

滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例の一部を改正する条例案の概要に対して 提出された意見・情報とそれらに対する県の考え方について

1 県民政策コメントの実施結果

令和4年8月24日(水)から令和4年9月22日(木)までの間、滋賀県民政策コメント制度に関する要綱に基づき、「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例の一部を改正する条例案の概要」について意見・情報の募集を行った結果、個人3名、3団体から19件の意見・情報が寄せられました。

これらの意見・情報とそれらに対する滋賀県の考え方は、次のとおりです。なお、取りまとめにあたり、提出された意見・情報の一部は、その趣旨を損なわない範囲で内容を要約したものとなっています。

2 提出された意見・情報

19件

3 提出された意見・情報とそれらに対する滋賀県の考え方

※番号1から13は条例案に関する内容、番号14から19は資料に関する内容です。

※意見等を踏まえて資料を修正した箇所の色をつけています。

番号	意見・情報の概要	意見等に対する県の考え方
1	<p>滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例の一部を改正する条例案では、ふぐ調理師の資格をふぐ処理者に改正し、ふぐの調理技術が必要ではなくなりますが、資料に記載されているように、てっさ等ができなくても有毒部位の除去ができれば食の安全は確保されるので、県民が食べるふぐの安全性は保たれると思います。</p>	<p>今回の改正で、ふぐ調理師はふぐ処理者となりますが、ふぐ処理者の知識・技術は、現在と同水準の学科および実技試験(処理技術)により確認します。</p> <p>これまででは、ふぐを取扱う者の資格が自治体によって異なっており、流通している処理済のふぐの安全性に不安があったことから、万が一処理済のふぐに有毒部分が残っていても、調理工程において確実に除去できる知識・技術を確認するために、調理技術の項目も入れていました。</p> <p>今後はふぐを取扱う者の資格が全国同一の水準となり、有毒部位の除去が確実に行われたふぐが流通することになるため、改正後も、ふぐの安全性は確保されます。</p>
2	<p>今回の改正は、県民の食の安心安全の後退です。反対します。</p>	<p>今回の改正後も、ふぐの処理については現在の試験内容と同水準を維持し、有毒部位を適切に除去することができる知識・技能をもっていることを確認します。</p> <p>また、有資格者による処理を経ないふぐが提供されたり、一般の方へ販売されたりすることがないように、現在の規制を継続し、現在と同様にふぐの安全性を確保します。</p>

3	<p>今回の改正は、食の安心安全を脅かす改正であり、断固反対します。滋賀県は厳しくふぐの取扱いに重きを置いてきたのに、全国レベルに合わせて審査基準を下げるのかが分かりません。</p> <p>滋賀県が長らくふぐの取扱いについて、食の安全安心を県民に届ける為、免許交付に厳しくしていたのに、全国レベルに合わせる事による技能レベル、知識レベルの低下が懸念されます。</p>	<p>全国同一水準を目的とする国の「ふぐ処理者の認定基準」では、調理技術の確認は求めておらず、食の安全に係るふぐの知識と処理技術は試験により確認することとされています。</p> <p>この認定基準の試験内容である学科試験および処理技術試験は、現在の本県の試験内容と同水準であることから、全国的にふぐの安全性は本県の水準に引き上がることとなります。</p> <p>本県においては、今後は調理技術の確認は行いませんが、現在の学科試験および処理技術試験と同水準の試験を維持し、これまでと同等のふぐの安全を確保することとします。</p> <p>なお、これまでの本県のふぐ調理師制度を考慮して、調理を行うふぐ処理施設では、今後でもできるだけ調理師の設置に努めていただきたいという趣旨から、改正条例案の第17条(営業者の責務)に新たに、「営業者(飲食店営業者に限る)は、その経営するふぐ処理施設ごとに、調理師の免許を受けている者を置くよう努めなければならない。」という規定を設けることとします。</p>
4	<p>未処理のふぐについては、有資格者またはその者の監督の下で有毒部分の処理が行わなければならないと、また、一般の人には販売できないとしている現在の規制を継続してもらいたい。</p>	<p>ご意見をいただいた点については、今回の改正後も現在の規制を継続し、営業者の義務としてふぐ処理者またはその者の指示を受けて行う者でなければふぐの処理を行わせてはならないこととする(条例第17条第1項)とともに、処理したふぐでなければ一般の方には販売できないこととします(条例第19条)。</p>
5	<p>現在の受験資格・免許要件である調理師免許が不要となることで、ふぐ調理師がいない施設でもふぐを処理することが可能になるが、そのような施設であっても、ふぐの安全性がこれまでと同等に確保されるようにしていただきたい。</p>	<p>ふぐ処理者については、必要な知識および技術を現在の学科試験および処理技術試験と同水準の試験で確認し、処理済みのふぐの安全性を確保することとします。</p> <p>なお、これまでの本県のふぐ調理師制度を考慮して、調理を行うふぐ処理施設では、今後でもできるだけ調理師の設置に努めていただきたいという趣旨から、改正条例案の第17条(営業者の責務)に新たに、「営業者(飲食店営業者に限る)は、その経営するふぐ処理施設ごとに、調理師の免許を受けている者を置くよう努めなければならない。」という規定を設けることとします。</p>
6	<p>実技試験では、適切にふぐを処理することができる技能を持っていることを確認できるよう、現在の内容を維持していただきたい。</p>	<p>本県の試験において、改正後はふぐの調理に関する内容は除きますが、安全性に関わるふぐの処理に関する内容は、今後も同水準を維持することとしており、適切にふぐを処理することができる知識・技能を持っていることを確認します。</p>

