

平成 2 3 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 6 月 3 0 日（木）午後 1 時 3 0 分～
場所：東京都庁第一庁舎 3 3 階 特別会議室 N 1

午後 1 時 3 0 分開会

【廉林食品監視課長】 大変お待たせをいたしました。定刻となりましたので、ただいまから平成 23 年度第 2 回、通算では第 4 回目になりますけども、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。

委員の皆様におかれましては、大変お忙しいところ、またお暑い中、ご出席をいただきまして、ありがとうございます。

私は食品監視課長の廉林でございます。大屋部会長に進行を引き継ぐまでの間、司会を務めさせていただきます。座らせていただきます。

まず初めに、東京都食品安全審議会規則第 6 条に基づきまして、委員の皆様の出席状況の確認をさせていただきます。

ただいまご出席の委員は 11 名で、委員総数 12 名の過半数に達しております。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、今日は関川委員がご欠席ということでご連絡をいただいております。

それでは、大屋部会長、ご審議の進行をお願いいたします。

【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。

去る 5 月 25 日に開催された食品安全審議会におきまして、この検討部会で取りまとめました部会報告、中間のまとめについて検討をいただき、審議会委員の方々からご意見をちょうだいいたしました。また、パブリックコメントを実施し、広く都民の皆様からもご意見をちょうだいしております。

本日は、パブリックコメントに対する考え方や、それらに基づいた事務局の修正案についてご確認をいただくとともに、またご検討をいただきたいと思っております。

それでは、早速ですが、資料 1 と 2 について、事務局から説明をお願いいたします。

【近藤乳肉水産係長】 では、説明させていただきます。

まず、審議会におきまして、大屋部会長のほうから、中間のまとめ（案）の報告のほかに、附帯意見としまして、ふぐの加工品の取り扱いについて、ふぐ調理師以外の者が取り扱えるようになるという方策は、規制緩和を含めて反対であるとの意見があったということについて報告されております。この意見も含めて、中間のまとめ（案）が審議され、その際に出た、主な質問等が資料 1 になります。

では、資料 1 を説明させていただきます。

まず、質問・意見ということで、一つ目、「有毒部位除去不十分な身欠きふぐは、今後はなくなるのか」というご意見をいただきました。それに対しまして、事務局のほうから説明させていただいた内容が、「今後も有資格者間での取引は可能である」とお答えしております。

二つ目、「「有毒部位除去済」の表示がない身欠きふぐの取扱いはどのようなになるのか」ということに関しまして、「ふぐ調理師以外の者は、この表示にあるものに限定されているということで、今後もふぐ調理師しか取り扱えない」と回答させていただきました。

3 点目、「消費者が「有毒部位除去済」の表示を確認し、身欠きふぐを購入しなければならないのか」ということですが、これに関しましては、「都内の事業者は、表示のない身欠きふぐを消費者に販売してはならない。つまり、消費者には表示がない物は

販売できない」と説明させていただきました。

4つ目、「皮が食用不可のふぐでも尾ひれが付いた物が流通しているが、今後は「尾ひれは食べられません。」などの表示をさせる必要があるのではないか」というご意見に対しまして、「皮が食用不可のふぐを尾ひれが付いたまま無資格者に販売すれば、これ自体が食品衛生法の第6条違反になるということで、ご指摘・ご意見のような表示の必要はない」というふうに回答させていただきました。

5点目、「身欠きふぐに係る「有毒部位除去済」の表示事項等、都の条例規定は他の自治体の事業者に対して効力が及ばないが、どのようにしてこの制度を担保していくのか」というご意見に対しまして、「都内事業者に対しては、表示のある身欠きふぐの使用が義務づけられることから、都外事業者もこの都の条例に従った表示を行わなければ都内事業者に販売することはできません。それによりこの制度の担保が図られます」と説明させていただきました。

6点目、「ふぐ調理師のいない施設に対する監視指導は今後どのようなようになるのか」というご意見に対しまして、「歳末一斉監視や通常監視による立ち入りの際に、この都条例に基づいた取り扱いが遵守されているかどうか監視指導を行っていく」と説明させていただきました。

最後、7点目、「万が一、「有毒部位除去済」の表示された身欠きふぐで食中毒が起きた場合、責任の所在はどうか」というご意見に対しまして、「事故を起こした施設も一義的には責任を負いますが、表示を行った処理者等のほうが責任の重さ大きい」と回答させていただいております。

審議会におきましては、以上7点が主な質問・意見ということでした。

引き続きまして、今度は資料2のほうになります。審議会におきましては、この「中間のまとめ(案)」がほぼ原案どおり了承されましたので、この「中間のまとめ(案)」を「中間のまとめ」としてパブリックコメントを実施いたしました。その結果が資料2の「中間のまとめ」に対する意見募集の結果ということになります。

資料2の説明をさせていただきますが、パブリックコメントに関しましては5月30日から6月12日までの14日間行いました。意見送付者の数は4名ということで、内訳はこちらに記載したとおりです。

いただいた内容につきましては、大きく5項目に分けて、取りまとめさせていただいております。

まず一つ目、制度全般に関する意見としましては、3点です。

一つは、「丸ふぐを取り扱うのか身欠きふぐを取り扱うのかにより、異なる資格を設定するという考え方は賛成である。本来は、有毒部位の除去が不十分な身欠きふぐ等を流通させるべきではない。」こちらに関しましては、意見に対する考え方としまして、「ふぐ調理師以外の者が取り扱える身欠きふぐは、有毒部位が確実に除去され、その旨の表示がされたものに限り、保健所等に届出を行った施設で取り扱うことができます。有毒部位の除去が不十分なものは、今後もふぐ調理師でなければ取り扱えません」と考え方を示させていただいております。

次、2点目、「身欠きふぐに係る規制解除は大賛成である。他自治体と異なり、都の業者が身欠きふぐの取扱いができなかったのは、規制そのものが時代に合っていなか

ったからである。現在では、身欠きふぐを原因とするふぐ毒による食中毒は発生していないと聞いている。一般飲食店としても規制解除が実現し、身欠きふぐの取扱いが行えるようになることを期待する。」こちらの意見に対しましては、「処理地等の自治体の長が認める有資格者が有毒部位を確実に除去したことを表示することで、一般飲食店でも取り扱えることとしました」と回答させていただきたいと思います。

3点目、「一般の販売店においてふぐ加工製品を取り扱う際は規制がないにも係わらず、一般飲食店で取り扱う際は規制をするというのはおかしい。今までふぐ加工製品による事故は起こっておらず、届出を行うだけであれば、規制の必要はない。」こちらの意見に対しましては、「飲食店においては、提供される料理の原材料がふぐ加工製品か身欠きふぐかを判別することはできません。このことから、一般飲食店での提供については、身欠きふぐの場合と同様の規制が必要と考えます。」と回答します。

