどうか、例えばある種のふぐは駄目だよ、ある種のふぐはよくなったよとかという変更の事例に関しましては、早急にいただかないと、実際に産地のほうから豊洲市場に入荷しても、それが大卸さんのほうに、ちゃんとこのふぐは流通していいふぐ、このふぐは流通しちゃいけないふぐというような情報が流れていないと、我々、仲卸としても、流通させようがないというか、戸惑ってしまうことが多々ありますので、極力、スピーディーな情報の提供をお願いしたいと思います。よろしくをお願いします。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 ちょっと繰り返しになってしまいますけれども、流通できるふぐの種類が変わったとか、そういった大きな改正の場合は、なるべく早く情報提供しているものというふうに認識しているんですけども、そこが足りないというご意見でございますので、なるべく早く情報が行き渡るように努力していきたいというふうに思います。

【小栗委員】 よろしくをお願いします。

【奥澤部会長】 真貴田委員。

【真貴田委員】 今、小栗さんのとちょっと関連するんですけども、前回も私ちょっとお話をさせていただいたと思うんですが、例えばそういう新しい情報をまず東京都がやるのでなくて、今度は全国平準化になりますので、厚労省のほうから発信する

ような形をつくっていただいたほうがいいと思うんですね。ですから、それはもう東京都はやっぱり全国のリーダーシップを取っていますので、東京都のほうから厚労省のほうに、平準化するならば、厚労省のほうから、そういうホームページを作って絶えず発信をしていくというのがいいと思います。

以上です。

【奥澤部会長】 事務局、何かコメントありますか。

【稲見食品監視課長】 現在も、厚生労働省のほうから私どもに通知という形で情報提供いただいて、それを皆様に情報提供という形でさせていただいております、通知自体は、厚生労働省のホームページに載っているんですけども、ただ、非常に見にくいようなつくりになっていますので、なかなかご理解いただけていないのかなというふうに考えております。なので、先ほど申し上げましたとおり、魚種が変わったとか、そういったような、大きい変更があった際には、なるべく早く情報が伝わるように努めてまいり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、よろしいですか。

【真貴田委員】 はい。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょうか。

(なし)

【奥澤部会長】 それでは、次に進めさせていただきます。

最後に4ページ、資料5-4、ふぐ加工製品届出制度の見直しについての部分について、ご発言をお願いいたします。

片山委員。

【片山委員】 今回の改正で、全国での平準化が取られるということで、東京都は今まで一番厳しい制度だったと思います。国のやられることは、それをできたという前提で考えれば、既に除毒されて問題がない商品を扱うということで、届出制度を廃止するということは賛成します。

ここに書いてありますように、除毒の処理をしたところについては、制度だとか、いろいろと、しっかりとやっていただくとともに、ここにHACCPの衛生管理の適正な運用ということで、どこから仕入れた原料であり、この処理をどこが行ったかということの記録をしっかりと残すということが前提になっています。今後、東京都や保健所さんがその点を十分、しっかりと指導していただきたいと思っていますところ。以上です。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

何か、事務局、コメントありますか。

【稲見食品監視課長】 HACCPの制度化につきましては、本年6月から本施行というところで、今、保健所のほうも、いろんな施設に回って指導をしているところでございますので、この制度が円滑に進むような形で、指導を繰り返していきたいというふうに思っております。

【奥澤部会長】 片山委員、よろしいですか。

【片山委員】 はい。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょうか。

岡本委員。

【岡本委員】 すみません。一番最後の行に、「ふぐ加工製品取扱届出制度は廃止しても差し支えない」というのは、まだ決まっていないということですか。すみません。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 ここの検討部会の中でご意見をいただいて、ご了解をいただければ、答申という形で親会のほうでまとめていただき、それを基に、私ども条例を改正していきたいというふうに考えております。条例を改正するまでは、この制度、まだなくなっていないという状況になりますので、そこはちょっとご理解いただければと思います。

【岡本委員】 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か。

吉田委員、よろしく願いいたします。

【吉田委員】 ちょっと教えてください。全国平準化、全国におけるふぐ処理の水準は現状と同等以上になると。その予定なんですけれども、東京都のスピード感と他府県のスピード感というのは、大体一致するものかどうか。つまり東京都内で除毒され、加工製品になった、いわゆる身欠きになったものというのは、恐らくかなりなハイレベルで、安全と安心は担保されるんだと思っているんですけれども、他府県で除毒され、東京都に身欠き、加工製品が入ってくるといった場合、他府県の除毒の程度とスピード、スピードといったら、それは条例改正のスピードということですが、それは東京都と同じかどうかというのは、どういうタイミングになりそうですか。今のところで結構ですけれども、教えてください。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 実は、国が全国平準化の通知を出した中で、令和3年度中には自治体の調査を行って、どの程度改正しているかを発表するというところをおっしゃっています。なので、その調査に合わせて、各自治体、現在、制度の改正を行っているところと。そういうふうに認識しております。

【吉田委員】 いずれ確認はできるわけですね、他府県の状況も。

【稲見食品監視課長】 国のほうは、令和3年度中に調査をすると言っておりますので、そこが公表されれば、他府県の情報は分かってくるということになります。

【吉田委員】 分かりました。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

ただいま資料3について、ご質問、ご意見をいただいたところでございますが、各検討課題に対する東京都の考え方について、ご了解いただけますでしょうか。

(異議なし)