7	<p>改正後の条例に基づく有資格者は「ふぐ処理者」となるが、今後も「ふぐ調理師」という名称の使用と、良質なふぐ料理を提供するためのふぐ調理技術の研鑽について、ふぐ調理師会として検討していくので、県からもご支援をいただきたい。</p>	<p>ふぐの毒による食中毒の防止については、今後も引き続きふぐ調理師会の御協力を得ることが不可欠と考えておりますので、ふぐ調理師会で検討されている取り組みについて、県としても協力してまいります。</p>
8	<p>(第 11 条および第 17 条について)</p> <p>今後の滋賀県内における安心安全なふぐ食の提供と、ふぐ処理者の育成促進と資質向上を図るためにも、ふぐ処理者の資格を取るための指導で立ち会う以外には、「ふぐ処理者でないものは、ふぐの処理に関わってはならない」とご検討をお願いします。</p> <p>現実的にも、海に囲まれた島国である日本国内において、釣りによる中毒事故が後を絶ちません。ふぐの処理に関する知識を持たない者が安易にふぐの処理をしないこと。</p>	<p>本県では、従事の制限(第 11 条)および営業者の義務(第 17 条)として、ふぐ調理師でない者は業としてふぐの取扱いに従事してはならないこととしており、今回の改正後も同様の規制を維持します。</p> <p>また、食中毒発生防止の観点から、自分で釣ったり譲ってもらったりしたふぐを、有資格者でない者が自己消費等の目的で処理することは決して行ってはいけませんので、引き続き県民の皆様に向けて注意喚起を行ってまいります。</p>
9	<p>(第 19 条について)</p> <p>販売先の「(2) 営業者」について、旧条例の(第 13 条の規定による届け出をした者に限る)を削除された理由を教えてください。</p>	<p>第19条第2号の「営業者」については、第2条第4号で「第 13 条の規定により知事に届け出たふぐ処理施設を経営する者をいう。」と定義していることから、重複している記載を整理しました。</p>
10	<p>(第 19 条について)</p> <p>第 19 条に掲げられる、「ふぐは処理したものでなければ、食品として販売に供してはならない。」とありますが、ふぐを安心安全に処理除毒された身欠きふぐの販売、身欠きふぐをふぐ処理者の資格不要で業として使用できる旨はどのように県民に掲示・公開されるのでしょうか。</p>	<p>今回の改正により、規制の対象をふぐの取扱い(処理、調理、加工)から処理のみに変更することから、ふぐ処理者により有毒部位が除去された処理済みのふぐ(いわゆる「身欠きふぐ」)の調理、加工は有資格者以外が行うことも可能となります。</p> <p>このことについては、条例改正時に考え方を示して関係団体の皆様にお知らせするとともに、県民の皆様に向けてホームページ等を活用して周知を行います。</p>
11	<p>(第 24 条について)</p> <p>罰金の金額提示の理由について、新旧の変化がないこと理由を教えてください。</p>	<p>今回の改正により、規制の対象をふぐの取扱い(処理、調理、加工)から処理のみに変更しますが、規制の対象とする行為に係る罰則の考え方はこれまでと変わらないことから、罰則に係る規定については文言の改正のみとしています。</p>
12	<p>今までふぐを取扱う者の資格の基準が自治体ごとに異なっていたことから、本県以外のふぐを取扱う資格者が本県においてふぐを取扱うことになった時に、取得されているふぐを扱う資格が本県のふぐ調理師免許と同等かの確認が必要であった。</p> <p>しかし、すでに改正済または改正中であるほとんどすべての自治体が、従事経験および資格要件不要、かつ、知識および技術は試験制度で確認することになるため、本県においても従事経験および資格要件は不要とし、自治体間での相互受け入れの弊害とならない改正としていただきたい。</p>	<p>今回の改正では、国の認定基準の趣旨と他自治体での制度の見直し状況を踏まえて、受験資格・免許要件として調理師免許を要しないとともに、他自治体の有資格者であってふぐの処理に関して本県の試験合格者と同等の知識・技能を持っている者は受け入れることとします。</p>

