

平成 2 3 年度

第 1 回東京都食品安全審議会検討部会

日時：平成 2 3 年 5 月 1 1 日（水）午後 1 時 3 0 分～

場所：東京都庁第一庁舎 4 2 階 特別会議室 C

午後 1 時 3 0 分開会

【廉林食品監視課長】 大変お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまから平成 23 年度第 1 回、検討部会といたしましては 3 回目になりますけれども、東京都食品安全審議会検討部会を開催させていただきます。

委員の皆様には大変お忙しいところご出席をいただきましてありがとうございます。

議事に入りますまでの間、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。どうぞよろしく申し上げます。座らせていただきます。

まず、委員の皆様の出席状況の確認を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いことになっております。本日は、交告委員、関川委員、矢向委員の 3 名の方がご欠席ということでございます。ご出席の委員は 9 名で、部会開催の定足数を満たしておりますことをまずご報告を申し上げます。

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、条例抜粋など、そして右側のほうに本日も検討いただきます資料を、また法令通知等も机上資料として置かせていただいておりますのでご確認をいただきたいと思っております。

それでは審議に入ります前に鈴木健康安全部長よりごあいさつをさせていただきます。

【鈴木健康安全部長】 健康安全部長の鈴木でございます。

きょうは大変お忙しいところありがとうございます。昨年、12 月にふぐ加工品の規制のあり方ということで諮問を受けまして、ことしの 1 月 12 日、2 月 2 日とこの部会で大屋部会長以下委員の皆様には始終ご検討いただきてまいりました。

第 3 回の委員会を 3 月 14 日に予定しておりましたが、3 月 11 日の東日本大震災によりまして交通機関の混乱もございました。我々としては全庁を挙げての被災地への支援ですとか、食品関係では食品の放射能汚染への対策など、そういうことで大変この議論が非常に煮詰まってきたところでしたが、3 回目の部会につきましては延期せざるを得ないという状況でございました。

ちょうどきょう、3 月 11 日から 2 カ月目になりますが 3 回目、今年度としては第 1 回の部会ということで中間まとめの、検討部会としての案についてご審議いただくことになりました。大変重要な案件でございますので、お集まりの委員の皆様方それぞれに今回の災害への支援ですとか節電など、影響への対応、いろいろお忙しいかと思っておりますが、どうぞご審議よろしく願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それではこれから審議に入らせていただきますけれども、節電の関係で空調が入っておりませんので、どうぞ上着をお脱ぎになって、私たちもちょっと脱がしていただきたいなというふうに思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

それでは、以後の進行を大屋部会長にお願いをしたいと存じます。

なお、ご発言の際は挙手をお願いいたします。係の者がマイクをお持ちをいたしますので、どうぞよろしく願いいたします。

【大屋部会長】 それでは、ただいまから議事に入らせていただきますが、ここで前回までの会議の内容を皆さんと確認しておきたいと思っております。

去る、2月22日に第2回検討部会を開催いたしまして、事務局から提案されたふぐ調理師以外の者が身欠きふぐやふぐ加工品を取り扱う場合の規制について、皆さんから多くの意見をいただきました。この間、先ほど鈴木部長からのあいさつの中にもありましたように大震災、その後の交通機関の混乱、業務の都合で本部会の中止がやむなくに至ったということでしたが、本日の開催になりました。前回までの会議のまとめとして、信頼性の担保に関して出された意見を整理し、まとめて考え方を示すということがありましたので、本日は前回の積み残しの課題に関する議論、また、親会に報告する中間報告のまとめの検討部会案を審議していただく予定になっております。限られた時間の中で効率的に議事を進行いたしたいと思いますので、皆様のご協力をよろしくお願いいたします。

それでは最初に、本日の審議の進め方について事務局から説明をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それでは、私どものほうからの提案をさせていただきます。

まず資料1としてA3、1枚の物をおつけしてございますが、これは中間まとめの概要ということでございますのでご参考ということで配付をさせていただいております。

きょう、ご説明いたしますのは資料2の中間まとめの案ということで、まず第1から第3までの背景であるとか、あるいは現状課題、ここまでの整理をしたものでございますので、これについてまずご検討をいただきます。その後、前回の議論を踏まえて改めてご用意させていただきました資料をもとに、今後導入すべき規制と、それから一部修正案も含めてご検討をお願いしたいと思います。このご検討が終わりましたら、これを踏まえて中間のまとめのほうに戻りまして、第4の今後の規制のあり方のまとめについてご検討をいただくと、こういう手順で進めていただければというふうに考えております。どうぞよろしくお願いいたします。

【大屋部会長】 ただいま事務局から検討の進め方について提案がございました。皆さん、これでよろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

【大屋部会長】 ありがとうございます。ご了承をいただきましたので、早速、議事に入らせていただきます。

事務局のほうから中間まとめの検討部会案について説明をお願いいたします。

【近藤乳肉水産係長】 それでは私のほうから「ふぐ加工品の規制のあり方について」、中間まとめ、検討部会案を説明させていただきます。

では、お手元の資料2のほうをお出してください。まず、表紙をめくっていただくと、目次になります。文書の構成としましては、四節からなる形になっておりまして、今ご説明させていただいたとおり最初に第3までを説明させていただきます。

続いて1ページ目をご覧ください。まず、「はじめに」ということで、こちらにはふぐ料理は適正な安全管理が必要であること、今日までの歴史的な事項として、東京都では昭和24年から条例で規制をしていること。国においては昭和58年に「ふぐの衛生確保について」という通知が出されたことなどを記載させていただきました。

続いてページをめくっていただきまして、2ページ目から具体的な節が始まります。最初に第1としまして、「ふぐ毒及びふぐの規制」です。こちらのほうには、ふぐに関

する基本的な事項が記載してあり、まず、1番目としてふぐ毒についてのことを記載させていただきました。

2番目に、「ふぐ毒による食中毒の発生状況」を記載しました。

3番目、現在流通しているふぐの形態ということで、丸ふぐ、身欠きふぐ、あとふぐ白子について記載させていただきました。少しページが飛びますが、めくっていただくと5ページのほうに資料としてふぐの流通形態について写真を載せております。

また戻りまして、2ページ目の最後のところには、4番目、食品衛生法におけるふぐの規制ということで、我が国におけるふぐの規制について記載しました。

5番目には、都の条例ということで、こちらにつきましては、ページをめくっていただきまして、4ページ目の四角い枠で囲ってある中に、条例の概要を記載してあります。この中で、下のほうに用語の説明ということで、都におけるふぐ調理師について、ふぐ加工品とはどういうものかとか、それとふぐ加工製品について、それぞれ記載してあります。ふぐ加工製品のうちふぐの総菜だとか、くん製品、ふぐ調味加工品、そういったものについては1号製品と規定しております。また、ふぐ刺身、ふぐちり材等につきましては2号製品に規定していることを記載させていただいております。あと、東京都におけるふぐの取り扱いとは、食品として食用のふぐを販売し、又は販売に供するために貯蔵し、処理し、加工し、若しくは調理することであることを説明させていただいております。

第1については以上になります。

続いてまたページをめくっていただきまして、6ページ目、ここから第2、「検討の背景」を記載させていただいております。こちらは今回の諮問、検討に当たっての背景ということで、まず1番目に都の条例について、現在の昭和61年制定されました現在の条例について当時の背景と、それと今回検討していただきましたふぐ加工製品及び身欠きふぐの取り扱いをどういうふうに規定したかということに記載させていただいております。

2番目に「現在のふぐの流通状況」ということで、特に昭和61年当時と現在とで違っている部分について記載させていただいております。

続いて3番目、「身欠きふぐ」の有毒部位の除去状況ということで、こちらにつきましては、昭和60年に一度、東京都のほうで市場における身欠きふぐの除毒状況を調査しております。それに合わせた形で今回検討に当たって実施しました状況調査についての報告等をここに記載させていただいております。

これにつきましては、このまとめの一番最後になりますが、17ページのほうに参考資料2ということで、その身欠きふぐの有毒部位の除去状況についての資料をつけさせていただいております。

第2の「検討の背景」は以上3点を記載してあります。

めくっていただきまして、続いて8ページ目になります。ここから第3、「ふぐ加工品の規制に係る現状と課題」を記載しました。こちらにつきましては「身欠きふぐ」と「ふぐ加工製品」に分けた形で記載しております。

まず1番目「身欠きふぐ」につきましては、現在、有毒部位が確実に除去された「身欠きふぐ」と除去不十分な「身欠きふぐ」が流通しています。当然のことながら、「身

欠きふぐ」の中で除去不十分のものにつきましては、ふぐ調理師が取り扱わなければいけないということで、都においてはこういった理由で、「丸ふぐ」と同様に扱っているという現況です。

ただ、現在「身欠きふぐ」につきましては、ふぐ毒による食中毒を起こさないように有毒部位が確実に除去された物については、食品衛生法上は問題がないことから、これについて今後も引き続き規制していくことが妥当であるかということを示唆させていただいております。

続いて2番目は「ふぐ加工製品」です。こちらは「一般飲食店での提供」、それと「一般販売店での販売」、この2つのパターンで記載させていただいております。

まず、(1)ということで「一般飲食店での提供」ですが、都の条例において届出で認められている「ふぐ加工製品」は、一般消費者が購入することができても、一般の飲食店は容器包装を解いて使用するということで、万が一事故を起こした場合に、その加工品の情報等がわからなくなるということで使用は認めていない現状でございます。それについて、「ふぐ加工製品」は有毒部位が確実に除去されており、ふぐ毒による食中毒も起こすことはないこと、また、事故の発生も現在ないということもあり、今後も「ふぐ加工製品」の一般の飲食店での使用を規制することが妥当であるかということについて検討することを提示させていただいております。

続いて(2)のほうで、現在取り扱っている「一般販売店での販売」ですが、こちらは、「ふぐ加工製品」のうち総菜のような加工度の高い1号製品については現在届出なく販売することはできます。しかし、ふぐちり材など加工度の低い2号製品につきましては、ふぐ取扱所以外のところで取り扱う場合には、都知事に対して届出をする必要があるという状況です。これにつきましては、昭和61年度、現在の都の条例制定時に、ふぐ調理師以外の者が扱うということに際し、表示などの適正な運用と、またふぐ調理師以外の者が扱うということで、そういった方に対する指導等も必要ということで届出制度を設けたという状況です。

