

平成 2 2 年度

第 2 回東京都食品安全審議会検討部会

日 時：平成 2 3 年 2 月 2 日（水）午前 1 0 時～
場 所：東京都庁第一本庁舎 4 2 階 特別会議室 C

午前9時59分開会

【廉林食品監視課長】 皆様、おはようございます。お待たせいたしました。定刻になりましたので、ただいまから東京都食品安全審議会第2回検討部会を始めさせていただきます。

委員の皆様には、大変お忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。議事に入るまでの間、進行を務めさせていただきます食品監視課長の廉林でございます。よろしくお願いいたします。

それでは、まず、委員の出欠の状況についてご報告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、委員の過半数の出席がなければ開催することができなくなっております。本日は長島委員と矢野委員からご欠席の連絡をいただいております。また、岡本委員につきましては遅れておいでになるかと思っております。ただいま出席の委員の数は12名のうちの9名ということで、部会開催の定足数を満たしておりますことをご報告申し上げます。

なお、前回欠席でございました交告委員がお見えになっておりますので、改めてご紹介いたします。東京大学教授の交告尚史委員でございます。

【交告委員】 交告でございます。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 本日の資料でございますけれども、左側に次第、名簿、座席表、条例の抜粋など、とじているものを置いてございます。右側には本日使用いたします資料、また法令、通知集も机上資料として置かせていただいております。

それでは、以後の進行につきまして大屋部会長にお願いしたいと思っております。

【大屋部会長】 それでは、前回に引き続きまして進行役を務めさせていただきます。本日も議事へのご協力と活発な論議をお願いいたしまして、議事に入らせていただきます。

去る1月12日に第1回検討部会を開催いたしまして、皆さんから大変多くの、また貴重な意見をちょうだいいたしました。それらの意見を踏まえまして、事務局がさまざまな課題に対する対応についての考え方を整理してくれましたので、本日はその資料に従いまして議事を進めてまいりたいと思っております。

それでは、事務局の資料説明をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それでは、資料1「身欠きふぐの流通状況について」を説明いたします。前回の第1回検討部会の中で産地の状況についてももう少し知りたいというご意見等々ございましたので、流通関係の中でどういう形になっているかという概略を説明させていただきます。また、丸ふぐから身欠きふぐにする処理の工程も実際に少し見ていただいたほうがよろしいかと思っておりますので、後ほどその工程を映像でご紹介するというので進めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

それでは、資料1をご覧ください。左側の水揚げ地から右側の消費者への流れの図にしてございます。左側半分が生産地もしくは、身欠きに処理をしているところ、右側が東京をはじめとする消費地ということでお考えいただければと思います。

すべてを通じまして、ふぐにつきましては、前回ご説明させていただきましたように食品衛生法に基づきまして、有毒部位が確実に除去されたものでなければ消費者に販売あるいは提供してはいけないという規定がございます。さらに、各自治体の

長が認める資格者、これは条例や要綱に基づき、試験であったり講習会の受講であったりと手法に違いはありますが、いずれにしても各自治体の長が認める資格者が有毒部位の除去の行為をするという通知が国から出ているところでございます。したがって、処理地におきましても、処理の施設で各自治体の長が認めた有資格者が有毒部位の除去に当たっているとお考えいただきたいと思っております。

その下に2つ升をつくってございますが、上のほうは、前回もご報告いたしました、築地市場に流通しております身欠きふぐの調査を行いましたところ、特に発泡スチロールに入って流通するようなものについては腎臓の付着が多く見られるということでした。

ただ、これらは資格者への販売が前提の条件になっている。要は最終のところでは資格者が完全に除去して消費者の手に渡るような形を想定して処理、流通させていると考えるところでございます。

万が一除去が不十分なまま消費者の手に渡るということになれば、これは食品衛生法違反になります。そういう意味では食品衛生法はすべての流通過程の中で当然のことながら規定として設けられているということでもあります。

そして、下半分のところが、有毒部位が確実に除去された身欠きふぐも多く流通していることも前回ご報告させていただいたところです。これらは消費者やふぐ調理師のいない一般飲食店への販売ができるということでございます。要するに食品衛生法に違反しない身欠きふぐであるということです。

これらがどういう形で流れていくかと言いますと、上のほう、有毒部位の除去が不十分なものは、当然のことながらそれぞれ資格者のいるふぐ取り扱い施設に提供される。有毒部位が十分に処理されていない、除去されていないものについては、ここで確実に除去した後、消費者に提供されるという流れになります。

既に除去された身欠きふぐにつきましては、そのまま一般の飲食店あるいは消費者へ直接ということが可能であります。真ん中の矢印が右上にひいてありますのは、除去された身欠きふぐにつきましても、実態としてはふぐ調理師がいるようなお店に流通もしているという意味で、矢印を斜め上にひかせていただいております。

右下に※印をつけておりますが、ここがただいま皆さんにご審議いただいている、現在東京都では条例でこのところも資格者以外は提供できないとなっているところでございます。

これが実態としての流れでございます。

次に2ページの資料でございますけれども、東京都の築地市場で取り扱われている身欠きふぐにつきましても、入荷してくる身欠きの処理業者の方々の数を調べて順番をつけたものでございます。これは、築地市場の卸売会社の方、また私どもの検査所で調べたものでございます。したがって、調べられるだけということなので、これですべてではありませんが、43の出荷者がいるということでございます。

一番多いのは山口県で14ございました。取扱量ではなく、加工者の数ということで並べてございます。ただ、中央卸売市場の統計から、身欠きの取扱量としては65%が山口県ということがわかっております。

その下の2でございますが、ここで主な出荷地と考えてよろしいかというところの

自治体の、資格者に関します規制状況を取りあえず表にさせていただきます。それぞれ根拠は条例であったり要綱であったりします。資格も、免許証ということもあれば講習会の受講証あるいは登録証と、各自治体で呼び方が変わっております。その取得資格の方法につきましても、試験をやる、講習会を受講することもあります。また、試験の中身も自治体によって差異があるのが実態でございます。

ここまでが生産地から消費地への身欠きふぐの流れの中での、特に生産地の状況ということでのご説明でございます。

それでは続きまして、今日も委員でおいでになっておられます、ふぐ関係の組合の方がこれからふぐ調理師さんを育てようという教材としておつくりになったものを以前にいただいておりますので、それを短く5分程度に編集いたしまして、丸ふぐから身欠きふぐへの処理の過程を、大まかにはなりますけれども、実際に見ていただいたほうが理解が深まるのではないかとということでご用意をさせていただきました。

【近藤乳肉水産係長】 では、説明させていただきます。今、話したとおり、これはふぐ調理師試験受験者向けの教材を編集したものです。東京都のふぐ調理師が除毒している風景で、産地での除毒風景ではございません。念のためおことわりさせていただきます。

では、始めさせていただきます。使われているのはとらふぐになります。それぞれ背びれ、尾びれ、腹びれ等をとっているところになります。ゆっくりやっているのはテキスト用のため、実際はもう少し早目だと思います。今、くちばしというところをとっているところです。

次の作業が皮をむくところですが、上の黒い皮と白い皮の境目のところに身と内臓を傷つけないように、包丁を入れます。左右に入れていく形になります。この後、皮をむく作業風景が入ってきます。この作業も、実際はもう少し早くやられると思いますが、教材ですのでゆっくりとわかるような形で映像が撮られております。皮につきましても、このふぐはとらふぐですので、皮も食用になります。このまま捨てずに後ほど調理等されます。

今、皮をむいているところですが、この後、いよいよ内臓を除去する作業になります。この映像では、この後、先に生殖腺をとる作業が入っております。生殖腺は肛門の付近で探します。

参考までにお話ししますが、こちら画面に出ている生殖腺は、管状になっておりますので卵巣ということになります。このようにふぐ調理師は生殖腺が精巣なのか卵巣なのか確認します。

続いて、いよいよ内臓の除去になりますが、ここで編集してあります。頭の部分の骨のところのいろいろな切れ目を入れて、内臓摘出のための下準備をしています。この後、えらごと内臓を抜き取り、内臓を摘出していきます。

今、内臓をとりました。この段階が通常、身欠きふぐと言われている形になります。

映像は、この後調理工程も入りますので、頭を落としてしまいましたが、前回の資料でもご説明いたしましたとおり、市場で流通している身欠きふぐは頭を落とさず、内臓摘出の段階で箱に入り、流通しているのが現状です。

内臓を摘出した後、今度は有毒部位の除去について、多少細かいものについており

ますので、流水で血抜きをしながら、丁寧に粘膜や腎臓の残りを取り除いていく工程が入っております。

以上が有毒部位除去までの作業になります。

最後は、調理ということで、ちり材等をつくっております。この画面でこの後ちり刺やちり材をつくっていきますので、丁寧にふぐをふいています。

こちらは試験用ですので、内臓の鑑別のために、札置きがありますが、最後こういう形になっております。

以上です。

【廉林食品監視課長】 実際にどういう形で処理されるのか、これはあくまでも調理を前提にやっております。ただ、皮をはいで、内臓を除去して、付着物をきれいに洗い流すところまでの工程が終わったものが、いわゆる身欠きふぐとして消費者に流通しているという状況でございます。

資料1の説明は以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。大変わかりやすいビデオ、業界の方は毎日の作業の中で通常のことだと思えますが、私たちには大変参考になりました。