13	<p>現条例では、ふぐを取扱う者の資格として「ふぐ調理師」という名称であるが、条例改正後は「ふぐ処理者」と改められることから、消費者が、従前の「ふぐ調理師」と改正後の「ふぐ処理者」で、安全にふぐを処理することについて優劣があるような誤解を招くことがないよう、県として消費者に周知していく必要がある。</p>	<p>今回の改正により、条例に基づきふぐを処理することができる資格の名称は「ふぐ処理者」となり、これまでの「ふぐ調理師」は条例上「ふぐ処理者」とみなされることとなります。</p> <p>改正後も、本県の「ふぐ調理師」免許または「ふぐ処理者」免許を取得されており、かつ調理師免許を取得されている方が「ふぐ調理師」の名称を使用することは問題ありませんが、ふぐの処理に関する知識・技能は、これまでの「ふぐ調理師」と「ふぐ処理者」では同等です。</p> <p>名称によってふぐの処理に関する安全性に優劣があるような誤解が生じないよう、県から県民の皆様に向けて広く周知を図っていきます。</p>
14	<p>(資料「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例の一部を改正する条例案の概要」の1について)</p> <p>「ふぐは料理店などで処理から調理まで一貫して行われることがほとんどでしたが……」 上記の記載の件ですが、</p> <p>「ふぐは料理飲食店などのふぐ処理資格者及び調理師などにより、処理から調理まで一貫して行われることがほとんどでしたが……」と、記載のご検討をお願いします。</p>	<p>ご意見をいただいた部分について、元の資料の「料理店」が示す内容が明確になるよう「ふぐ料理を提供する飲食店」といたします。</p> <p>また、「ふぐ処理資格者及び調理師などにより」は、平成30年の食品衛生法改正前から、各自治体におけるふぐの処理に関する有資格者(調理師免許を有する者も有しない者も含まれる)により行われていたことを考慮し、「ふぐの処理に関する有資格者により」といたします。</p> <p>【変更前】 ふぐは、料理店などで処理から調理まで一貫して行われることがほとんどでしたが(以下略)</p> <p>【変更後】 ふぐは、<u>ふぐ料理を提供する飲食店などで、ふぐの処理に関する有資格者により処理から調理まで一貫して行われることがほとんどでしたが</u>(以下略)</p>
15	<p>(資料「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例の一部を改正する条例案の概要」の2について)</p> <p>「これまで、ふぐを取扱う者の資格の基準は都道府県によって、試験制度や講習会受講など異なっていること……」 上記の記載の件ですが、</p> <p>「これまで、ふぐを取扱う者の資格の基準は都道府県によって、試験制度や講習会受講・資格の名称などが異なっていること……」</p>	<p>ご意見をいただいた部分について、資格の名称も異なっていたことがわかるよう、下記のように変更いたします。</p> <p>【変更前】 これまで、ふぐを取扱う者の資格の基準は都道府県によって、試験制度や講習会受講等異なっていること(以下略)</p> <p>【変更後】 これまで、ふぐを取扱う者の資格の基準は都道府県によって、<u>試験制度や講習会受講等の資格の取得方法や資格の名称が異なっていること</u>(以下略)</p>

