

## 「中間のまとめ」に対する意見募集の結果について

- 1 平成23年5月30日から平成23年6月12日まで
- 2 意見送付者数：4（内訳：消費者団体1 事業者3）
- 3 御意見の内容

| 御意見の概要     |   | 御意見に対する考え方   |
|------------|---|--|
| 1 制度全般について |   |  |
| ①          | 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。  | 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。 |
| ②          | 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いからである。<br>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。 | 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。   |
| ③          | 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。   | 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ができません。<br>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。                  |

| 2 安全性の確保について |   |
|--------------|---|
| ①            | <p>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。</p> <p>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、アルバイト店員等の教育がきちんと行えるか疑問である。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> |
| ②            | <p>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。</p> <p>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。</p>   |
| ③            | <p>身欠きふぐは安全な商品として認められているが、市場の仲卸売業者（以下「仲卸」という。）及び飲食店のふぐ調理師が安全確認し、事故の防止が図られていた。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>  |
| 3 表示事項について   |   |
| ①            | <p>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LOT番号で表示させることを強く望む。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>   |

|          |  |   |
|----------|--|---|
| 4 記録について |  |   |
| ①        | <p>仕入・販売等に関する記録を管理することは当然である。</p> <p>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事が望ましい。</p>  | <p>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。</p>  |
| 5 その他    |  |   |
| ①        | <p>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。</p> | <p>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。</p> <p>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。</p> |