

## 令和3年度 第1回東京都食品安全審議会検討部会での主な質疑・意見

## 【資料5-1 ふぐの取扱いに係る規制範囲の見直しについて】

## ◇ 未処理のふぐの販売に係る規制について

- 規制範囲については、都の見直しの方向性（案）の通りでよいと考える。ふぐは毒があるものであり、除毒処理については現行の規制を維持し、丸ふぐと身欠きふぐで明確に分ける必要がある。丸ふぐについては、現行の規制を維持することに賛成する。
- 消費者として、平成30年からの短期間で食用不可のふぐが6件、種類不明のふぐが8件確認されているのは怖く（参考資料2）、規制緩和は難しいと感じる。東京都では、これまでの厳しい規制があったからこそ、ふぐ毒による食中毒の発生がほとんどない状態が維持できていると考えられ、流通において規制することは、非常に大切である。
- 東京都の販売規制が、全国的なふぐの流通の障害となる可能性があるため、説得力のある説明が必要である。東京だけ販売の規制がある場合、他県の事業者は、都外であれば販売できても、都内事業者に対する販売は規制される。安全性を確保することは重要であるが、全国的な平準化の方針も踏まえると、東京都で販売規制を維持する必要性について、もっと強い論理があった方がよい。
- 都内の事業者だけが負担を強いられている印象を受ける。見直しの方向性（案）には賛成だが、都内事業者が会社を他県に移せば規制を回避できるとすると、課題があるのではないか。

（東京都の考え方）未処理のふぐの販売の規制について、全国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め15自治体で規制が行われており、未処理のふぐについて慎重な対応がとられています。

都外事業者が都内事業者に未処理のふぐを販売する場合は、認証がない施設に対して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。

また、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、未処理のふぐの流通が活性化していくものと考えられます。

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。

## 【資料5-2 ふぐ調理師免許制度の見直しについて】

## ◇ 現行のふぐ調理師試験の取扱いについて

- ふぐ調理師試験は全国に先駆けて東京都で始められた制度である。この制度により、東京都ではふぐ毒による事故がほとんど起きておらず、また、ふぐ料理の継承や若手の育成も必要であるため、現行制度を残して、2本立てにしていきたい。東京都が現行制度を残せば、東京都と乗り入れ可能としている6県も同様の対応をするのではないか。

(東京都の考え方) 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いないことなどから、今回、国は、ふぐ処理者の知識及び技術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。各自治体には、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います。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、今回のふぐ調理師試験制度の見直しに当たっては、国の方針に対応し、調理技術の部分を外す必要があると考えています。

#### ◇ 現行のふぐ調理師免許の取扱いについて

- これまでに取得したふぐ調理師免許の扱いは、今後どうなるのか。新制度におけるふぐ処理者と一緒のレベルの資格になるのか。ふぐ調理師免許とできることは変わらないのか。
- これまでのふぐ調理師免許取得者は、新制度のふぐ処理者の試験を再度受験しなければならないのか。
- 国の認定基準を踏まえ、調理技術は試験に含まれない制度とすると、現行の東京都のふぐ調理師試験では調理技術も含まれているため、技術等のレベルが両方で全体的に異なることになるのではないか。

(東京都の考え方) 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ます。

#### ◇ 実技試験における調理技術の取扱いについて

- 国の認定基準によるふぐ処理者は除毒までできることになるが、その後の調理についてはどのような扱いになるのか。
- 調理技術については含まれず、除毒ができていればよいことになるが、除毒の作業の範囲はどこで規定されるのか。

(東京都の考え方) ふぐ調理師免許制度の見直しに当たっては、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。

#### ◇ ふぐの種類鑑別について

- 現行の東京都ふぐ調理師試験及び国の認定基準に、「ふぐの種類鑑別」がある。現在東京都で定めている規制対象の食用可能なふぐは22種類だが、現行の試験では、そのうち5種類しか出ていない。制度見直しの際に5種類のままでよいのか。

- 東京都には多種多様なふぐが流通しており、近年、交雑種のふぐが非常に増えている。交雑種の鑑別を試験内容に加えないのか。

(東京都の考え方) 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種類について、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、試験に際して入手可能な最大の種類数(20種類弱程度)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。

今回示された国の認定基準において、ふぐの種類鑑別については、「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既に満たしているため、種類を増やす必要はないと考えています。

一方、東京都においては多種多様なふぐが流通し、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ることから、近年、ふぐの種類鑑別はより重要となっています。

このことから、ふぐ調理師及びふぐ取扱所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きたいと考えています。

### 【資料5-3 ふぐ取扱所認証制度の見直しについて】

#### ◇ 専任の有資格者の設置について

- 国が専任規定を設けていないのは、ふぐの消費拡大を狙っている部分もあるのではないかと。一般の和食店やイタリアンなどで専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と思われる。
- チェーン展開する店舗において、認証を受けたいいくつかの店舗にふぐ処理を集中させて、他の有資格者のいない店舗で調理を行う形であれば、有資格者がいなくても可能と考えてよいのか。また、ふぐ処理者の責任は明確にすべきと考える。

(東京都の考え方) ふぐ毒による食中毒は、命に係わる重大事故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ります。

また、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行わせるために、施設ごとに専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。

なお、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認証は不要ですが、除毒処理を行った店舗のふぐ調理師には、義務事項として、「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。」(販売は、不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。)が課されているため、確実に除毒処理が行えていなければ、別店舗に運ばません。

また、都の認証制度では、認証書の掲示を義務付けており、専任のふぐ調理師の氏名を都民が確認できるようにすることにより、責任の所在を明確にしています。

#### ◇ ふぐに関する情報提供について

- ふぐ取扱所認証制度において、食品営業許可書のように、一定期間で更新する仕組みを設け、その際にふぐに関する最新の情報を付与する講習会を受講してもらうようにできないか。

(東京都の考え方) 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います。

#### 【資料5-4 ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについて】

##### ◇ 有毒部位の除去を行った事業者の把握について

- ふぐ加工製品については、除毒済で問題ない商品を扱うので、処理がしっかり行われていればよく、届出制度は不要と思う。また、食品表示法では、有毒部位除去済であることや、除毒済確認者(有毒部位除去済と表示したふぐ取扱所所在地、営業者氏名)の表示義務がないが、除毒処理は最も重要な工程であり、その責任の所在が明確になっていればよいと思う。

(東京都の考え方) ふぐ加工製品の除毒状況は、ふぐ加工製品取扱届出制度の導入前と比べ、大きく改善されています。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現状と同等以上になり、今後もふぐ加工製品の安全性は維持されると考えています。

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。