【奥澤部会長】 吉田委員、よろしいですか。

【吉田委員】 はい、了解です。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

それでは、次に、このことを踏まえまして、中間のまとめ案の中にどのように記載していくか、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、ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について、答申案の中間まとめについて説明させていただきます。

中間まとめの検討部会案につきましては、まず、資料1でその概要を御説明させていただきます。

資料1のほうを御覧ください。

両面印刷の資料になります。「ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について（中間まとめ）」部会検討案「概要」となっております。

こちらには、検討部会で審議いただいた課題を中心にまとめております。表面は、ふぐの取扱いに係る現行の規制の内容です。

まず、国の規制として、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、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が可能となっております。

加えて、国からふぐの衛生確保について通知が発出されており、こちらについては、先ほど改正となった厚生省課長通知について御説明しておりますが、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などが示されており、これらを基に、各自治体が条例や要綱等により地域の実情に応じた規制を実施してきました。

東京都では、東京都ふぐの取扱い規制条例、同条例施行規則を設けております。本条例の規制範囲は、未処理のふぐの取扱いとして、食用のふぐを販売又は販売の用に供するための貯蔵、処理、加工若しくは調理することとしています。

規制の柱は全体で三つございます。

まず、未処理のふぐの取扱いに係る一つ目の柱としまして、人に対する規制であるふぐ調理師免許制度がございます。ふぐ調理師の認定については、受験資格として、調理師免許を取得していること、ふぐ調理師の下で2年以上の従事経験があることを要件としております。また、試験内容は、学科試験として条例・規則に関すること、ふぐに関する一般知識。実技試験として、種類鑑別、内臓識別、除毒処理、これには調理技術が含まれております。これらを確認しています。また、他自治体からの受入要件としては、都と同等以上の試験内容である自治体、これは下に米印で6自治体を挙げておりますが、その免許取得者で、調理師免許を持つ者かつ都知事が行う都条例及び規則に関することを扱った講習会を受講した者としております。

二つ目の柱は、施設に対する規制であるふぐ取扱所の認証制度です。ふぐの取扱いを業として行う場合、ふぐ取扱所ごとに専任のふぐ調理師を設置し都知事の認証を受けなければならないという制度です。また、認証を受けた際に交付された認証書、これには、認証書記載事項とありますが、ふぐ取扱所の名称、所在地、専任のふぐ調理師氏名が記載されていますが、これを施設の見やすいところに掲示しなければなりません。

最後に、身欠きふぐ等の除毒処理済みのふぐの取扱いに係る三つ目の柱として、ふぐ加工製品取扱届出制度があります。ふぐ加工製品とは、処理の終わったものであって身欠きふぐ、精巢、それからふぐ刺身、ふぐそう菜、その他そのまま食用に供され

るもの及びふぐちり材料その他過熱等の調理を行い食用に供されるものとされています。

身欠きふぐ等の処理済みのふぐの取扱いに係る規制として、ふぐ加工製品取扱届出制度があります。ふぐ加工製品の取扱いを行おうとするものは、施設ごとに届出を行うとともに、交付された届済票を施設の見やすい場所に掲示しなければなりません。

また、身欠きふぐ及び精巢のふぐ加工製品については、容器包装に入れられ見やすい箇所に規則で定めた表示が必要です。具体的には、身欠きふぐについては、有毒部位除去済である旨、それを表示したふぐ取扱所所在地及び営業者氏名、精巢については、精巢である旨の表示が必要になります。加えて、ふぐ加工製品の仕入等に関する記録の作成・保管が義務付けられています。

以上が、これまでの国、東京都のふぐの取扱いに係る規制の概要になります。

続いて、裏面を御覧ください。

こちらには、今回制度の見直しを検討することになりました背景、それを踏まえての見直しの方向性案をまとめております。

まず、検討の背景としまして、上の枠内を御覧ください。

国の動きとして、今般の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り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。

また、ふぐ処理者の知識及び技術の全国平準化を目的として、ふぐ処理者の認定基準について、国通知が発出されました。本通知により、ふぐ処理者の認定に必要な事項、試験科目等、それから他自治体の有資格者の受入れに関する手続き等が示され、各自治体は、これに基づき条例、要綱等の見直しを行うこととなりました。他自治体の有資格者の受入れに際し、地域の実情を踏まえた追加要件の設定が可能となりまして、東京都についても、地域特性や現状に留意し、制度の見直しを行うこととなりました。

東京都の地域特性及び現状としては、

ふぐの流通状況について食用不可、種類不明ふぐを含め、多種多様な種類のふぐが流通している実態があるということ。

ふぐを取り扱う認証施設について施設数が多く、また多店舗展開する施設が多いという特徴があること。

また、ふぐを処理する施設である旨の掲示について東京都では、認証書の掲示により有毒部位の確実な除去等ができると知事が認めるものを設置した施設であることを都民に明示できていること。