しかし、現在、ふぐ加工製品に関する事故もなく、表示制度についても定着している状況から、このまま届出制度を維持していく必要があるかどうかについて検討することを提示させていただいております。

以上9ページまでが、最初の説明で、これで終わらせていただきたいと思っております。

【大屋部会長】 ありがとうございます。ただいま中間まとめの第1から第3、9ページまでの説明がありました。これから皆さんからご意見、ご質問等をお受けいたしたいと思っておりますが、その前に一つ皆さんにお願いをいたします。ご発言いただける場合は、その委員の先生方は質問する箇所、あるいはページを先に言っていただくと大変助かりますので、よろしくお願ひいたします。

それではどうぞご意見、ご質問等のある方はお願ひいたします。

ここまではよろしいですか。

(「なし」の声あり)

【大屋部会長】 今の説明は次の件とのかかわり合いもありますので、質問のある方は、後に戻った質問もお受けしたいと思っておりますので、このまま次に進めさせていただきます。

続いて第4の規制のあり方の部分について、事務局から説明をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それでは私のほうから説明をさせていただきます。

今、部会長のほうからもございましたように、前回までの議論の中で、特に一つは表示の制度、これは非常に合理的でシンプルでいいんじゃないかと。食品衛生法を基本にしというご意見をいただいておりますけれども、そうはいつでも、その表示そのものの信頼性をどう担保していくのかということについてご意見がございました。それについて、まず整理をしたのでご説明をさせていただきます。

資料3をごらんいただきたいと思います。これは今まで事務局として提案させていただきました、いろんな表示を中心にする制度について、それを1つにまとめたものでございます。基本的には全体のいろんな監視だとか、あるいはその表示制度も含めた全体の仕組みの中でこの表示の信頼性の担保は十分可能であるということで、こういう資料をつくらせていただいております。

まず左側のほうですが、これは生産地ということでございます。下のほうの処理施設につきましては、それぞれの自治体の長が認める有資格の方が食品衛生法の規定を遵守しながら処理をしていただいているという状況がでございます。今回考えてございますのが、有毒部位が適切に処理された物については、この処理をした方がみずから「有毒部位が確実に除去された物である」ということを表示をしていただけないだろうかということで、そしてこれにつきましては、この制度をまず都としては関係の生産地の自治体にまず十分周知をする必要があるということで、そここのところをしっかりとやらせていただく。それから、実際にその身欠き等の処理をされている業界の団体の方へも十分に周知をさせていただきたいと、これが非常に重要だというふうに思っております。

あと、実際にこういったものが都内に入ってきましたら、一番右側のほうですけれども、まずは監視指導の徹底ということで、恐らくは市場関係、築地を初めとします水産関係の市場に当然流れてくるであろうと。そこには私どもの市場衛生検査所という検査機関がございまして、ここでしっかりと表示の状況あるいは身欠きの除毒状況ということをチェックをするということにさせていただきたいと思います。

また、ここでは卸、仲卸の業界の方も当然おいでになりますので、そういう意味ではその取引という観点からも十分にチェックはしていただけるものだというふうに思っております。

そして保健所では、いわゆる一般の飲食店でこういった物を扱う場合に、今回新たに制度化しようとしていること、いろんな一様の条件を当然つけてございますので、そういったものが守られているかどうかということも、監視指導の中でチェックをしていく。そして、万が一何か違反品、表示が不適切であるとか、あるいは処理済みの表示はあるのに除毒が不十分な物があったということであれば、すかさずこれは違反品だと、食品衛生法違反の物だということで生産地の自治体に通報をして、そこからしっかりと指導をしていただくと、こういう全体の流れの中でこの表示というものも十分に信頼性は担保できるだろうというふうに考えてございます。

もう1枚、資料4というのをおめくりいただいて、ごらんいただきたいのですけれども、項目としては、法的責任の所在についてというふうに書いてございますけれど

も、今回の考えてございます新しい仕組みはこの表示がポイントになります。この表示は左側を書いてございますように、繰り返しになりますけども、生産地のほうではまず有毒部位がついている物は、一般の方にもし販売されたとすると、これは食品衛生法6条の違反になるということで、これが適用されるわけです。

そして、食品衛生法に基づき資格者がやっているわけですから、そういう意味では有毒部位を除去したということ、みずからこれを表示をするということがその資格者の方が保障するあかしだという意味がございまして、その一番下に※で書いてございますが、食衛法の第20条というのがございまして、これは公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽表示等の禁止ということで、単にその表示の違反ということではなくてですね、これがこういうふうに確実に有毒部位を除去したんだということを表示しながら、もしそれがきちんできていないということになれば、その表示自体はここにいます危害を及ぼす恐れのある虚偽表示に当たるという考え方でございまして、ですから、通常の表示違反とはかなり意味が違うと。これにつきましては私どもの都、局の法令担当のほうの解釈でもそういう解釈で構わないということで一応了解もとれてございます。

また、厚労省、消費者庁においても、我々のこういう考え方については一応事前にご説明をして、了解をいただいたということでございます。

ということで、もし、万が一何かあれば、実際にその事故が起これば起こしたところの責任というのは、一定の責任はどうしても免れませんけれども、いずれにしてもこの有毒部位を除去確実にしたんだと言いつつ何かあれば、これはここに一番の大きな責任があるということになりますので、この表示をすることの意味というのは非常に大きいものがあるということでご理解をいただきたい。

そうしますと、先ほどの資料3でご説明をいたしましたような、全体のそれを監視をしていくという状況の中で、この表示についても信頼性というものは十分に担保していけるだろうというふうに事務局としては考えているところでございます。

表示の信頼性につきましては以上資料3と4ということで、一応ご用意をさせていただいたところです。

次に移りますが、資料5をごらんください。もう1点、前回の検討部会の中でご意見としてございましたのが、これはきょうご欠席ですけれども、関川委員のほうからございまして、ふぐ加工製品のことで、特にこれは今一般の方に売らなければ、表示がついた容器包装に入ったまま売らなければいいよといっている物、これを飲食店のほうで原材料として、食材として仕入れてお客様に提供をすると、こういった場合に、ふぐ加工製品についてはもう既に安全性が担保されていることが確認されていると。だから届出も今度は廃止するということなのに、飲食店でそれを提供することについてやはり届出であるとか、さまざまな規制の対象にするということについてはいかがかと、こういうご意見がございました。

これについて用意をさせていただいたのがこの資料5でございまして、一応2つに分けてございますが、まず一般の飲食店でこうしたものを取り扱うということを見るとどうなるのかということ、この下のほうに書いてございますように、ふぐ加工製品は一般の販売店では表示が貼付されたまま、そのまま売ることができま

す。ですから、消費者のほうは調理、加工されることなく、そのままの形で手にすることができるわけですから、ふぐの種類であるとか、加工者等の表示の確認もみずからできると。要するに、情報をしっかり得た上で購入することができるということです。

ただ、これを一般の飲食店でやりますと、表示のついている容器包装を当然解きますから、どこで、だれが、どういうふうにしたのかということはその時点でお客様のほうには情報としては届かない。

また、身欠きふぐを仕入れて材料にしたものと、ふぐ加工製品を材料にしたものと、いずれもふぐ刺身であるとか、あるいはチリ鍋といったようなこういう料理として提供されますと区別はつかないということで、そういう意味では、このところは販売をするということと一般の飲食店で提供するということが、同じふぐ加工製品であってもかなり違いがあるという、そういう資料でございます。

もう一方、下のほうでございますが、消費者の方から見たふぐ料理店というのは一体どういうふうに見えるのかということなんですが、まず、真ん中のところで上の段は、ふぐ調理師がいる今のふぐ料理屋ですけれども、これはいわゆる認証施設ということで、ふぐ調理師がいるということを知事が認めた認証書というのを交付をいたします。その認証書は掲示をしてくださいと。お客様からよく見えるようなところに掲示をするようにという、義務づけをしております。これはふぐ調理師がいて、安全にふぐ料理を提供する施設だということをお客さんに示すような、そういう意味がございます。

一方、ふぐ調理師さんがいない一般の飲食店、ここでもふぐ料理が提供できるようになるわけですが、ここはやはり届出をしていただく。そしてそれに対して届出済の票という物を交付する。それをやはり同様にお店に掲示をしていただく、これも義務づけましょう。この意味合いは、ふぐ調理師はいないんだけれども、有毒部位がもう既に確実に除去されたふぐだけを使って、安全なふぐ料理を提供する施設であるということをお客さんに示すような物である。また、裏を返せば、丸ふぐは扱えませんよということが客観的にわかると。やはりこの2つがないと消費者から見ては非常にわかりにくくなるということで、そういう意味では確かにふぐ加工製品の安全性についてはもう十分確認されているということでもありますけれども、単に販売をするということではなく、一般の飲食店でそれらを食材として仕入れ、調理して提供するという場合にはやはりこういった仕組み、いわゆる身欠きふぐを食材として仕入れて提供するのと同じような形の規制をしていく必要があるのではないかとということで、従来からの提示ということでご説明をさせていただきたいと思っております。

これに関連をしまして、少しページ飛んでしまいますけれども、資料7というのを先にごらんいただきたいのですけれども、これは前回お示しをした物の修正案ということで改めて事務局のほうからご提案をさせていただきたいのですが、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ということで、このペーパーを前回お示しをしたところでございます。この規制についてということでアンダーラインを引いてあります④のところ、営業者は仕入れ、販売に関する記録の作成及び保管を行うというところが、実はこの前ここは書いてなかったということで、①、②、③、⑤とい

うことで挙げたのは規制の案ということでお示しをしております。

ただ、先ほど資料5でご説明をいたしましたように、改めて私どものほうでもご意見を受けて整理をさせていただいた結果、やはり身欠きふぐを扱う場合と同じだということですから、むしろそちらでお示しをした規制の内容と同じでないというよりは余計わかりにくくなるということに気がつきまして、大変恥ずかしい話ですけれども、この④については今回追加をするというような修正案です。これによって身欠きふぐを原料に取り扱う場合も、加工製品を取り扱う場合も規制の内容は同じだということになりますので、今回、この修正案を提出させていただいたところでございます。

それからもう1点、すみません、1枚前に戻っていただきますが、また違うお話になります。これはふぐ調理師以外の者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、これもやはり前回お示しをさせていただいた資料でございます。これにつきましては一番下のところ、※印のついているところでございます。前回、身欠きふぐというのは丸ふぐを加工していく段階で、皮と内臓を除去した物を身欠きふぐですよということで、要するに丸ふぐから残るのは皮とそれから内臓の中では食べられるのは白子、これは精巣ですから、それについても基本的には身欠きとして同じような扱いをすべきであろうということで、こういう提案をさせていただいたんですけれども、

