

請願 番号	件 名	処理の経過および結果
7	<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について</p> <p>1 県の現行のふぐ調理師制度を残したうえで、国のガイドラインに沿ったふぐの処理者認定制度を加えて設ける改正とすること</p>	<p>本県では、滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例（平成4年滋賀県条例第42号。以下「ふぐ条例」という。）を定め、ふぐ調理師によるふぐの取扱いおよび未処理ふぐの販売を規制し、ふぐの毒による食中毒の発生防止を図ってきました。</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、近年、全国的にふぐの生産流通が拡大し、有毒部位が除去された処理済みのふぐやふぐ加工品が量販店や通信販売でも購入でき、家庭でもふぐを食べる機会が増えるなど、状況が変化してきています。</p> <p>また、以前では漁獲されなかった地域でもふぐが漁獲されるようになったことなどから、ふぐの取扱いについて、平成30年の食品衛生法改正時に、厚生労働省令でふぐを処理する営業者が規定され、「ふぐ処理者の認定基準」（以下「認定基準」という。）が策定されました。</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等異なっていましたが、今回の「認定基準」の策定により、ふぐ処理者に求める知識および処理技術を全国同一の水準とし、ふぐ処理者の認定の際に必要な知識および処理技術は、試験により確認することとなりました。</p> <p>本県はこれまでから安全性の確保と調理技術の双方を兼ね備えたふぐ調理師試験を実施しており、条例改正後も、処理技術試験を同水準で実施していくため、ふぐの安全性の確保については、これまでと変わらず維持することができます。</p>

		<p>これらの改正の考え方については、ふぐ調理師会と協議を重ね、了解を得ておりましたが、このたび一般社団法人滋賀県調理師会から、条例に「県の現行のふぐ調理師制度を残したうえで、国のガイドラインに沿ったふぐの処理者認定制度を加えて設ける」よう、請願を頂きました。</p> <p>そこで、あらためて条例案を検討しましたが、本県のふぐ調理師の制度は、ふぐ調理師でなければふぐの調理を行うことを認めない制度である一方、国のガイドラインに沿ったふぐ処理者の制度は、ふぐの調理の規制はないことから、これらの制度は両立しないため、条例に併存させることはできません。</p> <p>仮に、現行のふぐ調理師制度を維持した上で、ふぐの処理のみを行うための制度を設けるとすると、それは国のガイドラインに沿ったふぐ処理者の制度とは異なるものになると考えられます。</p> <p>具体的には、全国同水準の「ふぐ処理者」によって有毒部位が除去された処理済みのふぐが、安全性が確保されたものとして、食品衛生法上「食品」として扱われるため、他の都道府県では「ふぐ処理者」はふぐの処理、調理、加工が行えるようになり、「調理師」は処理済みのふぐの調理、加工ができるようになります。しかし、本県のふぐ調理師の制度を残すと、他の都道府県と異なり、本県のみ「ふぐ処理者」は処理しかできず、「調理師」（ふぐ調理師ではない調理師）は今後でも処理済みのふぐの調理、加工ができないこととなります。</p> <p>以上のことから、県としましては、本県の「ふぐ処理者」と「調理師」のいずれの職域も狭めることなく、処理済みのふぐの調理、加工が行えるようにする必要があることから、請願で求めている内容での条例案の修正は困難ですが、請願の趣旨、これまでの本県のふぐ調理師制度を考慮して、今後もできるだけ調理師の設置に努めてい</p>
--	--	--

		<p>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）に新たに第 3 項として「営業者（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 55 条第 1 項の許可を受けた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、調理師法（昭和 33 年法律第 147 号）第 3 条第 1 項の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。」の規定を設けます。</p> <p>なお、これまで本県が行ってきましたふぐ調理師制度の歴史等を踏まえ、「ふぐ調理師」の名称の使用や良質なふぐ料理の提供のための調理技術の研鑽や調理師免許を持つふぐ処理者の取扱いなどについては、ふぐ調理師会や調理師会とともに検討してまいります。</p>
--	--	--