

平成 2 5 年度

第 2 回東京都食品安全審議会検討部会

日時：平成 2 5 年 1 0 月 3 日（木）午後 2 時 5 8 分～
場所：東京都庁第一本庁舎 4 2 階 特別会議室 B

午後 2 時 5 8 分開会

【田崎食品監視課長】 お待たせいたしました。定刻前でございますけれども、委員の方、皆さんおそろいでございますので、ただいまから平成 2 5 年度第 2 回東京都食品安全審議会検討部会を開催させていただきます。

委員の皆様におかれましては、お忙しいところご出席いただきまして、どうもありがとうございます。

議事に入るまでの間、進行役を務めさせていただきます、田崎でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。それでは、座って説明させていただきます。

委員の皆様の出席状況を確認させていただきたいと思っております。本部会の東京都食品安全審議会規則第 6 条、こちらに基づきまして、委員の過半数の出席により開催することができることとなっております。本日出席の委員は 9 名でございまして、全員出席により定数を満たしておりますことをご報告申し上げます。

議事に入ります前に、本日の資料の確認をさせていただきたいと思っております。まず、お手元でございます議事の次第、それから、次に座席表がついております。そして、皆様のお座りになっている名簿、それから、審議会の関係条例をそれぞれ 1 枚紙でお配りしておりますので、ご確認ください。次に、資料といたしまして、資料 1、それから、あと補足資料という形で別紙の 1 から 3、こちらをご用意させていただいております。あわせまして、委員限りという形で業者の事業概要を置かせていただいております。ご確認ください。よろしいでしょうか。資料の欠損等がございましたら、事務局でお取りかえいたします。

それでは、以後の進行は大屋部会長にお願いしたいと存じます。なお、ご発言の際は、手を挙げて、挙手によりましてお願い申し上げます。係の者がマイクをお持ちしますので、よろしくお願いいたします。

それでは、大屋部会長、よろしくお願いいたします。

【大屋部会長】 それでは、お手元の会議次第に従いまして、議事を進めさせていただきます。

初めに、議事（1）弁当行商の現状について、事務局より説明をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 それでは、8 月 2 8 日に開催しました第 1 回の検討部会で、事務局より、弁当行商を実際に行っている方から現状をこの場でお伺いするという場を設けることについてご提案させていただきまして、皆様に本検討部会でご了承いただいたところでございます。

本日は、弁当行商の現状につきましてお話しいただくために、壁際にいらっしゃる、3 人の事業者の方にお越しいただいております。

ご説明いただく前に、1 点、資料について皆様にご了承いただきたいことがございますので、机上に 3 社の事業者の方の弁当の行商に関する概要を、先ほど申し上げました委員限りの机上資料としてお配りさせていただいております。こちらは資料配付の形はとらず、後ほど回収させていただきますということで、委員の皆様にご了承させていただきたいと思っておりますが、いかがでございましょうか。

【大屋部会長】 ただいま、事務局からの提案がございましたが、お手元の机上資料と書かれているものについては後ほど回収させていただくという提案ですが、皆さ

んご了承願えるでしょうか。

(「はい」の声あり)

【大屋部会長】 ご了承いただきました。よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。

それでは、本日ご説明いただくお弁当の事業者の方々から、先にご紹介させていただきたいと思います。

まず、株式会社ドリー夢デリカ様、代表取締役の市原様でございます。

【株式会社ドリー夢デリカ】 市原でございます。よろしく願いします。

【田崎食品監視課長】 続きまして、有限会社ランチサービスネットワークの小高様でございます。

【有限会社ランチサービスネットワーク】 小高です。よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 続きまして、洋食富久美さんの代表の山口様でございます。

【洋食富久美】 山口です。よろしく願いします。

【田崎食品監視課長】 各事業者の方の概要につきましては、机上資料をごらんくださいませ。

以上でございます。

【大屋部会長】 それでは、お手元の弁当行商の現状について、説明者等一覧と書かれております事業者の方々から、お一人大体5分程度で説明いただきたいと思います。

また、委員の皆様には、それぞれの事業者の方の意見表明、あるいは説明が終わった後で5分程度の質問時間を設けたいと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

それでは、まず最初に株式会社ドリー夢デリカの代表取締役の市原様、よろしく願いいたします。

【株式会社ドリー夢デリカ】 では、市原でございます。弁当行商の現状についてという説明で、私どもが先日提出した資料で大体会社の概要とか現状を書いてありますけれども、これに補足して、現状をもう一回説明させていただきます。

行商を私どもが始めたのは13年前に始めたんですが、当時は行商が今よりもかなり規制がゆるかったといえますか、それほど厳しくなかったもので、私ども当初は7カ所くらいで行商をスタートして、あと同じように7カ所を移動販売、車による移動販売という、車と行商というのを半々ずつくらいでスタートしたんですけれども、ご案内のように、4年ほど前に私どもが主に販売しております中央区のほうで、行商に対する規制といえますか、排除といえますか、マスコミ等々でご案内だと思うんですけれども、かなり厳しくされて、保健所の指導も長期的に見ると行商というのは安全面とか衛生面で問題があるという説明については一理あるかなと思って、私どもはできるだけ保健所の指導に沿って、行商の箇所を減らして、今は3カ所ほどになりまして、その分、車と行商というだけではなくて、保健所の指導で店舗を借りての販売、いわゆる食料品等販売業の許可を持って店舗を借りて販売すると。それから、あと企業内販売といえますか、会社の中の言わばロビーとか、そういったところで会社の方だけを対象にして販売するという、そういう方向に暫時転換してきて、今現在は、

資料に書いてありますように、私どもは3カ所で行商をさせていただいております。ですから、一日の生産の弁当数の約2割くらいですね。

行商販売というメリット、つまり生産者からのメリットは、これももうマスコミ等々で言われていますけれども、販売コストがやはり安く済むという、これはもう事実でして、保健所からもそういうふうに指摘されましたけれども。店舗を借りての販売ですと、当然、販売コストが高つくので、私どもは、今、3カ所で行商して、あと残りの11カ所を車とか店舗を借りているというのが、バランスとしては非常に厳しいバランスがとれていまして、これ以上行商が減ると、逆にコスト的に負担がかかって、経営が成り立たなくなるという状態のところですから、私どもの自分勝手な理論でいくと、この3カ所の行商販売は何とか、この3カ所は確保して、他の販売のコストを行商で少し、何ていいますか、軽減すると、こういうふうにしていきたいなというふうに考えております。

裏面のその他の意見等々のところに、私なりにふだん思っております行商販売について書いてあるんですけれども、行商販売の排除というか、今の保健所の流れが排除のほうに働いていますけれども、その大きな理由の一つが、衛生面、初期の衛生、安全衛生の面なんです、それ以外にやはり地元の業者とのあつれきといいますか、地元の業者から行商を排除してほしいという、言わば政治的な要因で、それから、言わば行政を通じて行商を排除するという、この二つの面から成り立っていると思うんですけれども。

私どもはもうこの政治的な面、そっちの面はどうしようもないんですが、衛生面についてですけれども、我々がこれから、今もやっていますけれども、これからはやらなければいけないのは、生産してから喫食までの時間が、どうしても店舗販売とか固定店に比べると時間経過が長くなるというのはこれはもう事実ですから、結局、いわゆる細菌をつけない、ふやさない、やっつけると、この三つの、まずつけないというところを今まで以上に徹底して、厨房設備とか、そういった生産面での管理といえますか、衛生面をこれをさらにやると。