制度全般については、以上3点になります。

続いて、めくっていただきまして、2ページ目です。

二つ目は、安全性の確保に関係するご意見としまして、3点です。

1点目は、「消費者は、販売店では自分で直接表示を見て購入できるが、一般飲食店で「ふぐ刺し」や「ふぐちり」を注文する時は、適切に表示された身欠きふぐを使用しているのかどうか判断できない。ふぐ調理師がいない一般飲食店では表示を見逃すことも考えられる。また、アルバイト定員等の教育がきちんと行えるか疑問である。」こちらに関しましては、「一般飲食店において身欠きふぐを取り扱う場合、店舗内の見やすい箇所に、保健所等が交付する届出済票の掲示を義務付けます。その施設では、有毒部位が確実に除去され、その旨の表示がされた身欠きふぐのみを使用するよう義務付け、届出時には営業者に対し、取り扱えるものの範囲等の教示をします。営業者は適切な取扱いを徹底するよう、従業員の管理をしていくこととなります。」と回答します。

2点目、「一般飲食店で事故が無いということが、ふぐ調理師以外の者にも身欠きふぐを使用してふぐ料理を提供可能とする理由にならない。」こちらのご意見に対しましては、「有毒部位が確実に除去された食品衛生法上問題のない身欠きふぐに限定することで、ふぐ調理師以外の者の取扱いを可能とします。」と回答します。

3つ目のご意見としまして、「身欠きふぐは安全な商品として認められているが、市場の仲卸業者、以下、仲卸と言わせていただきます。及び飲食店のふぐ調理師が安全を確認し、事故の防止が図られてきた。事故を未然に防ぐためには、消費者に提供される一歩手前まで責任を取れるようにすべきである。ただし、ふぐ調理師がいる仲卸が、その責任において、ふぐ調理師がいない一般飲食店等に販売しても良いと思う。」こちらの意見に対しましては、「ふぐ調理師以外の者が安全な身欠きふぐを容易に識別できるよう、処理地等の自治体の長が認める有資格者が有毒部位を確実に除去したことを表示する仕組みとしました。」と回答します。

以上、3点が安全性の確保に関係するご意見ということで、まとめさせていただいております。

三つ目、表示事項関係ということで、1点です。

「現在、流通しているふぐ加工品は刺身やちり材料だけでなく、多岐に渡っている。

「身欠きふぐ」、「ドレス」、「フィレ」、「あら」、「生皮」など原料の素材のままのものは処理年月日の表示でよいが、さらに加工したものには処理年月日を表示させるのは困難であるため、加工年月日又はL O T番号で表示させることを強く望む。」こちらのご意見に対しましては、「身欠きふぐや精巢には処理年月日を表示することとしました。また、ふぐ刺身などさらに加工されたものは、現行どおり、加工年月日を表示することが必要です。」回答します。

以上が表示関係になります。

めくっていただきまして、次、3ページ目になります。

四つ目、記録関係ということで、1点です。

「仕入・販売等に関する記録を管理することは当然である。一般飲食店では使用した年月日も記載した書類を管理させ、1年間の状況を提出させることが望ましい。」こちらに関しましては、「万が一事故が発生した場合の遡り調査や取扱状況の確認のため、仕入・販売等に関する記録等の保管を義務付けることとしました。」と回答します。

以上が記録関係になります。

最後になってしまいますが、五つ目、その他ということで分類させていただいた意見が1点です。

「ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐを取り扱えるようになることで、ふぐ調理師免許の必要性が問われる。したがって、丸ふぐが取り扱えるふぐ調理師免許以外に身欠きふぐしか取り扱えないと限定した免許又は講習会を設けるようにして、安全確認ができるようにすることが良い。」こちらのご意見に対しましては、「丸ふぐはもとより、「有毒部位が確実に除去されたものである旨」等の表示がない身欠きふぐについては、今後もふぐ調理師でなければ取り扱えません。届出で身欠きふぐを取り扱う事業者に対しては、既存の講習会を活用する等、あらゆる機会をとらえ、ふぐに関する知識の普及啓発に努めるべきと考えます。」と回答します。

以上、9点がパブリックコメントにおけるご意見でした。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

今、この部会で取りまとめました中間のまとめに関する、親会である食品安全審議会での主な質問、または意見を取りまとめたもの、また、パブリックコメントを通じて出していただきましたご意見等についての報告をいただきました。この資料1、資料2に関して、ご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。

【矢向委員】 3ページの記録についての①番の保管を義務づけるというのは、年数はあるのですか。

【廉林食品監視課長】 具体的にどうするかというのは、今後、条例改正あるいは規則改正の中で決めていきますので、今、これだということはちょっとご説明できないのですが、ここのご意見にありますけども、このぐらいの期間がやはり妥当なのかというふうに思っておりますけども、これはまだこの場でこういうふうにしますということではちょっとお話しできません。

【矢向委員】 その後の5番の既存の講習会等を活用するというのは、今までお伺いをしたことがなかったので、これはどういうことなのですか。

【廉林食品監視課長】 今の例えば食品衛生責任者であるとか、いろんな既存の講

習会がありますので、そういった中で、例えば今度新しく届出をしてやるような方に必要な内容、新しい規制の内容なんかも、例えば1時間の中にそういったものを盛り込むというのが既存の講習会を活用したやり方かなと。それ以外にも、特に当初はやはりこの新しい制度の周知なり、あるいはふぐに関するいろんな知識の付与ということでは、別途そういった講習会を開催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。

【矢向委員】 質問に関しては。

【大屋部会長】 先程の保管等に対するご意見はありますか。よろしいですか、事務局の答えの内容だけで。

【矢向委員】 とりあえず。

【大屋部会長】 わかりました。

ほかにございますでしょうか。

ないようでしたら、次の資料3について、事務局からの説明をお願いいたします。

【近藤乳肉水産係長】 では、資料3、ふぐ加工品の規制の在り方について（答申案）について、説明させていただきます。

中間のまとめに対していただいた意見で、大きく修正、追加すべき事項はございませんでした。したがって、答申案につきましては、中間のまとめを原案としたものとなっております。

ただ、中間のまとめから、こちらの答申案にする際に、落丁等や文言整理といった修正等を若干してありますので、その点について、ご説明させていただきたいと思っております。

では、資料3。表紙をめくっていただきまして、目次になります。目次のところ、第4のふぐ加工品の規制の在り方の2（1）「想定される問題点と解決に向けて必要な事項」の「て」を、これを削除し、「解決に向け必要な事項」と直させていただきますと思います。

その下、3（1）「「ふぐ加工製品」の一般飲食店での提供」と記載しておりましたが、ほかのところでは「一般の」としており、「の」を入れた形に直させていただきますと思います。

続いて、「はじめに」、1ページ目になります。1ページ目の下から9行目ですが、いままで中間のまとめ（案）という形でしたが、今度、答申案になりますので、その辺の表現を直し、「具体的な検討を行うこととした。」を「行ってきた。」という形にしました。

また、その下、今までは「本報告書は、これまでの検討部会での検討内容を踏まえ、「中間のまとめ」として」以下書いてありますが、こちらについても、「また、平成23年5月25日に審議会で取りまとめた「中間のまとめ」を公表し、寄せられた意見も参考にしながら、更に検討を重ねた。このたび、審議会では、ふぐ加工品の安全性を合理的かつ確実に確保するための規制の在り方を取りまとめたので答申する。」という形に直させていただきます。