そして、ふぐ加工製品の状況について、都内卸売市場内の身欠きふぐの除毒処理状況が大きく改善されていることが挙げられました。

これらを踏まえ、中間まとめの結論の部分になりますが、見直しの方向性案を下段の枠内にまとめました。見直しを行った課題は四つです。

まず一つ目の規制の範囲については、引き続き「処理」と合わせ、「販売」、「販売の用に供するための貯蔵」の規制を継続し、「加工」、「調理」を規制範囲から除外するものとししました。その理由として、「販売」、「販売の用に供するための貯蔵」の規制継続



については、有資格者の関与が確実にすることで、食用不可のふぐの排除が図れること、また、「加工」、「調理」を除外することについては、「加工」、「調理」の前提に「処理」があること、「処理」について規制は継続されるため有毒部位が確実に除去されるため、加工調理を除外しても安全性が確保されることが挙げられます。

続いて、二つ目のふぐ調理師免許制度の見直しについては、国の認定基準及び東京都の実情に基づき次のとおり見直すこととしました。

まず、受験資格については、従事経験、調理師免許取得という要件をなくします。

また、試験内容については、受験資格要件から調理師免許取得が外れることにより、学科試験では、今まで調理師免許取得者であることから確認してこなかった、水産食品の衛生に関する知識の課題を加えることとなります。

実技試験については、国の認定基準では、有毒部位の除去等が確実にできることが求められており、調理技術の確認は求められていないことから、除毒処理の課題から調理技術の確認を外します。

そして、他自治体からの有資格者の受入要件については、都と同等以上の試験内容である自治体の認定取得者で、都の講習会を受講した者という条件を維持しますが、講習会の内容については、これまでのふぐ条例、規則に関することに加え、多種多様なふぐが流通する東京都の実情を踏まえて、都内に流通するふぐに関することを加えることとしました。

続いて、三つ目のふぐ取扱所認証制度の見直しについては、現行制度を維持継続することとしました。これは、東京都には、多くのふぐ取扱所があり、多店舗展開している施設が多いことなど、有資格者が複数施設で兼任することが容易な環境であるため、確実に有資格者の下でふぐの取扱いをさせるために専任の規定が引き続き必要であるためです。

また、認証書の掲示義務については、ふぐ処理施設であることを都民に明示するために必要です。なお、ふぐの衛生確保についての国課長通知の改正により、ふぐを処理する施設である旨を記載したものを掲示することについて運用が示されていることも理由として挙げられます。

最後に、ふぐ加工製品取扱制度については、廃止の方向で見直します。見直しの理由としては、次のとおりです。

ふぐ加工製品の除毒状況は大きく改善しており、一般食品と区別して取り扱う必要がないこと。

また、身欠きふぐ及び精巢について、食品表示法により資料に記載の義務表示事項が規定されていること。

さらに食品表示法の義務表示において、処理業者と除毒処理業者以外のものが表示された場合でも、食品衛生法の改正に伴いHACCPに沿った衛生管理が事業者義務付けられたことにより、ふぐ加工製品の仕入れ等に関する記録から、除毒処理者を確認することができるため、制度を廃止したとしても衛生管理、安全性の確保に必要な事項は担保されるからです。

以上が、中間まとめの検討部会案の概要となります。

続きまして、資料2、ふぐの取扱いに関する制度の在り方について、答申案の中間

まとめの本文についてご説明します。資料のを御覧ください。

まず、中間まとめ案の構成について御説明します。表紙をめくっていただくと目次がございます。

中間まとめ案の構成は、大きく分けて4章構成となっております。

「はじめに」の部分は、審議会への諮問に係る導入部になっています。

第1としまして、ふぐ毒及びふぐの取扱いに係る規制（食品衛生法改正前）とございますが、こちらで現行の規制について説明をします。

続いて、第2でふぐの取扱いに係る規制の見直しの背景として、食品衛生法に伴うふぐ処理施設の施設基準や、公衆衛生上必要な処置の規定、そして国によるふぐ処理者の認定基準の策定、加えて東京都の地域特性と現状をまとめてあります。

第3として、東京都の規制の現状と見直しの検討において留意すべき点を挙げております。

第4として、「ふぐの取扱いに関する制度の在り方について」見直しの方向性を取りまとめており、ここが、中間まとめ案の結論になります。

この流れは、第1回検討部会の資料5-1から5-4を御検討いただいた資料の構成がそのまま反映されております。第4の結論部分につきまして、まず「1 制度の在り方の検討における基本的考え方」ですが、ふぐ処理者の水準の全国的な平準化を目的として策定された国の認定基準を踏まえること、現行の都のふぐ条例が制定された背景や、東京都のふぐの流通状況等の実情を踏まえることを挙げております。

続いて、2としてふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについて、3としてふぐ調理師免許制度の見直しについて、次ページを御覧ください。

4として、ふぐ取扱所認証制度の見直しについて、5として、ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについてというように四つの課題をまとめており、資料1で御説明した骨子、概要で御説明しました骨子を肉づけした形となっております。

なお、資料3で第1回検討部会での御意見とそれに対する東京都の考え方をお示しし、ただいま御検討いただいたところですが、第4の結論の部分に改めてこちらが追加されております。