これについては、もちろん管轄の保健所の指導は言うまでもないのですけれども、今、行商で販売しているところの保健所との、つまり管轄している保健所と、それから、実際に販売している保健所と、私ども生産者との三者が言わば連携しないとなかなか生産設備の改善とかというのが機能していかないと。今まではどちらかというと、販売している担当の保健所からはいろいろと細菌検査等々で、検査結果が来て、一方通行で、私どもは葛飾区にあるんですが、葛飾区の保健所は私の感触ですと比較的そういう点はすぐれた保健所だと思っていますから、私どもで中央区、販売場所の保健所のそういうデータとか結果が来ると、それを葛飾区のほうに持って行って、葛飾区の保健所の担当者からいろいろな意見とか改善のアドバイスをいただいて、そして、それに基づいて自分たちでまた新たに第三者機関に細菌検査を依頼するとかという方法です。

細菌検査自体は、私どもは会社の生産設備の悪いところを国のほうで見つけてもらっているというふうな観点で、それ自体は感謝しています。ただ、検査の基準が区によって多少基準が違うのが、できれば23区が全部同じ細菌検査の検査基準であれば

さらにいいかなという思いがあるので、これはこういう席で今後検討していただければありがたいなというふうに思っております。

あとはこの文面に書いてありますので。大体こんなところでよろしいでしょうか。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。

それでは、市原様に今のご意見等に対してご質問のある委員の方、よろしく願いいたします。どうぞ。

【田中委員】 セブンイレブンの田中と申します。今のご説明の中にはなかったんですけども、製造されて、それから販売するまでのお時間というのは、資料に書かれている5時から12時45分、このくらいを、一応、目途として考えればよろしいんですか、製造されてから。

【株式会社ドリー夢デリカ】 5時からですけども、100%全ての弁当が5時からスタートするわけではなくて、五月雨式にスタートしていきますから、例えば、揚げ物とか、ある程度、時間が経過しても食品の劣化が比較的少ないものは早目に調理する。それから、あと炒め物とか煮物とか、副菜に使うような煮物は場合によっては前日に調理してすぐ冷却して、プラス2度、3度くらいの冷蔵庫でずっと保管されていますから。

今のご質問のように、一番最初にスタートした揚げ物とか、そういうもののスタートから喫食までは、単純に引き算すると約6時間とかという時間はたってしまう。

【田中委員】 もう1点、すみません。その製造から販売という期間がございましたけれども、販売する時間を想定して、細菌検査とか、そういう実地で調査なさったことはありますか。先ほど、保健所からのお話がありましたけれども。

【株式会社ドリー夢デリカ】 葛飾区のほうの保健所は、年に1、2回、つまりフライものとか、どちらかという煮物とか炒め物とかという、直接、我々が調理器具を使って調理するものについてはそういう細菌検査をしております。

【田中委員】 保健所でやっていたらと。

【株式会社ドリー夢デリカ】 保健所でやっています。

【田中委員】 わかりました。その結果、特に大きな問題があったというケースはこれまでございませんか。

【株式会社ドリー夢デリカ】 葛飾区のほうでやった検査については、今まで不良というのはございません。先ほど、私がちらっとちょっと愚痴っぽくしてしまったのは、区によって検査基準がどうしても違うので、この区で検査すると適なのに、この区で検査すると全く同じ弁当が数値だけで不良になるというケースがありますので、この辺のところ、これは区で決めていい基準だというふうになんてお伺いしたんですけども、できれば23区で統一した基準でやらないと、同じ弁当がこっちでは適でこっちでは不良というのが、ちょっと理屈に合わないというのが出てしまうので、そのところは今後の検討課題で皆さんで検討していただければと思います。

【田中委員】 わかりました。ありがとうございます。

【大屋部会長】 では、お願いいたします。

【山本委員】 私も今のと似たような質問があるんですけども、やはり製造してからの時間が長いということで、そのときの温度の関係というのが非常に大事なと

ということなのですが、そういうものの記録というのとはとられていますか。例えば、温度がどれくらい状態で販売されているかというようなことは、行商の皆さんに関して。

【株式会社ドリー夢デリカ】 販売時点の温度は、私どもの販売地の保健所が適宜やっています。特にこの一年くらいはかなり頻繁に行われていまして、当然ながら、ここにも書いてあるんですけども、つくってから喫食するまでの時間がどうしても長いので、その間にふえていくというのを押さえるためには、当然、移動している、あるいは販売しているときに温度を上げないというために我々ができるのは、もう保冷財をお弁当に、言わばがんじがらめというか、上下左右に囲って温度上昇を防ぐということが、今、一番できる方法なんです。

販売地の保健所の監視員の方が来られて温度をやると、例えば、真夏でも22、23度とか、来た時間によって、11時とか我々が到着してすぐ来たときは、当然、温度が低いのですが、販売している過程で、私どもは衣装ケースの中に入れて、販売地では衣装ケースを開けないで、つまり密閉している状態で、販売するときだけ開けて、お客さんに求めてもらって、また閉めると。それでも12時半くらいなると、保冷財の効果がほとんど薄れてきて、やっぱり28度とか30度とかというふうにはなってしまいます。

このところはもう非常に難しいところで、12時半とか1時近くになって、22度とか23度を確保するというのが、もちろんそうしなければいけない、特に我々行商の場合にはそうしなければいけないとは思いますが、なかなか難しいところがあって、これは逆にいろいろなお知恵をお借りしたいなというふうに思っております。

【山本委員】 わかりました。もう1点、そういったことに関して、行商される方に対して、何か特別な教育とか、そういうお話し合いとか、そういうことで温度の管理を徹底するというようなことを伝えておられますか。

【株式会社ドリー夢デリカ】 行商がもう数年前から、お弁当を販売する一つの方法論として一番、どちらかというところと衛生的に悪いと。これはもう3、4年前にマスコミで相当、ある保健所が主体でマスコミで叩かれて、当然、それ以前は若干、私どももちょっとはゆるかったかなと思うんですが、3、4年前に叩かれてからはお客さん自身がそういう目で見ますから、当然、販売する私ども全部、パートさんは女性だけですが、パートさんに社内教育というほど大げさなものではないんですが、常にお弁当の温度が上がらないと、それから、販売していないときは密閉して少しでも温度上昇を防ぐということについての、何ていいますか、いわゆる指導というか、そういうものは適宜やっております。

【山本委員】 例えば、そういうことは教えていても、実際の温度というのを見ているということはあるんですか。

【株式会社ドリー夢デリカ】 販売員が保健所の監視員と同じ温度計を持って図るという行為はしておりません。

【大屋部会長】 もう時間が過ぎておりますが、もう一人だけ御質問ください。

【岩田委員】 市原社長さんのところでは、保健所で営業許可はいただいているんですか。例えば、保健所は、今、中央区と…。

【株式会社ドリー夢デリカ】 葛飾区のほうで弁当をつくっておりますから、これは当然ながら、飲食店営業の許可はいただいております。それから、車の場合は、これも葛飾区のほうの管轄になりますから、葛飾区の保健所で、私ども8台全て食料品販売業の自動車の許可をいただいております。それから、お弁当も、今、3人、それから、休んだ人のときのために私の息子とか、それから、ベテランのパートさんも含めて、中央区というか、販売地の行商の届け出は、今、6名届けています。そのうちの3名が、今、実際に販売していると、こういう状態です。

【岩田委員】 もう一つ、例えば、今後もこういう行商が路上で販売していいよということになったら、さっき経営の状況もちらっと触れられましたけれども、行商をどんどん増やして営業されたいと思っておられますか。

