

令和3年度 第3回東京都食品安全審議会検討部会 (R3.9.13) 議事概要

- 1 ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について～ふぐ処理者の認定要件の全国平準化等に伴うふぐ調理師免許制度等の見直し～答申(案)(以下「答申(案)」という。)について承認の是非

答申(案)を検討部会案として承認する	11名
承認しない	0名

2 答申(案)に関する御意見

(1) 答申(案)の事務局修正に係る御意見

- ・ タイトルにサブタイトルを追加することで「制度の在り方」の論点がわかりやすくなると思うので賛同する。

(2) 答申(案)全体に係る御意見

- ・ 国の意向による全国標準化が図られることで地域による格差が改善され、全国的な技術向上につながる事を期待したい。東京都の見直し内容は国の意向に配慮しつつ、これまでの都独自の安全安心は担保されているので、都民の安全な食卓に対する期待に応えられると思われる。

(3) ふぐ調理師試験の見直しに係る御意見

- ・ 東京都の全国平準化統一試験を行う場合、全国の自治体等が東京都の動きを注目していると思うので、全国の模範になるような試験にしていただきたい。特にふぐの種類鑑別の種類を増やしてもらいたい。最も重要だと考える。
- ・ 我々、東京都ふぐ取扱業組合連合会も、昭和24年から始まったふぐ調理師試験の実技試験等をお手伝いしてきたので、新しい試験がスタートするときも手助けになれば幸いである。
- ・ 近年、交雑種が増えている中、種類鑑別の試験を重視すべきであると考えている。
- ・ ふぐ免許試験に関わる都職員により一層ふぐのことを勉強してもらいたい。

(4) 有資格者等への普及啓発、情報提供に係る御意見

- ・ 海水温上昇により、南方系毒ふぐの北上が考えられるので、毒ふぐ系・交雑種ふぐの情報を速やかに伝達することを願いたい。

3 その他の御意見

- ・ 営業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられた。このごろ小あじの中にふぐが混ざっていることが多く、チェック体制を強化してもらいたい。
- ・ 天然の肝、養殖の肝は絶対に食さないこと。
- ・ 養殖のふぐには毒が無いと断言させないこと。