続いて、めくっていただきまして、2ページ目、第1のふぐ毒及びふぐの規制の1、ふぐ毒のところですが、上から9行目ですが、「ふぐ毒は食物連鎖により蓄積する説が」

と記載してましたが、日本語の文章として「ふぐは、食物連鎖によりふぐ毒を蓄積するという説が有力である」と直させていただきたいと思えます。

続きまして、6 ページ目になります。こちらは下から8行目のところですが、2、現在のふぐの流通状況のところ、「身欠きふぐを購入できるようになった。」という、身欠きふぐのところの括弧が抜けておりましたので、こちらは括弧を入れさせていただきました。

次のページ、7 ページ目になります。「都では、「身欠きふぐ」はふぐ調理師しか取り扱うことが認められていない。」の、次が「除去不十分なものは」というふうに記載されていたのですが、ここは抜けていた語句を入れて「有毒部位の除去不十分なものは」と直させていただきます。

続いて、今度は10 ページ目になります。第4、ふぐ加工品の規制の在り方の1、検討に当たっての方向性、こちらのほうの上から9行目、「そのため、当検討部会では」というふうに記載させていただいておりましたが、これを「当審議会」というふうに直させていただきます。

その次、12行目になりますが、「安全な食品である。そのため、「身欠きふぐ」と同様に規制することが合理的であり、本報告書では特に記載がない場合」と記載してありましたが、こちらも文章表現を直し、「安全な食品であることから、「身欠きふぐ」と同様に扱うこととする。」としました。

その次、4行下になりますが、今までは「1号製品と2号製品の区分の見直しを含め、認める方向で」というふうに記載してありましたが、わかりやすいように「1号製品と2号製品の区分の見直しを含め、一般の飲食店での提供も認める方向で検討することとした。」とさせていただきます。

続いて、12 ページ目になります。表題の後の1行目、「「身欠きふぐ」のみを取り扱う、ふぐ調理師のいない施設は」は、点が入ってしまっていたので、これを取らせていただきたいと思います。

最後になりますが、14 ページ。項目の(1)「「ふぐ加工製品」の一般飲食店での提供」と書かせていただいたのですが、ここもほかのところと合わせて、「「ふぐ加工製品」の一般の飲食店での提供」ということで、「の」を入れさせていただきます。

以上が修正、また、加筆の部分になります。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

今、修正箇所について、あるいは修正内容について、説明をいただきました。これらに関して、ご意見、ご質問等がありましたらお願いいたします。

【交告委員】 一番最初に指摘していただいた、2 ページの「ふぐは食物連鎖によるふぐ毒を蓄積する説」というところですけども、「蓄積する」の後に「という」が入るんじゃないでしょうか。感覚の問題かもしれませんが。

【廉林食品監視課長】 おっしゃるとおりだと思いますので、「ふぐは食物連鎖によりふぐ毒を蓄積するという説が有力である」というふうに修正いたします。

【大屋部会長】 ただいまの点の修正をお願いいたします。

ほかにございますでしょうか。

【矢向委員】 この前おっしゃった、これは審議会の答申案として。

【大屋部会長】 親会の部会報告案としてはこれでよろしいでしょうか。

【真貴田委員】 一番最初に、ご説明をいただく前に、前回、私はこの条例の改正は反対ですということは、こういう中には載らないわけですね。

【廉林食品監視課長】 先ほど、事務局からご説明をさせていただきましたし、また、前回のこの検討部会でそういうご意見も出ました。第2回の親会のほうに出すときに、全体としてはこういう取りまとめです。ただ、規制緩和については反対であるのご意見があったということは、部会長のほうから親会のほうに報告はさせていただきますということで取りまとめをさせていただきましたし、それは先ほどご説明をいたしましたように、親会のほうでも部会長のほうから、冒頭、そこはきちんと説明をさせていただきました。

ただ、そうした意見もあったということも踏まえて、審議会としての取りまとめとしてはこれでいいと、こういう流れになっております。ここにはそれを記載する予定はございません。

【真貴田委員】 じゃあ、文章の中には反対意見があったということは載らないということですよ。

【廉林食品監視課長】 審議会あるいはこの検討部会の中で、議事録として、それはきちんと残ります。

【真貴田委員】 わかりました。

【大屋部会長】 よろしいですか。

ほかにございますでしょうか。

【岡本委員】 今のこの案が、親会というか、委員会のほうに行って、どのような結果になるのか、ちょっとお聞きしたいのですけれど。ここで我々はもう責任は終わりによろしいのでしょうか。そうじゃないと、ちょっと意見が、もう1回あるのかないのかというのでちょっと違うもので。

【廉林食品監視課長】 当初から、スケジュールとしてご説明は再三させていただきましたと思いますが、前回、中間のまとめということで親会のほうに報告をいたしまして、今回は、そういう意味ではパブリックコメント等をとっていますので、そうした修正を、微調整といいますか、させていただくと。先ほどご説明いたしましたように、答申の中身に大きく影響するようなご意見はないということで、文言の修正を今させていただいたということで、これを提示しておりますので、これで問題がないということであれば、これで次はもう答申と。もう一度、次の親会にこの案を諮って、そこでこれでいいということになれば、これで答申ということで終わりになります。

ですから、検討部会はあくまでも今日が終わりということですよ。

【岡本委員】 となると、14ページにあります、ふぐ加工製品の一般の飲食店での提供ということで、想定される問題点と解決に向けて必要な事項において、最初はいろいろあるんですけど、「認識不足による「丸ふぐ」を取り扱ってしまう可能性も否定できない。このため取り扱う施設を把握する仕組みとともに、ふぐ調理師以外の者を取り扱えるものの範囲など、ふぐの規制に関する知識を営業者に付与する仕組み、また、ふぐ調理師がいない施設であることが客観的にわかる仕組みが必要である。」

ここにおいて、具体的に何かあったら教えていただきたいのですけれども。

【廉林食品監視課長】 これも再三、ここの検討会の場でもご説明をして、ご審議をいただいていたはずだと思います。13ページに書いてあります、要するに、ここは加工製品の規制の部分ではございますけれども、いわゆる身欠きふぐと同じ扱いをする必要があると、そういうくだりになるんです。

ですから、今回、身欠きふぐをふぐ調理師以外の者も取り扱うことが可能になるということを前提に、いろんな仕組みを考えてきましたけれども、既にふぐ調理師でなくても売ることができるというのがふぐ加工製品ですから。ただ、そうは言っても、それを一般の飲食店で出すに当たっては、身欠きふぐを扱う人と同じような規制をすべきであると、こういう理由づけのところでございます。

ですから、規制の中身については、この13ページ等々に書いてございます、今までご説明してきました、内容としては全く同じ規制をかけるということです。

【岡本委員】 あと、事故が起きたときの飲食店の責任と卸業者の責任が、何割、何割ぐらいというのが、全然、ここには書いてないのですけれど。もし毒があったものが取り扱い業者のほうから、身欠きふぐだよと言って、それでもう除去されたふぐだというのを、飲食店は当たり前で毒がないのだからと言って、それを安心して提供しますよね、お客様に。もしそのときに誤りがあった場合、どのような飲食店は責任を負うのか、ちょっとここにはあいまいなので、もう少し教えていただけませんか。