【株式会社ドリー夢デリカ】 思っておりません。先ほど言いましたけれども、今、3カ所でやらせてもらっているのがちょうど、もちろんこれでバランスが取れて利益が出るという意味ではなくて、長い目で見たとときに行商がどんどん発展していく弁当の販売形態だとは思っておりません、私たち自身は。やがては消えていく。

ただ、行商の姿勢の、今、歩きながらやらないといけないとか、とどまっていたらいけないとかという、姿勢のありようを少し。つまり極端な言い方をすると、とどまってもいいじゃないかと。そのかわり、温度管理ですとか、そういった、つまり衛生面がさらによくするような、言わばハードルを上げるような形で、つまり行商は動きながらやらないといけないということだけに着目して、動いていないと保健所が来て、動かないやだめだよということで販売員が気を使うんだというよりは、もうある程度、そこで一つの売場が確保されたら、そのかわり、移動しなさいと言われたときに移動できるような状況ではなさないんですけれども。だったら、そんなことに気を使うよりは、温度を上げないように、もっとしっかりとした密閉の容器をつくるかというほうに、少し保健所も我々も努力したほうがいいんじゃないかなという気はいたします。

【岩田委員】 ありがとうございます。

【大屋部会長】 市原様、ありがとうございます。

【株式会社ドリー夢デリカ】 どうもありがとうございます。

【大屋部会長】 続きまして、有限会社ランチサービスネットワーク代表取締役の小高様、よろしく願いいたします。

【有限会社ランチサービスネットワーク】 小高です。よろしく願いいたします。

今話された、同じ行商ですからドリー夢デリカさんと大分重複する部分があるんですが、まず今日、私がここに出席させていただいたのは、私は横浜市の業者なものですから、この話を知りませんでした。それで、友人である神姫の社長から、こういう、今、ことがいろいろと話が持ち上がっているんだというようなことで、ぜひ私もそこに参加して意見を述べるような機会をいただけないだろうかということをお願いして、そして、今日、ここに参加させていただく運びとなりました。

まず、私が今日、ここに来て言いたかったことなんです、その前に、まず私がなぜ行商という商売を始めたのかということをお話させていただきたいと思います。

私はこの商売を始めて15年になります。横浜市の業者ですから、私はこの商売をする前にモトローラーの無線機の代理店をやっておりました。携帯電話がちょうど社会にどんどん浸透していくころだったので、無線機がだんだん売れなくなってきて、これは商売かえをしなくちゃいけないなというところに、ふっと通りがかったんですが、新横浜駅に、というのは、あそこを通りかかると、やはり行商形態で相当な数の行商人たちが弁当を売っているところを見かけたんですね。お客様もものすごい列で、相当売れているんだなと。僕は一番最初に始めた仕事が板前の修業で、学校を出てから板前の修業を始めたので、料理をつくってお客様に出しておいしいと言っていたことがすごく好きだったので、これはいい商売じゃないかなと思ひまして、横浜市で始めました。

横浜市は行商の鑑札というのはありません。保健所に行って、この場所で売りたいんですけどという届け出を出すと、検査も何もなく、その弁当をつくる店の営業許可証さえあれば、簡単に出してくれたんですね。鑑札じゃなくて、営業許可証というものを出してくれるんです。場所も、何々区何丁目付近とかという形で出してくれるんですね。そして、そういう商売を始めまして、最初は妻と二人で、それこそ50食くらいをつくってやっていたんですが、だんだん従業員もふえまして、要はここだけじゃだめだなと、東京都に出てみようかということで、東京都に出てまいりました。

当初は横浜市の感覚の続きでやっていたものですから、東京都の行商の鑑札をもらうということもわからずにやっています、そのうち、警察の方だとか、警官だとか、あと保健所の方も来まして、いろいろと指導を受けまして、そして、警察にも行って、保健所にも行って、こうやって鑑札を取って、勉強もしました。条例の行商についても読破して、勉強しております。警察の交通、いわゆる道路使用についても、商売に関係するので、一生懸命勉強しました。そして、芝浦、港区だとか、品川区、あとは大森ですね……。

【大屋部会長】 恐縮ですが、ちょっと時間が迫ってしまっているのですが、要領をまとめながら、説明をお願いします。

【有限会社ランチサービスネットワーク】 この話はすごく大事なもので、全体的には早く終わらせたいので。

始めました。そして、勉強もして、そのときに初めて、要は周りにいる行商の方が無許可で、道路にテーブルを出して、あとコンロを持ってきて煮炊きしてやっている人もいました。これじゃあいかなんかということで、後ろにいる神姫の社長といろいろな話をしまして、皆さんに呼びかけて、行商のルールを守ってやっていかなきゃだめだろうということで、チラシをみんなに配って、みんなを集めて、行商をしっかり守ってやっていく方法を模索してやっていこうじゃないかということで行商の販売会みたいなものをつくりまして、いろいろと指導して、指導もされながら、勉強しながらやってまいりました。

僕が今日、ここで言いたかったのは、いわゆる規制に基づいて、それを守ってやっていくこと。そして、お客様がいるということですね。今は都市部というのは高層化、高層ビルが建って、いわゆるレストランだとか食堂がそんなにたくさんないですから、どちらかというと需要過多ですね。オフィスで働いている方は、不景気の影響でお昼

ご飯のお金も500円くらいしか使えないだよという話も聞きます。そして、君たちが来てくれないと困るんだよねと言われます。すごく喜んでいただいています。そういう需要が非常に高いということが一つですね。

それと、もう一つは、この15年の間に、今、従業員を含めて、私は33名の雇用を持っています。この人たちの雇用も守っていかなくちゃいけない。そして、この会社を立ち上げた理念というのは、今言ったように需要過多になる、いわゆる都市部ですね、これに安い弁当を提供するために、無店舗販売を実現していこうという趣旨でやっています。

ただ、今、実際には20カ所くらい、東京都でやっているんですが、3年か4年くらい前にいろいろなうわさが入ってきました。行商の中からいわゆる弁当というものがなくなってしまうとか、そういううわさが飛び交うわけです。そして、保健所の指導も厳しくなってきた、行商が届出を出してももらえないらしいよというようなことも周りから耳に入ってきました。

その中で、これはやっぱり雇用を守るためにも、商売を続けていくためにも、私はいわゆる行商からの方向転換を考えてビルに営業に行きまして、ビルのホールだとか、あるいはビルの駐車場、ここに営業で行きまして、だんだん行商形態から抜け出していかなくちゃいけないということで、今、20件ある中の大体16件くらいがそういったビルの私有地を借りて、そこでももちろん許可を取った移動販売車での販売をしております。

ただ、この話を聞いて、行商が本当に世の中認められて、それといわゆる働いている人たちが本当に行商によって、選択肢もふえるわけですから。これが本当に持続していけるような可能性がこれからあるのであれば、私は、先ほどちょっと質問されていた……。

【大屋部会長】 申し訳ありません、その辺でまとめていただけるでしょうか。

【有限社ランチサービスネットワーク】 ですから、私は、このままもし行商が続いていくのであれば、行商をもっとやっていくことが需要を満たすという意味では、そういうところを望んでおります。ですから、規制を厳しくしていただきたい。

【大屋部会長】 わかりました。

質問をされる委員の方と回答者される方にちょっとお願いしたいんですが、ちょっと時間がタイトになっておりますので、質問の内容も簡潔、それから、説明も簡潔にお願いいたします。

