

令和3年度

第1回東京都食品安全審議会

日時：令和3年7月27日（火）午前10時00分～午前11時21分
場所：東京都庁第一庁舎北側42階 特別会議室A（WEB会議）

午前10時00分開会

【稲見食品監視課長】 お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまから令和3年度第1回東京都食品安全審議会を開催いたします。

委員の皆様におかれましては、お忙しいところご出席いただきまして、ありがとうございます。

私は、福祉保健局健康安全部食品監視課長の稲見と申します。議事に入るまでの間、進行を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

なお、本日は、新型コロナウイルス感染症対策のため、WEB会議形式との併用で開催いたします。

それでは、開会に先立ちまして、初宿福祉保健局健康危機管理担当局長よりご挨拶申し上げます。

【初宿健康危機管理担当局長】 皆様お忙しいところ、恐縮でございます。健康危機管理担当局長の初宿と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

皆様方におかれましては、コロナ禍、そして台風の影響が出る中で、ご出席賜りまして、本当にありがとうございます。

東京都におきますふぐの取扱い等に関します制度の在り方につきましては、本年3月19日に開催いたしました令和2年度第3回審議会におきまして、知事の小池より諮問させていただきました。その際、当審議会に検討部会を設置し、具体的な検討を行うことをご了承いただきましたことから、本年5月と7月に検討部会を開催いたしまして審議を進めさせていただいた次第でございます。検討部会委員の皆様方におかれましては、貴重なご意見を頂戴するとともに、中間まとめ案の作成にご尽力をいただき、誠にありがとうございます。今回が答申案の中間のまとめという一つの区切りとなる機会ではございますので、東京都におけますふぐの取扱い等に関する制度の在り方につきまして、委員の皆様方のそれぞれのお立場から忌憚のないご意見を賜りたいと考えております。今後とも都の食品安全行政に対しまして、皆様のお力添えを賜りますとともに、引き続きのご協力をよろしくお願い申し上げます。私の挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

【稲見食品監視課長】 初宿担当局長は公務のため、ここで退席をさせていただきます。

【初宿健康安全部長】 申し訳ございません。どうぞよろしくお願い申し上げます。失礼させていただきます。

(初宿健康安全部長 退席)

【稲見食品監視課長】 本会議の資料及び議事録は原則公開することとなっておりますので、あらかじめご承知おきください。

それでは、会の進行につきましてご案内いたします。

ご発言の際は、会場にいらっしゃいます委員の方は挙手の上、目の前のマイクの下の右側のボタンを押していただき、赤いランプが点灯してからご発言をお願いいたします。発言が終わりましたら、もう一度ボタンを押していただき赤いライブを消してください。WEBでご参加の委員の方におかれましては、システム上の挙手ボタンを押していただき、ミュートを解除していただいた上でご発言をお願いいたします。発

言が終わりましたら挙手を解除しミュート状態に戻していただきますようお願いいたします。

それでは、委員の交代がございましたのでご紹介をさせていただきます。委員名簿をご覧ください。

名簿2番目の一般財団法人食品産業センターの富松様のご退任されまして、その後任といたしまして、同センターの阿部技術環境部長に委員を委嘱いたしました。

続きまして、委員の皆様の出席状況を確認させていただきます。本審議会は東京都食品安全審議会規則第5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。ただいまご出席の委員は18名で、委員総数22名の過半数に達しており、定足数を満たしていることをご報告申し上げます。なお、本日は、石井委員、小坂委員、吉田委員からご欠席の連絡を受けております。

それでは、以後の進行は五十君会長をお願いいたします。

なお、カメラによる撮影はここまでで終了させていただきますので、ご協力をお願いいたします。

それでは、五十君会長、よろしくをお願いいたします。

【五十君会長】 皆さんおはようございます。五十君でございます。

本日も新型コロナの影響でWEBと会場の併用開催ということになっておりますので、途中WEB等の状況によりましては若干トラブル等が発生するかと思いますが、ご了承いただきたいと思っております。委員の皆様のご協力の下、審議会の円滑な進行に努めてまいりたいと思っておりますので、ご協力よろしく申し上げます。

それでは、まず議事に入る前に、事務局から本日の資料の確認をお願いします。

【事務局】 それでは、事務局より本日の資料の確認をさせていただきます。

お手元にお配りしてあります資料でございますが、WEB委員の方にも、事前に郵送させていただいております。確認をしてください。

クリップ留めされておるかと思っておりますので、外して御覧いただければと思います。まず、1枚目ですが、会議次第とありますのが1枚。その次に、審議会委員名簿。裏面のほうに事務局名簿が入っているものが1枚。続きまして、資料1ですが、「ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について」に係る審議の経過としまして、両面刷りとなっております。裏面のほうには検討部会の委員名簿を載せさせていただいております。続きまして、資料2ですが、「ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について(中間まとめ)」(案)〈概要〉というものが両面刷りのものが1枚ございます。続きまして、資料3でございます。両面刷りの分厚い資料となっておりますが、最後のページが17ページとなっておりますものですが、ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について(答申(案)の中間まとめ)(案)ということでお示ししております。続いて、資料4になります。こちら令和3年度第1回東京都食品安全審議会検討部会における論点整理というもので、両面刷りの資料で4ページとなっておりますものが1部ございます。続いて資料5ですが、令和3年度第2回東京都食品安全審議会検討部会での主な質疑・意見ということで、両面刷りの資料で3ページまである資料が一つづりになります。続いて資料6ですが、食品安全審議会検討スケジュール(案)というものが1枚になります。

続いて、参考資料です。参考資料1として、ふぐの規制に関する法令、通知のつづりがございます。最終のページが37ページとなっているものが一つづりとなります。こちらは3月にございました審議会でも御提供いたしました資料になります。一部27ページにありますふぐの衛生確保について、厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知が5月31日付で改正になっております。そちら改正文を載せましてお示ししたのになります。28ページに改正の内容、新旧対照表で載せさせていただいておりますので、御確認いただければと思います。続きまして、参考資料2になります。これは両面刷りのもの1枚になりますが、令和2年度第3回東京都食品安全審議会での主な質疑・意見ということで、昨年度諮問をさせていただきました審議会でも頂戴いたしました御意見や御質問等をまとめたものになります。こちらのほうで、表面ですが、一つ目の丸のほうで、国の審議会での審議プロセスについての御質問を受けておまして、こちらにつきまして、本日、参考資料3としまして、「フグ処理者の認定基準に関する検討会とりまとめ」ということで、国の審議の概要につきまして参考資料として提示させていただいております。後ほど御覧いただければと思います。同じく第3回の審議会でもいただいた御意見ですが、続いての丸になりますけれども、国の認定基準通知を発出した目的の一つで輸出促進があるということで、輸出の現状等についての御質問を頂戴いたしまして、これに係る資料を参考資料4としまして、ふぐの輸出要件についてということで、厚労省に確認した内容につきまして載せさせていただいております。参考資料4、1枚ものの資料になります。