ふぐに対する共通の認識が一部できたかと思いますが、ただいま資料1に関して説明のあった点に関して、ご質問あるいはご意見等がございましたらよろしく願いたいします。

ご意見等ありませんか。

わかりました。後程でも結構ですので、資料1に関しまして質問がありましたら、その都度言ってください。

議事を進行させていただきます。続いて、資料2にまいりたいと思います。資料2は別紙1の身欠きふぐを取り扱う場合の規制と別紙2のふぐ加工品を取り扱う場合の規制に分かれております。

まず、最初に、別紙1の身欠きふぐに関する事項について説明をいただいた後に、委員の皆様には討議をいただきたいと思えます。次いで、別紙2のふぐ加工品に関する事項についても同様の形で議事を進めさせていただきたいと思えます。それでは、別紙1の説明を事務局から願いたいします。

【廉林食品監視課長】 3ページに資料2と書いてございます。これは前回もお配りしておりますふぐ加工品の規制に係る検討課題です。身欠きふぐあるいはふぐ加工製品というところがございますので、改めてご検討いただいている箇所を確認していただくためにつけてございます。

では、4ページをご覧ください。こちらの資料は、ふぐ調理師以外の方が身欠きふぐを取り扱う場合の規制についてということで、上の表は、ふぐ調理師以外の方が身欠きふぐを取り扱えるようになった場合はどういう問題が想定されるのか、そのための解決のための考え方はどうなのかということで前回お示しをしております。下のほうが、少し具体的な規制の中身ということで示させていただいておりますので、こちらの説明に係長からさせていただきます。

【近藤乳肉水産係長】 では、説明させていただきます。まず、皆様には願いがあります。先ほどの資料1を横に置いて説明をお聞きいただくとありがたいと思いま

す。

今回事務局としまして、別紙1ということで、処理地において食品衛生法に基づき消費者への販売が可能な処理をされたもの、資料1でいうと左下の部分でございますが、そういったものにつきまして、資格のない一般飲食店でも扱えるものとするために、合理的に考えて具体的な規制の骨格案を示させていただきました。

まず、都としましては、ふぐ調理師以外の者が取り扱える身欠きふぐとして、有毒部位が確実に除去されたものであって、容器包装に入れられ、かつ表示がされているものに限りという規定を考えました。

この表示につきましては、有毒部位が確実に除去されていることがだれにでも明確にわかるように、有毒部位が確実に除去されたものである旨が記載されているものしか仕入れられないことを義務づけようと考えております。よって、この記載がないものにつきましては、従来どおり都においてはふぐ調理師しか扱えないものとなります。

括弧内の表示事項ですが、これは既にふぐ加工製品において規定されている内容ですので、必然的にこの事項も表示事項と考えております。

このように、取り扱えるものを限定した上で、取り扱いに当たっての規定を以下のように組み立ててみました。

ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐを取り扱う場合の規定として、①営業者に施設ごとに届出をさせます。これは、保健所等の行政が監視指導を行えるよう、施設を把握するために規定するものです。

②営業者が保健所等に届出を行う際に、取り扱えるものの範囲、つまり、ふぐ調理師でないものが取り扱えるのは、先ほど述べましたように限られたものであるということ、また、取り扱う際の義務があることなどを教示します。これは、丸ふぐなどを取り扱わないことを営業者等にはっきり認識させるために行います。

③届出を行った施設につきましては、届出済票を掲示させます。これは、有毒部位が確実に除去されたもののみ仕入れて取り扱う施設であること、つまり、先ほどから繰り返しますが、限定されたものでしか扱えない施設であること、ふぐ調理師がいない施設であることがだれにでもわかるようにするために行います。

④営業者に対しては、仕入れ、販売に関する記録を作成させ、その記録を保管させます。これは、問題があった場合に保健所等がものの流れを追うことができるために行わせます。

⑤営業者に従業員への取り扱いに関する教育を行わせるとともに、取り扱い施設ごとに現場の責任者を明確にさせ、適切な取り扱いを義務づけます。これは、取り扱いに当たっての一連の規定を営業者に確実に実行させるためにも、特に複数の施設を持つ営業者などに対しては、都の規制が確実に店舗ごとに実行されるために、規定を設けて行わせます。

このような規定につきまして、今度は義務が確実に履行されるために、都としましては罰則や行政処分、または違反者の公表などを考えております。

以上が今回の規制に関しての骨格案になります。

表の下に※印があるのですが、こちらは補足事項になります。ふぐに関しましては、今回の身の部分以外にも精巢、先ほど映像にも出てきましたが、つまり白子、皮の部

分につきまして食べられるふぐもございます。これにつきまして、現在は身欠きふぐと同様に取り扱っておりますが、今回の身欠きふぐの規制の見直しに当たっては、これらの取り扱いについても同じ考えということで、身欠きふぐと同様に取り扱うと事務局では考えております。

以上で説明を終わらせていただきます。

【廉林食品監視課長】 続いてですけれども、今の一番上の、ふぐ調理師以外の者が扱える身欠きふぐの範囲ということで、有毒部位が確実に除去されたものである旨の表示ということを中心に据えているわけです。これは、資格のある者が責任を持って有毒部位を除去し、そしてその旨を表示するということです。そうしますと、ふぐの知識がなくても、ふぐ調理師以外の者も、この表示のある身欠きふぐを仕入れ、使うことで、安全に消費者に提供できる。これがこの仕組みのスタートのかなりポイントになるところだと考えております。

今、1 ページの資料 1 をご覧いただいていると思いますけれども、それでは、その資格のある者が責任を持って表示をするのはどこかということが次の課題になります。我々が考えておりますのは、先ほどご説明いたしましたように、食品衛生法という基本的に全国共通のルールはしっかりあるといった中で、各自治体の長が資格者をきちんと決めていくということから考えますと、処理地で確実に除去されている身欠きふぐは既に流通していることは確かでございますので、処理地で処理をなさる方に東京都の規定を見ていただき、この段階で表示をしていただくということを考えております。その表示がされたものが都内にも入ってくれば、それに限って一般の飲食店あるいは消費者に販売あるいは提供できるという仕組みを事務局としては考えてございますので、この旨ご提案させていただきたいと思っております。

以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ただいま、身欠きふぐに関して、ふぐ調理師以外の方が扱える範囲とふぐ調理師以外の者が扱う場合の規定ということで安全を担保していくという具体的なご提案がございました。これに関してご意見等がございましたら、お願いいたします。

【矢向委員】 前回、全国統一の食品衛生法で安全が確保されているというところを、私の勉強不足で不十分でしたので、それを訂正させていただきます。

それから、お伺いですが、現在東京で試験合格の後、認証書をとって発行されているのは、大まかな数字で結構ですが、何通ぐらい出ておりますでしょうか。

【廉林食品監視課長】 今、調べております。もし、次の質問があるのであれば先に進めてください。

【大屋部会長】 では、今調べている間、次をお願いします。

【矢向委員】 現在東京には保健所の許可をいただいている飲食店が何軒ぐらいあるのでしょうか。こちらは大まかな数字で結構です。

【真貴田委員】 補足をよろしいでしょうか。

【大屋部会長】 では、お願いします。

【真貴田委員】 矢向委員のご質問に加えて、東京都が他府県と免許の共有化をしているかと思っておりますが、ふぐの試験、資格者、それで、ふぐの取り扱いの資格、受け

入れ講習を受けた方の数も知りたいと思います。

【大屋部会長】 では、その3点、お願いします。

【廉林食品監視課長】 まず、認証の数ですけれども、20年度末になりますが4,446、全都です。ただ、1つの店で何枚も認証をとっておられる方がいますから、認証をとっている施設数としてはもっと少ないと考えています。

それから、飲食店ですけれども、同様に、いろいろな旅館だとかホテルだとかも全部含めて数えますと19万ございますが、一般の飲食店につきましては13万8,000でございます。

【大屋部会長】 それからもう1点、他府県と免許が共有化されている、他府県の人の人数がどのくらいあるかという質問もありました。

【真貴田委員】 他府県というか、埼玉と神奈川と滋賀と鹿児島で、現在で何名ぐらいの方が受けたのか。

【廉林食品監視課長】 人数についてはただいま計算しておりますので、少々お待ちください。13年度から東京都と試験の中身がほぼ同等ということで、知事が認めるところで神奈川県、滋賀県、鹿児島県、そして16年度から埼玉県、この4県の免許の保持者につきましては、東京都の講習会で東京都の条例であるとか東京都の規制の中身をしっかりと知識を身につけていただくという意味で、講習会を受講することを条件に、東京都のふぐ調理師の免許を交付しております。

ちなみに、21年度は66名の方がおいでになっていきますし、平均しますと毎年度70から80ぐらいではないかと思えます。合計したら、後ほどお知らせいたします。よろしいでしょうか。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【真貴田委員】 はい。

【大屋部会長】 矢向委員、どうぞ。

【矢向委員】 今、認証書が約4,000で、その全部の店が営業店ではない、当然だと思います。そうすると、ふぐ料理店として認証書で営業しているのは3,000ぐらいかなと思います。我々、そのぐらいはずっと考えておりました。そして今、保健所で営業許可をいただいているのが13万ぐらいという数字をおっしゃいました。そうしますと、届出だけでふぐを取り扱えるのが、今は3,000ですけれども、今後は13万になると。