それでは、ご質問のある方、どうぞ。

【戸部委員】 ご説明どうもありがとうございました。

ここの審議会だと食品安全という視点が非常に強くなるかと思うんですが、今のお話をお伺いしていると、それだけではなくて、やはりほかの規制もいろいろとバランスよく見ていかないといけないのかなという印象を受けたんですが、いかがでしょうか。衛生面だけではなくて、これから規制を厳しくしていくべきだとおっしゃっていた部分で、厳しくするかどうかは別として、ほかの規制の関係と、考えていかないといけない規制、例えば、駐車場を借りたりとかという、ビルのホールをお借りしたりとかという工夫をされているというふうにお伺いしましたが、そのあたりで、食品安

全の面だけではなくて、ほかの視点での規制がもし何か、こういう視点も必要だということがあれば、ちょっと教えていただければと思います。

【有限社ランチサービスネットワーク】 食品ですから、お客様の口に入っていくものですから、これは怪しいものを売っちゃいけないと思うんです。ただ、実際、現状で、行商でやっていると、さっきドリー夢さんのお話にもあったように、箱の中に保冷剤を入れても、時間が長くなってくれば保冷剤が溶けてきますから、弁当の温度は上がってきます。私どもではお客様が来るまで箱のふたは開けちゃだめだよと。そして、来たら開けて、仕事が終わったらすぐにふたを閉めてくださいと言うんですが、並んでしまうとあけっ放しになります。

でも、これは逆に言うと、例えば、リヤカーにちょっとしたエンジンをつけて、モーターをつけて、完全に冷蔵庫タイプのもので、そういう設備投資をしてでも、いわゆる行商というものが残るのであれば、そういう設備投資もできると思うんです。そういうことだと思うんです。

【大屋部会長】 よろしいですか。ほかにございますか。

【稲泉委員】 稲泉です。いただいた資料の中で、その他意見等の欄に、現在の行商については行商の定めをしっかりと守っているところとそうでないところがあると記載してあります。この1例を先ほどちらっとお伺いしましたがけれども、極端にそう思われる例がありましたら、一言で結構ですから、教えていただければと思います。

【有限社ランチサービスネットワーク】 だから、僕が一番びっくりしたのは、道路にテーブルを置いて、それでガスの、何ていうのですか、ガチャって入れる、ガスの缶がありますね。あれでカレーを煮て売っていたところがありました。

【大屋部会長】 よろしいですか。どうぞ。

【岩田委員】 簡潔に。社長さんのところは製造設備の許可はいただいていますか。

【有限社ランチサービスネットワーク】 当然です。

【岩田委員】 わかりました。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

じゃあ、ないようでしたら、どうもありがとうございました。

【小高】 ありがとうございました。

【大屋部会長】 次に、洋食富久美の代表、山口様、よろしくお願いたします。

【洋食富久美】 どうも今紹介を承りました、山口と申します、洋食富久美の。

私の言いたかったことは、もうドリー夢デリカさんとランチネットさんが全部言ってくれまして、まずとりあえず、私が行商を始めた理由から述べさせていただきます。

行商を始めたのは今から15年くらい前です。その前にはずっと飲食店を3店舗ばかりやっていました、洋食屋と居酒屋と。そして、15年くらい前、日本橋ですね、中央区で、小伝馬町という土地柄で、お客さんにお弁当をつくってくれということから始まりまして、お持ち帰りのお弁当を。

その当時はまだそういう移動販売の車がちらちらいたくらいで、お店の前でテーブルを出したら、中央区の保健所の方が来られまして、とりあえず、ここのテーブルでお弁当を売っちゃいけない、つくったばかりでもお店の中で売ってくれということがもともと始まって、車で移動販売をすることを始めたのが今から15年くらい前だと

思います。

それがものの30分で結構数が売れたんですよ。その当時は車での販売しかいりませんでした。行商人というのはいりませんでした。それから、中央区で、お店のそばでお弁当を売ったら、その当時、お店がだんだんバブルがはじけて、暇になってきたんですよ。一日200人は入るところが、100人も満たさない。お客さんが安いものを食べたい、500円でワンコインで買えるお弁当をつくってくれというのが始まり、それがヒントで、今、ここに立っているんですけど。

それから、中央区の近辺で移動販売をやったところ、警察の方が結構、ほかの飲食店の方からの通報で、警察の方が、飲食店に見えないところに出したんですけども、とりあえず、警察の方がすぐ来て、いや保健所で許可をもらっています、そのときは道路交通法というのは全然知らないで、そのままずっときて逮捕されるところまでいきました、中央区でもどこでも。なにせ売れないところには来ない。売れ出すと警察が来る。どこかの飲食店ないし、誰かが電話をかけて通報。その騒ぎでずっと今まできているんですけど。

それから、車でできなくなるなと思って、たまたま知り合いのお弁当屋さん、きょうもいらしていますけれども、私と一緒に来てくれた、呉服さんという方が一番最初に行商というのをやったらどうだというのがヒントで始めたんです。そうすると、行商で動いて歩いていけば、警察の方は大丈夫だなということで今まで来たんですけども。

3年前、さっきドリー夢さんも言っていましたけれども、保健所のほうからかなり強硬な悪い行商人がいるということで、私も保健所に相談に行きました。そのままお弁当放置で、トラックで運んで、無人で置いていく行商人もいましたし、うちは保健所に従ったことは、お店もその当時はまだ中央区にありましたから、お店も目黒区にもあるし、保健所の言うことはもう衛生面でも気を使って、ずっとここまできて、ここ最近、また行商人のルールを守って、随分、行商がいたんですけども、今、行商をやっているのは4コースしかありません。

あとは、ドリー夢さんもランチネットさんも言っていたように、店舗を借りて商売するんですけども、やっぱり採算が取れません。昼間だけでお弁当を100個ちょい売って、東京都の中央区や港区で家賃を払っていくと赤字ですよ、もう当然。500円では売れないお弁当ですよ。値段を上げなければ、ちょっと家賃も出ないし、人件費も出てきませんのが現状です。

車で販売、ビルの中、敷地を借りての販売も一生懸命努力しました。もう行商は雨風に打たれて、行商人もやるのが嫌なのはわかっています。雨の日には雨に打たれ、風の強いときにはお弁当を入れられない。いろいろなルールがあって、今はそこにいきついているところですけども。

まず、僕の目についたのは、行商人で外国人がいることです。外国人がもう全くルールを守ってくれない。何を言っても言うことを聞いてくれない。これは保健所の人にも言っておりますし、言うことはたくさんあるんですけど、一応、ルールを守ること、行商人にはそれは口を酸っぱくなるほど言っています。お客さんが来たらとまっても、あとは動きなさい。保冷剤を今までの3倍入れなさい。お弁当が、今、重視

されているのは衛生面だから、それはもうみんなに口が酸っぱくなるほど、全員に言
ってあります。

うちもやっぱり従業員がいるんですよ。約45人くらいいるんですよね。行商がな
くなると、少ないんですけども、毎日行商を続けて、毎日同じ人じゃないんですよ。
きょうは違う人、違う人で。同じコースでやっているところはありますけれども、行
商でも昔ほど今は売れていません。このマスコミの騒ぎで、テレビでも報道され、行
商のお弁当は不良品だと、菌があると。どうしても、何もしないで朝につくって、お
昼になって持っていけば、菌がふえるのはもう当然だと思います。

【大屋部会長】 山口さん、恐縮ですが、この辺でまとめていただけますか。

【洋食富久美】 とりあえず、僕が言いたかったことはもうドリー夢さんとランチ
ネットさんが全部言ってくれましたから、この辺で終わりたいと思います。何か質問
がありましたら、どうぞお願いします。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

それでは、山口様に対する質問をお願いいたします。

【田中委員】 田中です。こちらの配付されたところの用紙では、お弁当製造後に
24度の部屋で保管するということが書かれているんですけども、加熱調理等々を
した後に、この部屋で冷却をするというふうな仕組みにしているんですか。