ただ、ふぐの皮につきましては、例えばトラフグのような物とはとげがあって、そのままでは当然これは食用にはできないということがあって、必ず皮を引くというような、これはかなり高度な技術が必要なわけですが、基本的にはそういったことを、処理をされてから出てくるものだ。それから現実的にも湯引きをして細かく刻んだような物は皮単独でふぐの加工品として出ておりますけれども、ただ、剥いただけの皮がそのまま流通するということは基本的には考えられないということもございます。

ということで、白子の場合は前回もお話しましたように、卵巣との鑑別というのは非常に重要だと、これは命にかかわる問題である。それから両性ふぐ、両性の生殖線もあるということで、白子については身欠きと同じようにかかなり厳しい表示等々含めて身欠きふぐの身と同じような扱いにするということにいたしますけれども、この皮についてはそこまでの必要はないだろうということで、これについては加工製品のほうの分類の扱いにさせていただきたい、この修正案でございます。

表示の信頼性の話と、それから加工製品を一般の飲食店で扱う場合の規制のあり方と、それから一部それとは別個に、皮についての扱いの修正案ということで、ちょっと3点ほど話は異なるわけですが、ご説明をさせていただきました。ぜひご検討をいただきたいというふうに思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。申し訳ございません、私ちょっと舌足らずだったのですが、ただいま事務局のほうから説明いただきましたこの資料につきましては、前回ペンディングになっていたものでございます。といいますのは、信頼性の担保に関しての考え方ということで委員の方から幾つか意見が出ましたので、その辺を次回はこの部分を整理していただいて、そして説明をしてもらうということでしたので、この資料の説明ということになりました。そういう位置づけですので、そ

の辺をご確認いただきまして、ただいまの説明に関して質問あるいはご意見等がございましたらお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 すみません、ちょっと説明を忘れたのがございます。よろしいでしょうか。

もう一つ参考資料の1、2ということでおつけをしております。これも前回、届出というのはわかる、それから表示もわかるけどもある程度例示がないとなかなかイメージがわからないのというようなご意見がございましたので、一応の用意をさせていただきました。あくまでもまだこれはイメージということですので、必ずしもこういう形になるということではないのですけども、まず参考資料1、これは、ふぐ加工品届出済票というような形で考えております。一般の飲食店で届出を出していただきますとこういったものを交付いたしまして、これをお店に掲示していただくということです。当然、取り扱える品目はふぐ加工品に限るということですから、当然丸ふぐは扱えないということをご確認ください。

それから注意事項としてですね、先ほど来言っておりますこの施設にはふぐ調理師がないのだと、だから有毒部位が除去されていないふぐは取り扱うことはできないということをはっきりわかるようにしていきたいなというふうに考えております。あくまでもイメージでございます。

参考資料2のほうは、これは有毒部位を確実に除去した旨の表示ということも含めた表示のイメージでございます。この真ん中の左側を見ていただきますと、トラフグの身欠きであるというようなことで、ふぐの種類とかあるいは原産地、この辺はJAS法とか、その辺のことも考慮して書いてございますが、いつ処理をしたのか、だれが処理をしたのかと、処理業者の住所はどこなのかということ、そこにこれは有毒部位を確実に除去した、除去済というような、こういう形で表示をしてもらおうと。そしてこういう表示がある物についてのみ、ふぐ調理師以外の方が届出をして、これを食材として購入し、提供するということがいだろうという、そういう仕組みということでございます。

すみません、ちょっと説明を忘れまして、申しわけございませんでした。

【大屋部会長】 ありがとうございます。何回も言って非常に恐縮ですが、これは次の第4の規制のあり方に入る部分の前提になる資料であり、また、皆さんの考え方をお伺いしたいというふうなことになっておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

【岡本委員】 岡本です。今の説明をざっと見まして、こういうふうに流れたらどうなるかということなんですけれど、今、肉でも、すごく食中毒というのがありますよね。このふぐに関して、全然ふぐの毒だけの食中毒だけを皆さんで話してるみたいなんですけれど、それ以上、これからこれが出回ったときに、ふぐというのは本当に刺しが一番貴重なんです。鍋に入れる物はやっぱり加熱しますので、細菌や何かの類は除去されると思うんですけれど、刺身というのはやっぱり、だれが触ったのかどうなのかというのが全然これ、今回のいろいろ資料を見るとわかることはわかるんですけれど、最終的にだれが触った物なのかというような、そういう注意点が全然これにはないんですよ。

皆さんビデオ1回見たと思うんですけど、ふぐでもトリミングというのをしているということを本当にわかってほしいんです。身をさいた後刺しにする前に身の回りの薄皮を取ります。それで、それを終えた後に刺しというのは引くんです。ですから周りについて、皆さんが加工した人たちの手がついたやつでも、とりあえずその時点では我々においては全部に薄皮を引くという義務があるんです。それがこういう項目に、きょうのこういう資料において何も書いてない。これ、本当に肉と同じに菌がついた物を本当に、このまま薄皮を引かないで刺しにしたらどうということになるかというのを、ちょっとこの次でもいいんですけど検討していただきたいなど。やっぱり毒は大変、皆さんこうやってすごく敏感になってやっていただけますけれど、我々プロからすると、そういうように、毎日のようにやっぱり菌が出ないように勉強して、それでお客様に提供しているんですけど、この一般消費店がそれが本当に可能かどうか、それをちょっと疑問なもので質問させていただきます。

【大屋部会長】 お願いいたします。

【廉林食品監視課長】 これも前にもご説明をさせていただいていると思いますが、このふぐの取り扱い規制の条例というのは、あくまでもふぐ毒による中毒、これを防止することを目的とする条例です。そして細菌性の食中毒というのは、これは今の食品衛生法の中で当然のことながら規定をされているわけですから、これは普通の、一般の今の飲食店でもお刺身を出して食中毒を起こせば、これは当然行政処分にもなりますし、そういう意味ではそういう微生物系の食中毒を起こさないようなことというのは飲食店をやっている以上は、当然のことながら、ふぐでなくてもそういう指導をし規制もかかっていると。事故を起こせば行政処分も受けるということです。

ですから、この条例はあくまでもふぐ毒による健康被害を、これを防止するための規定ですから、その微生物の問題とは別に考えていただく必要があると。

【岡本委員】 すごくわかるんですよ、それは。ですけど、やっぱりそういうふうにあらゆる、想定外の話がこの毒だけに関しては、それは見ればわかりますよ。でも、菌に関しての、もしそれで食中毒起きて、ふぐで食中毒が起きたという、そういう場合、我々本当に飲食店においてすごい風評被害になるんですよ。やっぱり菌だろうと、毒だろうと、これは食中毒には変わらないと思うんですけど。

ですから、そういう面でもうちょっと上乘せした、これは毒だけだというけれども、毒では食中毒起きて、いつもどおりの風評被害はあっていいですよ。でも、菌についての風評被害をどの程度本当に皆さん知ってるかという。やっぱり食中毒が起きたということに関して、我々、もう本当に一般の小売店にすると全体的に影響が出るんですよ。だから、そのやっぱり不安があるということを、ちょっとここで私は言いたいと思います。すみません。

【大屋部会長】 今、お話を聞いていますと、事務局ではここで取り扱う食中毒はふぐ毒に限定したものであり、微生物系に起因する食中毒は、食品衛生法で対応しているという説明でした。一方の意見は、その菌から起こる食中毒も風評被害を招くのでこれについても懸念すべきじゃないかというご意見です。

これについては、ほかの委員の方からいかがでしょうか。お話しいただければと思います。

【関本委員】 今のお話なんですけれど、薄皮を引くという、トリミングをされるということをお岡本委員おっしゃってたのですが、身欠き自体には薄皮というのはもうついてないんですか、ついてるんですか。

【岡本委員】 ついてますよ。身欠きはもうほとんどみんなついてます。

【関本委員】 ついている。

【岡本委員】 はい。

【関本委員】 その薄皮をトリミングすることによって、刺しって刺身のことですか。

【岡本委員】 そうですね。

【関本委員】 刺身をつくるということですよ。

【岡本委員】 はい。

【関本委員】 それがだれがどこで触ったかわからないというようなお話だったんですけれど、そこら辺の薄皮に菌が付着するということなんでしょうか。そこら辺の感覚がちょっとわからないんですけれど。ちょっとすみません、専門的な話なので。

【大屋部会長】 岡本委員のほうから説明ください。

【岡本委員】 一般的に出回ってる身欠きふぐというのは、やっぱり加工所で皆さんが生きてるふぐをさばいて、それで袋詰めしますよね。そのときに手袋の使用とか、そういうものが一切決まっていない。それを箱詰めするときに皆さん本当に素手で箱に入れる。その時点で菌がつく可能性が十分にある。そして、我々が身欠きのふぐから出して、それで薄皮を引いて、その薄皮は熱湯で熱処理をしますから、それは皮刺しと一緒に出して可能だと思うんですよ、菌は。

でも、その後の問題で、やっぱりふきんでこうやって、我々はしめるというんですけれど、その時点ではもうそれを、薄皮を引いた人間だけが菌の対象になると思うんです。

ですから、一般のこの飲食店が本当にそれができるかどうか。それで本当に無事故だったというのが我々の努力によって、先輩たちによって無事故だったということも含めてその辺を確認しない限り、本当に知らないで済んで、もしその菌で、本当に毒以外に、今の菌というのは毒がありますからね。だから薄皮というのは本当に身欠き、真空パックでも何でもみんな、全部そのままの状態です。この薄皮をむいたふぐの加工品というのは絶対にはないですよ。ですから、下関か何かのふぐ刺しというのは機械で引いてますから、ですから薄皮を引いた後を機械でやるからすごく安全なことは確かなんです。これが一般の消費店でふぐ刺しにすることに関して、そういう知識が丸っきりない、薄皮を取ることも知らない、そのまま引くと、刺しというのはひっかかるから我々も薄皮を引いてるんですけれど、それがやっぱり昔の、先輩たちの教えからそういうふう到我々が無事故でこれたということも踏まえて、皆さんにわかっていただきたい。これだけなんです。100%薄皮はついてますから。