これはあくまでも数字だけで、実際に13万の店が全部ふぐを取り扱うことはあり得ないですけれども、現実の問題として、少なくとも寿司屋、中華、フレンチ、私もそれぞれのお店の営業者に直に伺いました。試験がなくて取り扱えるようになったら、ふぐを取り扱いなさいますかと、いろいろな業種の方にお伺いいたしましたところ、大体の方が取り扱うとおっしゃいました。ということは、この13万という数字の中の相当な数がこれからふぐを取り扱うという可能性がございます。

そうしますと、今ご説明がありました、保健所で届出のあった方に扱うふぐの範囲を教示するのが1つ、そして5番目に営業者は従業員に教育をするというのが書かれてありますけれども、実際、万という数字の業者が保健所に届出をしたときに、一体どのように範囲を教示するという教育をなさるのでしょうか。そしてまた、5番

目の営業者は従業員を教育すると書かれていますけれども、営業者自身、何らふぐの知識のない人間が、どうやって従業員に教育するのでしょうか。

この2点の疑問で、私は前回から心配だというのは、心配だという言葉で申し上げているだけで、具体的にどうこうということを申し上げているわけではございません。

そして、また、現実の問題として、他府県の状態を見て試験をやっているところ、講習だけで資格を与えているところがございます。私はたまたま茨城と栃木の講習の講師と試験の試験委員を仰せつかって関わっております。講習会というのは、その県の職員の方が食品衛生法の説明ですとか一般的な衛生管理の説明、それから条例要綱の説明もなさり、その後、私からふぐに関する情報と、種別に関するスライドを見ていただいて、それで終わりです。それで修了証を各県ではもらっているわけです。そして、現実に一昨年、茨城では、この講習会の修了証をもらった人間が事故を起こしております。

さらに、たまたま茨城と栃木でございしますが、除毒に関する処理、東京都のレベルと比べると、試験の受験者そのものが毎年十数名です。そして、合格率は3割ぐらいです。十数名で3割です。今年も、栃木も茨城も合格者は3名、4名です。他府県はその程度です。その辺を、東京とレベルを同じように考えないでいただきたい。

今ここに載っている山口県をはじめとした五、六県はしっかりとした除毒の作業をやっていることは間違いございません。それは間違いありませんけれども、ただ、大きく全国というレベルで考えた場合に、東京都と地方の除毒のレベルは全然違うということを皆様の頭に入れていただければありがたいと思います。

【大屋部会長】 事務局からお答えできるものはありますか。

【廉林食品監視課長】 前段のお話ですけれども、おっしゃったように、13万がすぐにどっと押し寄せるということでもあまりないかと思えます。とはいっても、かなりの数が来るのは想定されますので、それなりのきちんとした説明の資料を用意し、届出の段階で周知いたします。

その後も、当然何らかでの形でのフォローはしますし、それから、もともと一般飲食店は、ふぐを扱うということとは関係なく、少なくとも定期的な監視の対象にはなっておりますので、そうしょっちゅう行くわけにはもちろんいきませんが、あらゆる機会を通じてそれがきちんと履行されているかどうかの監視指導は当然行政としてはやっていくということでございます。

【大屋部会長】 このように整理してよろしいでしょうか。矢向委員のおっしゃることは、確かにふぐ調理師のレベルの問題、試験や講習会等が簡単過ぎる、あるいは現実に事故が起こっているということです。食品衛生法にかなっているものじゃないとだめだということけれども、しかし、そうは言っても現実論として、身欠きふぐの中には除毒が完全じゃないものがある。そういったものに対してどういう施策が考えられるか。今、事務局では監視だとか幾つかの届出だとかいうお話です。その辺の溝が埋まり切っていないという前提でよろしいですね。

そういう意味でお伺いしたいのですが、法律的にはどういふのでしょうか。例えば表示という形で外形的に適法あるいは問題ない、安全だというものがあっても、数は少ないけれども事故を起こしそうなものが出回っているという現実論と、それからそ

れをフォローする事務局の考え方だとは思いますが、この辺を行政措置的に、どのような施策が現実と考えられるか。また、法制論も含めて、ここでは一般論で結構ですので、交告委員に何かご教示いただけるでしょうか。

【交告委員】 食品衛生法は、多分6条だと思いますけれども、不衛生食品の販売禁止という規定ですから、結局不衛生なものを提供してはいけないという義務は一般的にあるわけです。それを食品衛生法の立ち入り検査権とかいろいろな権限を使って確保していくことになるわけです。しかし、ふぐの場合は、その仕組みだけで確保できるかどうか非常に難しいわけです。

今、お話を伺っていると、結局身欠きふぐで完全な除毒ができていくかどうかの見極めについてどれくらい信頼度があるかということで、他府県の調理をなさる方の認識度がもし低い、完全除毒であることの担保が原産地では確保できないということになれば、もうちょっと後の段階、すなわち東京都に入ってきた段階でもう一回チェックするかということにもなるかもしれませんが、完全除毒であるということの認識は、当然東京都も他府県に働きかけて、東京都で販売できるためにはこういう条件が整っていないといけないということは周知されるわけですから、他府県の調理をなさる方が完全に除去できる、それが比較的容易にできるのであれば、そこは担保できるかもしれません。

ですから、そこがどれくらい信頼度が高いかという問題になってくると思います。もし完全に除毒できる、認識度さえ周知して高めれば完全に除毒ができるということであれば、規制としてはシンプルに、資料1の一番下の四角の真っすぐ横のラインでいければ一番わかりやすいかとは思っています。

【大屋部会長】 わかりました。

では、もう少し議論を詰めていきたいと思えます。どなたかほかの方でご意見はございますか。お願いします。

【町山委員】 町山です。第1回目の検討委員会でも、まれにというぐらいな感じで私は言いましたけれども、身欠きふぐはおおむねというか、何十年やっても安全なものが流通している。まさしく今言われたことですが、東京都が開設している市場を通すということは、卸会社として、私たちも仲卸ですけれども、それがいいかどうかはわかりませんが、この流れを通すことによって卸会社も出荷者のチェックができる、なおかつ、審議会で制度をしっかりとつくっていただいても、最後はやっぱり人の目を通してやる、OKを出すという仕組みがあって、より安全だと思っております。

今、他府県のことが出ましたが、私たちは築地の中で除毒所というものを設けて、毒処理、また東京都の試験を受ける700名ぐらいのうちの400名近く、5割、6割ぐらいの人を私たちが手をとって教えているという状況なんです。これはまさしく手前みそですけれども、そういう二重のチェックがあって出ているものに対しては、私たちだけがいいというわけじゃありませんが、そこが安全の担保になるのかなと思っております。

これは審議会で幾つかの他府県から来ることについての、インターネットの問題もありますけれども、市場というものをひとつ改めて考えていただければと思っております。

ます。

以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

おそらく都民の方の信頼はそういうところにもあると思うんです。ただ、ここでは、条例ということになりますので、市場を通さなくてはいけないというのはなかなか難しい。それはある意味では市場の広報を通じてやっていただくことになろうかと思えます。もちろん市場でのふぐの取扱については、信頼が高いというのは行政も認識しているとは思いますが。それらも含めて、今いった矢向委員の問題点に対する、解決策じゃなくても、もっと問題点を出していただいても結構です。こういうことが考えられるんじゃないか、というようなことも含めて、いろいろな方のご意見をちょうだいいたしたいのですが。

【村田健康安全課長】 ほかの委員の皆様方にも、今どういう点を論じていただいているのかという共通認識を持っていただきたいので事務局から補足させていただきます。今事務局からご提案させていただいた案は、有毒部位が確実に除毒された身欠きふぐ、それは処理地にやってもらうということです。それが表示されているということをもってだれでも「確実に除去された身欠きふぐである」と認識されるので、それを一般飲食店で提供していいんじゃないかという案でございます。

ですので、まさに資料1の一番下の「有毒部位が確実に除去された身欠きふぐ」が一般飲食店に流れる中で、「除去されたということをどうやって確認するのか」ということの一つの手法が「表示」という考え方なんです。

これについてどうなのか、交告委員からは、一定の合理性はあるが、担保という点ではどうなんだろうというご意見だったかと思えますので、今、委員から「築地を通すか通さないか」というお話がございましたが、その前に先ず、処理地で確実に除去され、適正な表示をされたものが都内の飲食店に提供されるという仕組みについてどうなんだということについて、それぞれのお立場からご意見をいただければと思います。失礼いたしました。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

今の事務局のとおりだと思うんです。ただ、こちらの矢向委員等がおっしゃっているのは、その表示が適正であるということがあっても、中には不適正なものがたまたま見受けられるということについての対策がどうかということです。その辺を法的というか、行政的にどのように詰めていくかという一つの提案ではないかと思えます。

ですから、今言った表示そのものの信頼度が高くないということとは当然ですし、それに基づいて安全を確保していくということは基本ではあるけれども、少数ではあるが、中には表示どおりに安全が確保されていないものもある。こうしたものにどう対応するかという点で、先ほど交告委員にお伺いしました。難しいことはありますが、交告委員、もう一度表示の信頼を前提にした行政の考え方と現実論と何かご意見等ございますか。