【洋食富久美】 そうです。つくった場所と、つくり終えてから、東京都の方も見
に来られていましたけれども、その部屋にはちゃんと冷やして、シャッターを閉め
て、ちゃんと保管する場所があります。

【田中委員】 保管スペースがあるということですね。この辺の温度の履歴とかを、
実際にお弁当の温度とかを図って、測定されたことがありますか。

【洋食富久美】 あります。一応、エアコンなんですけれども、もう温度を18度
に設定して、かなり入っても寒い状態ですね。それをその周りから、ふたが閉まって
いれば扇風機も大丈夫だと思って、扇風機も3台用意して、常時冷機が行くようには
してあります。その間に保冷剤も入れちゃいます。前は入れていなかったんですけども、
この夏場に関して、ちょっと猛暑が長く続いたもので、保冷剤だけは今までの
3倍使っています。それも特殊な保冷剤で、よく安いのを1個入れて冷やすのではな
く、長いやつで入れています。

【田中委員】 お弁当の直接の品温と申しますか、ご飯の温度とかおかずの温度と
かというのは測られたことはありますか、そういう状態の。

【洋食富久美】 ごめんなさい、そこまではしたことはありません。

【田中委員】 雰囲気のことですね。

【洋食富久美】 そうです。

【田中委員】 わかりました。

【大屋部会長】 ほかにございませんか。

【岩田委員】 同じことを質問して申しわけないですが、製造設備は許可をお宅で
はおとりになっていらっしゃるんですか。

【洋食富久美】 それはもう、取らないとお弁当はつくれないので、飲食店もここ
1年くらい前に。だから、営業許可とお弁当をつくる許可は両方とっています。

【岩田委員】 ワンコインのお弁当が安いとおっしゃいましたが、牛丼が280円ですとかが広まっているんですけれども、それとの関連はどう思いますか。

【洋食富久美】 いや、もうそれ以上下げちゃうと、うちは経営がやっていけないんで、500円は切らないようにはやっています。

【岩田委員】 ありがとうございます。

【戸部委員】 どうもありがとうございます。従業員の方が45名いらっしゃるというふうに先ほど伺いましたんですけれども、その皆さんの食品衛生面の教育だとか、あるいは教育だけではなくて、お弁当を販売していらっしゃる現場で、教育内容が守られているかどうかとか、ご自身で確認に行かれたりとか、そういうことはありますか。

【洋食富久美】 それはお店に帰ってきてから、その日の行商人は行商人だけでミーティングをするんですよ。そのときに、とりあえず、今日どういうことがあった、どういう、例えば、お弁当が残りますよね。残ったときに、今、行商をやっているところは警察がすごいんですよ。わけもわからず、毎日、通報通報。もう行商に行くのが、売りに行く人もいやがるんですよ。それを我慢してやってくれるから、その分、ミーティングは毎日です。

それと、手洗いは、前に言われたように、もう本当に3倍4倍。あと、ビニール手袋、使い捨ての手袋がありますね、あれはもう本当に3倍ですね、今まで使っていた以上に仕入れをしています。

つくるときも、表は開けない、閉めて。そして、扇風機はだめ。風に当たると菌が発生するから。エアコンでお弁当を冷ましてから、ご飯が冷めてから、ふたをしるということはくれぐれも、自分もつくっていますから言います。

【戸部委員】 ありがとうございます。行商に行かれる方の衛生面の教育ということはどうでしょうか。

【洋食富久美】 それも同じです。行く前と帰り、必ず動きなさい、保冷剤は絶対、溶けちゃいますけれどもね、どうしても、時間が長いものですから。車に移動していく販売、それから、行商人に引き渡すときに、お弁当を売ると同時に。

でも、12時ちょい過ぎでお弁当はもう完売してなくなっちゃいますから、1時過ぎ2時過ぎまでお弁当を販売していませんから、その辺は菌が発生していて4時間、夕方になって食べるという方はいらっしゃらないと思いますから。

一応、一生懸命皆さんに言っているつもりなんですけれども、それは守られていると思います。手洗いも十分できていると思います。

【大屋部会長】 ほかにございますでしょうか。

【岩田委員】 もう一つだけ、すみません。簡潔に終わりにします。社長の情報力だと、外国人の営業されている方は何割くらい、皆さんが営業されているところで。何社くらいとか、何人くらいとか……。

【洋食富久美】 5、6社じゃないですか。だけど、半分以上だと思います。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

ないようでしたら、山口さん、どうもありがとうございます。

【洋食富久美】 どうもよろしく申し上げます。

【大屋部会長】 それでは、改めてではございますが、ただいまご説明いただきましたお三人の方には、ご多忙中にもかかわらず、当部会にご出席いただきまして、貴重なご意見、説明をいただきましたことを、委員の皆さんとともに厚く御礼を申し上げます。どうもありがとうございました。

それでは、続いて、議事を進めさせていただきます。

議事（２）弁当等に関する食品販売の規制の在り方について、事務局の説明をお願いいたします。

【平規格基準係長】 規格基準係の平と申します。座らせていただきます。

私のほうからは、前回、皆様方からいただいた意見を踏まえまして、弁当行商の販売実態を踏まえまして規制のあり方（案）につきまして、問題点及び解決に向けた対応案について整理いたしましたので、ご説明いたします。

それでは、資料１をごらんください。

まず、行商用の弁当の製造施設についてです。製造時における細菌検査の不適合率は33.7%という結果でした。この結果を比較するため、参考として、東京都全体で実施した細菌検査結果についてまとめましたので、お手数ですが、別紙１の資料をごらんください。

別紙１のこちらの資料は、東京都で過去３年間に実施した、行商用以外の弁当の細菌検査結果になります。３年間で総計7,040検体中、不良が381検体、要注意が387検体ありまして、合わせた数としまして、不適合率は10.9%という結果になりました。このことから、行商用の弁当の製造施設は、通常の弁当施設と比べ、相対的に衛生水準が低かったということが言えると思います。

資料１に戻っていただきまして、実態調査を踏まえまして現状についてですが、左側の点線枠内が、前回お示しした検査結果から、中心となります、一般的な衛生管理、放冷時の管理、盛付時の衛生管理について、改めて示させていただいたものになります。

資料の右側上段では、弁当の一般的な調理工程について、簡単に記載させていただきました。大きく分けまして、原材料の受入・保管から、洗浄・カットまでが非清潔作業区域、いわゆる汚染区域ということで行う作業。その後、加熱処理から、放冷、盛付までが清潔作業区域で行う作業ということになります。

今回実施しました行商弁当の製造施設における実態調査から判明した問題点につきましてまとめますと、その下の資料の右側の中段に記載したとおり、大きく４点にまとめられます。

まず、１点目としましては、衛生管理マニュアルがなく、検食や自主検査を実施していない施設が多くありまして、国から出されております「弁当及びそだいの衛生規範」に基づく一般的な衛生管理が徹底されていない状況がありました。

なお、検食とは、万が一、食中毒等の事故が発生した場合、原因究明のために調理した弁当類を保存しておく、検査用の保存食のことです。

次に、２点目としましては、専用の放冷区画を設けている施設は少なく、約３割の施設が作業区域外である客席で弁当を放冷していることです。

３点目としましては、４割の施設が室温で放冷しており、そのときの弁当の平均温

度は30度を超えていました。そういうことで、放冷時の温度管理が徹底されていないという状況でございます。

最後の4点目としましては、弁当の盛りつけは、二次汚染を防止するために、調理場内の清潔作業区域で行う必要がありますが、26%の施設が客席で盛付を行い、22%の施設が手袋を着用していないということでございました。