【大屋部会長】 それを踏まえた上で何かございますか。いろいろ食中毒との兼ね合いで。

【関本委員】 今、そのお話はよくわかったのですが、やはりこの食中毒の問題というのは、このふぐの毒とは別の問題であって、やはり皮の扱いとか、そこら辺ちょ

っと詳しい話はわかりませんが、製品をつくる時点で衛生管理が徹底されてるわけで、そこに今の過程の中で毒が、毒というか微生物がつくというのは、ちょっと考えられないんじゃないかなというような気がします。

【大屋部会長】 わかりました。ありがとうございました。

お願いいたします。

【町山委員】 町山です。今、薄皮とかトリミングの話なんですけれども、資料3で東京都は生産地の制度を周知徹底をしていくという形で、前回から何回か検討した中で、他府県に対しては周知徹底難しいんじゃないかという話ありましたけれども、ここにちょっと文言が出てるということは大変ありがたく、私も心強く思ってますけれども。

私たちがいわゆる築地の仲卸、いわゆる卸で、思うんですけれども、今後、東京の規制が見直される中で、産地への周知徹底という意味での協力体制をとる中で、そういうことのトリミングというか、いわゆる菌がつかないように加工技術を高めていただきたいということを私たちは要望していきたいと思しますので、その点は少し安心するように、また私たちも努力するようなつもりであります。以上です。

【大屋部会長】 お願いします。

【真貴田委員】 真貴田でございます。今、菌とかいろいろございましたが、その前にいろいろな産地、業者さんがこの表示をすると。これは外国も含めて同じでございますよね。外国から、例えばインターネットでこれ、規制緩和されますと、例えば外国からじかにインターネットで東京都内に入ってくる、それで調理師もいない、ふぐ調理師もいない方がそれを信じて、これは安全だということで、例えばそこに肝臓の破片がついてる、卵巣の破片がついてるのをわからずに調理師さんもない、ふぐ調理師さんもない、信用して、万が一それが付着していた物を、例えばぶつ切りにして出して事故が起きたということもこれは想定されるのではないかと僕は大変心配をしております。

死力が1ミリから2ミリグラムの致死量を持った毒もあるふぐがたくさんいるということでございますので、これは非常に、調理師もいない、ふぐ調理師もいないところにこのラベルが張ってあるから安心だということ、一言で信用してもいいものかどうか、非常にこれは疑問でございます。

【大屋部会長】 事務局の発言を求める前に、ここではふぐ毒を一般的な細菌の食中毒と区分すべきか否かということで、恐縮ですが長島委員、何かご意見をちょうだいできるでしょうか。ふぐ条例で対応すべき毒と、一般的な食中毒の相違、食中毒の統計では、自然毒と細菌性食中毒は分けて考えているようですが。そんなことも含めて、ちょっとご意見をお願いできるでしょうか。

【長島委員】 ふぐの食中毒と細菌の食中毒というのは同じ食中毒という名前がついてますけれども、全く別物というふうに考えていただきたいです。

ふぐ毒は中毒になった場合、被害が重篤ですので、一般的な食中毒よりも、それ以上に細心の注意というものを払わなくちゃいけないし、払われているというふうに私は考えております。

ふぐの毒と細菌は、毒素という物質と細菌という生き物ですので、それに対する対

応策が全く違います。先ほど岡本委員がおっしゃいましたけれど、細菌であれば熱をかけたり、加工的なことをすれば菌を死滅させたり、あるいは数を大きく減らすことができます。そのことによって食中毒のリスクというか、危険性を大幅に減らすことができます。

ところが、ふぐ毒の場合は非常に物質として安定ですので、熱をかけようが、煮ようが、焼こうが壊れず、いわゆる煮ても焼いても食べられないと言われるのがそこにあるということ。

【大屋部会長】 ありがとうございます。なるべく私としては各委員のご意見を取り上げてこの会議を進めたいというふうに思っておりますが、今お話のありましたように、ここでの議論は条例ということを前提にし、また、学問的な見地からもお話をいただきましたので、岡本委員もそうした貴重なご意見賜ったというふうなことで議事録のほうにも記載していただきながらやってもらいたいと思います。

もう一度もとに戻りまして、真貴田委員のおっしゃる外国からの物については肝臓などの、ふぐ毒が付着している物もあるのではないかと、そういう物に対してはどういう対応をするのかということについてお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 これも一番最初のときにご説明をさせていただいてますけれども、いわゆる食用に輸入される物というのは、必ず検疫所を通ります。検疫所でのその規定というのも、輸入ふぐについてということで通知も皆さんにお配りしたかと思えますけれども、要は、そういった物は、まず種類の問題、必ず種類がわかるような形でしか入らないということになっている。国内に入った以降は当然、国内の食品衛生法、それから、それを仕入れて扱うところであれば、例えば東京ならプラス東京都の条例、下関なら下関のということで、あとは国内法と同じようになりますので、その輸入物だけがおかしいといったことは懸念する必要はないというふうに考えております。

【大屋部会長】 いかがですか、よろしいですか。

【真貴田委員】 ということは、外国から来る物に関しては検疫を通すわけですね。そこでもう100%、一つ一つ全部チェックが入るということでよろしいですか。

【廉林食品監視課長】 ロット単位ということも当然ありますが。

【真貴田委員】 ロット単位。その中で例えば100個見て、その間に入った物に毒があるということはありません。

【廉林食品監視課長】 やっぱり輸入の、検疫の段階で仮にもしそうなったら、あってもいいんですよ。だけど、その後は国内法で縛りがかかりますから。要は今の食品衛生法であり、各自治体の持っている条例や要綱の中で、基本的には除毒が済んでいない物であれば、ふぐ調理師さんのような資格者が取り扱うわけです。

ただ、どこかで身欠きふぐなら身欠きふぐという形に、どこかで処理をされるわけですから、そういう意味ではもともとが輸入物であれ、国内産の養殖物であれ、天然であれ、丸ふぐから以降、処理をしていくという意味では全く同じであるということに考えていただきたいと思います。輸入物だから全然別のルートで、規制も違うんだということではないということです。

【真貴田委員】 直接、消費者さんに、一般の飲食店に入ってくるということはない

いということですね。

【廉林食品監視課長】 基本的に営業に使う物で輸入するというのは、個人の消費者が勝手に輸入するって、これは個人の責任の話なので同じですけども、営業という視点という場合には、それは法違反になりますので。

【真貴田委員】 わかりました。

【大屋部会長】 ほかにございますでしょうか。はい、お願いいたします。

【町山委員】 町山です。資料3なんですけれど、この右のほうに監視指導の徹底という中で、非常に計算上、この確認調査という中で、中央卸市場、卸、仲卸と書いてあります。こういう記載があるというのは本当に心強く思ってますけれど、その中で違反食品の発見という形なんですけれど、これは私たちは長年、卸から仕入れてて、あまり、前回も言ったと思うのですけれど、違反になるような製品はあまり見つからなかったと、私も断言したんですけれど、今後、見直しの中で加工製品、生産者、何か色々な形を変えて出てくる場合があるんですね。

その中で、卸もそうなんですけど、仲卸もそうですけれど、いわゆる知識、資格のない卸会社といってもいいんでしょうけど、新たに参入される卸会社とか、新たにやる売り場ごとにまた拡大で販売しようとする商売熱心な方が取引しながら、確認しながらなんですけれど、本当に知識、資格がなくて、その人に頼って販売をゆだねていいのか。私たち資格のある仲卸が見てて、これはおかしいよということと言えるんですけれど、資格のない仲卸はだれを頼って食品衛生法の安全という、いわゆる表示だけでいいのか。まさしく、だから10本買った中の1本がそういう物があればいけないし、という形の中で何か、またこれおかしいという物があつたときに、だれがそれをだめ押しできるのか。朝一番ですよ。衛生検査所が二百七十何日ですか、衛生検査所は朝から張りついてて、一緒になってそれがチェックできるのかという形になるので。

今後、こういう中央卸市場、卸、仲卸とこう明記された中で、改めて知識のない人たちに付与する資格なのか、いわゆる知識を付与するのかという形の中で、ちょっと検討していただきたいと思いますので、その辺よろしくお願いします。

【大屋部会長】 事務局、お願いいたします。

【廉林食品監視課長】 基本的には知識がなくても大丈夫なような仕組みということでは言ってるわけですよ、最初から。皆さんずっとご心配されてるのは、その表示の信頼性があるかと。要するに、たくさんあつた中で1つぐらいおかしいのがあるんじゃないかという、こういうことをずっとおっしゃってるんだと思うのですが、そういうふうにならないためにこの監視指導もあるし、いろんなところでチェックをしながらということですよ。

ですから、一番ポイントになる、あくまでも有毒部位が確実に除去された物であるというこういう表示をその資格者がしてですね、それが確実に除去されていなかったらと、これは非常に大きいことですよという、そういう意味があるんだということなんですよ。

だから、仮にそういったものがあつたら、これはいわゆる20条の違反というのは、これは虚偽、うそつきだということですから。しかも、公衆衛生上の、その危害を及

ぼす恐れのある虚偽表示ですから、それなりの、あまり強い言葉はあれですけども、かなりのダメージはあるはずですので、それは当然のことながら抑止効果にもなるわけで。そういう意味では、確かに四六時中見ているわけにはいきませんが、それは何もふぐに限らずの話ですから。ただ、この衛生検査所がある中で、この市場においては、そこにはかなりの物が集約して流通するわけですから、ここで見るのが一番効率的であるということには間違いないので、それは卸さんもいらっしゃるわけですし、そういった中で市場の流通としても、この新しい制度の中でいいものを流通させていただくような、そういうご協力をいただくというのは当然、我々からもお願いをしたいなというふうには考えております。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【町山委員】 はい。

【大屋部会長】 今の話は体系的な対応策と、具体的な監視というふうなことの両面からの話だったと思います。体系的なものについては今、事務局がおっしゃったとおり、衛生検査所までこの新たな、導入されたという案に沿って安全が確保できるように事務局としても考えていただきたいとお願いしたいと思います。

ほかにありますか。どうぞ。

【石原委員】 さきほど、肉の生食による食中毒の問題が出ましたが、新聞によると、牛豚にある大腸菌には病原性の大腸菌のものが、肉にごく少量付着した場合でも生食により食中毒を起こすということですが、魚自体には大腸菌が無く、一般的な細菌が包丁などから付着した場合、かなり菌が増加しないと食中毒にはならないということのようです。したがって、牛豚の生食と魚の生食とでは多少取り扱いが違うのではないかと思います。長島先生からも、ふぐの毒は物質的に非常に安定したものであって、熱を加えても特に破壊されないというお話を伺いまして、やはり、ふぐの毒の取り扱いについては、大腸菌、細菌の取り扱いとは別にすべきだと思います。