【廉林食品監視課長】 飲食店での誤りというのは、どの辺のことを想定して。

【岡本委員】 結局、廉林さんたちは、もう無毒なふぐが入ってくるということですよ、前提が。そこにおいて、だれもそれを資格がある者が見てないんですよ。そのグレーゾーンが、身欠きふぐは全部除毒をしたふぐだという、取り扱った業者の名前と、それだけで信じるわけですよ、買うほうは。そこにおいて、もしそれが、だれでも人間というのは間違いがあるのですよ。だから、想定外ということにおいて、そこをもう少し、我々がいろんな人に意見を言われたのは、だれが責任をとるのだと、どういうふうになるのだというのが一番不安になっているもので、少しこの中に書いてあるのはわかります。一般の飲食店の責任と、それを身欠きにした業者の責任ということにおいて、どういうふうなバランス的なものがあるのか。同等に責任があるのか。そこら辺をちょっと、もう少しはっきりと出ないでしょうか。

【廉林食品監視課長】 これも以前、その責任の重さはどうだということで、ご説明をいたしました。

実際に、仮に事故が起こった場合というのは、ケース・バイ・ケースで、いろんな状況がありますので、それは調査をして、結果的にどういうことになるかというふうになります。少なくとも、確実に有毒部位の除去をするということについては、その旨の表示をすれば、それはその表示をした人が、自分がきちんと完全に除去したのだということを言っているわけですから、その人の責任が大きくなるのは当然のことというご説明をしているはずですよ。

その末端のところでの、例えば責任というのは、とりあえずは、じゃあその管理はどうだったのかとか、ここでいろいろ新しく条件付けといいますか、新しく認めるけ

ども、逆に言うと、いろんな規制をある程度かけているわけですから、それがきちんと守られていたかどうかということも、これは当然、責任のあるなしにはかかわってきますので。ですから、その辺を調査してみないと、それはわからないということで、確実に何割・何割というふうなことで決められるものではないと。事故を起こせば、一義的に責任を負うことは当然あるんですね、末端ということで。

でも、その有毒部位を確実に除去したと、そこに不手際があったということであれば、それはそれをやったその地の資格者の、そこに問題が一番大きくあるわけですから、今回はそれをベースにした考え方でできている規制のあり方ですから、そこはそういうふうにご理解はいただきたいなというふうに思います。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【岡本委員】 はい。

【矢向委員】 今、ご両人がおっしゃったことが、私ども、今、実際に現場に携わる者たちの一番の実感でございます。それに関して、中毒は起きない制度をこしらえた。食品衛生法を含めて、法的な措置で中毒は起きないような制度は担保されていると。そして、これからも中毒が起きないように、規制の監督その他を厳重に進めていくから、想定外のことは起きないというふうに事務局は断言していただけるのですね。

【廉林食品監視課長】 今のお話は、要するにリスクが全くないのだな、ということと同じお話かなと思います。

この全体の仕組みの中で、そういったことが起きないように、今回、こういう仕組みを考えて、皆さんにご議論をいただいたということで、パブリックコメント等もありますし、親会での意見もございました。この場でも、再三意見が出たのは、この仕組みが果たしてどれだけ担保できるのかというようなお話でした。それについては繰り返し説明をさせていただいていたとおおり、事故が起きないような仕組みをつくったということです。

【大屋部会長】 私のほうから、1点だけ事務局に確認したいのですが、この答申の中で、最大限、事故が起きないような仕組みをつくるということが1点。

それから、仮に起きた場合は、食品衛生法や条例の中で、原因追及をしていくなどの両面で対応していくというように理解してよろしいでしょうか。

【廉林食品監視課長】 済みません。説明が足りないところを部会長にフォローしていただきましたけども、要は、そういったものの流通の状況の監視指導も含めてですね、それから届出をしてやっていただくところに対する監視指導も含めて、トータルとしての仕組みとして、そういったことのないようにやっていきたい。そういう仕組みはつくったと、こういう理解をしていただきたいと思います。

【大屋部会長】 矢向委員、そういうことでよろしゅうございましょうか。

ほかにございますか。

【町山委員】 町山です。これは答申を審議会で決定して、いわゆる議会を通して決まっていくという形なのでしょうけれど、これが正しいかということ、疑問を持っている人もいますし、私も、だからそういう意味では、ある部分では心配しているところもありますけれど。いわゆる都内の調理資格者ですよね。今後、こういう規則をきつ

ちり、食品衛生法でカバーする中で、きっちりとまとめて、これを遂行していくんだと思うんですけど、これは資格者を、今後、講習会なり、いろんな啓蒙活動を行う中で、より資格者を、必ず都内の料理屋さんを活用して、今まで何十年という事故が起きなかった人たちの苦勞を新しい改革に取り入れてもらって、安全の担保をしていただきたいと思いますのですよ。でき上がって、形骸化して、事故があつて初めて騒ぐのではなくて、ということでございます。

それと、もう一つですけど、やっぱり市場内が80%以上の流通の中で、私も前回も言いましたけど、資格者が見て、おかしいなということが万に一あった場合、だれがそこでこの品物がだめなのか、出荷者に対してこれをだめ押しできるのか。卸会社の担当者もいますからいいんでしょうけど、やっぱりその中に、ある程度の権限をいただくような形で、そういうチェック機関というのは設けてもいいのではないのかなと思うのですけれど。

私たちも取引委員会という形の中で、ふぐの仲卸会社と、衛生のこともアドバイザーに入ってやってもらっていますけれど、今後、いろんな意味での、いわゆる想定外と言っちゃうとおかしいんですけど、いわゆる敏速に対応できる組織というものを何か一つ、その中で、市場内の衛生検査所を入れて、何かつくっていただきたいなという、そんな思いでおりますけれど。それが可能なら、何とかチェックする機関をつくっていただきたいなということでございます。済みません。

【廉林食品監視課長】 今の後段の話から先にお話しますが、今、ご検討いただきましたのは、都としてのふぐの加工品に対する規制のあり方を、確実に安全を担保しつつ、合理的に確保していくのはどうするかということで、ずっとご審議をいただいていたわけで、そういう意味では、その市場の中だけのルールをここでつくるというのはあり得ないというふうに思います。これはたしか、この前もお話しいただいて、お答えしたと思いますけども、もし80%なり85%なりが市場を通るといふのであれば、そこの中のルールとしてきちんとやっていただくと、我々から言うと、自主管理という意味合いでやっていただくのは、逆に大変ありがたいというふうに思います。ただ、答申の中で、そういった物事を決めるようなことを書き込んでいくというのは非常に難しいと考えております。

それから、前段のお話のほうは、ルールとして、食品衛生法をベースにしたやり方ということを考えておりますので、どういう形でフォローしていただくかというのは、この仕組みの中に組み込んでいくというのはちょっと難しいのだろうなと。仕組み自体は、生産地であろうが、食品衛生法に基づいて、それぞれの長が有資格者であると認めた人がきちんと処理をしたもの、その旨の表示をしたものという、その段階で限定をして、大丈夫なものとしてそうでないものをきちんと分けていただくというのをまず基本のところには置いていますので、その後の流通の中で、どういうふうな形でフォローしていただくかということについては、なかなか仕組みとして盛り込むのは非常に難しいだろうと、事務局としては考えています。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかにはありますか。