【交告委員】 それは割り切るしかないと思います。他府県の人々に東京都がこれこれせよと義務づけすることができなくて、せいぜい知事から協力依頼をするぐらいのことしか、東京都の条例では書き込めないのです、要するに資料1の一番下の水平の

ラインでいくとすれば、それは他府県の調理される方を信頼するということでしかない。そして、後は東京都から事情説明して、向こうの県の認識度を高めていただくしかないと思います。

【大屋部会長】 わかりました。

法律的にはそういう解釈だということですね。法律論だけになってしまうと、難しくなるとほかのご意見が出にくくなるかと思imasuので、ほかのことでも結構です。戸部委員、何か思い当たるところがあればお話をどうぞ。

【戸部委員】 私も表示に対する信頼、どこまで信頼できるのかというところが一番問題なのかなと思っていて、例えば、今、資料1の下の図で、完全に除去された身欠きふぐは出回っているわけですね。その中で、今は斜めの方向の仕組みということですね。今までに斜めのところで、有資格者のところで、ほんとうは除去が完全なはずなのに、除去が不十分であるとなったものはどのくらいあるんですか。

【廉林食品監視課長】 市場の流通の中でというのはこの前ご報告させていただいていますが、いずれにしても、ものを見てこれは不十分なのか、完全に除毒されたのかということはわかりますが、一番の問題は、加工しているところで、これは消費者向けであるということの意思表示がされていない。だから、ものによっては当然のことながら資格者へ送るものだという認識で流通しているものもあれば、そうでないものも事実上あって、そこをきちんと産地のところで仕分けをして、消費者と資格者のどちらを対象にしたものかを明らかにする仕組みがないことに問題があると認識しております。

ですから、私どもで今回提案させていただいているのは、処理地では、有毒部位の除去は問題がないんだというものを当然お作りになっているわけだから、処理した人が自分の責任でそうだとすることを明示してくださいということです。

町山委員からもお話がありましたけれども、とらふぐの身欠きであれば、完全に除毒され問題がない。ふぐ調理師がいる料理屋さんでも、こうした身欠きを仕入れて使われている実体があります。この右肩の矢印は、実際に除毒済みの身欠きふぐがふぐ料理やさんにも流れていますということを示したものとご理解いただきたいと思います。

そういう意味では、あくまでも確実にきちんと除毒されたものがあるし、そういうつもりで処理されたのであれば、その旨を表示していただくということで、そこで資格者がちゃんとやったわけだからということで、あとは大丈夫だという証拠に表示。表示をするということは、当然その責任も負っていただくということになりますし、しかもその部分は食品衛生法で有毒部位を完全に除去したものでなければ消費者に売っちゃいけないんだという規定がベースにはありますので、そこでこの仕組みが可能であろうというのが私どもの考えるところでございます。

【戸部委員】 ありがとうございます。

だとすると、今考えておられる、一般飲食店だとか消費者に販売できるものですよと表示されたものに対する監視の程度を、今までよりも若干強目にして様子を見るということなのかと思いました。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

関川委員、お願いいたします。

【関川委員】 私も今ほど課長からお話があった内容が重要であると思います。そもそも資料1にありますように、食品衛生法上、完全に除去されていないものが流通すること自体が違反なんです。ですから、こういう各県の段階じゃなくても、そもそも法律上の措置の話として、それが実行上どう担保されるか、確保されるかという現実的な話であり、法律上は違反ということで確保されるべき。

左上に上がって行って、除去されないものについては、当然ながら資格者の施設なり、資格者がいる施設で処理されるべきものとなっているわけです。

したがいまして、流通上、我々都の段階で川上のほう、処理地あるいは流通段階を含めて、そういったものが安全に除去されたということはどう確保するかという話になってきて、その担保をここでやっているということであって、発信源において、流通のもとにおいてこういったものを確保するような措置を都として求めるということは、極めて重要なことであると思います。

【大屋部会長】 今、新たな観点から、安全確保というものは表示に係るものと、その表示どおりやられているかどうかということを生産地に求めるというお話でございます。生産地に求めるということの中で、事務局としてどういうことが考えられるか、お願いできるでしょうか。

【廉林食品監視課長】 先ほどからもお話が出ていますけれども、条例ということですので、少なくとも処理地の事業者の方に何か義務を課すことは当然できないということがございます。

この表示につきましては、先ほど係長の説明の中で言いましたけれども、都が決められている完全に除毒されたものである旨の表示も、ふぐ調理師以外の方がやるのであれば、そういった表示があるものしか仕入れて扱ってはいけないという規定の仕方しか規制としてはできないと考えております。ですから、都の規定を見て、生産地でそれに見合ったものをつくっていただくという、どうしても二次的な手段になるということです。

ですから、我々としても、新しい仕組みができれば、それを産地の事業者の方にきちんと周知していくとか、あるいは、そちらの行政機関にも説明して、協力していただくこととなります。

いずれにしても産地の加工所に我々がみずから乗り込んで行って、都の規定どおりにやっているかどうかという確認等については、権限の問題ですから、我々にはできないわけで、都条例で規定している以上は、確かにその辺の限界があるのは事実でございます。

【大屋部会長】 関川委員、失礼ですが、今のお話を通じて、もう一回、先ほどのご意見を整理ください。

【関川委員】 各都道府県で条例の限界ってありますから、確かにおっしゃるように、産地の県に対してそれをやってくれということを都の条例で求めるわけにはいかないわけです。そうではなくて、我々としてはこういったことを求めて、完全除去されたものであり、しかも、資格者のいない施設ではそれが表示されているもののみを扱いますと、その届出を出すということですから、そういうことをやっているんです

ということを産地にきちっと訴えて、認識度を高めて、実際に指導していただく、あるいは実行を確保していただくということになると思います。

【大屋部会長】 かなり議論が煮詰まってきましたけれども、そういう状態の中で、もう一度ふぐ関係事業者の方のご意見を出していただけますか。

【矢向委員】 よろしいですか。何度もすいません。

加工品というのは、刺身もちりもパックされて店頭で並んでいて、消費者の方がパックをあけて消費者自身が召し上がる、それを飲食店で販売することはできないというのが現在の条例です。

それを今度は、身欠きふぐだと、資格のない店でも、もう一度調理しなければいけないわけですね。身欠きふぐをそのままお客様に出すわけにはいきませんから、身欠きふぐを買った飲食店がもう一度調理するわけです。私が毎度心配だと申し上げているのはこの辺なんです。もう一度調理しなければならない。買って来たものをそのまま出すわけじゃないんです。そこで錯覚や誤解や知らなかったというような言葉が出てこないかなというのが心配だということです。

【大屋部会長】 わかりました。

最後、消費者というか、一般の石原委員、どうでしょうか。

【石原委員】 今回、消費者の立場で申し上げたいと思います。私の友人、知人等、10名弱ですけれども、いろいろ聞いてみまして、どういうふうに考えているかと電話などで問い合わせをしました。結論的には消費者本位になっていないということが言えるかと思っています。

全員共通したのは、もっと食べたいけれども、価格が高いから、年間1回か2回であると。10名弱ですが、一番若い人が35歳で、一番年長が70歳。ほとんどは私と同年代の者です。

実は、加工品と身欠きふぐの問題とごちゃごちゃになっていますが、飲食店あるいは寿司屋でも刺身が食べたい。ふぐ専門店だけでなく、一般の飲食店でも食べたいという意見がありました。

主婦の立場の人は、身近なスーパーで買えないか。それは加工品になってしましますが、安心して身近な店で買えると便利であると。また、インターネットの通販は不安があるというようなことを聞きました。

ふぐ料理店の場合、コース料理が多いが、ふぐ料理単品と、その他の魚単品の組み合わせで食べられると便利などの意見がありました。

あと、1人、ふぐは嫌いだというのがありまして、価格と、味覚が淡泊過ぎて、接待以外では絶対食べないという人もおりました。

共通して言えるのは、もう少し食べたいという需要をみんな持っているなということですが、現実には、専門店に行かないと食べられない。それから価格が高い。気安く食事をするのができないということになるかと思っています。

【大屋部会長】 それでは、別紙1については、表示については、限界があるけれどもそれはそれで仕方がないんじゃないかという話と、それだけでは心配だという話がでています。ほんとうはここで結論を出したいんですけれども、ここでは、いろいろ問題があるというか、法制的に、斜めのところも、事務局で次の機会に検討いた

くということによろしいですか。ただ、関川委員のようにそこまで要らないという意見もありますので、事務局の意見も含めて、その辺はいかがですか。

【廉林食品監視課長】 資料1の斜めの線は、実態としては確実に除去されたものもふぐ料理屋さんが仕入れて扱われていますという図なのですが、今のまとめの中で、この矢印のラインも考慮してということはどういうことでしょうか。

【村田健康安全課長】 斜め線は、有毒部位が確実に除去された身欠きふぐであっても資格者がいる「ふぐ取扱い施設」に流れている流通ルートもありますということを示したもので、事務局にどういう宿題をいただいたのが、よくわからなかったもので、申しわけありません。

【大屋部会長】 私が言いたいのは、ものによっては完全に除毒されていないものも流通している。それに対する具体的な施策があるのかどうかわかりませんが、交告委員の意見や、関川委員の意見もありますので、要するに完全に除毒されたというのは共通認識だと思うんです。けれども、その中に幾分かそうじゃないものがあるものに対して施策を求めているということです。そういうことも1つ検討いただけるか、矢向委員の言うことは、そういうことですね。