まず、11ページをご覧ください。

2、ふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについてのほうにつきまして、(1)として販売、販売の用に供するための貯蔵取扱いについて記載がありますが、こちらの3パラグラフ目、「現在」から始まるパラグラフですが、こちらに全国道府県の販売の規制の状況に関する記載を入れてあります。

また、続くなお書きで始まるパラグラフでも、参考資料2で御説明した都内に流通する未処理のふぐの販売の規制について、確実に有資格者が関与する仕組みであることについて、記載があります。

続きまして、12ページを御覧ください。

3番、ふぐ調理師免許制度の見直しについてのほうにつきまして、(2)の試験内容についての部分ですが、最後のな書きから始まるパラグラフですが、こちらに試験名称の変更の検討と、既に免許を取得された方への配慮について記載があります。

次に、13ページを御覧ください。

4番のふぐ取扱所認証制度の見直しの項につきまして、最後の「また」から始まるパラグラフですが、認証施設に対する最新の知識の付与として情報提供の必要性の御意見に関して記載が入っております。

次に、14ページを御覧ください。

こちら、5のふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについての項になりますが、こちらのページの2パラグラフ目の後半部分になります。「また」から始まるパラグラフの後半部分になりますが、除毒処理を行った事業者の確認できる仕組みについて、除毒処理者以外のもが表示された場合であってもということ、それが確認できる仕組みについて記載があります。

続いて、15ページを御覧ください。

「おわりに」としまして、見直しのほう構成案のまとめを記載しています。資料3の反映としましては、3パラグラフ目、「また」から始まるパラグラフですが、多種多様な種類のふぐが流通している東京都の実態を踏まえ、食用不可のフグや雑種ふぐに関する情報等について、有資格者及びふぐ取扱所の営業者に対して情報提供を行い、有資格者の知識の向上に寄与していくことなど、制度の見直しに加えて、必要と思われる事項として、いただいた御意見等をこちらの「おわりに」の中にまとめてあります。

最後に、統計資料の更新について御説明します。

中間まとめ案の16ページを御覧ください。

参考資料1としまして、こちらは、第1回の検討部会では参考資料3としてお示ししていたものですが、全国及び東京都の食中毒統計のデータ、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おまとめしたものになります。こちらの統計データを、前は、平成27年から令和元年までの5年間としていましたが、新しいデータを加えまして、平成28年から令和2年までの5年間のものに更新いたしました。これにより、東京都におけるふぐ毒による食中毒事故は前回の資料では0件であったところなんです、残念ながら家庭における発生が1件計上されておまして、こちら令和2年の項の原因施設「家庭」のところを御覧いただきたいのですが、こちら釣りふぐの事案になりますが1件計上されております。統計データの更新については、第1の章の本文中にも反映しております。

以上でご説明を終わりたいと思います。

**【奥澤部会長】** ただいま事務局から中間のまとめ案として、資料1と資料2によって説明がありました。これらについてご意見等お受けしたいと思いますが、この資料1と、この資料2は、密接不可分ですので、併せてご検討いただくとして、構成上二つの部分に分けてお受けしたいと思います。

最初に資料1の1ページの現状の規制と2ページ前半の検討の背景について、併せて資料2の1ページから7ページ、はじめにと第1、第2についてご発言をお願いいたします。よろしくどうぞ。

いかがでしょうか。

はい、岡本委員。

**【岡本委員】** この未処理ふぐの取扱いの1のふぐ調理師免許制度の最後試験内容

というやつが一番最後なんですけど、「除毒処理（調理技術を含む）」って、これはどういう意味なのでしょう。

【稲見食品監視課長】 これ1ページ目の大きな枠が全部現状の規制を説明しているので、この部分では、刺身、ちり材も含むことになります。

【岡本委員】 そうか、この後ろか。

【奥澤部会長】 そういうことでいかがでしょうか。

【岡本委員】 すみませんでした。見直しのほうで学科試験、情報、規制に関することを学科試験の中に何を加えるということですか。

【奥澤部会長】 すみません。その中身この後、二つに分けてご議論いただきたいと思っております。

【岡本委員】 そうか。どうもすみませんでした。1のほうではないです。すみません。

【奥澤部会長】 すみません。後ほどご発言いただければと思います。

ほかにいかがでしょうか。

片山委員。

【片山委員】 現行で、未処理ふぐの取扱いということでふぐ調理師免許制度については、東京都は同等だと評価している6件がありますよね。これは、今回の国の方針で全て一律の基準になるだろうという予想はされますが、実際に細かい試験内容だとかということになると、やっぱり差が出てくる可能性があると思います。その場合は、やはり東京都としてある意味では全てを同一に受け入れるということではなく、各都道府県の内容に応じて、従前の6件に対してもっと数が増えて何件と。規制は今後も内容を見て行われるというふうに考えていてよろしいのでしょうか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 おっしゃるとおりでございまして、後ろの部分と関係してしまうのですけれども、見直し案の方向性の他の自治体からの受入要件のところにも、都と同等以上の試験内容である自治体の認定取得者でという言葉をつけてございます。これは、改正後の都の試験と同じような内容であるということを改めて確認して、その自治体については、この講習会を受けていただければ認めたいというような内容でございまして、委員おっしゃるとおりでございます。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょうか。