その意味で、魚の大腸菌、細菌への対処については、一般的な対処で充分ですので、あえてここでもう1回記述する必要は無かろうと思います。ここで対処方法について記述すると、特殊な毒を持つふぐの取り扱いに関する、今回の条例の目的がぼやけてしまう可能性があるかと私は危惧します。

それから2番目に、参考資料1ですが、ここで施設名称、所在地という項目がありますが、これまでの説明で、安全性はある程度確保、確認されたというふうに私も思いました。

しかしながら、ここでさらに安心の要素を加えていただくことはできないのでしょうか。というのは大根とか人参など野菜では、生産者の顔写真とか名前が記載してあることがあり、例えば「中村 XX がつくった大根」と書いてあると、親しみや安心を感じ、つい購入してしまうという経験があります。このふぐラベルの例でも、施設の名称に加えて、法人名だけではなくて、代表者とか責任者とかの名前、電話番号など記載するということができないのでしょうか。以上です。

【大屋部会長】 お願いいたします。

【廉林食品監視課長】 とりあえず、今現在のイメージということでお示しをしておりますので、これからいろいろご了解得られれば、答申を終えた後それに基づいて

都条例改正、規則改正ということで、細かいところを再度進めていきますので、そういった中でこの様式というのはもう少し詰めていく必要があります。

ただ、通常いろんな営業許可書とかも含めて、大体そういう並びというのもやっぱりありますので、その情報をどこまで出せばいいかというようなところ、それから、基本的にはその加工品に限って扱えるのだということと、あと、この最後の注意事項のこのところがやはり一番重要なポイントだというふうには考えておりますので、今回、そこを中心に書いてございます。

ただ、ご意見として承りますので、今後の検討の際にはその辺のご意見も踏まえさせていただきます。

【大屋部会長】 石原委員よろしいですか、それで。

【石原委員】 はい。

【大屋部会長】 ほかにございますか。お願いします。

【矢野委員】 資料3について、監視指導の徹底のところについて少し質問させていただきます。

やはり消費者側からしても、本当に有毒部位が除去されて、安全な物を私たちが食べることができるということが大前提ですが、そのための監視指導が徹底されることは非常に重要ですが、通常のこのふぐにかかわらず、現行にさまざま流通されてる食品等の監視指導というのは一定、統計学上の数値の範囲でロットとか、抜き打ちであるとか、すべてができるわけではないことも私たちも承知しております。

ですから、そういったすべてではないけれど、しかし、一定の監視指導が行われていることで安全性が担保されてる、安心を提供できてるということを改めてもう少し説明できる資料があればいいかなと思っております。

そのこととあわせて、保健所のほうから一般飲食店にされる監視指導というのは、このあたりは先ほど、例えば違反食品で本来表示があるべきなのに表示が抜け落ちていたとか、表示がしてあったけど、除去部分が不十分であったということが仮に見つかった場合というのは、保健所から一般飲食店で出回っている部分でもチェックができるのか。それから、その監視指導というのはどういう内容なのか、改めて教えていただきたいと思っております。

【大屋部会長】 お願いします。

【廉林食品監視課長】 まず、ここで2つ書いてございますのは、先ほどもちょっと触れましたけども、市場衛生検査所では基本的には物ですね、身欠きふぐ自体が有毒部位が確実に除去された物であるというような表示をきちんとしていながら、万が一不十分な物があるかないかと、こういったものに対するチェックというのが中心になるというふうには考えております。

保健所のほうは、むしろ一般の飲食店に届出をして、扱っていただいてもいいよということにはなりますけれども、例えばこの表示のあるものに限ってじゃなきゃ使えませんよということも一つの大きな条件としてあるわけですから、果たして規定した内容が守られているかどうか、要するに約束事がちゃんと守られているかどうかについて、一般飲食店に対する保健所の監視ということに、大きくくりでいえば、そういう形に考えております。

それから、今、現在もそのふぐに関しましては、特にその歳末一斉という、毎年12月に都区市一斉に行っております監視の中で、特にふぐに着目をした監視をしています。今後もそういう形は続けていきますので、そういう意味ではこの新しい制度が始まれば、一斉事業の中で集中的な監視指導というのを行っていくという考えであります。

【大屋部会長】 矢野委員、よろしゅうございますか。

ほかにございますか。はい、お願いします。

【岡本委員】 この資料3のところなんですけれど、この監視指導の徹底、市場の衛生検査所というのがあって、それにおける中央卸市場で確認が、調査ができるという、そこにおける今のふぐの身欠きが7割から、そこら辺がみんなそういうふうに入ってきてるんですけれど、あとの3割ですよ。その3割が僕の頭から離れないんです。これが一般の、結局、他の自治体が責任を持ってあとの3割ぐらいの身欠きを本当に出せるかどうか。そしてそれを本当に素人が見てわかるものか、そこら辺をもう一度お聞きしたいんですけれど。このままでいくとその3割も含めてということになると思うので、そこら辺の安全性をもう一度確認したいと思いますのでお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 この監視指導のところの、この枠の中の大きくくりとしてこういう性格でと今分けてご説明をしたので、ほかに保健所がその管内にこういった物を大きく扱うような卸さんのようなところがあれば、それはそこに行って、本当に新しい仕組みの中の規定が守られてるかどうかということも当然チェックをしますので、それはなるべく100%に近づくようにあらゆる機会を通じてやる。あくまでもこの説明では監視という対象を大きくくりで分けてということで説明をさせていただいておりますので、そういうふうにご理解をいただきたい。保健所は必ずしも一般の飲食店だけではなくて、そういったものを取り扱っている魚屋、そういったところであればそれは物も見るということで、カバーは当然していきたいというふうに思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。私のほうで1つ提案したいのですが、この身欠きふぐ、あるいは加工品に関して現状での認識あるいは問題点といった基本的な点については、各委員の皆さんの考え方はほぼ一致してるかと思います。

ただ、その規制のあり方につきまして、大筋、事務局の案でいいんじゃないかという意見。もう一方ではそれと基本的に異なる意見が出てるように思います。

そういった点で、各委員の立場あるいは意見は大方出尽くしたと思います。また時間との兼ね合いがありますので、本部会としての報告を親会に報告するときは、検討経過の中で異なる意見も出たことも報告していただくということで、事務局に要請いたしまして、次の第4のほうに入りたいと思いますが、いかがでしょうか。

【真貴田委員】 時間もあまりないので、ちょっと短く言わせていただきますと、先ほども私申し上げましたように、大変心配をしているということ、万が一事故が起きたらどうするんだということですね、我々のふぐ連盟、昭和4年から発足している、そして24年からふぐの試験制度ができたということ、我々の諸先輩方がいろいろご尽力して、東京都と協力をしあって、その試験をずっとやってきたということ。それが認められて、昭和42年に今の天皇陛下が皇太子殿下のときです。私の

母方の祖父なんです、そのときにふぐ連盟の会長をやっておりました故宮崎登が宮城に行きまして、ふぐを差し上げた、安心・安全だというもので将来天皇陛下になられる方にふぐを差し上げたということで、我々もそういうことを目標にいたしまして、誇りに思って今日まで一生懸命やってきたわけでございます。

ということで、我々のふぐ連盟の意見といたしましては、こういう規制緩和は大反対と、こういうことをつけ加えて私の意見にさせていただきたいと思っております。

【大屋部会長】 ありがとうございます。貴重なご意見を承ります。

ほかにもございますか。ないようでしたら、勝手でございますが、第4のほうの説明を事務局のほうにお願いしたいと思っております。よろしく申し上げます。

【近藤乳肉水産係長】 では、中間のまとめ案の、先ほど残しました第4節のほうを説明させていただきたいと思っております。お手元の資料2を出していただきまして、ページは10ページからになります。

第4、ふぐ加工品の規制のあり方、今回のこの検討会での審議結果のまとめというふうな形です。まず最初に検討に当たっての方向性ということで2点、基本的なところを押さえた。それがまずふぐ加工品の安全性を確実に確保する規制が求めるといふ、これを踏まえる。それと2点目としては、現在の流通実態の変化に即した合理性、この2点を踏まえた上で検討していくということを押さえましたというふうに記載させていただいております。

それでその中で有毒部位が確実に除去された身欠きふぐは食品衛生上は問題がない、安全な食品であるということを押さえた上で、現在、丸ふぐと同様にふぐ調理師以外の者が取り扱いが認められていない現状が合理的ではないということから、これについて今回検討させていただいてるということです。その中でふぐ調理師以外の者が取り扱える方向性の規制のあり方を具体的にこの検討会で検討していただきましたと。

ここでちょっと注釈になりますが、今回、先ほどの説明にもありましたように、精巢、白子につきましては他の内臓等の、有毒部位と確実に分離されてる安全な食品ですが、身欠きふぐと同様の規制が合理的であるということを押さえた上で、このまとめの中では改めて記載がない場合は、身欠きふぐの項目がこの精巢も含まれるというふうに記載しますという注意書きをこちらのほうに述べさせていただいております。

それと次、ふぐ加工製品につきましては、現在、販売だけに限定していることが合理的でないということで、先ほども説明させていただいたとおり1号製品と2号製品の区分の見直しも含めた形でこれについて検討するという、こういった方向性で始めましたというふうにここで記載させていただいております。

続いて2、ここから先が具体的なところになりますが、まず、ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐを取り扱う場合ということで2のほうに記載をさせていただいております。まず、ここではふぐ調理師以外の者が身欠きを扱う場合の想定される問題点ということで、①、②、③と3点挙げさせていただいております。

まず①としましては、有毒部位の除去不十分な身欠きを取り扱う可能性がある。これにつきましては現在除去不十分な物が混在している中、ふぐ調理師以外の者が不十分な物を取り扱う可能性は否定できないと、まずこの前提の中、この中で有毒部位

が確実に除去された身欠きふぐを識別できる、あとそれのみを仕入れることができる仕組みをつくる必要性があるということで、その仕組みについて考えていく。それと、取り扱う施設は当然ながら把握することができるということが必要であるということで、こちら①のほうの検討の方向性を示させていただいております。