こうした問題の解決に向けた対応としましては、行商弁当の製造施設は、その場で提供する、いわゆる一般飲食店の調理施設以上の衛生管理が求められます。このため、「弁当及びそごいの衛生規範」に基づく衛生管理の徹底を指導する必要があると考えます。

このことから、具体的な対応案としましては、弁当施設に対する監視指導の徹底等について通知を発出し、衛生管理の向上を図る必要があると考えております。

次に、裏面をごらんください。

続きまして、次は弁当行商人についてです。

実態調査を踏まえました現状につきましては、資料の左側の点線枠内が、前回お示しした調査結果から、中心となる事項について、改めて示させていただいたものです。

今回実施した実態調査から判明した問題点につきましては、資料の右側の上段に記載したとおりにまとめられます。

まず、販売の実態から判明した問題として、1点目は、行商人の約6割が運搬に自動車を使用しており、また、路上の特定の場所に台車等を置いて陳列販売するなど、半数が固定化した営業形態となっており、この販売形態は既にもう行商とは異なる営業形態となっていることです。

2点目としましては、いまだに行商人の15%が無届、37%が不適正表示で弁当を販売しており、行商は移動販売であるがゆえに、責任の所在が不明確になりやすいということです。

3点目は、先ほど説明したとおり、行商用弁当は、製造段階から細菌検査の不適合率が高いことから、製造から販売まで一貫した監視指導が重要となりますが、不特定多数に対し、屋外で広域かつスポット的に販売された場合、適切な監視指導が困難になることが考えられます。

次に、衛生上の問題としまして、1点目は、行商人の約6割が保冷容器ではない、衣装ケースなどの運搬容器を使用しておりまして、約半数がふたを開けた状態で販売するなど、弁当の取り扱いに対する温度管理が不十分であったことです。

2点目は、現行の衛生基準には、温度管理に係る設備規定や一定の食品衛生の知識を担保する資格要件が設けられていないことです。

今回の実態調査では、行商人の約8割が食品衛生責任者の資格を有しておりませんでした。

なお、前回、食品衛生責任者に関しまして、ご質問がありましたので、参考としまして、現在の食品衛生責任者に関する規定についてまとめておりますので、別紙2をごらんください。

こちらが食品衛生責任者についてまとめた資料となります。

食品衛生責任者は、食品衛生法第50条の規定に基づきまして、都の食品衛生法施

行条例第2条により定めました「公衆衛生上講ずべき措置の基準」により、行商を除く全ての許可施設ごとに設置する必要があります。

食品衛生責任者の主な責務としましては、食品衛生上の管理運営に当たりまして、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合、営業者に対して改善を進言し、その促進を図ることです。また、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければなりません。さらには、保健所等で開催している実務講習会等に参加し、食品衛生の最新情報を習得することが求められます。

食品衛生責任者の資格を得るためには、6時間以上の養成講習会を受講する必要がありますが、既に栄養士・調理師・製菓衛生師等の資格がある方は食品衛生責任者になることができます。

以上、補足として説明させていただきました。

なお、このたび、衣装ケース等の運搬容器の温度管理に関する設備規定を今後検討していくため、参考として、屋内、屋外における保冷効果に関する温度実験を実施しましたので、きょうは資料配付という形ではなく、その概要につきまして、スライドでご説明させていただきたいと思います。

それでは、よろしくお願ひします。

【規格基準係 東海林】 規格基準係の東海林です。私から保冷実験について説明させていただきます。では、座って説明させていただきます。

これまで実態調査から衛生上の問題点が判明しましたが、これら問題点に対応するための方策について検討するため、よく使われている運搬容器を使用した場合の保冷効果について実験を実施しています。実施期間は8月から9月、健康安全研究センターで実施しています。

では、前のスライドをごらんください。

まず、実験方法は、さまざまな容器に記録温度計と保冷剤、そして、弁当の代替品を詰めて、条件を変えた設定で経時的な温度変化を、ふたを閉めた状態で実施しております。

検討した項目は、まず一つ、弁当の販売量に関する項目です。弁当の代替品としては、あらかじめ室温で放置したセルロース製の緩衝材を使用しています。こちらの写真のように、40%容量、約半分くらいですね、もう一つが80%容量ということで、このように詰めて、ふたを閉めた状態で温度変化を調べています。

次に、屋外及び屋内に関する項目です。まず、屋外ということで、晴天時に、直射日光の当たる場所で、この写真ような状態で温度変化を調べています。逆に、屋内ではどうかというと、エアコンで28度に設定した部屋の中で温度変化を調べています。

次に、実験に使用した容器は、7種類ほど用意しています。まず、こちらのスライド左上の収去品用搬送パック、これは何かというと、保健所で収去をするときに温度管理がしっかりとできるようなバッグで、保冷性を高めた容器になります。そして、発泡スチロール容器、簡易ビニールパックという、外側が銀色のビニールバッグ、そして、プラスチックコンテナ、この4種類に加えて、合成樹脂性容器を2種類、そして、クーラーボックスを使用しています。

こちらに遮光性あり、遮光性なしとなっておりますが、遮光性ありは上の表面が半

透明ではなくて、光を通さないようになっているもの、遮光性なしは上が半透明で、光を通すような状態になっているもの。これを遮光性あり、なしとしています。

では、早速、結果に移らせていただきます。

まず、使用容器、これによる温度変化の違いを見てみます。こちらについては単純に容器による保冷効果を調べるために、28度設定の屋内で実施した結果を比べていきます。結果からわかるように、容器の種類によって差が出ているのがわかります。例えば、保健所の収去で使うような収去用バッグだと12、13度で収まっているものが、このビニールパックだと約20度と、10度以上離れている。何が言いたいかというと、容器によって保冷効果が大きく違ってくるというのがわかります。

次に、詰め込み量による温度変化の違いになります。こちらのグラフの実線が80%、破線が40%になります。今回はビニールパック、プラスチックコンテナ、発泡スチロール容器、収去品用バッグを見てみますが、いずれの場合も詰め込む量が少ないほど保冷効果が高いというのがわかります。当然の結果ですけれども、容器内に詰め込む量、熱量の問題になりますが、量が少ないほど保冷効果が高いということがわかります。

では、最後に、屋内と屋外での温度変化の違いです。これは実線が屋外、破線が屋内になります。見てのとおり、やはり屋外と屋内で顕著な違いが確認できます。こちらは発泡スチロール容器とプラスチックコンテナ、簡易ビニールパック、収去品用バッグの四つについて比べています。

まず、屋内に設置した場合はどうかというと、全て25度以下に収まっています。それに対して、屋外に設置した場合はどうかというと、収去用バッグが17、18度とかなり低くなっているのですが、ほかの容器については実に35度を超えている。ビニールパックのように保冷効果が低いものだと45度近くになっているということで、屋外と屋内によってかなり差が出てくるのがわかります。

次に、残りのクーラーボックス、衣装ケースについて見ると、こちらのようなグラフになります。やはり先ほどと同じように、屋外と屋内で顕著な差が出ています。やはり屋内に置いたものは全て25度以下に収まっているのですが、屋外に置いたものだとやはり高い温度で、全て40度以上になっています。

特に、合成樹脂性容器を見てみると、遮光性のある、なしで特に顕著な差が出ています。遮光性のある場合は50度近くまで上がっているのに対し、遮光性なしの場合は実に70度近い温度まで上がっています。このように、遮光性の有無でも容器の温度に大きな違いが見られるというのも一つの要因となっています。

