

令和3年度 第1回東京都食品安全審議会（R3.7.27）での主な質疑・意見

答申（案）の中間まとめ案に対する質疑・意見

【第4-2 ふぐの取扱いに係る規制の見直しについて】

- 中間まとめ案の内容に賛同する。有毒部位の確実な除去が最も重要であり、加工・調理の除外及び販売・販売の用に供するための貯蔵の規制継続は適切な判断と考える。

【第4-3 ふぐ調理師免許制度の見直しについて】

- 資格名称は変わるが、見直し後の試験においても有毒部位の確実な除去は担保されているため、中間まとめ案の内容に賛同する。

- 検討部会で細かく議論いただいたので、基本的に良いと思う。

- 実技試験において、調理技術の確認は外すけれど確実な除毒処理の確認は引き続き行うということは理解したが、除毒処理にも包丁さばき等の調理技術が必要と考える。試験制度見直し後も確実な除毒処理について確認する試験内容になっていることが、中間まとめ案本文では読み込めない。試験制度が緩和されることによって、事故発生の危惧はないか。

→（東京都）現行の実技試験では、まず丸ふぐの除毒処理を行い、その後の工程（刺身引き、皮引き）を調理として調理技術の審査対象としている。除毒処理の確認に係る実技試験は、これまで通り行っていく。

- 第1回検討部会における論点整理にも記載されているが、東京都は雑種ふぐ等の多種多様なふぐの流通実態があり、従来の知識のみでは通用しなくなっている。情報提供により有資格者の知識向上を図ることは大変重要なので、今後の対応について検討をお願いしたい。

→（東京都）免許取得後も、有資格者に対し、ふぐの鑑別等に係る新しい知識について、様々な形で情報提供する取組を進めていきたいと考えている。

- 多種多様なふぐの流通とあるが、地域によって違うということか。また、ふぐ調理師免許の更新制度はあるのか。

→（東京都）中間まとめ案本文の参考資料2で、全国の主要卸売市場におけるふぐの流通実態について掲載している。本資料でお示ししたとおり、全国の主要卸売市場と比較して、都内卸売市場では、食用可能なふぐだけでなく、食用不可のふぐ、種類不明のふぐも含め、多種多様なふぐが流通している。

また、ふぐ調理師免許について、更新制度は設けておらず、一度取得すればそのまま継続して使用できる制度となっている。

- 新しい資格名称はいつ、どのように決まるのか。

→（東京都）答申をいただいてから、近隣自治体の状況も踏まえて、都で決めていく。

【第4-4 ふぐ取扱所認証制度の見直しについて】

○ 中間まとめ案の内容に賛同する。引き続き認証書の掲示は必要であると考えてる。

【第4－5 ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについて】

○ 都内卸売市場におけるふぐ加工製品の除毒状況について、中間まとめ案概要では「大きく改善」と記載されているが、中間まとめ案本文では「十分に改善」となっているため、表現を揃えた方が良い。

また、十分に改善しているという事実の根拠が、参考資料2に示された調査結果に基づくものであることを明記した方が、より説得力がある。

→（東京都）御意見を踏まえて、本文、概要を修正する。

【その他】

○ 法改正に伴った全国平準化が背景にあると理解している。どこが全国と違って東京都独自の規制なのか、改めて確認したい。

→（東京都）国の方針に沿って見直しの検討を行っているが、東京都独自の点は次のとおりである。

① 規制範囲：販売、販売の用に供する貯蔵の規制を継続

② ふぐ調理師免許制度：国の認定基準に準拠

③ ふぐ取扱所認証制度：専任の有資格者の設置、認証書の掲示義務の継続

④ ふぐ加工製品届出制度：国の考え方に準拠し、一般食品と同様の扱いとし、届出制度は廃止

→○ 国の平準化の方針を踏まえながら、東京都内における安全性を確保しつつ、流通の障壁とならないよう配慮しているということで、承知した。