以上が本日の資料になります。

【五十君会長】 はい。ありがとうございます。会場の方、WEB参加の委員の方々、ただいまご紹介のありました資料はお手元におそろいでしょうか。よろしいですか。

それでは、早速お手元の会議次第に従いまして議事に入らせていただきます。

本年3月19日に令和2年度第3回食品衛生審議会でもふぐの取扱い等に関する制度の在り方につきまして諮問を受け、その後、奥澤副会長を部会長とする検討部会におきましてご検討をいただきまいりました。本日は、その検討結果を部会長から答申（案）の中間まとめ、検討部会（案）としてご報告をいただきまして審議を行いたいと思います。

奥澤副会長よろしくお願いたします。

【奥澤副会長】 検討部会の進行役を仰せつかりました奥澤でございます。

私からは、検討部会における検討状況について、その概要を報告させていただき、その後、詳細につきましては事務局から報告をしていただきます。

令和2年度第3回食品安全審議会において、知事からふぐの取扱い等に関する制度の在り方について諮問を受け、五十君会長から指名を受けた委員構成により部会を設置し、これまで2回にわたり検討を行いました。委員のメンバーはお手元の資料1裏面の検討部会委員名簿記載の11名でございます。この中には、本審議会委員のほか、都内において食用のふぐを取り扱われている方々や、ふぐ毒について専門知識を有する方にも加わっていただき、貴重なご意見をいただきました。

検討経過は資料1のとおりでございます。なお、新型コロナウイルス感染症による

影響を受け、2回ともWEB併用方式で開催いたしました。

第1回検討部会におきましては、前回の審議会における質疑の内容を確認した後、審議会において東京都から示されました見直しに当たっての検討事項4項目について、事務局から提供された資料を基に検討を行いました。第2回の検討部会におきましては、第1回検討部会の検討状況を踏まえ、引き続き検討を加えた結果、各検討課題に対する東京都の考え方について、検討部会として了解することとし、そのことを踏まえて中間のまとめ案について検討を行いました。その結果、若干の文言修正を加えた上で、お手元の資料2及び資料3のとおり、検討部会における検討結果として本審議会に報告させていただくこととなりました。

以上、2回にわたる検討部会での検討経過について報告させていただきました。詳細については事務局から報告をお願いします。

【事務局】 それでは、事務局のほうから検討部会報告の詳細につきまして御説明させていただきます。

中間まとめの検討部会（案）につきまして、まず資料2でその概要を御説明いたします。

資料2「ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について（中間まとめ）」（案）〈概要〉を御覧ください。両面印刷の資料になります。

部会で検討いただいた課題を中心にまとめております。表面はふぐの取扱いに係る現行の規制の内容です。まず、国の規制として、食品衛生法では、ふぐは有毒な物質を含む食品であるため、原則的に販売等が禁止されており、ただし、有毒部位の除去等の処理により、人の健康を損なうおそれなくなる場合には販売等が可能となっています。加えて、国からフグの衛生確保について、厚生省局長通知、課長通知が発出され、ふぐの処理は有毒部位の確実な除去等ができること知事が認めるもの及び施設に限って行うことなどが示され、これらを基に各自治体が条例や要綱等により、地域の実情に応じた規制を実施してきました。

東京都では、東京都ふぐの取扱い規制条例等条例施行規則を設けております。本条例の規制範囲は、未処理のふぐの取扱いとして、食用のふぐを販売または販売の用に供するための貯蔵、処理、加工、若しくは調理することとしています。

規制の柱は全体で三つございます。

まず、未処理のふぐの取扱いに係る一つ目の柱として、人に対する規制であるふぐ調理師免許制度がございます。ふぐ調理師の認定については、受験資格として調理師免許を取得していること。ふぐ調理師の下で2年以上の従事経験があることを要件としています。また、試験内容は、学科試験として条例・規則に関すること。ふぐに関する一般知識。実技試験として、種類鑑別、内臓識別、除毒処理、これには調理技術を含んでおります。これらを確認しています。

また、他自治体からの受入要件としては、都と同等以上の試験内容である自治体、これは※の6自治体がありますが、その免許取得者で調理師免許取得者かつ都知事が行う都条例及び規則に関することを扱った講習会を受講した者としています。

未処理のふぐの取扱いに係る二つ目の柱は、施設に対する規制であるふぐ取扱所の認証制度です。ふぐの取扱いを業として行う場合、ふぐ取扱所ごとに専任のふぐ調理

師を設置し、都知事の認証を受けなければならないという制度です。また、認証を受けた際交付された認証書、これにはふぐ取扱所の名称、所在地、専任のふぐ調理師氏名が記載されていますが、これを施設の見やすいところに掲示しなければなりません。

最後に三つ目の柱として、身欠きふぐ等の除毒処理済のふぐの取扱いに係るふぐ加工製品取扱届出制度があります。ふぐ加工製品とは、処理の終わったものであって、身欠きふぐ、精巢、それからふぐ刺身、ふぐそう菜、その他そのまま食用に供されるもの及びふぐちり材料その他加熱等の調理を行い食用に供されるものと定義しています。

身欠きふぐ等の処理済のふぐの取扱いに係る規制として、ふぐ加工製品取扱届出制度があります。ふぐ加工製品の取扱いを行おうとする者は、施設ごとに届け出を行うとともに、交付された届出済票を施設の見やすい場所に掲示しなければなりません。また、身欠きふぐ及び精巢のふぐ加工製品については、容器包装に入れられ、見やすい箇所に規則で定められた表示が必要となります。具体的には、身欠きふぐについては、有毒部位除去済である旨、それを表示したふぐ取扱所所在地及び営業者氏名、精巢については、精巢である旨の表示が必要となります。加えてふぐ加工製品の仕入れ等に関する記録の作成・保管が義務づけられています。

以上がこれまでの国、東京都のふぐの取扱いに係る規制の概要です。

続きまして、裏面を御覧ください。

こちらには、今回制度の見直しを検討することとなった背景、それを踏まえての見直しの方向性（案）をまとめてあります。

まず、検討の背景としまして上の枠内を御覧ください。国の動きとして、今般の食品衛生法の改正に伴い、これまで食品衛生法で規定されていなかったふぐを処理する営業者の義務及びふぐを処理する施設の施設基準が食品衛生法施行規則に規定されました。また、ふぐ処理者の知識及び技術の全国平準化を目的として、ふぐ処理者の認定基準について国通知が発出されました。本通知により、ふぐ処理者の認定に必要な事項、試験科目等、それから、他自治体の有資格者の受入れに関する手続等が示され、各自治体はこれに基づき条例、要綱等の見直しを行うこととなりました。他自治体の有資格者の受入れに際し、地域の実情を踏まえた追加要件の設定が可能となっており、東京都についても、地域特性や現状に留意し、制度の見直しを行うこととなりました。