【村田健康安全課長】 わかりました。案を考えるうえで、事前に皆様方にお伺いしておきたいのが、今日最初にお示しした案は、要は処理した段階で、確実に有毒部位を除去するのが当然であると食品衛生法で義務づけられています。ただ、表示については、当たり前ですが、都条例で処理地に求めることに結果としてなるわけです。そういう表示がされたものしか都内の流通販売関係の方は仕入れて売ってはいけませんという案になるわけですが、そうは言っても除去し切れていないものがあるんじゃないか、そこが心配ということについて、何らかの対応策を仮に私どもで考えようとすると、今回の案は処理地側に表示していただくことになるんですが、もう一つ、安全を確認する何かの工程があったとすると、その安全を確認する工程にかかわっていただく方に何らかの義務だとか責任を負っていただく案になる可能性もあるんですが、その点についてはいかがでしょうか。

【大屋部会長】 わかりました。事務局の意見が、もしそういったことで検討するに当たっては、責任の話も同時に出てくるのは、ごもったもな話だと思います。

【関本委員】 よろしいですか。今の安全を確保するという提起ですけれども、逆に考えますと、身欠きについてもインターネット等で販売されているというところからそもそもスタートしているのではないかと思うんです。インターネットを通じて売れるということは、浜のほうからも安心・安全なものだということを発信していることだと思うんです。

したがいまして、今、議論されている中で、別紙1のふぐ調理師以外の者が取り扱える身欠きふぐの範囲というものは、ある程度というか、安全であるというふうを考えていいと思います。

京都の事例を見ましても、先ほど課長からも表示の義務があるとおっしゃっていましたが、責任を生産者に明確に求めることもうたっていますし、有毒部位の除去に対する責任の所在を明確にし、安心・安全情報を提供するという言葉を京都は使っております。

さかのぼっていくことによって生産者の責任も明確になりますし、それによって安心・安全な品物が出てくると。あるいは、先ほどの承認制ではないですけども、それぞれの浜にも、例えば食品衛生法で認められた許可を持っているというシールを張るとかというような措置がなされてもいいのではないかと思いますし、今申したとおり、大もとに食品衛生法がありますので、都道府県いろいろあると思いますけれども、大きな差はないと思います。

したがいまして、今申しているとおりに、インターネットを含めての問題等々ありますが、この身欠きふぐについては、最初から安全なものであると考えていただければいいかなと思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

今のは、処理地で責任を持ってやっている、また、表示もそのとおりに安全ということ的前提にしたものだから、それを前提にした仕組みでいいんじゃないかというご意見ですね。

戸部委員、お願いします。

【戸部委員】 お話を伺っていて感じたことですが、一般飲食店さんあるいは流通業者さんでの管理は、要はほかの食材と同じ責任関係であるということになれば、その飲食店さんとか販売店さんの購買先管理をどうするかということになるのだと思いますので、消費者から見たときに、例えば通常の農作物の管理と同じであるなと思います。

ただ、農作物などの場合、残留農薬を例にすると、残留農薬であれば基準値を若干超えたものを食べたからといってすぐにどうこうということではないけれども、ふぐの場合はひょっとしたら危害が発生するかもしれないという、そのレベルが今までと違うので、その違いを事業者さんがきちんとリスク管理ができるということであれば、消費者としてはそのリスクを承知の上で買うか買わないかを決めるのかなと思いました。

事業者さんの管理が、ふぐについてはこういうふうに変わりますよ、このぐらいだったら管理できるというところがあって、それと表示の信頼性をはかりにかけたときに十分管理できるというものであれば、この表示のシステムということでもよろしいのかなと思いました。

【大屋部会長】 わかりました。今、いろいろな意見の中で、2つの意見に分かれることがはっきりしてきました。

真貴田委員、どうぞ。

【真貴田委員】 先ほど矢向委員がおっしゃっていた心配ということで、一般の飲食店に身欠きふぐが流通して、東京約13万8,000軒の飲食店の中で、例えば中華屋さんでふぐを扱うようになってきたとします。そこで、例えばおなじみさんになって、そこのお客様が釣りに行ってきて、「これを食べたいから調理してやってくれよ」と。それが、「このふぐは毒があるから食べちゃいけないよ」「この白子は毒があるから食べちゃいけないよ」とふぐ屋さんは知識があるからわかります。たまたまそれだけ多いお店の中で、なあなあになった場合、お客様が「ちょっとこれつくってよ」と、無資格のお店の方が、たまたま食べちゃいけない白子、卵巣、肝臓なんかを提供

して事故が起きるようなことがあるのではないかと。東京都は数が多いですから、そういうことを大変心配しているところでございます。

以上です。

【大屋部会長】 岡本委員、どうぞ。

【岡本委員】 責任問題、生産地が信じるしかないということで、私も、一生懸命ほんとうに除去したものを我々の飲食店向けではない、一般消費者、小売店に出すということを期待して、それを願うのみです。

あと、京都の話ですけれども、同じようなことを言っています。結局はふぐの有毒部位を除いた業者の表示の徹底義務づけです。ですから、漁港が、ほんとうにこれは安全ですからというものを徹底して義務をする。そして、何かあったときにはその業者が責任を負う。

それを使った寿司屋さんとかスーパーは、同じような違反というような義務や責任があるのか。我々は免許を持っているから、それで売って変なことをすると、民事でお金がかかるんです。その発生がその寿司屋さんにはないのか、あるのか。それをこの次に聞きたいと思います。業者は当たり前にあります。

【大屋部会長】 おっしゃるとおり、例えば事故を起こしたとしたら、当然行政罰、刑事罰、民事罰があります。恐縮ですが、ここは行政ということを前提に、行政的どのような仕組みにしたらいいか、罰則等も含めてあくまで行政的な施策の中でお話いただければと思います。

【岡本委員】 そういうことがあるという話です。

【大屋部会長】 法律は交告先生が詳しいと思いますけれども、大きな事故があれば当然いろいろな措置がとられると思いますが、ここでは、行政ということを前提として、何かほかにありましたら、どうぞ。

【岡本委員】 あとは、今回の改正案が通るとなってくると、我々が一番心配することが受験資格です。東京都ふぐの取扱い規制条例第5条。ふぐを扱う寿司さんが多くなってスーパーも多くなる。ふぐをさわっているんですから、それじゃ私もふぐのことをもう少し勉強しようという段階になると思うんです。第5条がある限り、そういう人がふぐの免許を取れないんです。ふぐ屋に2年間勤めるなんて、その人がくびになります。

ですから、もっと行政も大らかな気持ちになっていただきたい。この条例がある限り免許を取る人が激減します。だから、この規制緩和は絶対にいいです。何しても構わないけれども、この条例を少し考えることができないかということ、この次にお聞きしたいと思っています。

【大屋部会長】 今までの議論とは違う貴重な意見をどうもありがとうございました。

司会役の進行管理の不手際で申し訳ありませんが、最後にもう一度この別紙1に戻ることを前提に、先に、別紙2の説明をお願いできるでしょうか。別紙1についてはまだ結論出ていませんので、最後に戻りたいと思います。

【近藤乳肉水産係長】 では、別紙2の説明をさせていただきます。5ページになります。ふぐ調理師以外の者がふぐ加工製品を取り扱う場合の規制についての案とい

うことで、上段につきましては、先ほどの別紙1と同じように、前回お示ししました想定される問題とその解決のための考え方、大きな矢印の下の部分、規制についてという四角の枠の中が、先ほどと同じように事務局で考えさせていただきました具体的な規制の骨格です。

ふぐ加工製品につきましても、先ほどと同じように取り扱える範囲を規定することを考えております。内容としましては、現在ふぐ加工製品につきましては、販売届という形で販売については認められております。それにつきまして、今回一般飲食店の提供に当たって、現行の販売届で取り扱えるものということで限定させていただきたいと考えております。

その上で、実際取り扱いに当たっての規定につきましては、別紙1と同様の考え方になりますが、まず、営業者の方に対しては、①施設ごとの届出を義務づける。これにつきましては、同じように保健所等が取り扱い施設を把握し、適切な指導を行えるための規定ということになります。

②届出時の取り扱いの際に、同じように取り扱えるものと、ふぐの条例等、必要な知識の教示等を行うということになります。これにつきましても、繰り返しになりますが、ふぐ調理師以外の者は丸ふぐを取り扱わないという原則をしっかりと知っていただくということも含めて、行います。

③施設における届出済につきましては、先ほどの身欠き、別紙1と同じように、ふぐ加工製品のみしか扱えない施設と、ふぐ調理師がいて丸ふぐから扱える施設と明確に区別できるように、だれでもわかるようにということを想定しまして、届出済票の掲示を義務づけます。

④従業員の教育と施設における責任者の明確等、条例の規定が完全に履行されるような体制作りを義務づけることになります。

これにつきましても、こういった規定について実効性を担保するために違反者に対する罰則等を考えております。

続きまして2になりますが、現在、ふぐ加工製品の販売について、ふぐ刺、ふぐちり材等、届出の要るものにつきましては、今回の見直しの中で、現行の届出不要のふぐ塩蔵品、ふぐ乾製品と同じ扱いにするということを、事務局で提案させていただきたいと思います。