【矢向委員】 これは今日のこの会議が終わると、これが答申案として決定された

というふうに上部に報告されるわけですか。

【大屋部会長】 答申案の取扱いなど、微妙な点ですので、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、今日、後で説明をするつもりでおりますけれども、資料4を見ていただきますと、今後のスケジュールということですが、5月11日に、この検討部会で取りまとめをしていただきました中間のまとめを、一応、案ということで親会のほうに諮っていただきまして、この親会の中では、5月25日ですが、先ほど資料1でご説明をしたような、意見というか、むしろ質問というものが多かったわけですが、こういった質問が出たということで、この中間のまとめそのものはご了解いただいて、パブリックコメントをとったということです。それらを受けて、若干の文言修正をしたものを、今日、皆さんにお諮りしておりますので、ここで、先ほどお示ししたものでいいとなれば、次に7月11日に予定しておりますこの審議会にこれを報告して、そこでまたご審議をいただいて、よしということになれば、これが答申です。

ということで、今後はこの答申をベースにして、考え方を示していただいている訳ですから、これをベースにして、具体的な条例改正の案文の作成、あるいは規則の作成というのを、我々のほうで、行政のほうでやっていくと、こういう運びになります。

【矢向委員】 そうすると、我々一人一人の賛成とか反対とかという、そういう意思表示はないわけですか。

【廉林食品監視課長】 前回、矢向委員はご欠席でしたけれども、真貴田委員のほうからその旨の発言がありまして、その発言は親会のほうには報告しております。ですから、部会のほうではそういう意見もあったということを前提に、審議会のほうでは審議をしていただいておりますので、そういう意見があった上で、だけど、冒頭の諮問をしたときの、確実に安全性を確保しつつ、合理的な規制のあり方の結論としてはこういう形でよかろうということで、審議会のほうでまとめていただいているということです。

【矢向委員】 では、これは最初からのことで、私ども3名は、届出だけでこういう形になるということは反対でありますということをはっきり申し上げて、これが審議会の答申になるのであったら、次の会に出席する意味はないと思います。

【村田健康安全課長】 まず、5月11日の検討部会を踏まえて、中間のまとめ(案)をまとめ、それを5月25日の審議会に報告いたしました。当日審議会にご出席いただいた委員の皆様からは、どなたからも中間のまとめ(案)としてはならないというご意見は出ておりません。もちろん検討部会において一部の委員から反対の意見があったことは、審議会の場でもきちんと報告しております。ただ、検討部会においては、中間のまとめ(案)を親審議会に報告することには、反対であるという結論には至りませんでしたので、私どもは、一部の委員から反対の意見もあったことを説明つきで、審議会に中間のまとめの報告をいたしました。したがって、中間のまとめの時点で基本的な考え方について、検討部会として了承をいただき、親審議会に中間のまとめを報告したからには、今さら撤回することは、会議の進め方としてはならないはずです。審議会ですとか、検討部会のさまざまな設置要綱等がありますけれども、会議の進め

方としては、適正なルールにのっとりお諮りをし、頂いたご意見も踏まえて、事務局として中間報告を審議会に報告しています。確かに、一部反対であるというご意見もあったことは、きちんとご報告をさせていただいたわけですが、それを考慮しても、親審議会全体の観点から見ると、やはりこの中間まとめの方向性でまとめていこうという総合的な結論が出たということです。

その後、パブリックコメントを募集する中で、もし根本的にこの仕組みを見直さなければならぬようなご意見があった場合を備えて、今日の第2回の検討部会が開かれたというわけでございます。根本的に覆すようなご意見というのは、パブリックコメントの段階では出ておりませんでしたので、この方向性で文言修正をして、最終的に第2回の審議会に、答申案という形で事務局から提示をさせていただき、親審議会でも最終的な決定をします。そして、我々、東京都に答申をいただくと、こういう流れになります。

今の点については、できれば、ほかの委員の方々からも、事務局としてはご意見をいただきたいと思えます。中間のまとめをまとめて、部会として報告するという点について、どうだったのかということも含めまして、ほかの立場の委員の皆様からもご意見をちょうだいできればと思っておりますので、よろしくお願ひいたします。

【大屋部会長】 今、事務局から、ほかの委員の方のご意見をちょうだいしたいという意見がありましたので、ほかの委員の方、ありましたらお願いします。

【矢野委員】 連絡センターの矢野です。消費者団体からということで、意見を述べさせていただきますが、今回の答申案としてのまとめの内容には、基本的に賛成をしております。

ただ、この間のご議論を聞く中で、改めて、ふぐ調理師の免許を持たれた方々の非常に重要な役割というのを受けとめました。やはり丸ふぐはふぐ調理師の免許を持った方しか扱えないということ自体は、今後もきちんと都内においても多くの人にしっかり周知されることが大事ですし、それから心配されています、有毒部位を除去した身欠きふぐと表示されたものしかふぐ調理師免許を持っていない人は扱えないわけですが、当然、ふぐ調理師免許を持った方がそういった表示をされたものを見て、万が一、見つけられる機会があれば、そのときこそ、まさにふぐ調理師免許があったからこそ、そういった法に反することを素早く見つけて、消費者の手に届く前にそういった危険を除去することができたという役目も担う可能性もあるわけですから、改めて、そういった免許をお持ちの方の役割発揮を十分していただければと思えますし、私たち消費者もその辺に非常に敬意を表したいと思っております。

それから、少し反対ご意見を出されている方には、この取りまとめはやはり部会全体が一致して、ぜひ審議会のほうに出していきたいと私は思っておりますし、そういう意味では、全体に全く反対ということではなく、どこの部分のところが反対の根拠となるのか、それから、文言をさらに書き加えればとか、そういったところで合意に結びつくものがあれば、ぜひそういったご意見も出していただけて、全体で取りまとめいただければと思っております。以上です。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかに委員の方でございませうか。

【長島委員】 私はふぐ毒の研究をしている専門的な立場から一言申し述べさせていただきます。

食中毒の中でも、自然毒、特にふぐ毒は非常に致死率が高い。中毒した場合、おなかを壊すだけでは済まない。場合によっては命を落とし、毎年のことですけれども、数名の方が不幸にして亡くなっています。これは素人の方とか、情報とか知識がない、あるいは技術がないために誤って食べてしまうということがほとんどの原因です。逆に言えば、毒を確実に取り除けば、これほど安全な食べ物はないと言っていいでしょう。それが日本の長い歴史の中で担保されていて、うまく機能されていて、日本の食文化の代表的なものというふうにして生きてきたわけです。

それで、今回の身欠きふぐの取り扱いに関しましては、このシステムは大変うまくできているというふうに感じております。必ずいい制度をつくっても、悪いことをしてしまったり、あるいはうっかりミスというのがあるわけですけれども、そのような場合には、今までどおりに食品衛生法で、ちゃんとそこは押さえることができている。ちょっときびし過ぎる部分と、もう少しゆるくしてもいい部分があるでしょうといったことについて、この身欠きふぐについては、緩和というか、広く扱えるようにしましょうといったことですので、システムとして非常によくできているんじゃないかなというふうに思っております。