東京都の地域特性及び現状としては、ふぐの流通状況について、食用不可、種類不明ふぐを含め、多種多様な種類のふぐが流通している実態があるということ、ふぐを取り扱う認証施設について、施設数が多く、また他店舗展開する施設が多いという特徴があること、また、ふぐを処理する施設である旨の掲示について、東京都では認証書の掲示により有毒部位の確実な除去等ができること知事が認める者を設置した施設であることを都民に明示できていること、そして、ふぐ加工製品の状況については、都内卸売市場内の身欠きふぐの除毒処理状況が大きく改善していることが挙げられました。

これらを踏まえ、中間まとめの結論の部分になりますが、見直しの方向性案を下段の枠にまとめました。

見直しを行った課題は四つです。

まず、一つ目の規制の範囲については、引き続き「処理」と合わせ、「販売」、「販売の用に供するための貯蔵」の規制を継続し、除毒処理後の「加工」、「調理」を規制範囲から除外するものとしました。その理由として、「販売」、「販売の用に供するための貯蔵」の規制継続については、有資格者の関与が確実になることで食用不可のふぐの排除が図れること、また、「加工」、「調理」を除外することについては、「加工」、「調理」の前提に「処理」があること、「処理」について規制は継続されるため、有毒部位が確実に除去されることから、「加工」、「調理」を除外しても安全性は確保されるということが挙げられます。

続いて、二つ目のふぐ調理師免許制度の見直しについては、国の認定基準及び都の実情に基づき次のとおり見直すこととしました。まず、受験資格については、従事経験、調理師免許取得という要件をなくします。また、試験内容については、受験資格要件から調理師免許取得が外れることにより、学科試験では、今まで調理師免許取得者であることから確認してこなかった水産食品の衛生に関する知識の問題を加えることとなります。実技試験については、国の認定基準では、有毒部位の除去等が確実にできることが求められており、調理技術の確認は求められていないことから、除毒処理の課題から調理技術の確認を外します。そして、他自治体からの有資格者の受入条件については、都と同等以上の試験内容である自治体の認定取得者で都の講習会を受講した者という条件を維持しますが、講習会の内容については、これまでのふぐ条例、規則に関することに加え、多種多様なふぐが流通する東京都の実情を踏まえ、都内に流通するふぐに関することを加えることとしました。

続いて、三つ目のふぐ取扱所認証制度の見直しについては、現行制度を維持・継続することとしました。これは東京都が多くのおふぐ取扱所があること、他店舗展開している施設が多いことなど、有資格者が複数施設で兼任することが容易な環境であるため、確実に有資格者の下でふぐの取扱いをさせるために専任規定が引き続き必要であるためです。また、認証書の掲示義務については、ふぐ処理施設であることを都民に明示するために必要だからです。なお、ふぐの衛生確保についての課長通知が5月31日に改正されましたが、ふぐを処理する施設である旨を記載したものを掲示することについて、この通知の中でも運用が示されていることも理由として挙げられます。

最後に、ふぐ加工製品取扱届出制度については廃止の方向で見直します。見直しの理由としては次のとおりです。ふぐ加工製品の除毒状況は大きく改善しており、一般食品と区別して取り扱う必要がないこと、また、身欠きふぐ及び精巢について、食品表示法により資料に記載の義務表示事項が規定されていること、さらに、食品表示法の義務表示において処理業者として除毒処理業者以外の者が表示された場合でも、食品衛生法改正に伴いHACCPに沿った衛生管理が事業者により義務づけられたことにより、ふぐ加工製品の仕入れ等に関する記録から除毒処理業者を確認することができるため、制度を廃止したとしても衛生管理、安全性の確保に必要な事項は担保されるからです。

以上が中間まとめの検討部会案の概要となります。

ここで中間まとめ案の本文を御説明する前に、2回の検討部会における主な御意見、質疑について具体的な内容を御説明します。

資料が飛んでしまいますが、資料4、令和3年度第1回東京都食品安全審議会検討部会における論点整理を御覧ください。

資料4では、第1回検討部会でいただいた御意見、御質問を確認するとともに、会議で事務局がお答えした内容と合わせ、改めて東京都の考え方を示しました。

まず、ふぐの取扱いに係る規制の見直しについていただいた御意見です。未処理のふぐの販売に係る規制について、主に4点御意見をいただきました。初めの二つは、ふぐ毒による食中毒の発生を防止するために、規制緩和せず、現行の販売の規制を維持することに御賛同されている内容となります。後ろの二つは販売の規制が東京都だけのものである場合、全国的なふぐの流通の障害となる可能性への懸念と、都内の事業者だけが負担を強いられているのではないかなどの懸念がある旨の御意見です。

この二つの御懸念について、四角枠内に東京都としての考え方をまとめました。まず、事業者間における未処理のふぐの販売の規制について、全道府県に調査したところ、令和3年6月1日現在で東京都を含む15自治体で規制があり、未処理のふぐの取扱いについて慎重な対応が取られていることが分かりました。都外事業者は条例の対象外となりますが、都内事業者は未処理のふぐを販売する場合は、認証がない施設では条例によりふぐを販売、販売の用に供するための貯蔵等を行うことができないため、実質的に認証のない施設に販売することはできない仕組みとなっており、都内事業者が販売する場合と同様の規制が適用されます。なお、食品衛生法に基づく HACCP に沿った衛生管理では、いずれの事業者も取り扱う食品について確認して仕入れ、その取扱いについて記録等を行うことが必要となります。そういった観点からも未処理のふぐの適正な流通、取扱いについて指導していくことが可能と考えます。

販売規制が流通の障害となるという御懸念については、都外事業者が都内に拠点を設けて販売を行う場合、専任の有資格者の設置及び認証の取得が必要となりますが、ふぐ処理者の認定要件の全国平準化により、今後、他自治体からの有資格者の受入れが促進され、認証取得も容易となることが想定され、未処理のふぐの流通の障害となることはなくなっていくものと考えられます。

これらの御懸念へのお答えも踏まえ、東京都としては、多種多様なふぐが流通している実態を考慮し、安全性確保の観点から販売における有資格者の関与を確実なものとする現行の規制の継続が今後も必要と考えています。

続きまして、ふぐ調理師免許制度の見直しについては、まず、現行のふぐ調理師試験の取扱いについて、そのまま残し、新たなふぐ処理者の試験と2本立てにしてはどうかという御意見をいただいております。この御意見については東京都としては次のように考えております。

次ページを御覧ください。自治体によりふぐ処理者の認定要件が異なっており、自治体間におけるふぐ処理者の資格の受入れが進んでないことなどから、今回、国はふぐ処理者の水準の全国平準化を目的とした認定基準を示しました。これらを受け、各自治体は、国の認定基準を踏まえ規定の必要な見直しを行うことが求められています。国の認定基準は有毒部位の除去等が確実にできることを確認することを求めており、調理技術を確認することを求めるものではありません。他自治体の有資格者の相互乗入れ等、ふぐ処理者の認定要件の全国平準化を円滑に進めていく上で、今回の見直し