以上です。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

別紙2も、別紙1が関わっていないというわけではないのですが、こういう規制の仕方ということで、何かご意見、ご質問等がございましたら、どうぞ。

【関川委員】 質問が2つあるのですけれど、1つ目は、現在ふぐ加工製品については販売届出が要るものと要らないものと2つあるわけで、それをふぐ加工製品についてはすべて要らないということにするわけですが、その理由をお伺いしたい。

2つ目は、そういったものを扱う場合、一般飲食店と販売で措置を分けるわけですね。しかも罰則をもって分ける、一般飲食店では適用するということがありますけれども、これはどういう理由で分けるのか。その2点をお伺いしたい。

【大屋部会長】 事務局お願いします。

【廉林食品監視課長】 前回のときにこの辺のところはご説明させていただいたと思いますけれども、昭和61年のときに今の条例の仕組みになっているんですが、そのとき初めて、表示されたものについては、販売だけはふぐ調理師さんでなくてもいいですということにいたしました。

ただ、ちり材、刺身といったでき上がったものの流通が、その段階からかなり広域に流通し始めたということがあって、少なくとも今まではすべて禁止したものを一部解除ということがあったものですから、そういう意味では行政も販売する施設を把握するということも含めて届出制にする。そして、その取り扱い状況、あるいは、これも東京都として条例で表示を決めておりますので、流通してきているものが適正表示されているのかどうかということを確認するためにも、販売している施設をまず基本的には把握しておく必要があるということで、届出制を導入したということでございます。

ただ、それから25年たちまして、いろいろなものが流通する、条例制定以降、加工製品によります事故もない、それから表示も、東京都で決めている表示にのっとったものをかなりしっかりしていただいて流通されているということで、当初の届出ということ想定した、導入した理由というのは、現在で考えればもうほぼないと判断しておりまして、そういう意味では、このところは届出をなくして、ある意味自由に流通させていただいていいのではないかと考えております。

少なくともふぐ加工製品については、61年の段階で、ふぐ調理師さんがかかわらなくても安全なものだという認識でスタートしておりますので、届出の理由も25年たった今日、ないだろうということで、今回それを提案させていただいています。

それから、販売と飲食店で分けるというのは、今までふぐ加工製品であっても、それを飲食店で容器、包装から出してお客さんに提供することを禁止していましたので、安全性が担保されているという認識のあるものを売るだけならいいけれども、飲食店で提供するのはだめという理屈ももうないということで、今回それもOKにしようということです。

ただ違うのは、飲食店では、でき上がったちり材を容器・包装から出して皿に盛って出すことによって、お客さんから見ると丸ふぐからやっているところなのか、あるいは身欠きふぐを使っているところなのか、既にちり材になったものを仕入れているお店なのかは、客観的にはわからないということがありますので、そういう意味ではここでの問題点として書いてありますことは当然想定されるので、それに対する一定の規制、条件はきちっとつけるべきだという判断でございます。

【大屋部会長】 どうぞ。

【関川委員】 今伺いますと、最初の説明と2番目の説明が矛盾しているのではないかという気が若干いたします。最初のご説明では、施設を把握するとか表示の確実性ということ担保するということで条例をつくったけれども、その後流通も増えたとか事故もそれほど多くない、しっかり表示もされているということで、製品自体としてはそれこそ食品衛生法に基づく、完全に除去された食品として安全なものが流通していることが確保されているというので、販売もこういう届出要、不要という区別をしなくするということが実態的にも確保されたということで、そういう措置をと

るということだというお話があったと思います。

2点目は、そうであれば、別に販売であろうが一般飲食店であろうが、あるいはインターネットとかいろいろな販売手法があるわけですから、販売といたってお店を通じるものじゃないものも今や出てきているわけなので、そういったところも含めて販売と調理に分けて差を設けるということはどうなのかと。

しかも、条例という中で罰則で担保しようということでその差をつけるというのは、かなり大きな、行政措置としては全然違うレベルの話ということになるんじゃないかなという気がいたします。

【大屋部会長】 ご意見の理解ができておらず、申しわけないですけども、2つに分ける必要がないんじゃないかということですか。例えば、ふぐ調理師以外の上と下という規制の内容について。

【関川委員】 その理屈ですね。理由がどういうことで法的にとらえ、実態がどうとらえ、従来ともいろいろな変化もありますし、それをどうとらえておいて、そういう認識のもとでどういう措置をとるかという議論だと思うんです。

したがって、販売届が必要なものと必要でないものを分けているわけですけども、それを必要ないということにやるのが1点と、もう一つは、販売と調理を措置として仕分けることについての、そういう措置をとるということの2つの問題点があると。

【大屋部会長】 要するに、この案は両方不要にするということですかね。今までのふぐ刺、ふぐちりというのを。

【関川委員】 まだそこまではいっていないんですけども、その辺の制度を新たに作る上でお聞きしたんです。

【大屋部会長】 理由を聞いたというわけですね。

【関川委員】 そういうのを見て判断しないといけないなと思ったんです。

【大屋部会長】 まだその理由が納得しがたいということですか。

【関川委員】 先ほど言った1つ目の理由と2番目の理由と、それに伴う扱いを違うことにするというのが、実態を踏まえつつ法的にどうなのかなと。その辺の問題です。

【大屋部会長】 事務局、お話しできますか。

【廉林食品監視課長】 加工製品の販売の届出の問題は、1つは条例で決めている表示事項は当然残っていきますので、しかもその表示を見たまま消費者の手に渡ることになりますので、売ることの届出は今それほど大きい問題ではないということで、今回届出のその部分だけは不要にしよう。これが1つの案です。

2点目は、同じ加工製品で安全性の問題というレベルで同じことなのに、飲食店を出すのと販売店で何でこれだけ違うのかというお話だと思うのですが、先ほど言いましたように、飲食店で実際に出た場合には、見かけ上は全く変わらないふぐを提供する飲食店になりますから、そういった意味では、先ほど真貴田委員もおっしゃっていましたけれども、場合によっては間違っただけのものを持ち込まれるとか、自分が認められているところでないものもやる可能性というのは、少なくとも出てくる。

ですから、飲食店でふぐを提供するという意味では同じだということで、飲食店でふぐ調理師さん以外の方がやる場合には、身欠きふぐを仕入れるのと同じような規定

はやはり設ける必要があるだろうという考えです。

【大屋部会長】 関川委員お願いします。

【関川委員】 おっしゃっていることはわかりますけれども、それは、別に飲食店でなくたって、販売店から、消費者が実際に買う場合も同じことです。だから、販売店であろうが、最近問題になっておりますけれどもインターネットもありますし、いろいろな販売手法がありますから、そこは、一部、自分で釣ってきたものを調理師がいないようなところで出すこともありましたけれども、それはそもそも食品衛生法自体の問題でして、何も飲食店であろうが、販売であろうが、インターネットの販売であろうが変わらない話だと思うんです。

そこに間違いがあるかもしれないということであれば、法規制そのものがどう確保されているか、そっちの話になると思うんです。

【大屋部会長】 ご趣旨はわかりました。私がこう言うのは恐縮ですが、例えば、事故が起こるとということと、釣ってきたのをふぐ調理師以外の方がさばいたものも含めて事故防止という点もある意味、行政施策の一つかと思うんです。ただ、それが蓋然性からいってどのぐらいの頻度で起こって、そこまでする必要があるかどうかということとはご意見の分かれるところかと思えます。事故が起こったら処分するということも1つでしょうけれども、そういう事故防止というか、その前に行政ですることということが含まれているのかなと私は勝手に思っているんですが、事務局はいかがでしょう。

【廉林食品監視課長】 すると、身欠きふぐのほうは少し置いて、今入っていますけれども、ここはふぐ加工製品だけを仕入れてやっているかどうかという区別は実態としてはできないはずなので、そういう意味では、そこを区別してというのは現実問題としても非常に難しいことがあります。ですから、我々の施策としてという意味では同じに考えるべきだと考えております。

【大屋部会長】 では、ほかの方。ご意見ございますか。

【石原委員】 先ほど、私の友人、知人にいろいろ尋ねた結果、現状ではふぐ店以外で食べたいニーズがたくさんあると申し上げたんですが、ただ、残念なことに加工品、あるいはインターネットで買ったことがある者がいなかったんです。私自身がデパートで2回、インターネットで1回、買ってみました。

まず、デパートについて言うと、確かに許可証は掲げてあるんですが、パッケージには、販売店の名前と住所だけで、他には何も書いてありません。したがって、パッケージの一つ一つに会社名、所在地、電話番号、調理人名、調理日時、ふぐ許可証番号、出荷管理番号、賞味期限などを、記したラベルをつける。その上で、その写しを販売店が一定期間保管する、もちろん出荷した会社も保管する。それで、消費者もラベルが手元にあって、何かあれば対策を求めることができるというような、私自身もそういう点が現状では不備かなと思いました。

あと、インターネットで実際に買って見たんですが、インターネットのホームページをいろいろ見ると、調理者名、ふぐ許可証番号、免許証などの記載がないところもありました。ただ単に、確かな技術で最高のものを提供すると書いてあるだけのがありました。私自身はそういう許可証がPDFで表示されている山口県の業者から買っ

て、実際に食べてみました。

そこでもパッケージには何も、だれが処理したかは書いていないんです。ホームページには書いてありましたけれども、そういうパッケージ一つ一つにも調理した人の名前、日時、管理番号といった一連のものがあると、より安心できるかなと思いました。