資料1だけではなくて、もし、資料2のほうの文章化したほうについても、もしあればご意見いただきたいと思っております。

黒川委員。

【黒川委員】 改正のほうとも絡んでくるので現行の制度の理解を明確にしておきたいと思うんですけど。資料2の11ページのほうに、2の（1）の一番下の段落のところに、「なお、東京都における規制は、都外の自治体の事業者が、都内事業者に未処理のふぐを販売することを制限するものではないが」という具合に明確に書いてあるんですが、条例のほうを読んでみると、都内で販売することには、ふぐ調理師の免許がいるという構造になっているように読み取れたんですけども、その辺はどのように解釈されて、今、運用されているのでしょうか。

【奥澤部会長】 ご質問部分を、事務局確認できていますか。

【稲見食品監視課長】 11ページの(2)のちょっと上の段のなお書きところでよろしいでしょうか。

【黒川委員】 はい、(2)のちょっと上の、「なお、東京都において」というので、東京都ふぐ取扱規制条例の10条に現行のふぐ調理師以外の者はふぐの取扱いに従事してはならないとなっていて、販売も調理師以外の者はしてはいけないという具合に条例は。一見したところ、読めるんですけど、東京都のほうの解釈だと都外の業者が都内で販売することは何か理屈があって規制対象外になっているというようになっていっているのでしょうかというのが、ちょっと明らかになるといいなと思って伺った限りです。

【稲見食品監視課長】 これは、参考資料の2をもう一度お手元にご用意いただきたいのですが、想定といたしましては、左の上ですね。都外の水産事業者様がこの都外で都内の無認証施設に対して売ったときについては、それは、都外での行為になりますので、規制はできないと。そういう内容を記載しているものです。

【黒川委員】 では、都内で契約をするときには、規制が及ぶと。もし書き換えたりされるときだと、その辺審議会のほうでどう判断していたかということが書きぶりに少し影響するんじゃないかと思って、クリアになるのがいいかなと思ったので伺っているんですが。

【稲見食品監視課長】 先ほど申し上げたとおり、都外の事業者が都内に売の場合に、都外で販売することはできるんですけども、都内に入ってきた段階で販売することになると、それは認証施設でないでフグを持ってないということになりますので、販売ができないということになります。

【奥澤部会長】 関連でよろしいですか。

大城委員、お願いします。

【大城委員】 補足します。補足できていると思うんですけど、ご質問は、都外の業者さんが都内で一般向け販売、小売ということをおっしゃっているのかなと思ったんですけども。ここでいう都外の業者が都内の、ここに書いているのは、例えば、都外にある業者さんが、都内の業者さんに卸すということを想定しているものです。一般向けではないですよ。一般向けに小売業する場合には、小売の許可を都に対して取らなきゃいけなくなってきますので、そうしますと、都内の業者になる。ということになるんじゃないかなという。こういう整理でよろしいですか。それが、お聞きになりたかったんじゃないかなと思ったんですが。

【黒川委員】 そうやってシステムがあるんでしたら、条文の字面だけ見ていると、ちょっと矛盾するなと思って聞いてみただけですので。はい。

【大城委員】 条例の対象になるのは、都内で業の許可を取っている業者さんだけ。販売の許可を取っている販売業者さんだけということが前提にあるんだと思います。

【稲見食品監視課長】 今、大城委員がおっしゃったとおり、販売の拠点がどこにあるかということで分けておまして、販売の拠点がこのケースでは、都外にあるということで想定しておまして、都外で売るということはできるんですけども、中に入ってきた段階で販売のための貯蔵ができないので、これは結局は売れませんという、

そういうバツをつけさせていただいた次第です。

【大城委員】 仕組みはよく分かりました。

【奥澤部会長】 はい、ほかにはいかがでしょうか。

何かすみません。進行が悪くて自主的に全体の後半の部分も含めて質疑が入り込んでいるようなので、全体を通してご意見をいただきたいと思います。

岡本委員、先ほど失礼しました。どうぞ。

後半の部分も含めてご質問、ご意見をいただければと思います。

【岡本委員】 さっきと一緒によろしいですか。

【奥澤部会長】 はい、お願いします。

【岡本委員】 ふぐ調理師免許制度というのは、資格なし。本当は危ないと思うんだけど、まあ、いいです。それで学科試験、条例、規則に関すること、学科試験に結局調理師免許もなしということ。それと最後の皮引き、刺の刺し引き、それもないということ。あと、鑑別の5種類を増やさないということ。その中で、やっぱり鑑別に関してちょっと言いたいんですけど、やっぱりもう少し考える必要があるんじゃないかということと、結局、学科の試験で何を捕捉するというのが、今、この会では分からないということによろしいでしょうか。すみません。

【奥澤部会長】 事務局、ご質問の趣旨は分かりますか。

【稲見食品監視課長】 試験制度で変わった点というのをご質問いただいているのかなと思ひまして、ちょっと見開きになってしまって比べるのが難しいと思ひますけれども、まず、資料1の表面に受験資格というところが書いてあります。この現行の制度では、受験資格として調理師免許とそれからふぐ調理師さんの下で2年以上の従事経験を求めております。これがどう変わるかと申しますと、また、裏をめくっていただくと、受験資格のところになしとありまして、調理師免許とそれから従事経験はなくなるというのが、今回の方向性です。