に当たっては、調理技術の部分を外し、国の方針に対応していくべきと考えています。また、現行のふぐ調理師免許の取扱いについて、新制度の有資格者との区別化や再受験が必要なのかなどの御質問もいただいております。これにつきましては、東京都としては、今後、制度の在り方について審議会答申をいただき、それをベースに条例改正、試験制度の改正など、具体的な作業に入っていくため、現段階では細かな内容まで言及できませんが、ふぐ調理師免許制度の見直しに当たっては、安全性確保の観点から、これまでと同様に有毒部位の除去等が確実にできることを確認する試験内容とするとともに、従前の免許取得者に再受験などの不利益がないような仕組みとなるよう検討していきたいと考えています。

また、制度の見直しを行う際には、関係者に新旧資格の混同が起きないように、資格名称の取扱いについても検討していきたいと考えております。

続いて、実技試験における調理技術の取扱いについては、実技試験の対象となる部分について御質問を受けました。東京都としては、繰り返しになりますが、免許制度の見直しに当たって、有毒部位の除去等が確実にできることを求める国の認定基準を踏まえ、実技試験においてふぐの処理までを範囲とし、調理技術については実技試験の内容から外す方向で国の方針に対応していきたいと考えています。

続いて、ふぐの種類鑑別については、現行の実技試験でのふぐの種類鑑別について、現行のままとするのか、また近年の雑種ふぐの増加を問題視するといった御意見をいただきました。

次のページを御覧ください。東京都としましては、ふぐの種類鑑別については、ふぐ処理者は食用可能なふぐ22種について種類ごとの形態学的な特徴を理解して鑑別できることが求められるため、東京都の実技試験では、入手可能な最大の種類数の実物を用意し、その中から5種類のふぐを選別して出題しています。国の認定基準において、ふぐの種類鑑別は実物5種類以上のふぐを鑑別することとされており、都の現行の試験内容はそれを十分に満たしているため、出題する種類を増やす必要はないと考えております。

一方、御懸念のとおり、東京都は多種多様な種類のふぐが流通し、雑種を含む種類不明ふぐも多く確認されている実態があり、近年、ふぐの種類鑑別はより重要になっていると認識しています。このことから、ふぐ調理師及びふぐ取扱所認証制度の営業者に対して、食用不可のふぐや雑種ふぐに関する情報等について、衛生講習会等の機会を通じて情報提供を行い、知識の向上を図っていくことで対応していきたいと考えています。

続いて、ふぐ取扱所認証制度の見直しについては、専任の有資格者の設置について、一般の和食店やイタリアンなどで選任の処理者を必ずしも置かなくてもよいケースも出てくるのではという御意見や、チェーン展開する店舗での除毒処理の集中化、除毒の際のふぐ処理者の責任の明確化について御意見をいただきました。

東京都としては、ふぐ毒による食中毒は命に係わる重大事項となるおそれが高く、その除毒処理には有資格者が確実に関与する必要があるということがまず大前提にあり、狭い地域にふぐ取扱所が多く存在し、有資格者が複数の施設で兼任することが容易な環境である東京都の実情を踏まえると、有資格者の下でふぐの処理等を確実に

わせるために、施設ごとの選任の有資格者を設置する仕組みが引き続き必要であると考えています。チェーン展開する店舗での除毒処理の集中化の御意見については、認証を受けた店舗で確実に除毒された身欠きふぐを別の店舗に運び調理する形であれば、調理のみを行う店舗については認証は不要ですが、除毒処理を行った店舗のふぐ調理師は、「ふぐ調理師以外の者に未処理の食用のふぐを販売しないこと。」この販売は不特定または多数の者に授与する販売以外の場合を含んでおります。そういう義務がありますので、確実に除毒処理が行えていなければ認証のない別店舗に運ぶことはできないことを念のために申し添えます。

ふぐ処理者の責任の明確化については、都は認証書の掲示を義務づけており、専任のふぐ調理師、今後は新たな名称の有資格者となりますが、その氏名を都民が確認できるような仕組みで担保されると考えております。

また、ふぐ取扱所の認証について、更新の仕組みを設け、更新の際にふぐに関する情報提供を要望されるという御意見もありました。

次ページを御覧ください。東京都では、飲食店等におけるふぐ毒の食中毒事故は近年発生しておらず、認証更新という厳しい規制を設けることは難しいところです。そこでふぐ取扱所に対する監視指導や衛生講習会等の機会を通じて、ふぐ調理師及び認証施設の営業者に対して、食用不可のふぐや雑種ふぐに関する情報提供等を行い、知識の向上を図っていきたいと考えております。

最後に、ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについては、届出制度の廃止という見直しの方向性に賛成ではあるが、食品表示法でカバーできない有毒部位除去済であることや、除毒済確認者の表示がなくなっても、最も重要な工程である除毒処理に係る責任の所在が明確になっていればよいとの御意見をいただきました。東京都としては、ふぐ加工製品の除毒状況が届出制度の導入前と比べ大きく改善されていると認識しております。また、国が認定基準を定めたことにより、全国におけるふぐ処理の水準は各自治体で現在の状況と同等以上になり、少なくとも低くなることはなく、今後もふぐ加工製品の安全性は維持されるものと考えています。食品衛生法に基づく HACCP に沿った衛生管理では、事業者は取り扱う食品について表示等により安全性を確認し、仕入れ、販売等を行うことが必要となります。HACCP に沿った衛生管理の適正な運用を指導することにより、ふぐ加工製品の仕入れ等に関する記録の作成、保存が行われるため、除毒処理を行った事業者を確認することが可能です。こうしたことから、ふぐ加工製品取扱届出制度は廃止しても差し支えないと考えています。

以上の第1回の検討部会で審議された検討課題の論点について、第2回検討部会で御了解いただき、改めて中間まとめ案全体について内容を御確認いただきました。

第2回検討部会の議論につきまして、資料5、令和3年度第2回東京都食品安全審議会検討部会での主な質疑、意見の資料を御覧ください。

ふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについては、まず、未処理のふぐの販売に係る規制について、全国道府県の調査結果について、事業者間の販売について規制している15自治体以外の状況について御質問をいただきました。なお、未処理のふぐの消費者への販売は食品衛生法第6条で禁止されている行為であり、この調査結果については、事業者間の販売に係る規制であることを明記すべきとの御意見をいただきま

した。

続いて、ふぐ調理師免許制度の見直しについては、見直し案を踏まえ、実技試験の内容について具体的にどこまでを除毒処理として確認するのか、どうやって試験内容を決めていくのか、御質問をいただきました。試験の詳細な内容は答申を踏まえ東京都が決めていくこととなりますが、専門家の御意見や過去の事例も踏まえ検討していくこととなります。また、「ふぐ調理師」の名称の変更はいつ決まるのか、全国自治体に合わせて決めるのかというご質問や、他自治体からの有資格者の受入れについて、各自治体の試験内容に応じて判断するのかといった御質問を受けました。