ここの規制のところにも書いてありますが、営業者あるいは従事者の教育というのがあるんですけれども、受講者の受講記録というか、受講したというものを店に掲示する。一般の飲食店で提供する場合、そういった掲示があると安心できると思います。

結論的に申しますと、規制は緩和していただいて管理は強化するのが必要かと思います。現状は、規制は十分ですが管理がやや足りないと思いました。今回の事務局案はかなり具体的な管理方法が書いてありますが、そういった観点を考えていただけると、消費者としては安心できると思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

おっしゃるとおりだと思います。また、基本となるべき表示をどうするか、規制をどうするかということを今検討いただいているところですので、その徹底ということも一面の真実かと思いますので、事務局ではよろしくお願いします。

話はまた戻りまして、ほかに、先ほどの関川委員のご意見に対して何かご意見等を持っている方はおりますか。お願いします。

【交告委員】 今、お二方からインターネットの話が出てきたんですけれども、インターネットで買うということは条例の関心外だと私は理解しているんです。要するに、インターネット販売を規制するということになると、インターネットの出どころがどこかは、他府県どこかわからないわけですから、これを規制するのは国でやるしかないと思います。

それから、個人が何らかの方法でどこかで人にさばいていただくこともあるかもしれませんが、それも今回の条例の改正の関心外だと思います。結局、ふぐというのは危険性のある食べ物だということを東京都民に周知するという啓発活動の中でやるしかないと思います。条例は営業、店で提供するということしかとらえていないと理解しているんです。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

進行役のまとめが不手際で申しわけありません。関川委員のご意見、別紙2についてですが、当然別紙2は別紙1との関わりが深いということで、ここだけで皆さんのご意見というか意向を聞くのはどうかと思いますが、次の会議のこともありますので、関川委員の意見も踏まえて案として提示してもらおうというやり方として、別紙2の規制と内容について、この方法でまとめていただくということでは賛同いただけるでしょうか。よろしいでしょうか。

もちろん、別紙1との関わりがあるので、ここだけということはなかなか難しいと思いますけれども、別紙2に関わるものについては、別紙2の中で考慮するという前提でよろしいですか。

(「異議なし」の声あり)

【大屋部会長】 それでは、そういうことで、関川委員も含めて、よろしくお願

いたします。

【関川委員】 どういうことでしょうか。

【大屋部会長】 この規制の内容を、この案に沿って、検討部会の結論として第3回の会議で案として提示いただくということです。

【関川委員】 私は、まさしくこの問題を言っているわけです。

【大屋部会長】 ですから、もう一度ここをということで、質問と、こうあるべきだということも含めてお願いできないでしょうか。

【関川委員】 先ほどのご説明も踏まえて、私の意見としては、1つは、今や販売といっても、販売と調理を完全に分けられるわけではない。しかも、販売の形態がいろいろ変わっている。しかも、インターネットは範疇外だということになりますと、条例でインターネット販売を除くと書くのかとか、そんな話にもなっているかと思えます。したがって、その辺のことも含めて、販売なり調理なりの規制のあり方を考えるべきだと。

2点目は、安全で今まで事故もほとんど起こらないということで、届出の要不要を統一するというのであれば、安全なんだから、しかも安全でないものは法で規制されるわけだから、そういうことで担保されるわけですし、それを、ましてや販売と調理ということで、二分はできないですけれども扱いを異にすると。しかも罰則をもって担保することについては反対です。

【大屋部会長】 要するに罰則をもってする対応と、調理と販売を分けることに對して反対するということですね。

【関川委員】 罰則だけじゃなくて、システム自体についてです。

【大屋部会長】 わかりました。

【廉林食品監視課長】 そのお答えになるかどうかわかりませんが、資料2の表を改めて見ていただきたいんですけども、少なくともふぐ加工製品については調理提供を今まで一切だめと言っているところなんです。一連の規制緩和の流れでご説明し、提案させていただいておりますけれども、繰り返しになりますが、ここを丸にしたいと。ただ、そうしますと、身欠きふぐの関係とも含めて考えますと、飲食店で提供するというのは、少なくとも元の表示のままでは消費者の手には渡らないということですから、一定の条件というか規制は必要だろうと思っています。

関川委員がおっしゃるのは、もとのふぐ加工製品自体がいいんだと言っているんだから、どんな提供の仕方だって同じであろう、理屈としてはおかしいだろうというご意見だと思いますし、私もそういう意味ではよくわかるんですけども、実際の提供の仕方によって、我々としての監視であるとか、あるいは決めていること、守ってもらうべきことを守っていただくための規制の仕方というのは、単に買ったものをそのまま手を加えずに売ることか、あるいはそこで容器から出して皿に盛りつけるという行為も含めて今回認めようという話ですから、そういう提供の仕方とは、おのずと規制の仕方は違っていてもおかしくはないと思っていますし、むしろ行政としての監視指導等を考えると、飲食店に対しては身欠きふぐの場合と同じということでの規制のほうが、確実に合理的にできると。

もしそうでなければ、元の仕入れのところが一体どっちなのかということで、違反

になったり違反じゃなかったりするわけです。そのところは非常に難しいですから、そういう意味では、飲食店という対象に対しての規制というのは、基本的に同じスタンスのほうが良いと考えています。

【大屋部会長】 関川委員、いかがでしょうか。

【関川委員】 同じことです。

【大屋部会長】 わかりました。

それでは、進行役の勝手に申しわけありませんが、次の3回目の会議もあります。そのとき、何もまとまっていないというのでは会議になりませんので、関川委員のおっしゃったことも検討した上で、別紙2の案を出していただいて、その中で改めて、関川委員のご意見をいただくということでご了解いただけるでしょうか。

【矢向委員】 今のことについて質問をいいですか。

【大屋部会長】 どうぞ。

【矢向委員】 今のご説明だと、飲食店でパッケージをあけて、ちりをお皿に盛り返るというのに規制があるかないかというのがわからないんです。

【大屋部会長】 すいません、そちらについてはまだ結論というか、身欠きふぐについての結論を出さずに加工品について審議しているので、それは前提によってまた変わってくるということです。

身欠きふぐについて、まだ結論出ていませんよね。

【矢向委員】 加工品の中に身欠きふぐが入るわけですね。だから、その身欠きふぐ、現在流通しているのは、パッケージされている刺身やちりは、飲食店では販売できないことになっているわけですね。それを今度は販売してもいいことに変わるんですかというご質問なんです。

【廉林食品監視課長】 もともとそういう提案をさせていただいています。ここでも前回からお示ししているように、今、飲食店で調理をバツにしてありますが、これを丸にしたいという意味です。

【大屋部会長】 いいですか。

委員の皆さん、そういうことでよろしいですか。

では、別紙2については、関川委員のご意見はございますが、これを前提として、また問題点があれば、第3回目で協議いただくということにしたいと思います。

では、申し訳ありませんが、別紙1に戻ります。意見が大きく2つに分かれましたが、それについて、今の議論を踏まえた上で、町山委員、矢向委員、真貴田委員、どなたでも結構ですが、そういう論議の中で、そうは言ってもこれだけはこうしてほしいというお話があれば、それらも含めてお願いいたします。

【町山委員】 では、私が。今の意見にちょっとそぐわないかもわかりませんが、そもそもふぐというのは、釈迦に説法じゃないですが毒があるということで、それを私たちが長年、何十年と扱っている中で身欠きふぐは安全だと宣言して、東京都民にもっと食べていただきたい。そうした中で、私は規制緩和というルールが変わる中で、出荷者にとっては東京の消費地は魅力的なものです。だから、今まであがっている加工施設の加工所は、私はほんとうに安全だと思っています。でも、東京の販売が拡大する、何十倍になるんだと思うんです。そうした中で、私たちもやってみ

よう、出荷してみようという中で、だれがそこでできるのかなと、さっきの前提になっちゃうんです。

でも、処理されたものは安全でしょうと。だから、さっき石原さんが言ったとおりに、規制は緩和され新しいルールになるけれども、管理をどこで充実させているのか、東京都民が安心してあの店、あの出荷者、あの製品、シールが張ってあるものは大丈夫なんだなという話になると思うんです。私たちは私たちの考えがありますけれども、それを審議会できめ細かくというか、何かルールをつくっていただきたいと思っています。

【大屋部会長】 大体ご意見が煮詰まってきました。こちらの方の意見と、それと明らかに違う意見。主張の点では明確になってきていると思います。

ということで、第3回目に備えて、ほかの方から、こういうやり方でまとめたらどうかということでご意見ありますか。

【岡本委員】 よろしいですか。前回、白子はふぐ材料に含まれないと聞いたんですけれども、別紙1の一番下に、白子（精巢）や皮は身欠きふぐ同様に取り扱おうと、ちょっと寝耳に水という感じのことが書いてあるんですけれども、ふぐの内臓は除去したものでしょう。白子は内臓じゃないんですか。

【廉林食品監視課長】 前回のご質問のときにお答えしておりますのは、白子についても、白子のまま流通しているものはだめと言ってきているんです。ただ、ちり材のセットという形で、身も入っていれば皮も入っていたりという中に、一部刻んだような白子が入っているというのがあります。そういう意味でのちり材の中に一部入っているものもあって、これはだめとは言っていない。それはちり材として認めている。食卓にそのまま出せるようなもの。