続いて②の問題というか、想定される問題としましては、丸ふぐを取り扱ってしまう可能性ということで、こちらにつきましては、認識不足等によってふぐ調理師以外の者が取り扱える範囲内を超えて丸ふぐを取り扱ってしまう可能性がある。これに対しては取り扱える範囲、また、ふぐに関する規制についての知識等をこういった一般のふぐ調理師以外の者に与える仕組みを作る必要性がある。

それと、実際一般の飲食店においては、原材料として身欠きふぐを使用したものか、また丸ふぐを使用したものか、こういったものを判別することは実際にはできないということです。当然ながらこの丸ふぐを取り扱う店であることが客観的にわかる仕組みをここで構築しないとだめではないかというふうな結論づけております。

続いて③、万が一事故が発生した場合。この場合につきましては責任の所在が不明確になる可能性が考えられるのではないかと。これにつきましては被害の拡大防止等の必要性があることから、有毒部位が除去した者がわかって、さらにさかのぼり調査等が速やかにできる仕組みを構築する必要性がありますと、いうふうに結論づけさせていただいております。

次(2)として、今、お渡しさせていただきました(1)の問題点、または方向性の具体的な方策としてどういうことをしていくかということで、(2)具体的な方策ですが、まず1つ、①として、有毒部位が確実に除去された安全な身欠きふぐを容易に仕入れる仕組みをつくるということです。それにつきましては、有毒部位が確実に除去された旨の表示を付して、その除去が不十分な身欠きふぐと容易に区別することを可能とする方策をつくる。そして、この処理した者という表示に関しては食衛法の第6条第2号のただし書きに基づいたものでありますので、当然処理した者がその表示をするのが合理的な考えではないかということです。

そしてふぐ調理師以外の者がこの表示のある物を取り扱うということで安全が担保することができるのではないかと。いうふうに結論づけさせていただいております。

続いてページめくっていただきまして12ページになります。こちらのほう今度②ということで、こちらにつきましてはふぐの規制についての知識を付与する仕組み、また、有毒部位が確実に除去された身欠きふぐのみを使用でき、丸ふぐは取り扱えない店であることをだれもが判別できる仕組みとしてはどういうものが考えられるかということで、こちらにつきましては、まず、適切な指導が当然ながら必要である。行政からの指導が必要であるということで、営業者に関しては届出をさせ、それをもって行政側が施設を把握するという制度の導入が必要であろうと。

また、消費者に関していえば、消費者から見た場合丸ふぐが扱えない店であるということがわかるようにする仕組みということで、この届出をした施設に関しては証書、先ほどの参考事例で出しましたような済票という物を発行し、それを営業者に対しては掲示する義務を義務づけるべきではないかというふうに結論づけております。

また、この掲示に関しましては、現在、ふぐ調理師のいる施設に対して認証制度と

ということで、認証書の掲示義務というものがございます。それについての整合性を図る意味からもこの制度として導入する必要性があるというふうに述べさせていただいております。

さらに届出に関しましては、この届出の受理の際に窓口等の業務におきまして取り扱う一般の業者の方が今回扱えるようになった際の義務的な規定であるとか、また、ふぐに関する知識について窓口で扱う前に届出をするということになっておりますので、その際にそういった教示をするということが確実であるし、合理的な考えではないかということでこちらのほう確実に付与することが合理的であるというふうに述べさせていただいております。

続いて③、有毒部位を除去した者がわかる仕組みということで、まず除去した者を特定するということですので、それにつきましては今回の業者、一般の業者の方が身欠きふぐの仕入れ、販売に関する記録等に、とにかくさかのぼり調査ができるような情報、そういったものを保管するような仕組みをつくるということで対応できるのではないかと。

上記のような新たな仕組みということで、1から3までについてこういった規定を設ける上で、安全な身欠きふぐを流通提供することは可能になるのではないかとというふうに結論させていただいております。

ただ、こういったことに関しましては規定が遵守されなければいけないということですので、当然のことながら扱う場合において業者の方は扱う施設における責任者を明確にしたり、あと業者の責任のもとに適切な取り扱いの徹底を図るということは必要ですというふうに述べさせていただいております。

この内容のまとめということで(3)を記載させていただきまして、次のページ、13ページになりますが、四角い枠に載せさせていただいたような形で今述べさせていただいた内容をまとめております。

①として、取り扱える身欠きふぐの範囲ということで、有資格者による有毒部位が確実に除去された物であって、容器包装に入れられ、表示がされている物に限る等々というような形で書かさせていただいております。

②として、今述べさせていただいた取り扱う場合に導入すべき規定として、業者の施設ごとの届出、また、届出において扱える範囲の教示、それとか届出済の掲示、また、仕入れ、販売等の記録の保管、それとともに業者が従事者に対して責任者を明確にするとともに、扱うに当たっての教育等の徹底を図るといった5点について記載させていただいております。

以上までが身欠きふぐを一般の営業所、飲食店で扱う際の規定として考えるべき条件ということで記載してあります。

続いて14ページになります。

次3番目ということで、ここから今度ふぐ加工製品を取り扱う場合の検討課題、検討結果ということで記載を始めさせていただいております。

まず、こちらにおきましては先ほども最初の検討の段階で問題点を言いましたように、一般飲食店の場合とふぐ加工品の販売の場合ということで分けて記載しております。

まず（１）のほうで、ふぐ加工製品の一般飲食店での提供の場合ということで、まず想定される問題ということで、ふぐ加工製品が販売、それ自体についての安全性は十分担保されておりますが、身欠きふぐは一般飲食店で扱う場合においての問題点として、身欠きふぐの場合と同様に丸ふぐを扱ってしまう可能性があるということは否定できないということは認識としてある。それについてふぐ調理師以外の者が扱える範囲、また知識、あと調理師がいないという、そういった客観的にわかる仕組み、こういったものはやはりふぐ加工製品においても一般飲食店で扱う場合は必要だろうというふうに結論させていただいております。

さらに、その際ふぐ加工製品の使用する場合には、教示を添付したり、容器包装から解いて提供するということは当然ですので、そういった際に起こる事故に関して使ったふぐ加工製品におけるふぐの種類や加工者の情報等が特定が困難になるということが考えられますので、それにつきましては速やかに調査ができる何かしらの仕組みをつくる必要がありますよというふうな方向性をここで結論づけさせていただいてます。

②として、今言った内容についての具体的な方策としまして、一般飲食店でふぐ加工製品を提供する場合には、ふぐ刺身などの原料になった物が身欠きかふぐ加工製品かわからないということがありますので、そういったものについて、だれもが客観的に判別することは難しい中、何とかこの辺についてわかるようにするにはどうしたらいいかということで、区別することは合理的、一般的に普通ふぐ加工製品、また身欠きですということについて合理的にやっていくことは難しいので、規制としましては最後の行に書かさせていただいたとおり、身欠きふぐの場合と同様の規制とすべきという結論づけにさせていただいております。

続いて（２）ですが、こちらのほうでふぐ加工製品の販売の場合ということで、まず想定される問題点と解決に向けての事項ということで、ふぐ加工製品については検討の中でもお話をさせていただいたとおり、現在事故等はなく、また、都の条例に基づく表示も適切に行われている現状です。その中で都の条例制度と同時に導入させていただきました届出制度の役割は果たしているというふうに考えてます。それにつきまして、現在の届出制度を廃止しても特に問題がないという結論のもと、②のほうで具体的な方策としまして、表示事項等は引き続き当然ながら義務づけはされておりますので、安全性の担保について基本的なところは問題なく、このまま継続されるということですので、届出として今、現在、２号製品の届出の義務、あと届出義務はないのですが１号製品、こういった１号、２号の区分を廃止するとともに、販売においては届出を不要としても差し支えないという結論づけをしたというふうに記載させていただいております。

以上のような身欠きふぐ及びふぐ加工製品の取り扱い場合の考え、今後一般の方が一般飲食店で取り扱いについての規制の仕組みのあり方等を結論させていただいた中で、今後こういった制度の運用をうまくやっていく意味で必要な事項ということで、制度の確実な運用ということで、こちらのほうで有毒部位が確実に除去された旨の表示などの新しい仕組みが間違いなく機能することが前提でありますけども、そういった意味でこの機能をさせるためには都内外、こちらに書いてある都内外というのは当

然ながら先ほどの資料3で説明させていただいたような生産地またはこちらの都内で扱う営業者の方、そういった関係者みんなが制度の周知を徹底するということが必要でありますということでこの検討会では述べさせていただくとともに、また、こういった遵守事項の違反者に対して、確実にこういったことが守れなくてははいけませんので、違反者に対してはそれなりの罰則等の規定を設けることによって、制度の確実な運用を図っていくということが必要であると、いうふうに結論させていただいております。

さらに、委員会の中でもお話がありましたように、一般の営業者の方が知識がないことに関して、そういったことについては問題があるのではないかということに関しましては、こちらの4のほうの中であらゆる機会をとらえて、ふぐに関する知識の普及啓発を努めていくべきだというふうに記載させていただいております。

簡単ですが、以上が第4の説明になります。

【大屋部会長】 ありがとうございます。ただいま説明がありました10ページから15ページ、第4、ふぐ加工製品の規制のあり方ということでございますが、ご質問、ご意見等をお願いいたします。

お願いします。

【真貴田委員】 届出不要として差し支えないという、こういうふうに書いてありますが、このあと東京都のお考えとして、ふぐの調理師のほうの試験の制度、これは今現在と同じようなレベルでやっていく意思があるのか、少し何か、例えば前回の会議に私もちょっと提案したと思うのですが、ふぐ処理師という2本立てのふぐの試験制度にする、そういうお考えがあるのか。とりあえずそこのところちょっとお聞きしたいと思います。

【廉林食品監視課長】 この前もそういうお話が確か出たかと思えますけども、あくまでも今回はその加工品の規制のあり方ということでお話をさせていただいてます。その試験制度の現行のものを見直す必要があるのかというようなことについて、何か必要性があるかということになりますと、現時点では特にそういうふうな考えは持っておりません。

ただ、今後こういった新しい制度が運用されていく中でいろんな状況が変われば、またそれはそのときに検討するということになるかもしれませんが、現時点では考えてはおりません。

【真貴田委員】 ありがとうございます。そうすると、東京都の場合は身欠きふぐを扱えば、ふぐ調理師がいないふぐ屋ができてもおかしくないということですよ。必然的に。そうすると今現在、東京都が行っておりますふぐ調理師試験というのを受ける方は大分減るのではないかなと思います。