では、これらの原因は一体なぜこういった結果になっているかについて調べたのが、このスライドになります。こちらについては、屋内外に設置した場合の容器の表面の温度変化になります。こちらの中央の紫の線は外気温、外の気温になります。

外気温は約32、33度から35、36度であるのに対して、容器表面の温度はどうなっているか。クーラーボックス、衣装ケース遮光性あり、なしともほぼ同じような温度になっています。しかし、表面温度を見てみると、40度から50度と、10度から15度以上高い温度になっています。

参考までに、28度設定に設置した場合の容器の表面温度を見ると、おおむね25、

26度と、大体表面温度が設定温度よりも低い結果となっています。

これらの結果から言えることはどういったことかというところ、こういった容器内の温度というのは、外気温だけではなくて、直射日光等によって容器が暖められて、この熱が容器内に伝わることで容器内の温度が上昇する。そして、遮光性の有無で大きな差が出ましたが、これは日光が容器内部、これを直接暖めることであればどの差が出るということが原因と考えられます。

これらの結果から、屋外に設置した場合は、外気温だけでなく、直射日光による放射熱だとか、さらに道路からの反射熱、アスファルトの照り返しですね、これら要因の影響を受けることがわかりました。

では、結果についてまとめさせていただきます。

第一に使用容器についてです。これは容器の材質等によって保冷効果に違いが出るということがわかります。そして、第二に販売量、容器に詰める量ですね。これらが少ないほど、保冷効果が高いことがわかりました。そして、第三、これが顕著に出ている重要な点だと思いますが、屋外及び屋内に関する項目です。屋内に設置した場合はいずれの場合も25度以下に保たれていましたが、屋外の場合は外気温よりも高い温度になる。これは何故かというところ、屋外の場合は外気温だけではなく、直射日光による放射熱、道路からの照り返し等、反射熱、さまざまな影響を受けるため、低温管理がやはり難しいということが示されたと思います。

以上です

【平規格基準係長】 ありがとうございます。

この度実施した運搬容器の保冷効果に関する温度実験を見ていただきました。

それでは、資料1にまた戻っていただきまして、これら問題点を踏まえまして問題の解決に向けた対応案ですが、先ほど説明いたしました問題点を大きくまとめますと、資料の右側の下段に示したとおり、屋外かつ施設を有しない移動販売である弁当行商につきましては、温度管理の不備等の衛生上の問題があること、また、実態を把握しづらく、責任の所在が不明確になることが挙げられます。

よって、先ほど、スライドで見ていただきましたとおり、屋外での販売は屋内販売に比べリスクが高いということから、できる限りビルの中など屋内での営業に推奨するとともに、人力による移動販売につきましては、販売形態に応じた設備要件、人的要件、その他条件等を備えた制度設計とする必要があると考えております。

なお、具体的な対応案につきましては、説明が重複いたしますので、次の資料2、論点の整理で詳しくご説明いたします。

以上が資料1についての説明になります。

それでは、続きまして、資料2をごらんください。

資料1を踏まえまして、論点を整理いたしますと、資料の左側に実態調査から判明した問題、右側にそれに対応した問題解決に向けた対応案を記載しております。

問題解決に向けた具体的な対応案についてですが、まず行商用弁当の製造施設に対しましては、「弁当及びそだいの衛生規範」に基づく衛生管理の徹底を指導する必要があるため、監視指導を強化するための通知を発出し、弁当製造施設の衛生管理の向上を図っていく必要があると考えております。

次に、弁当行商人に対しましては、実態調査の結果や、先ほど見ていただきましたスライドでの温度実験から見て、屋外販売は屋内販売に比べ潜在的なリスクが非常に高いことから、まずは店舗の施設基準を衛生上支障のない範囲で見直し、できる限り屋内での販売形態に推奨していくということが必要と考えております。

次に、やむを得ず、屋外で人力により移動販売する場合につきましては、販売時の温度と時間の管理が重要であることから、ハード面やソフト面を補強することにより、リスクの低減を図るために必要な設備要件を設定する必要があると考えております。

具体的には、弁当の温度管理に必要な保冷容器、保冷剤、運搬容器、運搬用具などを具備させまして、それを審査する設備要件や、衛生知識を担保するのに必要な食品衛生責任者のような人的要件を設定することが挙げられます。

最後に、その他の条件としてですが、現状の弁当行商と自動車利用の販売形態につきまして、資料を作成しましたので、別紙3をごらんください。

別紙3の資料の右側の点線枠内につきましては、前回、自動車の使用に関しましてお示しした実態調査と細菌検査から判明した事項について、改めて示させていただいているものです。

現在の弁当行商と自動車による販売経路は、資料の左側にイラストで示したとおり、四つのタイプに分類されます。

①は製造場所から、リヤカーや台車などを用い、目的地まで人力により運搬して販売するタイプ。②は製造場所から、法的に規制がない一般車両を用いまして、特定の場所に弁当を配送し、そこからリヤカーや台車などに積みかえ、目的地まで人力により運搬して販売するタイプ。③は、方法は②と同様ですが、弁当の配送には営業許可を取得した自動車を使用するタイプ。以上三つが現在ある弁当行商のスタイルとなります。

④はいわゆる自動車営業で、営業許可を取得した自動車から、直接、消費者へ販売する形態ということになります。

以上が現状の弁当行商と自動車による販売形態となります。

これを踏まえていただきまして、資料2に戻っていただき、最後にその他の条件としまして、弁当行商は非常に実態が把握しづらく、責任の所在が不明確になりやすいことから、例えば、弁当行商は製造段階から細菌検査の結果がよくないことから、出店エリアの範囲につきましては、製造施設を拠点として、そこから売り歩ける範囲内で速やかに販売していただくということで、先ほど説明した別紙3の①とする。

次に、例えば、自動車による弁当の運搬につきましては、大量の詰め込みや弁当の追加補充、運搬用具や人の持ち運びができてまして、販売量や時間の制限がなく、流通経路も複雑化する状況があることから、既存の自動車営業との線引きを明確にするため、運搬に自動車を併用する販売につきましては、人力による移動販売ではなく、自動車営業による販売とするということで、別紙3の④とするということです。

したがって、②と③については、不可としたいというところを提案させていただきます。

そうすることによって、店舗販売、自動車販売、人力による販売と、それぞれの販売形態に応じた業態を明確にし、食中毒発生時のトレースや行政における監視指導が

確実にできるよう、弁当の製造から販売まで一貫した誰もがわかりやすいシンプルな仕組みとする方法が考えられます。

本日は、今回示させていただきました問題解決に向けた具体的な対応案や、今、説明しました、その他の条件として提案した例示につきまして、ご討議いただければと思います。

以上で資料の説明を終わらせていただきます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ただいま、弁当に係る実態調査、あるいは弁当そのものの衛生試験、そして、そこから浮かび上がってきた問題点、そして、またそれに対する解決策ということで、資料1、資料2によって説明いただきました。

このうち、逐次、その検討をいただきたいと思いますが、まず資料2の、言ってみれば、上段のほうですね、行商弁当の製造設備における課題及び対応策について、ご意見、ご質問のある方はどうぞ。

【稲泉委員】 稲泉です。確認と質問をそれぞれ1件させてもらいたいと思います。

弁当製造施設に対する監視指導の強化ということで、監視指導を強化するための通知を発出し、弁当製造施設の衛生管理の向上を図っていくということでありますがこの監視指導というのは、この文面からいくと、製造施設内部の方が監視指導するというイメージで、外部からの監視をするという意味じゃないということによろしいのかということと、質問ですが、この通知を発出しとありますけれども、現時点でこの通知の内容が気になる場所でありまして、どんなイメージの通知になるのかなというのを概要などが、わかれば教えていただきたいと思います。