ただ、白子が丸のままであれば、身欠きと同じようにだめと今までは認めていないんです。そこを、今までの規制の考え方でいうと、今回身欠きふぐということで諮問させていただいていますけれども、それは加工品の一つとも考えられますので、そういう意味では、今回の身欠きの扱い方、だれが責任を持って、これが食用としても大丈夫なのかという判断をするかという意味では、同じ取り扱いにさせていただきたいという話です。

【岡本委員】 わかりました。そうすると、内臓の一部を許可することになると、無毒ふぐというのが出回るんです。そうすると、肝臓は無毒だよといって、内臓も入れて売っていいというのを認めるんですか。

【廉林食品監視課長】 もともと白子はふぐの種類によって食べられるわけです。そういう意味では、皮と同じ扱いになっているわけですから、とらふぐの白子は当然食べられることになっています。

【岡本委員】 ヒガンは食べられませんよ。

【廉林食品監視課長】 それは法律上です。法律の中で、とらふぐの精巢は食用にしていけれどもヒガンはだめという規定になっていますから、それは皮と同じなんです。

【岡本委員】 内臓は全部除去なんだから、それはちょっと違うんじゃないですか。

【廉林食品監視課長】 身欠きの定義はそうですけれども、白子は当然食品として

は流通しているわけです。

【岡本委員】 それは、私たち免許を持っている人間が当たり前で白子は出している。

【廉林食品監視課長】 それは、今の身欠きであれ、丸ふぐであれ、同じことなわけですから。

【岡本委員】 だから、そこまで入れると、この次に僕が何も言わないとこれが通っちゃうと、ほんとうに内臓が一部ならいいとなると、無毒ふぐの肝臓もいいじゃないかという危険性をお伺いしているだけのことです。

【廉林食品監視課長】 肝臓は無毒であるという研究をされているのも知っていますが、少なくとも国はそういったものを食品としては認めていないですから、今認めているのは、食べられる種類のふぐの身と、あるいは種類によって食べられる皮と精巢です。これを国で、ふぐに限って食品として認めているのですから、そこに肝臓が入ってくるかということは考慮する必要は全くないと考えております。

【岡本委員】 そうですか。わかりました。

【大屋部会長】 案1について、議論はかなり出尽くしていると思うんです。ですから、次に事務局として出してもらい、まとめる方策に関して、意見を出していただきたいのですが、いかがでしょうか。

これまでの意見は、1つは、表示を信頼した上で、流通の実態とあわせて、身欠きふぐは安全だということを前提にした中で規制を緩和するというものでいいのではないかというもの、もう一つは、そうは言っても、その中には事故を起こしかねないものもある。それに対する施策を講ずるべきではないか。端的に言えば2つにはっきりしているわけです。

こうした点について明確な立場の委員に分かれているわけですが、どちらか一つ事務局に案を出してもらいということできましようか。それとも、ほかに案があるか。その1点に絞ってご意見をお願いいたします。

【関本委員】 今、おっしゃられたことは、身欠きふぐの範囲の話に大方傾いていると思うのですが、先ほど来申していますとおり、身欠きふぐの安全性というものを逆に担保するのが今回の表示事項であって、この表示事項を具体的に、もっと細かにどこまで表示していくのか等は、ここでも細かな点がありますが、あと実際に処理した人の名前等とかも入ってくるでしょうし、具体的なサンプルのようなものを、明確に、だれが見てもわかるようなこういうものをつくり、こういう表示でいきますというものを明示していただければ、一層わかりやすいのではないかなと思います。それが今言っているとおり、表示することによって責任の所在がはっきりするという点も、安心・安全の担保になると考えております。

【大屋部会長】 今のは、具体的な表示の方法論を含めて、今事務局が出している案に対して、より具体的な提案かと思いますが、それでよろしいですか。

これだけは基本的なことなので、もう一回会議がありますので。

申しわけないですが、戸部委員、何かお願いできますか。さっきの1点に絞った形の案にするかどうか。今2つに意見が分かれていますので。

【戸部委員】 表示に対する信頼性をどう担保していくかということですが、今お

っしやった表示内容、つまり有毒部位が確実に除去されたものであるということを表示でもって表現しようというときに、有毒部位が確実に除去されたかというのを何でもってどういう要素で確認するのかというのが、私はわからないので。

今、書いていただいているようなことで充分なのか、何か追加すべきなのか。ちょっとわかりません。逆に言うと、表示だけで表現できるのかというか、例えば講習の方法だとか、それによってちゃんと理解できているのか、それを適切にできるような人の力量を表示で表現するとなると、どういう項目で、どのような言葉になるのかというのが今思い浮かばないので、今はわかりません。

【大屋部会長】 わかりました。

矢向委員、どうぞ。

【矢向委員】 そうすると、飲食店で刺身とちりの場合には、その上には表示はないわけですね。そうすると、一般消費者は、そのお店にある表示で安心・安全を確認するということになるわけですね。

【大屋部会長】 お願いします。

【廉林食品監視課長】 今は加工製品のお話をされていると思いますけれども、それを担保するために、先ほど別紙2でお話しした届出であるとか、仕入れや何かの記録であるとか、こういったものでそれを担保しようという仕組みを考えているということです。

それから、続けてよろしいでしょうか。ずっと議論を聞いて、前回からもそうだったと思うのですが、表示をするというのは、単に表示ではなくて、資格のある人が責任を持ってこれは除毒をしましたと、そのルールは食品衛生法で基本的には決まっているものですから、その方にその旨を表示してもらおうということです。その旨を表示してもらおうというのが、東京都が今考えているどこにもないルールなんです。これは、東京都が決めれば産地でもしてもらえらんじやないかというレベルの仕組みと思っています。

そういう意味で、ちゃんと責任を持って資格者がやって表示したものは、それは以降信用して、先ほど言いました別紙1でも2でも書いてありますが、届出から含めて、その記録であるとか、届出済票を張るとか、幾つかのこういうシステムの中で、以降はふぐ調理師さんでなくても扱えるようにできる、その条件をきちんとつけようというのが、今回の大きくりの趣旨であり、大きくりのシステムなんです。

今、ずっと問題になっているのは、おそらくだれが責任を持ってこれは除毒が完全にできているんだという、責任を持って表示する人がどこなのかという意味では、産地でもかなりいいものがあるんだということは皆さんおっしゃっていますし、それでもいいんだろうというご意見と、ただ、調べてみれば、業務用だとは言っている、実際には除毒はまだ不十分なものもあるといった状況の中で、果たして東京都が他県に、権限が及ばないところでの処理には若干の心配があるから、より安全な手立ては何かないのかというようなご意見と、両方なのかなと思っています。

そうしますと、そういうご意見もあるということで、次回、その部分はもう一度、今日お出ししたものに修正を加えるなりということで、次回ということでもよろしいでしょうか。

そこの部分も含めて、今回のものも含めて、次回まとめという形には出させていた
だきたいと思いますので、今、座長がその議論を絞りますよとおっしゃったところ
については、私どもは産地できちんと処理をして、適正な表示をつけていただくとい
うことを前提に提案させていただきましたけれども、それだけでは心配だというよう
なご意見がありますから、例えば、東京都の築地を通ったものは安全だとおっしゃ
っていますけれども、築地だけということだけではなくて、逆に言うと、東京都の
ふぐ調理師が自分たちがもう一回ちゃんと見ているんだという意味かなという気
もしますので、そうなるとう量も多いですから、相当責任も重いというか、そう
いったことも出てくるのは当然だとは思いますが、そういったことももろもろ全
部含めて、今日はいろいろな意見がありました、整理させていただいて、そこの部
分については改めてご提案いたします。

それ以外の全体の仕組みとしては、一応届出から、①から⑤までのところとか、
それに対する罰則であるとか、白子も皮も基本的には食用として認められてい
るものの扱いについては、身欠きで今回変える新しい方法にするかどうかという
ところの確認をしていただければと思うのですが。

【大屋部会長】 わかりました。私としても、次にどういうまとめた形の案を事
務局が出すかということペンディングのままこの会議を終わらせるわけにいか
ないし、3回目はたたき台の素材になるものを出していただかないと会議が成
り立たないと思いますので、今言った表示とかを前提にして、安全だとい
うこと、それからそうは言ってもということも少し考慮しながら、事務局
が案をつくってみるといことですので、そういうことでよろしいでしょう
か。

では、今回の会議はそのようなことでまとめにしたいと思います。

司会の不手際で時間が過ぎましたことをおわび申し上げまして、事務局
にマイクをお渡しします。

【廉林食品監視課長】 どうもありがとうございました。大変活発な議論で
座長がまとめるのが大変で申し訳ございませんでした。

次回ですけれども、今、座長のほうでまとめていただきましたけれども、
本日のご意見も踏まえて、中間のまとめの案という形でご提案をしたい
とお思います。そこで若干修正を加えるということを進めさせていただ
きたいと思います。今日、いろいご意見が出たところについても、そこ
についてはまたご議論をいただきながら、全体のまとめの検討をお願い
したいと考えております。

次回開催は3月14日午後1時半を予定しておりますので、ぜひよろしく
お願いいたします。

今日は長時間のご審議、ありがとうございました。これで終了させていただきます。

午後12時04分閉会

— 了 —