

## 令和3年度 第2回東京都食品安全審議会検討部会 (R3. 7. 2) での主な質疑・意見

## 【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

- 東京都を含む15自治体で事業者間の販売規制が行われているとのことだが、他の自治体の状況はどうなっているのか。
- (東京都) 全国の道府県に調査を行ったところ、未処理のふぐの事業者間での販売について、有資格者の関与を義務付ける等の規制を行っている自治体が東京都を含め15自治体あり、そのほか、規制していない自治体が31自治体、残り1自治体が未回答であった。全国の3分の1の自治体で規制が行われており、非常に慎重な対応がとられていると認識している。
- 中間まとめ案では、「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販売について規制されている」となっているが、「販売」に小売も含まれると誤解されるおそれがあるので、修正した方がよい。
- (東京都) 当該の記載は、事業者間における販売に係るものであり、未処理のふぐを消費者に販売することは食品衛生法第6条で禁止されている。御意見を踏まえ、中間まとめ案を修正する。

## 【ふぐ調理師免許制度の見直しについて】

## ◇ ふぐ調理師試験の見直し内容について

- 試験内容の見直し後は、除毒処理について、どこまでの範囲で確認するのか。可食部については、ちり材の加工まで入るのか。
- (東京都) 現状の実技試験では、丸ふぐを捌いて、内臓鑑別、皮ひき、刺身引きまで行っている。見直し後については、皮ひきの前までを範囲と考えているが、試験の詳細な内容は、答申を踏まえ、今後検討していく。
- 詳細な試験内容はどこで決められるのか。除毒処理が確実に行えていることが確認できることが重要である。
- 有毒部位の除去が不十分であった過去の事例などのエビデンスも踏まえて、試験内容を決めてほしい。
- (東京都) 試験内容については、東京都が要綱等で定めることになるが、その際、専門家の御意見や過去の事例も踏まえ、検討を行っていく。

## ◇ ふぐ調理師の名称の変更について

- 中間まとめ案では、「「ふぐ調理師」の資格名称の変更もあわせて検討する必要がある」となっているが、有資格者の名称は答申までに決まるのか。他自治体からの有資格者受入れの際などに混乱しないよう、名称について、全国の自治体間ですり合わせはしないのか。
- (東京都) 名称については、各自治体がそれぞれ定めることになる。東京都においては、答申後に定めることになるが、検討の際に、他自治体における名称についても確認していきたい。

## ◇ 他自治体からの有資格者の受入れについて

- 現行制度において、東京都と同等以上の試験内容である6県についても、全国平準化の方針を踏まえた制度見直しに伴い、細かい試験内容等で差異が生じる可能性がある。他自治体

からの受入れについては、一律ではなく、各自治体の試験内容に応じて判断されるのか。  
→（東京都） 制度見直し後の東京都の試験内容と同等以上の試験内容であることを確認した自治体の有資格者について、東京都による講習会の受講を課した上で、受入れを行いたいと考えている。

### 【ふぐ取扱所認証制度の見直しについて】

#### ◇ 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

○ 同一業者が各フロアでそれぞれ営業許可を取得して、ふぐ料理を提供している場合、見直し後は、1階の厨房に除毒処理を集中させ、2階と3階の厨房では除毒処理を行わなければ、ふぐ調理師は1階のみに設置すればよいということか。  
→（東京都） 1階の厨房のみで全ての除毒処理を終わらせ、2階、3階では除毒後のふぐを提供する形であれば、1階で認証を取得していれば、その他の階については不要となる。

#### ◇ ふぐ取扱所認証施設に対する情報提供について

○ ふぐ料理屋に対する保健所からの情報提供や卸売市場内におけるふぐ取扱者衛生講習会が毎年行われているが、情報提供がその時だけでは不十分である。ふぐの取扱いの規制に関し、流通の可否に関わるような大きな変更があった場合には、即座にふぐ関係事業者へ情報提供いただきたい。  
→（東京都） 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、これまでも東京都から速やかに発信してきたが、今後も、なるべく早く情報が行き渡るよう努力していきたい。

### 【ふぐ加工製品取扱届出制度の見直しについて】

#### ◇ ふぐ加工製品の有毒部位の除去を行った事業者の把握について

○ ふぐ加工製品取扱届出制度の廃止については賛成だが、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用され、除毒処理を行った事業者について確実に記録を残すことが重要となる。東京都にしっかり指導していただきたいと考える。  
→（東京都） 本年6月からHACCP制度が本施行され、HACCPに沿った衛生管理について、保健所が各事業者に対する指導を行っているところだが、事業者が円滑に対応を進めていけるよう、引き続き指導していきたい。

#### ◇ ふぐ加工製品の安全性の担保について

○ 消費者がふぐ加工製品を見て有毒部位の有無を判断できるものではない。届出制度の廃止に当たっては、都内卸売市場におけるふぐ加工製品の除毒状況の定期的な調査や、市場衛生検査所による毎日の監視など、安全性の担保につながる取組について、消費者に伝わるよう、もっと説明した方がよい。  
→（東京都） 除毒状況の調査は定期的に行っていないが、水産物の取扱いがある中央卸売市場においては東京都市場衛生検査所の食品衛生監視員が常駐し、毎日監視しており、除毒処理の不備が見つかった場合、当該販売者に対して改善指導を実施している。御意見を踏まえ、市場衛生検査所の監視について追記する形で、中間まとめ案を修正する。

### 【その他】

○ 全国平準化の方針への対応は自治体によってスピード感が異なると思われるが、他道府県等における規制の見直しの進捗状況はどうなっているのか。  
→（東京都） 国は、令和元年の通知において、令和3年度を目途に、必要に応じて都道府県等におけるふぐ処理者の認定要件の見直し状況等について調査・公表する予定としており、

現在、各自治体がこの通知を踏まえて、制度の改正等を行っているとは認識している。この調査が実施され、結果が公表されれば、他自治体の状況が把握できると思われる。

- 中間まとめ案の「参考資料1 ふぐ毒を原因とする食中毒の発生状況について」において、令和2年に家庭での食中毒の発生が1件計上され、これは自分で釣ったふぐを自宅で食べたことによる事故との説明があったが、条例の適用外で起きた事故であることを明確にするために、表に注意書きを記載した方がよい。

→（東京都） 御意見を踏まえ、中間まとめ案を修正する。

- パブリックコメントを実施する際に、中間まとめの本文だけでは消費者等にわかりにくいので、概要も付けた方がよい。

→（東京都） 概要も付けるようにしたい。