16	<p>(資料「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例の一部を改正する条例案の概要」の3について)</p> <p>「(2)ふぐ調理師をふぐ処理者に、ふぐ取扱施設をふぐ処理施設に改めるなど用語の整理を行うこととします。」</p> <p>上記の記載の件ですが、追記をご検討いただけますようお願いいたします。</p> <p>追記:既存の資格「ふぐ調理師」も条例施行日より「ふぐ処理者」に統一、改めること。</p>	<p>ご意見をいただきました部分については、改正条例の付則において、既存の「ふぐ調理師免許を受けている者」を改正条例に基づく「ふぐ処理者免許を受けている者」とみなす等の経過措置を規定する予定ですので、このことについて、経過措置について記載している4に追記いたします。</p> <p>【変更前】 なお、改正後の条例の施行に関しては、必要な経過措置を講ずることとします。</p> <p>【変更後】 なお、改正後の条例の施行に関しては、<u>既存のふぐ調理師免許を受けている者を改正後の条例に基づくふぐ処理者とみなす等の必要な経過措置を講ずることとします。</u></p>
17	<p>(参考資料1「改正条例(案)の概要図」について)</p> <p>意見:国が示す「ふぐ処理者の認定基準」欄について。</p> <p>2 内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・従事経験不要 <p>(調理師免許を受験資格と設定することは適切ではない、とされた。)</p> <p>上記の記載の件で(滋賀県においては従事経験の要件化はされていませんでした)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理師免許・従事経験不要 <p>(実務経験の客観的な評価は困難であり、ふぐ処理者の認定要件としては適切ではないと判断されました。)</p>	<p>ご意見をいただきました部分について、令和元年10月31日付け厚生労働省通知「ふぐ処理者の認定基準について」の記載も踏まえて、下記のとおり変更いたします。</p> <p>【変更前】 ・従事経験不要 (調理師免許を受験資格と設定することは適切ではない、とされた。)</p> <p>【変更後】 ・<u>調理師免許、従事経験不要</u> <u>(実務経験の客観的な評価は困難であり、ふぐ処理者の認定要件としては適切ではないとされた。)</u></p>
18	<p>(参考資料3「滋賀県ふぐ調理師試験の内容」について)</p> <p>実技試験において、ふぐ処理の工程を問わないことをご検討ください。</p> <p>今後の他府県からの受験者へ対応していくためや、ふぐ処理者による受験実技指導を受けるに関して、ふぐ処理の工程を問わないことを要望いたします。</p>	<p>現在、本県の試験の実技試験(ふぐの処理技術)では、定めたふぐの処理手順(工程)に従って処理を行うこととしています。この手順については、有毒部位の残存が生じないよう円滑に処理することができる手順として示しているものです。</p> <p>そのため、現在の処理手順から調理に関する手順は除くものの、ふぐの処理に関する手順は今後も維持する必要があると考えておりますが、詳細については今後検討することとしています。</p>

<p>19</p> <p>(参考資料3「滋賀県ふぐ調理師試験の内容」について)</p> <p>学科について、国の認定基準の通知によると下記の件で記載があります。</p> <p>「注」水産食品の衛生に関する知識は、試験で確認することを原則とするが、食品衛生責任者又は以下の食品衛生責任者養成講習会の受講の免除要件に該当する者(受講又は受験の資格とする場合を含む。)については省略可能とする。</p> <p><食品衛生責任者養成講習会の受講の免除要件に該当する者></p> <p>① 食品衛生法に基づく資格(食品衛生監視員、食品衛生管理者)を取得するための要件を満たす者</p> <p>② その他衛生関係法規に基づく資格を有する者(栄養士、調理師)</p> <p>上記の記載の件で、滋賀県においても試験委員会でご討議されると思いますが、是非揭示、公開のご検討を宜しくお願いいたします。</p>	<p>令和元年10月31日付け厚生労働省通知「ふぐ処理者の認定基準について」では、学科試験の「水産食品の衛生に関する知識」の内容は、調理師免許取得者等の食品衛生責任者養成講習会の受講の免除要件に該当する者については省略できることとされていますが、同通知では「水産食品の衛生に関する知識は、試験で確認することを原則とする」とされています。</p> <p>これまでの本県の学科試験では、調理師免許を取得している受験者に対し、この「水産食品の衛生に関する知識」の内容を含む「食品衛生学」の科目を設けて、必要な知識をもっているか確認してきています。</p> <p>これまでと同等のふぐの安全性を確保するため、ふぐの処理に関して現在の学科・実技試験と同水準の内容を今後も維持することとしていますので、学科試験科目の一部を省略することは考えておりません。</p>
--	---