

意見書案第3号

滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例一部改正にかかる意見書

上記の議案を別紙のとおり東近江市議会会議規則第14条の規定により提出します。

令和4年9月29日

東近江市議会議長
西澤由男様

提出者

東近江市議会 産業建設常任委員会
委員長 青山孝司

滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例一部改正にかかる意見書

平成15年、食品の安全性の確保のための措置を講じるため「国民の健康の保護が最も重要」という基本理念を定めた食品安全基本法が成立しました。もとより、食の安全は私たちの生活にとって未来永劫続く最重要課題であります。今回改正を予定されている標記県条例は、遡るところ他府県に先駆けて食の安全を確保するため昭和48年に制定された滋賀県ふぐ調理師条例を根幹とするものであります。その後、平成4年にふぐの毒による事故を防ぐため、滋賀県ふぐ調理師条例によるふぐ調理師の資格制度に加えて、適正な施設でふぐの取扱いが行われるよう施設の届出制度や営業者の義務を新たに設けるなどの改正を行い、条例の名称も滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例とし、より安全性を確保すべく改善されたものと承知しています。

ところが、検討されています現行条例の改正内容は、食品衛生法改正で「ふぐを処理する者」が規定され、その「ふぐ処理者の認定基準」の試験の範囲が学科、実技ともに食の安全項目にかかるものとした国のガイドラインによって、これまで滋賀県で行ってきた実技試験の調理項目を、単純に不要との視点での改正案となっています。

そもそも、滋賀県の条例はふぐを食用に供するために、処理し、加工し、調理するという消費者が口にするまでの一貫したふぐの取り扱いを定めた条例であって、国のガイドラインの示す「ふぐの処理」だけではありません。加えて言うならば現行条例の中の「ふぐ調理師」と、ガイドラインでの「ふぐの処理者」はまったく別の資格であります。

今回の改正案は、「ふぐ調理師」を無くすことになり、消費者の口に入る直前の食の安全を守ることを県が放棄するものと言わざるをえません。

そこで、今回のガイドラインの取り扱いについては、これまで食の安全として培ってきた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を求めます。これにより、全国に先駆けて制定された滋賀県条例の当初の目的を保持するとともに、新たなふぐの需要に応えるふぐ処理者制度が推進できるものであります。あくまで消費者の立場に立った安全をより確保する改正となるよう強く求めます。

以上、地方自治法第99条に基づき意見書を提出する。

令和4年9月 日

東近江市議会議長 西 澤 由 男

滋賀県知事 あて