続いて、ふぐ取扱所認証制度の見直しについて、次ページを御覧ください。ふぐ取扱所認証制度における専任の有資格者の設置について、具体的な施設の状況を例に御質問がありました。また、ふぐ取扱所認証施設専任の有資格者に対する情報提供について、定例的な講習会等の情報提供だけでなく、流通できるふぐの種類が変わる等、大きな改正については速やかな情報提供が重要である旨、改めて御要望がありました。

続いて、ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについては、ふぐ加工製品取扱届出制度が廃止になった場合の除毒処理を行った事業者の把握をHACCPに沿った衛生管理により担保していくことについて、行政の指導への要望や卸売市場内のふぐ加工製品の除毒状況の改善について、今後の安全性の担保の仕組みの一つとして引き続き市場衛生検査所の監視・指導を行っていくことが挙げられました。

その他としまして、国の全国平準化の方針への全国自治体の対応の進捗状況について御質問をいただくとともに、最後のページになります。次ページを御覧ください。統計資料への注記の御提案、パブリックコメントの際の意見照会の資料について御意見をいただきました。

以上、資料4、5の審議が集中した論点、御意見について、中間まとめ（案）本文に反映させております。その部分も含めまして、資料3、ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について（答申（案）中間まとめ）本文を御説明します。資料を御覧ください。

まず、構成についてご説明いたします。資料を1枚めくっていただき、目次を御覧ください。中間まとめ（案）の構成は大きく分けて4章構成となっております。初めに審議会への諮問に係る導入部を経まして、第1、ふぐ毒及びふぐの取扱いに係る規制、これは食品衛生法改正前の状況になりますが、現行の規制について説明をしております。

続いて、第2で、ふぐの取扱いに係る規制の見直しの背景としまして、食品衛生法改正に伴うふぐ処理施設の施設基準や、公衆衛生上必要な措置の規定、そして国によるふぐ処理者の認定基準の策定、加えて東京都の地域特性等現状をまとめてあります。

第3としまして、東京都の規制の現状と見直しの検討において留意すべき点を挙げております。

第4として、ふぐの取扱いに関する制度の在り方について見直しの方向性を取りまとめており、ここが中間まとめ（案）の結論になります。見直しの方向性を示した四つの事項は、昨年度第3回審議会において見直しに当たっての検討事項として御審議いただいた事項となります。

第4について、まず1として、制度の在り方の検討における基本的な考え方として、ふぐ処理者の水準の全国的な平準化を目的として策定された国の認定基準を踏まえること。現行の都のふぐ条例が制定された背景や東京都のふぐの流通状況等の実情を踏まえることを挙げております。

続いて、2、ふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについて。

3、ふぐ調理師免許制度の見直しについて。

次ページを御覧ください。4、ふぐ取扱所認証制度の見直しについて。

5、ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについてというように、各検討課題をまとめており、資料2で御説明しました骨子を肉づけした形となっております。

以上が中間まとめ（案）本文の構成となります。

続いて、検討部会での審議が集中し、特に御意見をいただいた部分を御説明します。

まず、販売の規制についてですが、8ページを御覧ください。

1、ふぐの取扱いに係る規制範囲についてですが、販売の規制の継続が必要な理由を強化するものとして、26行目、左側に行番号がついております。26行目以降で、「丸ふぐ等未処理のふぐを消費者に直接販売することは食品衛生法で禁止されているところだが、さらに事業者間の販売について、令和3年6月1日現在、全国自治体のうち東京都を含め15自治体で有資格者の関与を義務づける等の規制を行っている。」として、全国道府県の未処理のふぐの事業者間における販売の取扱い状況を記載し、未処理のふぐの販売について、東京都でなく複数の自治体においても同様の対応が取られている状況について説明しております。

この点については、11ページ目を御覧ください。こちら2としまして、ふぐの取扱いに係る規制の見直しについての項ですが、(1)販売、販売の用に供するための貯蔵の取扱いについて、3パラグラフ目、26行目以降に、「令和3年度6月1日現在、東京都を含む全国の15自治体において、丸ふぐ等の未処理のふぐの事業者間における販売について、有資格者の関与を義務づける等の規制が行われている。」としまして、同様の内容について改めて御説明しています。

また、11ページの次のなお書きのパラグラフ、31行目以降で、「なお、東京都における規制は、都外の自治体の事業者が、都内事業者に未処理のふぐを販売することを制限するものではないが、引き続き処理、販売、販売の用に供するための貯蔵を規制することで、その販売先である都内事業者がふぐの処理、販売等を行うためには、取扱所ごとに都知事の認証を所得する必要があるため、都内においては確実に有資格者が関与することになる。」と記載し、都内に流通する未処理のふぐの事業者間の販売の規制について、確実に有資格者が関与する仕組みであることについて改めて説明しています。

続いて、ふぐ調理師試験制度の見直しについてですが、12ページを御覧ください。

3としまして、ふぐ調理師免許制度の見直しについての項で、(2)試験内容について、これまでの免許取得者への対応など、制度改正に当たっての留意すべき点として、最後のなお書きのパラグラフ、32行目になりますが、「なお、試験内容を変更した場合は、(1)と同様の理由から、試験名称の変更についても検討するとともに、これまでのふぐ調理師免許取得者が再度受験することなく、引き続きふぐの取扱いを行うこと

ができるよう配慮が必要である。」として、試験名称の変更の検討と、既に免許を取得された方への配慮について記載があります。

次に、13ページを御覧ください。4の認証制度の見直しの項につきまして、認証施設、有資格者の情報提供が重要であることから、最後のまたの параグラフ、33行目以降、「また、認証施設において、適切なふぐの取扱いが継続的に行われるよう、最新の知識を付与することについても検討する必要がある。」としまして、認証施設、有資格者に対する情報提供について記載があります。

次に、14ページを御覧ください。5、ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しの項につきまして、確実に除毒処理が行われていることを確認できる仕組みが担保されることが分かるよう、3パラ目のまた書きの paraグラフ、11行目以降になります、「また、ふぐ取扱所の所在地及び営業者氏名については、食品表示法の義務表示事項と共通する部分と、食品表示法上は除毒処理者以外の者が表示される場合がある。除毒処理者以外の者が表示された場合であっても、食品衛生法で食品を取り扱うすべての営業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことにより、ふぐ加工製品の仕入等に関する記録から、除毒処理者を確認することが可能である。」として、条例に代わりを補う仕組みについて説明しています。

なお、ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについては、制度を廃止しても表示、HACCPといった仕組みだけでなく、安全性が担保される仕組みの一つとして、市場衛生検査所の監視・指導があるということが挙げられました。

資料を少し戻りますが、7ページ目を御覧ください。4番目としまして、都内卸売市場におけるふぐ加工製品（身欠きふぐ）の実態の項で最後の paraグラフになりますが、16行目以降になります、「なお、都内の水産物を取り扱う中央卸売市場内では、常駐する東京都市場衛生検査所の食品衛生監視員により、毎日入荷する食品の監視、検査が行われており、有毒部位の除去が不十分なふぐ加工製品が市場内で発見された場合は、速やかに市場内の販売者への指導や、当該品を製造した加工所を所管する自治体への情報提供等の対応がとられている。」として、市場衛生検査所の監視・指導の状況について説明しています。