また、試験の内容のところをもう一回前のページを見ていただくと、学科と実技と両方あって、学科試験の中に条例規則に関することということと、それからふぐに関する一般知識という二つの項目があるんですが、これは、すみません、また裏をめくっていただくと、どう変わったかということ、学科試験のところは、条例規則に関することは変わりません。それから、ふぐに関する一般知識もここも変わらないです。ただ、下線をつけてある水産食品の衛生に関する知識の部分につきましては、こちらは受験資格の中から調理師さんの免許はなくなってしまったので、調理師さんは衛生に関する知識、当然持っているから、今まで試験では問うてなかったんですが、なくなってしまったことによって、ここで水産食品の衛生に関する知識を学科として入れていくということで、ここが1個目の違いになります。

それから、実技試験のほうになります。実技試験のほうは、もう一度、前のほうを見ていただくと、種類鑑別、内臓識別、除毒処理の中に括弧で調理技術を含むとあります。このまた裏を見ていただくと、すみません。実技試験の中で種類鑑別、内臓識別、除毒処理で、今度は括弧で調理技術を外すとありますので、この調理技術の部分を外させていただくというのが、新しい見直しの方向性です。なので、違っているところは、この見直しの方向性の案の中で下線をつけさせていただいているこのと

ころが変わったというふうにご認識いただければと思います。

【奥澤部会長】 はい、岡本委員。

【岡本委員】 この調理技術を外す、これがサメ引きと刺ということですか。

【稲見食品監視課長】 おっしゃるとおりです。

【岡本委員】 はい、ありがとうございます。

【奥澤部会長】 よろしいでしょうか。

はい、大城委員、お願いします。

【大城委員】 すみません。先ほど確認すればよかったのかもしれないんですけども、資料2の11ページ、「全国15自治体でふぐの販売について規制されている」というふうな記載なんですけれども、これ、最終的には、こういう形でパブリックコメントを求める。そのたたき台ということでよろしいですか。

何となく、この書きぶりだと、15自治体しかふぐの規制がされてない。ほかの自治体では、表現が悪いんですけど、野放し状態というような捉え方もされかねないかなというふうに思ったので、多分そういう意味ではないとは思うんですけども、書きぶりを少し工夫されたほうがいいのかと思いました。実際には、6条違反になりますので、何らかの規制はかかっているんじゃないかなと思いますけれども。

【稲見食品監視課長】 食用のふぐについては、ここで言っているのは、業者間取引のことを想定してまして、そこは、各自治体で定めていて、6条違反にはならないという状況です。それが、一般の消費者にわたるといふ具合になると、これは6条違反という形になりますので、販売できないんですけども、あくまで、事業者間の取引については、それは、各自治体で定めているという状況でございまして、その調査を行ったところ、15自治体で規制をしているという状況でございました。この15自治体は、少ないか多いかというのは、議論になるところだとは思うんですけども、少なくとも3分の1程度の自治体で規制をしているということで、どこの自治体も注意をして規制をしているのではないかなというふうに私どもは考えております。

【大城委員】 要は、それでこの文章なんですけれども、「現在、東京都を含む全国の15自治体において、丸ふぐ等の未処理のふぐの販売について規制されているが」と書かれているんですよ。だから、今のお話ですと、貯蔵の話とか、業者間の取引だというふうにおっしゃっていたので、販売について規制となった場合には、一般の小売も含まれますので、ちょっとこれは、誤解を与えかねないかなという気がいたしましたので、ご検討いただければなと思います。

もう一点なんですけれども、今のはご検討いただければいいかと思います。参考資料1の東京都で発生した令和2年のふぐの事例1件なんですけれども、原因施設が家庭で、これはご自分で釣ってきたふぐをご自分で召し上がってという事例だったかと思いますが、そうなってくると、この条例の範囲外、適応外の事例ということになります。なので、この条例についての説明資料として添付されていますので、ただし書か何かで、そういったバックグラウンドと言いますか、自ら釣ってきたふぐを自家処理したものであるみたいなことは、入れていたほうがいいのかというふうに感じましたので、これもご検討ください。

【奥澤部会長】 事務局、よろしいですか。

【稲見食品監視課長】 ありがとうございます。

参考資料の1の解説につきましては、実は2ページで事故の発生状況を記しております。最後の部分になりますけれども、都内の状況を見ると、同時期でふぐ毒を原因とする食中毒の発生は家庭における発生の1件であり、釣りふぐを自宅で調理し食べたことによるものであるということで、こちらのほうにちょっと見にくいでしょうか。こちらのほうに注意を入れさせていただいているところです。

【大城委員】 ここに書いてあるから分かると言えば分かるのでしょうかけれども、皆さん、目にするのは、こういった表にまとめているものとかというのをまず目にされると思うんです。なので、二重になってしまうという考え方もあるのでしょうかけれども、逆にここに丁寧に書いていただくことによって、このパブコメのときに正しい情報を正確に伝えるということができないのではないかなというふうに思いまして、コメントをさせていただきました。

【稲見食品監視課長】 そうしましたら、参考資料の1に米印のような形で、追記をさせていただきたいと思います。

それから、11ページの記載につきましては、事務局のほうで見直しをさせていただきたいと思いますので、先生のご意見を反映できるような形で書き直しをしたいと思っております。どうもありがとうございました。