前回のときに申し上げたかもしれませんが、安全を確保するためには、やはり身欠きをつくるところで安全であることをまず担保しなくちゃいけないといったことが大事です。末端のところへ来てしまうと、そこは技術の差とか、いろいろ差がありますので。それをちゃんと元のところでしっかりと押さえていただきたいということです。じゃあ、現場は何もしなくていいかという、そうではなくて、今まで日本の文化として保っていたふぐを、地位が低くならないように、ちゃんとした料理の腕を持っている方がおいしく、きれいに料理をしていただきたい。ふぐだって不適切に扱えば、バクテリアが生えたりして、おなかを壊すといった食中毒だってあるかもしれません。食品衛生のためのいろんな講習会ですとか勉強会ですとか、情報提供というのがあると思いますけれども、そのときに、細菌性のことに加えて、毒のこともぜひ勉強してほしいと思います。自然毒の場合には、細菌と違って毒素がふえることはありませんが、もともとあったらそれは減りません。毒素があったらやっぱり危ないのですよといったことを事あるごとに情報提供して、啓蒙をしていただければ、私は現行の案で、これからやろうとしているところでうまくいくんじゃないかなと期待をしているところです。ちょっと長くなりました。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかにございますでしょうか。

【石原委員】 今回の答申案を次回の審議会に提出することについては、賛成いたします。

それで、今回、規制が緩和されますと、今までふぐを取り扱ってこなかった飲食店等、たくさんの方が、そういう方がふえると思います。したがって、営業をする過程で、その他のいろんな問題が出てくるであろうということは予想されます。したがって、今後、教育であるとか、表示の問題、製品の表示、それからいろんな監視とかを

きちんとやっていただきたいなと思いますが、その過程の中で、これまでやってこられた、ふぐを取り扱ってこられた業界の方は、これまでの経験を生かして、主導権をとるといふか、新しく関係する人に対する指導とか、そういうことをやっていただければ、消費者としては非常に安心できる場所です。以上です。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかには。

【関本委員】 この中間取りまとめについては、これで答申することには賛成でございます。

まず、その賛成に至る理由なのですが、13ページをごらんになっていただければわかると思うのですが、この取り扱える身欠きふぐの範囲、あるいは丸ふぐを取り扱う場合に導入する規定、この二つでかなり、この前も話したけど、二重、三重にロックされていると思います。②の規定だけを見ても、これは取り扱う業者は非常に大変なことだと思います。届出を出したり、いろいろ表示をしたりということですね。

したがって、私も流通業に携わっておるのですが、この規定を見る限り、範囲を見る限り、もちろん食品衛生法という大前提はあるのですが、これだけががちがちに縛りつけてあれば、安全で身欠きが流通するだろうと思った次第です。

したがって、今回のこの規制緩和には賛成ということでございます。以上です。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかはございますか。

いろいろご意見が出ています。私自身が意見を言うというのはどうかと思うのですが、これは取りまとめに際して、前に一応、中間報告ということでまとめさせていただきました。ただ、ここで、いろんな業界のほうの方の委員から、大変いろんな意見を出していただきました。それに関しまして、私たちが、やはりこの身欠きふぐ、あるいはふぐというものに対する認識、あるいはそういうふうなものの存在意義と、ふぐ調理師の存在意義というふうなものがここでより深まったということは、先ほど消費者代表の矢野さん、あるいは一般公募の石原さん、あるいは専門家の長島先生、あるいは関本委員からも今出ましたけど、それ自身は非常に有意義な、多様な意見を出していただいたということは大変ありがたいことだと思っています。

それで、そういった認識を引き下げながら、答申は答申として、やはりこの部会で皆さんに出していただいた意見というのは貴重なものだというふうに考えておりますし、それをどういうふうに、行政だけではなくて、全般でそれを推し進めていくかというふうなものは、また一方で、宿題になっているような感じがいたしますから、そういう意味では、業界の方の出していただいた意見というのは、答申案に、中間案には載らないかもしれないけど、そういうことでまた意見を反映させていくということで、ぜひぜひご理解をいただければというふうに思いますが、どうぞよろしく願います。

そういうものを含めて、もしもう一つ、二つ、何かそちらのほうで、業界の関係者でご意見があれば、一度、最後に頂戴いたしたいと思いますが、いかがでしょうか。

【真貴田委員】 単に我々は反対をしているわけではなくて、前の会でも何回かお話をしていると思いますが、昭和24年から、我々の先代たちは一生懸命、安心・安

全に、都民のためにこのふぐ料理というものを継承してきたというか、早い話、競争相手をどんどんふやしているわけですね、我々は。そのかわり、安心してふぐを食べていただくということを念頭に置いて、一生懸命やってきたわけでございます。

ですから、何て言うのでしょうかね、前回、長島先生もおっしゃっていたように、最低でも講習会を受けた人は身欠きふぐを売ってもいいよと、そのぐらいのちょっと厳しさを、先ほど関本さんもおっしゃったように、縛りつけているところにもう一つ、講習会ぐらいは受けないと売らさないよぐらいの、ちょっと厳しさをつけていただければなと思います。

そして、何回も申し上げておりますが、東京都は本当に全国が注目しておりますので、全国の模範になるような条例改正に、前回も言いました、ふぐ調理師は今、1万6,000人ぐらいおるわけですから、その方たちが納得するような改正にしていきたいなと、そういうふうに思っております。

【大屋部会長】 貴重な意見をありがとうございました。

いろいろ意見を出していただきましたが、これまでの、3回の会議で論議いただいたことを、ここで再度確認したというように進行役は理解します。それだけに、今の意見は貴重な意見であると思っております。

この部会としての中間のまとめですが、これまで具体的な変更点というのは、交告委員のおっしゃった1点かと思いますが、ほかに修正箇所がありますでしょうか。

ないようでしたら、ここで修正箇所の補てんを、もう一度、お願いできますか。

【廉林食品監視課長】 それでは、2ページ目になります。

第3段落のところです。「ふぐは食物連鎖によりふぐ毒を蓄積するという」、この3文字を追記いたします。「蓄積するという説が有力である」と、ここを追加の訂正をします。

【大屋部会長】 それでは、まとめにつきましては、その箇所を修正するというところで結論としたいと思います。

それでよろしゅうございましょうか。

(「はい」の声あり)

【大屋部会長】 皆さんの部会としての賛同をいただきました。ありがとうございました。

それでは、先ほど、スケジュールについては一度説明がありましたけど、何かつけ加えたりすることはありますか。

【廉林食品監視課長】 先ほど、資料4でご説明を先にさせていただきましたけれども、次回、7月11日に親会を予定しております。この審議会のところ、今、新たに一つ修正点に加わりましたけど、この修正したものを本部会としてのご報告をいただきまして、親会のほうで審議をしていただくと。そこでご了解が得られれば、そのときに答申をいただくという形で進めさせていただきたいというふうに思います。