続いて、資料が前後して申し訳ございません。15ページを御覧ください。「おわりに」としまして、見直しの方向性案のまとめを記載しています。こちらの3パラ目、また書きの paraグラフになります、10行目以降ですが、「また、多種多様のふぐが流通している東京都の実態を踏まえ、食用不可のふぐや雑種ふぐに関する情報等について、有資格者及びふぐ取扱所の営業者に対して情報提供を行い、有資格者の知識の向上に寄与していくことが必要である。」としまして、多種多様の種類のふぐが流通している都の実態を踏まえ、食用不可のふぐや雑種ふぐに関する情報等について、有資格者及びふぐ取扱所の営業者に対して情報提供を行い、有資格者の知識の向上に寄与していくことなど、制度の見直しに加えて、必要と思われる事項としていただいた御意見等をまとめてあります。

最後に、統計資料の更新について御説明します。中間まとめ（案）の16ページを御覧ください。

参考資料1ですが、昨年度、第3回審議会では参考資料3としてお示ししたものと

同じ内容になるんですが、全国及び東京都の食中毒統計データをお示ししています。こちら第3回の審議会では、平成27年から令和元年度までの資料だったところですが、今回、統計データを平成28年から令和2年までの5年間のものに更新をいたしました。これにより、東京都におけるふぐ毒による食中毒事故が、その前の資料ではゼロ件であったところ、家庭における発生で、釣ったふぐの事案ですが、1件計上されております。令和2年度のところになります。統計データの更新については、第1の章の本文中にも反映しております。こちら釣ったふぐを自宅で調理し食べたことによるものということでの1件が計上されたところでございます。

以上で説明を終わらせていただきます。

【五十君会長】 ご説明ありがとうございました。

ただいま奥澤部会長及び事務局から、答申案の中間まとめ検討部会（案）につきましてご説明がございました。奥澤部会長並びに検討部会のメンバーの皆様は2回にわたる部会でのご議論や中間報告、中間まとめ（案）の作成にご尽力いただきまして、誠にありがとうございました。

これから、この報告内容につきましてご審議いただきたいと思います。大変ボリュームのある内容でございますので、審議の進め方につきまして説明いたします。資料2、資料3、資料2は資料3の概要となっておりますので、併せてご検討をいただきたいと思います。また、資料4、5につきましては、部会での議論のまとめとなっておりますので、こちらもお参考にいただけたらと思います。当初、提案されておりました四つの検討項目につきまして、見直しの方向性が示されておりますので、この順番に従ってご審議をいただきたいと思います。

それでは、まず見直しの方向性として示されました第1のふぐの取扱いに関わる規制範囲の見直しについて、資料で言いますと、概要の資料の2の裏面の規制範囲という項目と、資料3につきましては11ページからということになりますが、この内容につきましてご意見をいただきたいと思います。ご意見がございましたらお願いします。

WEBからの場合は、先ほど事務局から連絡がありましたように、意思表示をしていただきましたら、こちらから指名させていただきます。

それでは、柿本委員お願いいたします。

【柿本委員】 丁寧なご説明ありがとうございました。部会の皆様、ご検討、ご議論、お世話になりました。ありがとうございます。

私からはコメントが3点ございます。資料2の裏面の2ページ目の見直しの方向性のところの規制範囲のところでございます。1点、有毒部位の確実な除去の部分に関しましては、最重要と考えておりますので、このような除外と、それから継続、非常に適切な判断ではないかなというふうに判断いたしました。

2点目ですが、取扱所の認定制度、引き続き提示が必要ということで残していただくということで、こちらも賛同いたします。

それから3点目、免許、こちらは名前が変わるということですがけれども、調理ではなく、除毒処理フォーカスしたということで、こちらも確実な有毒部位の除去ができる方ということですので、こちらも確実をお願いしたいと思います。

以上でございます。

【五十君会長】 はい。コメントありがとうございます。賛同というご意見と思います。

ほかの方、ご意見、ご質問でも構いませんが、ございましたらお願いします。よろしいですか。

それでは、続きまして、第2の項目になります。ただいまも少しコメントが出てまいりましたが、第2として、ふぐ調理師免許制度の見直しについて、の部分につきましてご意見、ご質問等がございましたらお願いしたいと思います。いかがでしょうか。

こちらの議論といたしましては、東京都でこれまで行っておりました調理技術の部分については、直接毒の処理に関するところではないという理由で外したいというご要望であると思います。よろしいですか。

WEBからのご質問ございますか。

秋山委員どうぞ。

【秋山委員】 発言の機会を与您いただきましてありがとうございます。東京都生協連の秋山でございます。

検討部会でかなり細かく議論していただいたので、原則的にはご提案の中身でいいのではないかと思います。少し概要版で示された資料と本文で示された資料のところで、本文の記述部分で私がちょっと気になったところがあるんですけども、いわゆる今回は実技試験を外すということにつきまして、学科試験と実技試験の両方立てがあるというのは、これは安心ということで消費者の側からしたらありかと思うんですけども、決して実技試験がなくてもそれは担保できるんだということだと理解しているのですが、少しお示しの仕方として、国の基準にはそもそも実技試験が入っていないから、それは不要なんだということだけの説明では、今までは実技試験は何でやっていたんだということにもなりますので、いわゆる実技試験がなくても、それを学科試験で今までと同等の内容は担保されるんだと。そういった中身で実技試験と学科試験のほうも見直し、修正を図っているということが趣旨だと思いますので、そういった中身で書きぶりを少し加えていただいたほうがいいのではないかという感じがしています。ちょっと読み方によると、ほかの自治体からの有資格者を受け入れるために、何か国の基準と東京都の基準を合わせるようなという誤解が招かないような、そういった答申案と中間のまとめということにさせていただいたほうが、私は消費者からも見て、あ、これは安心だなということが言えるのではないかというふうに思っております。

意見と要望ということで発言させていただきました。ありがとうございます。

【五十君会長】 ただいまのご質問は実技試験に関してです。事務局からこちらにつきましてコメントございますか。先ほどの説明では、調理技術を求める実技試験は行わないけれども、除毒処理に関する実技は行うという認識でよろしいですね。

事務局お願いします。

【稲見食品監視課長】 座長のおっしゃるとおり、実技試験をやめてしまうわけではなくて、今の実技試験ですと、実は処理が終わった後にお刺身を引くような、そういった調理技術までをはかっているんですけども、その部分を廃止するということで、

実技試験自体をやめてしまうということではありません。あくまでも魚種鑑別、それから内臓の鑑別まではしていただいて、食べられる部位と食べられない部位を分けていただくと。そこまではこれまでどおり実施していきたいというふうに考えております。