それで、先ほど来、今まで事故がなかったなかと再三出てきておりますが、それはやはり東京都がふぐの免許制度で今までずっとやってきたから事故がないのであって、これがオープンになりますと全国とほとんど同じレベルになるわけですよ、考え方が。その辺のちょっと心配もございますので、そこのところちょっとお聞かせ願いたい。

【廉林食品監視課長】 基本的にはもう冒頭の、一番最初からの前提は、確かにそ

の自治体で国がいつても、有資格者をどう認めるかということについては、各自治体の考え方で差がありますということは冒頭からお話をさせていただいております。ただ、無資格者ではない。それなりの講習会という形をとってる自治体も多数ございますけれども、むしろそういったところが多いというふうに思いますけれども、それはその自治体の長の判断であると。

ただ、それは基本的には法律に基づく、厚労省が通知の中での運用としてやられておりますし、それから、現にそういったところの身欠きふぐに何か問題があったのかということになると、特別それに問題があったということではないということも、もう長年の間で、ある程度わかってきている。それがその60年、前回61年に都が条例を改正したときの状況と、この間調査をさせていただいたときの状況、これは一つの状況証拠といいますか、その状況を確認したということで、そういったことから考えても、そのところは資格の取り方の差があるというふうには考えていないというところです。

それに絡めて今後どうなるかということについては、仮に受験者が減るということがあるかもしれませんが、だからといって制度を変えるということではないだろうと思いますし。

それからもう1つ言いますと、ぜひそれだけの、今まで事故がなかったのは確かに皆さんの、調理師さんに頑張っていたいただいたということは、これはもうまぎれもなく間違いのないことでございますし、そういう意味では、全国がだんだん東京に追いついてきたのだというようなところは確かにあると思います。

ただ、追いついてきたような状況の中で、果たして今までと同じ規制でいいのかということが、今回の諮問をして、検討をお願いした大きなところでございますので、そういう意味では試験制度についても、これだけ難しい、丸ふぐを扱うのであれば、やはり今までどおりの技術は我々は必要ではないかと。現時点ではそういうふうにご考えておりますので、例えば中身をやさしくするとかですね、そういったことは現時点では特に考えてはいないということです。

今までどおりの技量をぜひ丸ふぐからの処理をして、要するにある意味の差別化といいますか、ふぐ調理師ならではの料理の提供というのをぜひお願いしたいなというふうには思っております。

【真貴田委員】 ありがとうございます。今、現在、東京都に約1万6,000人の免許保持者がいらっしゃいます。その方々が納得するような条例改正、そして都民の方が安心して、本当に事故がないような、安心して食べれるような条例。それで全国がもう本当に注目しておりますので、全国の模範になるような改正を僕はさせていただきたいと思っております。よろしく申し上げます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。今の、この規制のあり方ということが実際運用されたときに、こういう問題があるんじゃないかという事でのご意見かと思っております。ここに具体的に、記載されている内容あるいは考え方について、質問あるいはご意見等がございましたらお願いいたします。もちろん、ここに記載されている周辺等の問題も含めてで結構でございますので、よろしく申し上げます。

【矢野委員】 身欠きふぐの取り扱いについてはわかりましたが、14ページ以降

のいわゆるふぐ加工製品での一般飲食店での提供と、いわゆる販売の2つに分かれておりますが、一般飲食店での提供に関しては、今後は私たち消費者が普通に一般飲食店でふぐを食べるときに、お店の中にふぐ調理師の免許があるか、もしくはきょう参考資料の1で出されている届出済票のどちらかがあるというふうに判断すればいいのか。

それから、加工製品の販売については、これはもう一切今後は届出はなくなるので、そのことは私たち消費者はどういうふうに判断、とらえればいいのかというものがちょっとわかりづらいなと思いました。

その辺を最終の15ページのあたりででも、結局、飲食店で供される場合には、先ほど私が言いました調理師免許か、それから届出済票、どちらかが提示されてることがわかるようにまとめてあると、よりわかりやすい中間まとめになるのではないかなと思います。

それとあわせて、関係者への制度の周知はもちろん大切なのですが、私たち消費者自身がそういったことをしっかり理解していくことも非常に重要だと思います。ですから、新しい制度が導入された場合に、もちろん、さまざまに広報はされると思いますが、私たちも消費者として監視の目を持って、きちんと安全・安心な物が市場に回って、私たちが食べることができるということを常に対応できるという形で、新しい制度のわかりやすい表示を消費者にもきちんと周知していただけるようにしていただきたい。その旨をやっぱりやっていくということを一言つけ加えていただけたほうがよろしいんじゃないかと思います。以上です。

【大屋部会長】 ありがとうございます。事務局のほうからお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 大変貴重なご意見ありがとうございます。飲食店の、要は資料5でお示しをしたようなこの辺のところですね。それから、販売のときには、今度は販売済票というのが今までなかったんですけども、要は表示が変わらないので、それを見てご確認いただきたいということと、それから消費者にも新しい制度の周知というのが必要だと。それについて追記をなさйтеということだと思いますので、これについては事務局のほうでつくらせていただいて、またご確認をいただければと思います。

【大屋部会長】 ほかにございませんでしょうか。

長島委員、お願いします。

【長島委員】 ちょっと細かいことになるかもしれませんが、身欠きふぐとか加工品をお出しするような一般的な料理屋といったところでもしっかりと教育をしていただきたいというのが私の強い希望で、具体的にはどのようなことをやられるのでしょうか。

有資格の方たちに対しては、私は神奈川県で2年に1遍ぐらい講習会に呼ばれて、ふぐのお話をしてくださいというときがあって、そうすると200人ぐらいの方がお話を聞いてくださるんですけども、東京都の場合は、今度は有資格者ではない一般の方となるとものすごい数になると思うんですけども、その方たちを全員集めてということは、実質的には不可能なのかなと思います。東京都の場合は特別区がございますので、もう少し小さな単位でできるのかもしれませんが、その辺はどういうふう

にやられるのでしょうか。

【廉林食品監視課長】 ちょうどこの15ページの4の制度の確実な運用という一番最後の3行なんですけれども、これは以前から岡本委員なんかも、幾らその制度としてふぐに関する特別な技術なりなんなりがなくても、安全に扱えるという仕組みを今考えてはいるけども、かといって全く知識がないというのでは、それはいかなものかというご意見がございましたので、そういう意味ではちょっとつけ足しのような形にはなっておりますけども、この最後のまとめとしては、やはりいろんな機会を通じて、特に今回届出でやろうとされる方に対して、ふぐ毒とはどういうものかというような、そういう基本的な知識はいろんな機会を設けて啓発に努めるべきであるという、この審議会からの意見、答申はいただこうかなと。

具体的には、これは講習会を義務づけるということになりますと、資格との問題がありますので、それは非常に難しいので、これは考えてはおりません。

ただ、任意ではありますけども、そういう講習会を、今でもいろんなところで講習会やっていますから、その中にこのふぐのものを盛り込むということもありますでしょうし、それから特に当初、制度発足のころには我々のほうで大きな講習会のようなものを何回か開催するとかですね、そういう意味ではふぐの一般知識も含めた、制度の周知も含めた、そういう講習会というのはやはり積極的にやっつけていかなきゃいけないなということは考えております。それをやるために一応ここに、答申の中にこういったものを書いて、答申としていただければなというふうに考えております。

【長島委員】 ぜひそのことをやっていただきたいと思います。

もう1つは、違反したらペナルティーを受けるんだよというのは、それは当然なくとはいけないんですけども、交通違反を取り締まる前に、交通違反にならないような仕組みとかをまずここでちゃんと考えていただきたいと思います。繰り返しになりますけども、食中毒になったときに、ふぐの場合にはおなかを壊しただけでは済まないということが、私は一番恐れているところです。せっかくおいしいふぐを、また安心して食べられるようにしようとしたことが趣旨が変わって、お亡くなりになっちゃったということになったら、何のために規制緩和したのかわからなくなってしまいます。

東京都の場合はふぐ調理師という資格のある方たちは本当に高い見識と正確な知識と技術と、この三位一体でもってふぐの安全を今まで守ってくれていたわけです。資格がなくてもふぐが安易に出せるようになれば個々の末端のところまでカバーするのは非常に大変だと思います。であれば、やっぱり上流の処理するところできっちりやるというようなところを、厳しく、しっかりとやっていただきたいです。そこがずるずるになっちゃると、いろんな委員の方がご心配されてるようなことが起こってしまうような気がします。一般の方たちは、ふぐについての知識がない、あるいは誤解があると思うのです。ふぐは非常に種類が多うございますし、トラフグは身も皮も白子も食べられるんですけども、ほかのふぐはそうでない。そんな細かいことは、ほかの方にはわかりませんし、ふぐの顔を見て、これがトラフグだね、これがマフグだね、これが何ふぐだというのがわからないので、ふぐはみんな同じふぐに見えてしまうんですよね。ですので、そこのところもしっかりやっていただきたいと思います。

そういったところに出てお話する必要があるれば一生懸命やりますので、ふぐを食べ

で困ったことがおこらないように、ふぐをおいしく、安心して食べていただきたいというのがふぐの研究をやっている者の願いでございます。ちょっと長くなりました。

【大屋部会長】 今の長島委員に対して、何かありますか。

【廉林食品監視課長】 大変ありがとうございます。一番の冒頭におっしゃいました、もとのところでしっかりというのは、資料3のところでもご説明させていただきましたけれども、表示をするということはそれを管轄している自治体も、自分の自治体の長が認めた資格者が法にのっとりたことをきちんとやっているかどうかということは、相当しっかり見てもらわないと困るということになりますので、あの表示制度をつくるということは、ご本人だけではなくてですね、そこを管轄している自治体の監視指導のレベルというのも当然変わってくるだろうというふうにも期待をしておりますので、そういったことも含めて事前の十分な周知と指導のお願いというのは、我々からしっかりしていきたいと、こう考えております。

【大屋部会長】 町山委員、お願いします。

【町山委員】 今までいろんな意見が出たんですけど、とは言っても今後ともやっぱり中央市場のふぐの取扱量は85%以上は流通すると思います。ぜひお願いしたいのは、私たちみたいな資格のある、知識のある者を活用されて、提案というわけじゃないですけど、監視委員的なものを設置していただければ、朝の時間帯に対応できるかなという私の案もありますけれど、これはいかがかわかりませんが、以前は東京都で昔、市場内では監査委員というのがいたんです。それで、いろんな意味で指摘されたし、問題も提起したし、違反的なものはその場で指摘されたという事例があります。これはちょっと老婆心かもわかりませんが、何かひとついいものをつくっていただきたいなと感じております。安心・安全な、東京都民に本当に安全な物を市場から出したいという希望だけです。よろしくお願いします。ありがとうございました。