【真貴田委員】 ちょっといいですか。部会長が今おっしゃった、ご賛同いただけるという言葉なのですが、私は一応、東京都ふぐ料理連盟会長をしておりますので、この会に最後までおりますと、私も賛同したということになりますので、大変失礼かとは思いますが、ここでちょっと反対をしたまま退席をさせていただきたいと。大変

失礼とは思いますが、よろしくどうぞお願いいたします。

【大屋部会長】 済みません。ちょっと聞いていただけますでしょうか。

ここでは、先ほど言いましたように、部会案のまとめ方に対して、賛成、反対、いろんな意見はあろうかと思えます。それらはいずれも、貴重な意見ですので、そうした御意見も出していただきたいと思っております。

委員がこの案に対して反対であるということは、今までの論議の中で、私自身も十分承知しておりますが、ちょっと恐縮ですが、その反対の意思は退席ということではなくて出していただきたいのですが。本来ならば、この案に対する賛成と反対の数を諮ってもいいかと思えます。もしそれでよければ、反対ということで最後までお務めいただきたく思えます。そうした方策が必要だということであれば、賛否を諮らせていただきますが、いかがでしょうか。

【真貴田委員】 前日も、今まで何回か審議会も行われまして、いろいろご意見を申し上げたのですが、恐らく我々の意見はほとんど、まず100%に近いぐらい通らないということで、先ほど申し上げたように、ただ単に反対しているのではないぞと。本当に東京都の都民の方々に安心して、長島先生もおっしゃったように、煮ても焼いてもふぐの毒というのは消えませんので、その辺を勘違いしたり、全然わからない人が調理することになるわけですよ、これから。非常にこれは無謀な、危険だなと、私は本当にそういうふうに乗っておりますのでね。できれば、私はこの場でちょっと退席をさせていただいて、意思表示というか、今まで、昭和24年から、何回も申し上げます、試験制度をつくった私の死んだおじいちゃんに怒られますので、ちょっと僕の意味を通させていただいて、大変失礼だとは思いますが、退席をさせていただきます。よろしく申し上げます。

【岡本委員】 部会長、私も同じ意見なので、済みません。よろしくお願いいたします。

やっぱり組合ですので、我々も組合員を抱えておりますので、これを素直に受け入れると、組合員のほうから本当に組合がつぶれてしまうようなことを全員から言われていますので、済みませんが、お願いします。失礼します。

【矢向委員】 じゃあ、私のほうから。先ほど、矢野様からいただいた疑問点のうち、幾つかお答えできることがあったらお答えをしたいと思ってるんですけど、ちょっとどういう説明が必要かとか、そういうことについて、具体的にどういうお答えをしたらいいのか、もう少しわかれば。

【矢野委員】 今、退席されたのは大変残念ですが、むしろ、今、私たちがまとめようとしている答申の中身を部会委員が十分理解した上でまとめにしていけないと、十分理解が図られないままに、ひょっとしたら誤解されたままに退席されたのであれば、私は非常に残念であると思うのです。

ですから、もし矢向委員のほうで、むしろ、どのあたりが不十分な答申案になっているのか。そもそもこの流れ自体が最初から好ましくないことなのか、いや、こういう新しい取り組み自体は肯定できるけど、しかし、ここをもっと強化してほしいとか。先ほど、真貴田委員から、有毒部位が除去された身欠きふぐを取り扱う人でも、講習をしっかりと受けてほしいということで、それはパブコメの結果として、既存の講習会

も活用してやりますと書いてありますから、その辺はさらに議事録の中に追加して補強しとけばいいと思うのですが、どういったところでここに反対をされているのか。流れ自体に、そもそもやっぱりこういう新たな取り組みはよろしくないのか。その辺をご説明いただければと思います。

【矢向委員】 私の感じとしましては、もう一番最初の審議会の際に申し上げたことと同じなんですよね。要するに、毒きのこなどと違って、ふぐの流通している量というのは何百万匹ですよ、匹数で言えば。まして、種類は、日本の近海にいるふぐだけでも20種類、30種類。その中で、食用にしているふぐだけでも10種類以上。そして、その食用にしているふぐそれぞれが有毒部分が違ふと。これは我々でも、皮をむいてしまったらわかりません。毒きのこはちょっとレベルが違いますよね。消費者の方にも物すごい量が流通しているわけです。ふぐが流通している量というのは何百トンでね、何百万匹ですよ、匹数で言えば。

ですから、私も最初から申し上げているのは、先ほども申し上げた、想定外という、東京でふぐが売れるようになったぞと、そういううわさですよ。言葉として、除毒済みふぐが売れるようになったぞと、そんな言葉は出てこないと思います。今度は届出だけすれば、東京でふぐが売れるようになったぞと、多分、そういううわさが全国に流れるのだらうと。そこで、何度も申し上げている、想定外ということが起きるのではないのかなというのが心配なのです。

一匹一匹、ふぐはとにかく種類によって、また、育った海によって、時期によって、毒の量、場所、その他がみんな違うわけです。そういう知識のない方が、除毒済みふぐという、それを正しく理解なさって、何百万匹というふぐを、それで、想定外のことが起きないのかなと、そういう心配なだけです。

【大屋部会長】 矢野委員、何かありますか。

【矢野委員】 先ほどの13ページのところで、取りまとめがしてあるわけですが、有毒部位が確実に除去されたものという表示がされていることに消費者は最大の信頼を置くわけですよ。表示がされているということは、確実に有毒部位が除去されていると。それがひょっとしたら、除去されていないものでも表示されているということでは、市場に流通するという前提として、消費者はそういったことは絶対許しませんし、だから、ここで表示がされることの重みというのは、非常に大きいものがあると思います。それだけの表示ができるということは、その背後にあるものがきちんと責任あるものであるというふうに受けとめていますし、改めて、事務局のほうから、なぜ確実に除去されたものであるという表示ができるのか、その辺をもうちょっと説明していただければいいかなと思います。

【村田健康安全課長】 責任の重さの違いについては、この部会でも何回か資料をお示しして、ご説明をさせていただいたかと思いますが、そもそも食品衛生法第6条というのがあります。有毒部位が確実に除去されていないにもかかわらず、確実に除去をしたとすること自体が、食品衛生法違反になりますので、もしそういうことをやってしまった場合、その処理をした事業者、多くの場合、生産地でその処理がなされるものだと思いますけれども、生産地がそれをやってしまうと、今、盛んに風評被害という言葉が飛び交っておりますが、これこそ生産地にとっては致命的な事態だと思

います。

つまり、我々事務局としては、どの生産地において処理をされていても、処理する側は守らざるを得ないと考えています。もしも逆に破ってしまえば、その産地自体が成り立たなくなる程の影響があるなど考えているわけですが、そのあたりについては、一番、荷受という立場で、産地ともかかわりの深い関本委員に感想をお尋ねしたいと思うのですが、いかがでございましょうか。

【関本委員】 この部会でもお話ししたと思うのですが、産地のほうは下関中心に、伝統の技法で、確実に有毒部位を除去されるということで、日々、ずっとずっとやってきていると思うのですよね。したがって、やはりふぐ料理自体が伝統ですが、その身欠きをつくることも、こういった浜の努力によって培われてきている伝統ではないかと考えています。したがって、浜の人たちの努力というものが、やはりこういう形で報いられれば、流通業の私たちの立場としても、浜に報いられるかなというような感じはしております。