【五十君会長】 秋山委員よろしいですか。

そのほかございますか。

【秋山委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 はい。ありがとうございます。

それでは、森田委員お願いします。

【森田委員】 ご丁寧な説明ありがとうございます。

内容がよく分かりました。私も先ほどのご質問とちょっと重なる部分があったんですけれども、調理師の試験の代わりに除毒の確認ということで、除毒の確実にできる実技試験ということになると、東京都の考え方にあっているのかなというふうに思いました。単純な質問なんですけれども、調理と有毒部位の除去というのは同じような包丁さばきがいるのかと思っていて、調理が十分にできない人が有毒部位の除去だけを確実にできるということがあるのかなと疑問に思いました。先ほどのご説明だと、その後お刺身に引くようなものは求めないけれども、食用部位と有毒部位を確実に分けることを確認すると。そのときはやはり包丁さばきとかそういうところも必要となると思うんですけれども、そこがきちんと確認できる実技試験の内容になっているかどうか、資料の3とかではちょっと読み込めなくて、その点ちょっともう少し教えていただければと思いました。試験が緩くなってレベルが緩和されることによって、例えば事故とかが起きないのかなというところが心配になったので、質問しました。

【五十君会長】 はい。事務局からよろしいですか。

【稲見食品監視課長】 ちょっと調理の説明がうまくできてなくて、混同されてしまったのかなと思って申し訳ない思いなんですけれども、丸ふぐをさばくときには、さばき始めるところから調理という考え方もあるんですけれども、そうではなくて、まず処理をしていただくと。処理というのは何かというと、除毒といまして、食べられる部位と食べられない部位を分けていただいて、その後にお刺身を引くような部分については調理というふうに考えております。なので、処理の部分についてはこれまでどおり実技試験で問うていって、その後の調理の部分については緩和ということ考えている次第です。

【五十君会長】 森田委員いかがですか。

【森田委員】 はい。分かりました。ご説明ありがとうございます。

【五十君会長】 確かに処理と調理という表現は混乱しがちな言葉だと思います。それから、国の方針としては、処理ということで対応させていただいているということになると思います。コメントさせていただきました。

そのほかご質問、ご意見等ございますか。

それでは、片山委員どうぞ。

【片山委員】 部会にも参加させていただきまして、今回の部会での論点整理の資料4にも書かれていますが、東京都は多種多様なふぐが流通しているということで、

非常に心配されているのは、雑種だとか、毒性のあるふぐなのかどうかとか、そういう鑑別が従来の知識だけではなくていろいろ変化をしてくれているというところに対する対応は今後慎重に考えていく必要があるということです。東京都のほうでも、今後の情報提供だとか知識の向上を図っていきたいということになってはいますが、この辺のところはやはり大変重要だと思っておりますので、今後の対応についてもよろしくお願ひしたいということをお意見として申し上げておきます。

以上です。

【五十君会長】 はい。大変重要なところと思いますが、事務局、追加はございますか。

【稲見食品監視課長】 ご意見どうもありがとうございます。

委員おっしゃるとおり、検討部会でも魚種鑑別、それから都の実技試験については大変議論になった部分でございまして、やはり免許取られた後にも最新の知識を付与していただきたいというご意見もいただきましたので、いろんな形で新しい知識を情報提供できるような取組をしていきたいと思っております。

ご意見どうもありがとうございます。

【五十君会長】 今のご意見は、本文に何か追記する必要があるというご意見でしょうか、コメントでよろしいですね。

【片山委員】 はい。

【五十君会長】 はい。分かりました。ありがとうございます。

そのほかございますでしょうか。

【山下委員】 よろしいでしょうか。

【五十君会長】 はい。山下委員どうぞ。

【山下委員】 私、前回から委員になりまして、このことがあまりよく分からないんで、ちょっと変な質問させていただいてよろしゅうございませうか。

今、多種多様なふぐがあちらこちらで捕れるということなんですけれども、これは場所によって捕れるふぐが違うわけですか、種類が違うわけでしょうか。

それから、今、調理師免許というお話が出ましたけれども、今、前の方がおっしゃったように、多種多様なふぐが突然出てくるというようなことがあった場合、免許証を一度取ってしまえば、それでもう見直しとか、何年か後にその免許証の見直しとかということはあるんでしょうか。それをお聞きしたいと思ひまして、ありがとうございます。

【五十君会長】 はい。こちらの解説は調理師免許の取扱い等も含みますので、事務局から解説していただけますか。

【稲見食品監視課長】 ご質問どうもありがとうございます。

まず、多種多様なふぐの内容なんですけれども、資料3の一番後ろのページ、参考資料2という資料をご覧いただきたいのですけれども、よろしいでしょうか。

1番という項目をご覧いただきたいんですけれども、こちらは全国の主要な卸売市場でどんな種類のふぐが流通しているのかというのを調べさせていただいたデータになります。こちらで表のところをご覧いただきたいんですけれども、札幌市から福岡市までの市場について調べさせていただいたんですけれども、①番と書いてある部分

が種類でございまして、これは食用可能なふぐの種類。食用可能なふぐの種類は厚生労働省の通知で2種類定められておりまして、これ以外は食べられないということになります。

②番として、食用不可のふぐを確認した事例ということで、その2種類以外のふぐがどれだけ出回っていたのかというのが②番になります。

それから、③番が種類不明のふぐということで、どんな種類のふぐか分からなかったけれども、何かふぐがいたというような事例が③番になりまして、これを横にずっと見ていただきたいんですけども、①番について東京都17ということで、食用可能なふぐのうちの17種類が少なくとも東京都では流通していると。それから、②番、食用不可のふぐについても6種類見つけたと。それから、③番のよく分からないふぐもいたという事例が8件あったということになりまして、都内については本当にいろんな種類のふぐが流通しているということがお分かりいただけると思います。

それから、ふぐ調理師免許の更新のお話でございまして、現在、ふぐ調理師免許については更新制度というのは設けておりません、一度免許を取得していただければそのまま使っていけるという免許制度になっております。

【山下委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 はい。山下委員よろしいですか。

そのほかご質問、ご意見等ございましたらお願いします。よろしいですか。

それでは、次にまいります。続きまして、第3のふぐ取扱所認定制度の見直しについて、こちらにつきましてご意見、ご質問等がございましたらお願いします。

こちらはそれほど議論がないと思いますので、では次に参ります。

続きまして、第4、ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについて、に關しましてご質問等がありますか。

はい、渡邊委員どうぞ。

【渡邊委員】 大変丁寧な資料と説明をありがとうございました。

私からは、この資料の書き方、作り方に関する若干の助言ということになるんですが、資料2、概要の四つ目のポチの①、書き出しが、ふぐ加工製品の除毒状況は大きく改善しておりとあります。飛びまして資料3、ページ10ページ、下から2番目のパラ、同じくふぐ加工製品取扱届出制度についての説明ですが、現在、東京都の卸売市場で流通している身欠きふぐの除毒状況は、十分に改善されておりと書かれております。ここで大きくと十分にという文言が違いますので、これはそろえたほうがよろしいかなというふうに考えます。