【大城委員】 はい、ありがとうございます。

【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か。

小浦委員、お願いします。

【小浦委員】 ありがとうございます。

私、12ページのところで、名称のことについてお聞きしたいんですけれども、3(1)のところで最後のところですね。「「ふぐ調理師」の資格名称の変更もあわせて検討する必要がある」というふうになっていますが、これは、中間取りまとめなのでこういう表現だと思うんですけれども、最終的な答申時までには、名称を決めるという理解でいいのかということと、それから、この名称は、各自治体で決めていくものなのか、そこをお聞きしたいです。もしばらばらだと他の自治体から東京に来られてこの資格を持っているというときの、何かその辺りのすり合わせ、何か面倒にならないかなというのを心配しているのですけれども、他の自治体とそろえるって変なんですけど、何か目線合わせをするというようなことは考えていらっしゃるのでしょうか。以上です。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 こちらの名称につきましては、各自治体で定めていけるものというふうに考えておまして、答申までに何らかの形で案を出すことは今のところ考えておりません。各自治体ごとに名称がばらばらになってしまうのではないかなというようなお話もいただきましたけれども、そこは、あくまでも自治体の行う試験という形で自治体に任せられているものというふうに考えておりますので、他県の状況も当然確認しながら名前は作っていきますけれども、ここは東京都のほうで考えさせていただきたいというふうに考えております。



【小浦委員】 分かりました。でしたら、私もこの変更をすることには反対ではないんですけれども、この見直しの方向性が決まって施行されるのと、資格の名称が決まるのは、少しタイムラグがあるということになるんですか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 資格の名称は、条例の中に書き込むということになりますので、条例の中で、規定していくということになります。なので、条例ができて施行のタイミングがあつてという形になりますので、条例ができたところと、施行のタイミングが若干ずれるかもしれないというふうには考えております。

【小浦委員】 はい、分かりました。

【奥澤部会長】 小浦委員、よろしいでしょうか。

【小浦委員】 はい、大丈夫です。ありがとうございます。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

ほかにはいかがでしょうか。

はい、片山委員。

【片山委員】 資料2の7ページにある、都内卸売市場におけるふぐ加工製品の実態ということで報告が上がっていますが、平成22年のときの調査では、問題が多かったと。届出制度によって、令和3年では有毒部位の除去が不十分であったものは0件であったと。いい傾向が見えますが、この届出制度自体がなくなるとすると、加工品を見て有毒部位があるかないかなかなか判断できるようなものではないので、こういう実態調査というのは、毎年やられているものなのか、やられていないとすれば、頻度を上げてやっていただくことが必要と考えているところですが、いかがでしょうか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 こういったまとまった形の調査というのはしてないんですけれども、実は、市場の中には、市場衛生検査所という組織がございまして、その組織が毎日市場の監視ということをやらせていただいています。その中で、不十分なものがあれば当然指摘するという形で対応を取らせていただいていますので、定期的にするということは、今のところ考えていないという状況です。

【奥澤部会長】 片山委員、よろしいでしょうか。

【片山委員】 定期的にやられてないということは、もしその市場で見つかった場合には、これは公にこういうものが見つかったというのは、公表されるものというふうに考えてよろしいのでしょうか。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 公表まではいかずに、その場で改善の指示をするという形で対応させていただいています。

【片山委員】 そうすると、やはりその辺のところは、統計上調査をせっかくしているのであれば、改めて調査をするということではなくても、どのぐらい発生したかどうかということで、記録をつけておくということは必要と考えます。指導件数はこのぐらいあつたとか、このままの状態ですと、令和3年は、全く問題がないよというような結論になっていますが、そのまま継続していくというのは、不安があるような。

消費者から見るとですね。常に監視していますという、今のお話は非常にありがたいところですが、その結果、やはり公表できるような形でまとめておく必要があるのではないかなと考えているところです。

以上です。

【奥澤部会長】 事務局、いかがですか。

今の片山委員のご意見は、この書きぶりに少し加えたいというご趣旨ですか。

【片山委員】 そうですね。要は、安全性を担保しているということとここで言いたいと思います。要はふぐ加工製品については問題がないので、届出制度をもう廃止していいという方向だと思います。そのときには、今後こういう監視をしていくという少し書きぶりがあると考えたところです。

【奥澤部会長】 事務局、いかがですか。

【稲見食品監視課長】 ご意見をいただきましたので、市場での監視等についても、ここの部分に記載を加えていきたいと思います。

【奥澤部会長】 片山委員、よろしいでしょうか。はい。

ほかにいかがでしょうか。

(なし)

【奥澤部会長】 おおむねご意見をいただいたということでよろしいでしょうか。

(異議なし)

【奥澤部会長】 それでは、ただいまいろいろいただいた意見の中で若干修正あるいは加筆する部分が必要な部分が出てきたと思います。その部分について事務局から確認をお願いいたします。

【事務局】

まず、参考資料1の表の部分で、家庭での食中毒、釣りふぐでの1件が発生したということについて、表で一瞥して分かるように注意書きを追記するという点、修正を検討させていただきます。