【大屋部会長】 では事務局、お願いいたします。

【廉林食品監視課長】 今、中央市場の役割といいますか、85%がというところの中でのお話だと思います。ただ、それは全体として東京都の条例の中でそういう規定を考えていくということはなかなか難しいので、ある意味、中央市場の中での自主管理というような、そういう位置づけで新しい仕組みに、皆さんのほうで取り組んでいただくというのは、我々としても非常に心強いというふうに思っておりますので、そういった枠の中でいろいろご検討していただければ、むしろ私どものほうありがたいというふうに思っています。

【大屋部会長】 ほかにいかがでしょうか。

戸部委員、お願いします。

【戸部委員】 先ほどからお話を伺っていても感じるのですが、ふぐ毒による中毒というのがもうほとんどないというのは、今までの危険部位の完全な除去という長年にわたっての技術の蓄積や、その教育のシステムに支えられてきたということだと思います。

やはりそういったことがあったから事故が発生していないんだというところをやはり皆さんに、特に今回においてはふぐを取り扱うにあたって新規参入の事業者の方も

いらっしゃるだろうということなので、やはりそういうところも関係者できちんと認識しないといけないところだと思います。

なので、ふぐ加工品の規制に係る現状と課題という、9ページの最後のところで「事故が発生しておらず、表示制度も定着している状況がある」というふうにあります、このあたりにやはり確実な危険部位の除去というものがされてきたというところを一言入れておいていただくのがよろしいと思います。やはり、先ほど矢野委員もおっしゃいましたが、そういったことも含めて、消費者へのこういったことの周知ということもぜひ入れていただきたいというふうに思っています。以上です。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

事務局のほうでお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 9ページのところは、これはふぐ加工製品というふうなくりのところでございますので、ただ、今おっしゃったような事故が発生していないのは今までちゃんとやれてきたんだと、やってきたということは、ちょっとこの辺のどこかに必ず記載を、追記をするということで、ここの場はご理解いただきたいというふうに修正をさせていただきたいと思います。

【大屋部会長】 それでは関本委員、お願いいたします。

【関本委員】 この今までの説明の中で、資料3にしても、資料4にしても、資料5にしてもそうなんですけれど、生産地へのこの大もとの食品衛生法というもとのもとでこうやって規制をかけていくと。生産地に対するもの。それから消費地においては、資料3にあるように産地への生産地への周知徹底とか、違反食品への対応あるいは監視指導の徹底ということで、ほとんど細分化に、二重にも三重にも四重にもいろんなところでチェックができる体制がつかれると思います。この資料を見る限りはそれができると思います。あとは本当に運営の問題であって、これを確実にやっていけば、この信頼性の担保というのは間違いなく確立されると思います。

それと、あと中央市場でふぐの身欠きを売ってる立場として聞いていただきたいのですが、やはり何のための規制緩和かもう一度よく考えていただいて、規制緩和のメリットというものを頭に入れて、いろいろと考えていただきたいと思います。例えばこの緩和によって寿司屋がふぐの身欠きでちょっと握ってみようかなという感じになると思います。

ただ、寿司屋に行って、ふぐだけ食おうという人はいないと思いますので、ふぐの一式よこせということには言わないと思います。やはり、ふぐという伝統的なこの食文化の中でつくられた物は、きれいな大皿に乗った物、それはやっぱりふぐ料理屋でしか食べられませんし。そういった意味でも、規制緩和によるふぐの、いろんな人に食べていただくことによってこのふぐのおいしさをまた改めて発見していただいて、このふぐの需要を伸ばしていきたいというのが私たちの考えというか、個人的な考えとして聞いていただければと思います。以上です。

【大屋部会長】 今、関本委員のご意見に対して事務局から何かありますか。

【廉林食品監視課長】 これまで私ども事務局として提起してきた仕組みをご理解いただき、応援をしていただいていると、それは立場上、ここにもございます卸という立場で生産地への、業界筋からの、取引相手としてのいろんな情報提供、指導という

のはあろうかと思しますので、ぜひ引き続きといいますか、そういった面からも今後ご協力いただきたいというふうに思っております。

それから、今、関本委員からもありましたように、いろんな緩和のメリットはあるかというふうに思っておりますし、それから前、確か石原委員だと思っておりますけれども、やはり今までかなり敷居の高かったところのふぐを、裾野が広がるといいますか、そういう意味ではそういうことによって、やはりふぐの食文化のまたそのさらに次の一步を踏み出せるのかなと、ちょっと衛生部局の私がこういうことを言うのもちょっとどうかと思っておりますけれども、そういうふうに思いながらずっとこれまでやってきておりますので、ぜひまた今後も引き続きご協力いただきたいと思っております。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかには。

【真貴田委員】 今、関本委員がおっしゃったようにふぐを一般の方に、身近に、安く、楽しく食べていただくというのはわかりますが、そうすると産地の業者もどんどんふえるでしょうし、築地の中の、一般の免許もない魚屋も売れることになるんですよね。そうするとやはり価格競争になって、産地の競争、売るほうの競争、そうするとどんどん価格競争になって、産地のほうでも変な、例えばえさですか、変な、使っちゃいけないホルマリンを使ってみたとか、そういうようなことが起きなければいいなという、そこでも私ちょっと心配をしておりますし。結局、競争でどんどん業者ふえますよね。そうすると今はやりのデフレスパイラルに巻き込まれると、そういうこともちょっと考えておかなきゃいけないかなと、そういうところで一つ、僕のちょっと心配したところです。

【大屋部会長】 それはこの部会の委員として認識するというところでよろしいですか。

【真貴田委員】 はい。

【大屋部会長】 ありがとうございます。ほかに。ないようでしたら、この規制の考え方あるいは現状の課題というところがございますが、大局的なところから、あるいは個々の記載の方法等いろんな意見を出していただきました。この今まで出た意見の修正に関して、事務局のほうから修正箇所や、修正内容を含めて、今後これをどういうふうにするかをちょっとお話しただけででしょうか。

【廉林食品監視課長】 それでは先ほどお話ししましたけれども、15ページの4のところでは確実な運用ということで3点ほど記載をしておりますけれども、それ以外にも飲食店と、認証書と届出の違いのところであるとか、それから消費者への普及、この辺のところについても追記するよというのと、それから事故がなかったというの、これまでのいろんな努力あるいは教育等々、そういったものがあつたからだという、その背景を記載をしたほうがいいのというようなご意見をいただきましたので、その点について追記をしたいというふうに考えております。

今の修正につきましては、部会長一任ということにさせていただきます、事務局と部会長のほうでご相談させていただいて、今度の親会のほうに報告をする前に、修正の案文につきましては、また皆さんのほうにあらかじめ、事前にお送りをしたいというふうに考えておりますがそれでよろしいでしょうか。

【大屋部会長】 この修正箇所及び、修正内容については事務局の提案どおりご了解いただけますでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

【大屋部会長】 ただいまの事務局の修正箇所、修正内容も含めて、この部会として報告案を了承していただきました。ありがとうございました。

それでは、次に今後の審議会のスケジュール等について、事務局からの説明をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それではこの次第のつづりの一番最後のページに今後の検討スケジュールを一応書いてございます。5月11日本日が今年度の第1回目、通算では3回目の検討部会。きょう、ご意見が幾つかございましたので、その修正をし、それを確認をした以後、今月25日に親会のほうへ部会からこの中間のまとめの報告をしていただきまして、親会のほうで審議をしていただく。そこでご意見が出た内容も含めまして5月30日、ここからパブリックコメント、いわゆる都民からの意見募集ということで考えております。5月30日から6月12日までということです。ここでいろいろ寄せられました意見、これを整理をいたしまして、またこれに対する対応を、コメントを事務局のほうで作りまして、そういったものを含めて次回6月30日にこの検討部会でもう一度お諮りをさせていただきます。そこで最終的にこのまとめをさらに修正をした上で、最終の答申案というものをこの検討部会で取りまとめをしていただきたい。7月の、今のところまだ日程決めておりませんが、皆様との調整をさせていただいて、上旬には最終的な案文を親会で諮りまして、審議を得た後、そこで答申をいただくということにしたいというふうに考えております。

以後のスケジュールにつきましては以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございました。今後のスケジュールについて説明をいただきましたが、このスケジュールについて何かございましたらどうぞ。

お願いします。

【矢野委員】 ちょっと2点ほど、1つは、審議会への先ほどの報告のあり方なんですけど、きょう、一応確認しました中間のまとめの資料2のみの提供でしょうか。実は、きょう、私どもがいろいろ説明を受け、それから審議の参考になった資料の3、4、5あたりは非常に図式化されてわかりやすかったということで、特に資料5は結果としてどういうふうに私たち消費者に映るのかというのが非常にわかりやすいという意味では、ぜひ審議会のほうにも参考として出していただけるとありがたいかなと思っております。それが1つ。

2点目です。パブリックコメントの期間なんですけれど、2週間というのはぎりぎりかなと思うのですが、通常やはり3週間は欲しい、3週間か長ければ1カ月は欲しいのですが、やはりこの辺は譲れないのでしょうか。できれば3週間ぐらいは欲しいと思っておりますがいかがでしょうか。

【廉林食品監視課長】 まず資料のことです。基本的にはこの本文は当然お出しします。資料の3、4、5も、ここいらあたりは確かにポイントになるところでございますし、これがないと私、部会長から言われてもなかなか説明もしにくいということがありますので、この辺は親会にも資料としては提出させていただきたいというふう

に思っております。

それからパブリックコメントのほうなのですが、これも今回ちょっと2カ月ほど予定がずれてしましまして、その関係もございまして、このぐらいでないとなかなか次の作業、条例改正等々への作業のスケジュールの関係からいくところぐらいがぎりぎりだというふうに一応考えてございますので、こういうご了解をいただければありがたいというふうに思います。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【矢野委員】 はい。

【大屋部会長】 ほかにいかがですか。ないようでしたら、本日の会議はこれで終了いたしたいと思えます。

長時間のご審議とご協力まことにありがとうございました。これにてマイクを事務局にお返しいたします。

【廉林食品監視課長】 それではどうもありがとうございました。これをもちまして、今年度第1回の食品安全審議会検討部会を終了させていただきます。

本当にどうもありがとうございました。

午後3時27分閉会