それから、この除毒状況の改善というのは、規制の対象から加工調理を外すという根拠にも強くつながるところですので、大きく改善あるいは十分に改善という言い方ではなくて、これが参考資料の2にある調査結果に基づいているものであるということは何らかの文言を足すことによって、ここの説明を膨らませることで説明の透明性が上がるように感じますので、そのほうがよろしいかと思って助言させていただきます。

以上です。ありがとうございます。

【五十君会長】 はい。文面の修正、適切な表現方法の検討というご指摘と思います。

ほかはよろしいですか。ご質問、ご意見等ございましたらお願いします。

WEBからはいかがですか。よろしいですか。

それでは、ないようですので、4番目まで終わりました。それでは、検討4項目につきましては、これで確認作業が終わったということになります。

審議の流れ等で言い忘れてしまった、あるいは最後に全体としてのコメントやご質疑がございましたら受け付けたいと思います。いかがでしょうか。

では、春日委員どうぞ。

【春日委員】 大変大部の資料について、簡潔に分かりやすくご説明いただきましてありがとうございます。

全体を通してということなのですが、今回、食品衛生法の改定の背景には全国の平準化ということがあるというふうに理解しております。その上で、今回の東京都の方針について、この中間取りまとめの案で進んだ場合、どういう点が全国と違う東京都の特有の事項になるのか、その点をもう一度まとめていただけると理解しやすいというふうに思いました。そのことを最終的な制度の在り方についての文章に盛り込むかどうかは、これはまた別のご判断になるかとは思いますが、少なくともこの審議会で違う点ということをご説明いただくと大変ありがたいというふうに思っています、ちょっとお願いをさしあげたいと思いました。

【五十君会長】 はい。ご質問ありがとうございます。

前回の審議会のときに、地方自治体間に関するコメントがあったと思います。その内容などもう一度事務局から少しお話をいただきますと、今回の修正でどのように変わったかという確認にもなると思います。よろしくをお願いします。

【稲見食品監視課長】 それでは、国が目指している制度とちょっと違う点ということで説明をさせていただきますと、まず、上から参りまして、規制の範囲でございますけれども、国は処理についての規定しかございませんので、今回、販売それから販売の用に供するための貯蔵を規制範囲とするということで、ここの部分が都独自の規制の部分になります。

それから、2番目のふぐ調理師の免許制度につきましては、こちらは国が認定基準を示してきたそのとおりということになりますので、ここは平準化された部分ということになるかと思えます。

そして、3番目のふぐ取扱所の認証制度、こちらはフグを取り扱う施設を、届出をさせて、それに専任のふぐ調理師を置かなければいけないという規定なんですけれども、国のほうは何かふぐを扱う施設であることを掲示しなさいというところは言うておりますが、届出、それから専任の規定までは設けておりませんので、ここの部分が若干国と違う部分になります。

それから、加工製品の届出制度につきましては、これまで国のほうも一般食品と同様に扱うということでありましたので、ここは平準化された部分ということになるかと思えます。

以上でございます。

【五十君会長】 はい。今回の平準化ということに関して、今、おまとめいただいたと思いますが、春日委員よろしいですか。何か追加コメントございますか。

【春日委員】 いえ、今のご説明で分かりました。つまり、東京都民の安全を確保しつつ国内流通の妨げにならないという理解でよろしいわけですね。

【五十君会長】 はい。そうだと思います。

【春日委員】 はい。ありがとうございます。

【五十君会長】 そのほかご質問、ご意見、全体あるいは言い忘れたことでも構いませんので、ご質問あるいはご意見がありましたらお願いします。ございませんか。

それでは、ただいまの議論の質疑応答に関して言いますと、表現の若干の修正はあるものの、大きな修正等はないのではないかと思います。ここで今回の中間案につきまして、採決を採らせていただきたいと思います。

先ほど御指摘のあったような表現の修正等は少し入るかと思いますが、今回ご提案の案につきまして、ご了承いただけますでしょうか。WEBの方はどうでしょうか。会場は手を挙げていただきますか。それでは、この案につきまして賛同いただける方、挙手をお願いできますでしょうか。

(賛成者挙手)

【五十君会長】 WEBの方はいかがでしょうか。

皆さん賛同いただけるということを確認いたしました、どうもありがとうございます。

それでは、大きな修正はなく、今回ご提案の案が了承されたということで進めさせていただきます。ご協力ありがとうございました。

本日、お示しいたきました答申案の中間まとめの検討部会(案)を審議会として中間まとめとして決定させていただきます。よろしいでしょうか。

(異議なし)

【五十君会長】 はい。よろしいですね。

それでは、そのほか本日全体を通しまして、特にございませんか。よろしいですか。

それでは、これで本日予定されておりました審議事項につきましては全て終了ということになります。活発なご審議をいただきまして、ありがとうございました。

それでは、事務局お願いいたします。

【稲見食品監視課長】 五十君会長どうもありがとうございました。

最後に、事務局から今後のスケジュールについてご説明をさせていただきます。資料6をご覧ください。

答申案の中間のまとめにつきましては、この後、7月末から1か月間パブリックコメントを募集させていただきます。その後、パブリックコメントのご意見、そして本日皆様からいただいたご意見等を踏まえまして、第3回の検討部会を9月下旬に開催したいというふうに考えております。検討部会におきまして最終案を取りまとめた上で、10月に第2回の審議会を開催いたします。最終案を審議していただき、答申をいただければと思っておりますので、どうぞ今後ともよろしくお願いいたします。

【森田委員】 すみません。今後のスケジュールについてちょっと質問があるんですがよろしいでしょうか。

【五十君会長】 はい。どうぞ。

【森田委員】 すみません。新しい資格の名称が答申のときに出るというご説明だったと思うんですけども、これはパブリックコメントで新しい名称というのも問うということになるのか、それとも答申が終わった後に新しい名称が公表されるということになるのでしょうか。新しい規則に対してどういう資格の名前をつけるのかって結構大事なところなのかなと思いましたので、その点ちょっとだけお聞かせください。

【五十君会長】 事務局、方針をお願いします。

【稲見食品監視課長】 資格の名称につきましては、こちらは条例の中にどういった形で書き込むかということになろうかと思しますので、最終的には答申をいただいた後に、私どものほうで近隣自治体の状況なんかも踏まえまして検討させていただきたいというふうに考えております。

【森田委員】 はい。分かりました。ありがとうございます。

【五十君会長】 はい。それでは、事務局その他ございますか。特にございませんか。

それでは、これをもちまして本日の審議会を終了させていただきたいと思います。円滑な進行にご協力ありがとうございました。

【稲見食品監視課長】 五十君会長、どうもありがとうございました。委員の皆様、長時間にわたりご審議いただき、どうもありがとうございます。

それでは、これをもちまして令和3年度第1回東京都食品安全審議会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。