それから2点目ですが、今、いただきました御意見ですが、7ページになります。こちら、「4 都内卸売市場におけるふぐ加工製品(身欠きふぐ)の実態」というところについて、ここの部分、市場の監視を行っているところを捕捉して現状をお伝えするという点で、市場で毎日監視員が確認をしているという点について、追記をするということで修正を検討させていただきます。

それと、11ページ。順不同で申し訳ありません。11ページの中ほどにございます「2 ふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについて」、先に御意見頂戴していたところですが、3パラグラフ目、「現在、東京都を含む全国15の自治体において、丸ふぐ等の未処理のふぐの販売について規制されているが」というところで、この販売の規制という部分については、意味合いとしては、業者間取引を指すものであり、もちろん消費者への小売という点については、食品衛生法第6条で規制がされておりますので、その部分が誤解のないように記載を整えるということで修正をさせていただくということで検討いたします。

以上3点、修正に関する御意見を頂戴していると思いますが、よろしいでしょうか。

【奥澤部会長】 ただいま修正箇所について事務局から確認をしてもらいましたが、

以上の3点でよろしいでしょうか。

(なし)

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

それでは、事務局、今後のこの修正作業の進め方については、どのようになるのでしょうか。

【稲見食品監視課長】 ただいまご確認いただいた部分につきましては、委員からのご意見を踏まえまして、事務局のほうで修正させていただきまして、部会長に確認をいただいた上で中間のまとめ(部会案)とさせていただきたいと考えております。

なお、部会委員の皆様には、修正後の部会案を審議会開催前にお送りさせていただきたいと、このように考えております。

【奥澤部会長】 ただいま事務局からお諮りした進め方でよろしいでしょうか。

【大城委員】 すみません。大城です。

【奥澤部会長】 大城委員。

【大城委員】 すみません。その修正案を出していただくときに、できれば修正箇所が分かるように。

【事務局】 見え消しで。

【大城委員】 見え消しでも結構ですし、赤字でも結構ですし、そうしていただけるとぱっと。

【事務局】 全部見なくていいように。

【大城委員】 そうなんです。どこが違っているかなというのが。

【事務局】 了解いたしました。皆様に分かりやすいようにお届けさせていただきます。

【大城委員】 お願いいたします。

【事務局】 ありがとうございます。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

それでは、そういう形で進めさせていただきます。

続きまして、今後の審議会のスケジュールについて事務局から説明をお願いします。

【稲見食品監視課長】 今後の審議会のスケジュールでございますけれども、7月27日に第1回審議会、親会のほうですね、を開催させていただきまして、奥澤部会長から中間のまとめの検討部会案を報告させていただきます。

審議会で、内容の了解が得られた場合には、東京都のホームページ上で中間のまとめを公表いたしまして、パブリックコメントを実施したいというふうに考えております。

パブリックコメントで、お寄せいただいた意見を事務局で集約いたしまして、第3回の検討部会でパブリックコメントの結果を委員の皆様にご報告させていただき、次は、答申案という形で検討部会でまとめていただきたいと、そのように考えております。

その後、第2回の審議会、こちら親会のほうですけれども、開催いたしまして、答申をいただければというふうに考えておまして、次回の検討部会につきましては、9月頃を予定しております。詳細につきましては、決定次第、事務局よりご連絡させ

ていただきます。

スケジュールについては、以上でございます。

【奥澤部会長】 ただいまのスケジュールについて、何かご質問ございますでしょうか。よろしいでしょうか。

(なし)

【奥澤部会長】 それでは、これで。

はい、大城委員。

【大城委員】 すみません。多分、業者の方々が一番気になるのは、条例が議会上がって、議決をもらってというそのタイミングが多分気になると思うので、大体の感覚でいつ頃、先ほど、令和3年度に調査があるというお話だったので、恐らくその辺りで目指していращやるのかと思うのですが、大体時期的なものとしていつ頃を目指していращやるのか教えていただけるといいのかなと思いました。

【稲見食品監視課長】 まだ、答申をいただいておりませんので、あまり詳しい話というのはなかなかできないのですが、答申自体は、10月を考えておりました、10月に答申をいただければ1月ぐらいの議会のほうに上程できるのかなというふうに考えているところです。

【大城委員】 ありがとうございます。

【奥澤部会長】 ほかになければ。

小浦委員、よろしく願いいたします。

【小浦委員】 すみません。時間ないところで。

パブリックコメントの取り方と言いますか、そのときの資料なんですけれども、この中間まとめと、それから資料1の概要も併せてつけられるかどうかだけ確認したいです。

【奥澤部会長】 事務局。

【稲見食品監視課長】 資料1と資料2、概要版とそれから本文併せてパブリックコメントを取らせていただきたいというふうに思っております。

【小浦委員】 ありがとうございます。

なかなか消費者は読み込むのが大変ですので、この資料1は、大変分かりやすく作っておりますので、ぜひそれをお願いいたします。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

それでは、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。

進行に向けてご協力をいただき感謝申し上げます。ありがとうございます。

それでは、進行を事務局のほうにお返しいたします。

【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、委員の皆様におかれましては、長時間にわたりまして、ご審議を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2回東京都食品安全審議会検討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47分閉会