【廉林食品監視課長】 もう一つ、ちょっとつけ加えさせていただきたいのですが、本当に最初のころに多少誤解があったのかなと思いますのは、ふぐ調理師、東京都下のふぐ調理師ということですが、少なくとも、どこの場所でも、都道府県でも、必ず資格者がやらなきゃいけないという、こういう基本のルールがあるのです。ただ、資格を与えるのに、試験であったり、確かに講習会というところでやっているかもしれませんが、それはその長が責任を持ってそういう制度をつくってやっているわけです。

それで、先ほど矢向委員がおっしゃったように、身欠きになってしまえば、自分たちでもよくわからないというようなお話を今されましたけども、ですから、むしろ、長島委員がおっしゃったように、身欠きをつくっているところで、そういう資格のある人がきちんと除毒をするということがやはり一番大事なんです、逆に言うと。ですから、今回はそこをベースにして、そのことを資格のある人がみずから責任を負いますよということを明らかにするという意味での表示を、制度をつくっていかうとしています。

だから、そのところがいい加減だということになりますと、今の全国的なふぐの安全については全く根拠がないという話になってしまいますから、そういう意味では、全国的にそういう基本的なところは同じルールがベースにあるところから議論をしていただいていたはずなので、そのところはもう少し理解をしていただいた上で、この新しく提示をし、まとめていただいている案をお考えいただきたいなというふうに思います。

【大屋部会長】 いかがですか。よろしいですか。

【矢向委員】 多少違うのですね。

今は確かに、現状では、身欠きふぐをこしらえている都府県というのは非常に限られております。ですけども、今は、静岡でも、各地でとれたふぐはほとんど下関が買って、下関で加工しているんです。そして、現在でも、だんだんと静岡とか愛知とか、そういうところで、今までと違う業者が身欠きふぐの加工というのを始めています。それが今の現状です。

【長島委員】 でも、それはちゃんと資格のある……。

【矢向委員】 もちろんそうです。ですから……。

【長島委員】 だから、そこでやっちゃいけないってわけじゃないですよ。

【矢向委員】 もちろん、そういう業者が、これからは各地で、今までは下関に全部集荷されていたふぐが相当量、そのふぐをとったところで加工をして、シールを張るという形が、当然、これからふえるのではないかなと、そういう予想です。

それと、そのシールというのは、公の、役所から出るシールじゃないんですよ。つくった人が、自分で印刷して張るわけですよ、シールというのは。お役所が出すシールじゃないんですよ。その施設を持っている、つくった業者の人が自分で印刷して張っているんですよ、今でも、下関でも。だから、これからは、そういう新しい業者の方が、当然、自分でやって、自分でシールは張れるわけですよ、安全シールというものは。だから、その辺は、最初から申し上げている、想定外というのは、そういうことも含めてなんですよ。

それと、築地の市場にも、身欠きふぐ以外に、丸ふぐと身欠きというのは多分6対4ぐらいで丸ふぐが入っているわけですよ。それを、今現在は仲卸の方が除毒所という施設を使って、そこで有毒部分を除去して、都内に販売なさっているわけです。だけど、それが今度は届出だけで、資格の有無等もなくなって、果たして、今入っている、築地の市場にもたくさん丸ふぐがいるわけですよ。そういうものが果たして、今、事務局のおっしゃる規定の中に完全におさまりきれぬのかなと。何度も申し上げている、そういうことだけでございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

【村田健康安全課長】 繰り返すようですが、丸ふぐはあくまでも有資格者、もしくは県によっては講習会受講者ですが、限られた人しかさばけないのは当たり前のことです。この制度ができた後であっても、丸ふぐは東京都内であれば、ふぐ調理師の免許をお持ちの方しか扱えません。したがって、東京で身欠きにするのであれば、当然、ふぐ調理師がそこに絡みますので、都内でさばかれるもの、身欠きになるものについては、ふぐ調理師が必ず確認することになります。

逆に、ほかの産地で身欠きにする場合は、その産地の県で認めた人しか扱えない、身欠きにできないので、都内でさばいても、都外で身欠きにしても、有毒部位が確実に除去されるという仕組みは変わらないと思います。

都内においては、とにかくふぐ調理師がいらっしゃるわけなので、都内でさばくのであれば、今までと何ら変わりはありません。これも再三、事務局からは繰り返しご説明させていただいたつもりでございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。ちょっと時間がタイトになってきました。

先ほど、矢向委員にいろんな意見を出していただきました。また、事務局も意見に対する説明をやっていただきました。ここで、本来ならば、この部会としては、いろんな議論を得た上で、また、反対は反対、賛成は賛成として、全会一致で結論を出したいと座長は思っていたのですが、まことに申しわけないことですが、私の不手際で2人の退席者を出してしまいました。

そこで、この部会としての結論を、採決ではっきりしたいと思います。
この中間のまとめ（案）に、まず賛成の方の挙手をお願いします。

（賛成者 7 名挙手）

【大屋部会長】 じゃあ、反対の方。

（反対者 1 名挙手）

【大屋部会長】 事務局、賛成・反対の数の記録をお願いします。

採決の結果、この中間のまとめは多数決で、一部修正をした上で、本部会の結論といたしたいと思います。

最後の最後になりますが、他に何か意見がありましたらどうぞ。

ないようでしたら、これで議事をすべて終了させていただきます。

これまで 4 回にわたりまして検討会をしてまいりましたが、それぞれの委員の方から活発な意見を出していただいたことを厚く御礼を申し上げます。

また、座長の不手際のために、最後の最後に退席者を出してしまったことを深くおわび申し上げますとともに、これまでいろいろと委員の皆様、司会進行上、非礼があったことをおわび申し上げまして、マイクを事務局にお返しいたします。

【廉林食品監視課長】 部会長、進行をありがとうございます。

本当にちょっと残念で、事務局としても、説明が至らなかったということについては、非常に反省をしております。ただ、再三繰り返しご説明をさせていただいて、ご理解はある程度進んでいたというふうに理解をしておりましたので、非常に我々も残念でございます。

これで審議を終わりますけども、今回、検討部会としては今日が最後になりますので、健康安全部長の鈴木よりごあいさつをさせていただきたいと思います。

【鈴木健康安全部長】 今日は大変熱心にご討議いただきまして、ありがとうございました。

皆様には、1 月 1 2 日の第 1 回の部会から 6 カ月、4 回にわたりまして、ふぐ加工品の規制のあり方について、ご審議いただきました。今後は、7 月 1 1 日に予定しております審議会に、答申案として報告をさせていただきます。

これまで、運用面につきまして、貴重なご意見をさまざまいただいております。これも含めて、条例改正の作業を行い、特別区、保健所設置市などとも連携いたしまして、円滑な運営に努力をしてみたいと思います。

今後とも、東京都の食品安全施策の充実、発展に変わらぬご協力をお願いいたしまして、ごあいさつとさせていただきます。

本日はどうもありがとうございました。

午後 2 時 5 6 分閉会