【平規格基準係長】 説明がちょっと足りなかったと思いますが、こちらの通知は行政、いわゆる保健所に対して現場で監視員が、通常年に1回2回立ち入る際の監視指導を強化していくための通知ということになります。

内容につきましては資料1を見ていただきまして、左側に結果を踏まえた現状の中に、いわゆる一般的な衛生管理の実施率が非常に低いということで、国から示されております、「弁当及びそだいの衛生規範」の中に弁当をつくっていく上で必要な衛生管理について定められている事項があります。それらについて、今回実施した問題点の中から、温度管理に関するところ、検食、手洗い、自主的な衛生管理、そういったところを中心に指導していきたいと考えております。

「弁当及びそだいの衛生規範」につきましては、参考資料4ということで、今回示させていただいております。内容が多岐にわたっておりますので、一つ一つ説明していく時間はありませんが、この衛生規範を踏まえた通知という形になります。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

【田中委員】 今の質問と少し関連しますけれども、製造現場というのは、当然、先ほど、岩田委員がお話しされていたように、営業許認可というところで、製造許可を出しているわけですから、そこに対しての前提がありまして、その中で製造マニュアルとか、設備とかの基準があるわけですから、その前提があるということで、理解してよろしいわけですね。

それをベースとして日常の管理とか日常の運用とかを含めて、監視通達をして、先ほどおっしゃられた保健所さんのほうから現場の監視員が出向くと、そういう認識でよろしいのでしょうか。

【平規格基準係長】 大きくはそういうことでございます。ただ、衛生管理につきましては、努力規定というところもございますので、最低限、温度管理に関する記録とか、できるところからやっていただくということと、あと施設面につきましては、許可というのは最低限の施設基準のものでありますから、それ以上の清潔な作業区域であるとか、そういったところはソフト面で対応できるよう指導していくというイメージでございます。

【大屋部会長】 ほかにございますでしょうか。お願いします。

【岩田委員】 1回目の審議会のときに、いろいろな状況の方をお呼びするというお話だったんですけども、今日は参考にお招きした社長さんたちは、私から見ると同じタイプの、製造箇所は、ご自分が営業しているところの施設は、その区の保健所から許可をいただいて、それで行商に出ていると。そういう方々だけだったと思いますが、営業許可を取らないで、届出だけでやっていらっしゃる方の問題は全然触れていないんですけども、それはどう、この問題解決に向けた対応策のところでおられるのでしょうか。

【田崎食品監視課長】 実際に調査をしたところ、ご自分でお弁当をつくられて、現場に出向いて、売られている方が、ほとんどでございました。お弁当を他の製造事業者の方から購入して各区内の販売現場に持っていくという方は、ほとんどいらっしゃらない現状でした。ここに来ていただいた三方の販売形態、あるいは製造形態が主流ということでございます。実際、弁当を作らず、販売しているものを購入して売っていらっしゃる方々は実際には4人しかいませんでした。

【岩田委員】 ちょっと異議を申し上げたいんですが、外国の方が何人かいらっしゃるというお話がありましたし、私も実際中央区とか、江東区で外国の方がご自分の出身地の料理を売っている現場を見ております。何人いるとかお名前とか、そういうのは把握しておりませんが、そういう方は今の概念の中に入らないんじゃないかと。つまり問題解決に向けた対応案の中に入ってこないんじゃないかと思うんですけども、どう考えておられますでしょうか。

【田崎食品監視課長】 販売している方の中に、外国人の方は雇われており、雇い主は製造業者の方です。販売の任を受けて現場に運んで販売されている外国人の方、あるいは日本人の方が見られていますので、販売形態、いわゆる製造形態から販売形態のセットで事業を行っているわけです。製造販売という点では内容的には同じ形態というふうにみなしております。

【大屋部会長】 よろしいですか。ほかにございますか。

【戸部委員】 製造施設の基準の話と、ちょっともしかするとずれるかもしれないんですけども、先ほどご説明いただいたときに、市原さんのお話の中で、販売地の保健所と製造場所の管轄している保健所とで規格基準が違うというようなお話があったんですが、その辺のなぜそれが違うのかというのが、もしわかれば教えてください。

【平規格基準係長】 基準というのは指導のための基準ということで、各特別区が

管内の製造施設、販売施設に対する指導の目安として、基準を定めているということで、若干異なっているという現状がございます。

今回行った検査につきましては、先ほどから説明しております、国の「弁当及びそうざいの衛生規範」、こちらに抵触するものを不良という形で、判断基準を全国統一的なところで見て判定をしているということでございます。

【戸部委員】 状況はわかったんですが、ただ、実際に売られている現場を見て、それが規制がかかるときにはやっぱりその場所によって違うというのは、売られる方も戸惑われるでしょうし、買う側の消費者としてもそういうことを知ると、やっぱりどうなのかしらと思うんですが。そのあたりは。

今、監視指導の観点で、それぞれで決めているということなんですが、具体的にどんなことが違っているのか教えてください。

【有限社ランチサービスネットワーク】 僕が説明できますけれども。

【大屋部会長】 ちょっとお待ちください。恐縮ですが、オブザーバーの方はあくまでオブザーバーということでお願いいたします。ここで発言したいというお気持ちはわかりますが、ここでの発言は委員に限ります。大変恐縮でございますが、ご協力をお願いいたします。

【有限社ランチサービスネットワーク】 彼女の質問に答えられるかなと。

【大屋部会長】 オブザーバーの方は、御協力よろしく申し上げます。

【平規格基準係長】 例えば、中央区の例で申しわけないですけども、中央区の基準ですと、大腸菌群の判定ですが、都では1000のところ、300ということで、若干厳しめに基準を設けているというところがございます。

【田崎食品監視課長】 補足ですけども、今回の調査についてはご指摘のあったとおり、各地域で行商販売されている弁当を検査をさせていただきました。これは基本的に「弁当及びそうざいの衛生規範」にのっとりた基準を使って判定しています。今回の調査手法は統一しています。同じ条件で検査をした結果ということでございます。

【戸部委員】 わかりました。今回の検査も基準というのはフラットなというのもわかりました。例えば、大腸菌群の基準が中央区は300と。そうしたら300と1,000の違いの意味というか、そこがちょっとよくわからないというか、全部1,000じゃなくて、なぜ300にならないといけないのか。あるいはそれだったらこの区も300でもいいのかなと。その辺が。その根拠というか妥当性がよくわからない。例えば、中央区で売られているお弁当は少し生ものが多いとか、そういうのであればなるほどなと思うんですが、そういうことがないのであれば、ちょっと納得できないというか、ちょっとわかりません。

【平規格基準係長】 それぞれの区の考え方で、監視指導計画の中で、全ての施設に関して監視指導というのはなかなか難しいということで、こうした基準値を設けることによって、比較的リスクの高い施設を抽出して、指導していく、効率的に行っていくという部分がありますので、違いが出ているということだろうと思います。

【戸部委員】 わかりました。

【大屋部会長】 どうぞ。

【鈴木委員】 先ほどの説明ではお昼に食べ終わることを想定されているということでしたけれども、食品表示のほうでは製造後何時間という基準は設けているのでしょうか。

【田崎食品監視課長】 「弁当そうざい衛生規範」では、製造から喫食まで概ね4時間と示されています。

【鈴木委員】 わかりました。

【大屋部会長】 ほかにございますか。どうぞ。

【岩田委員】 この辺を見ていますと、問題解決に向けて行商が基準を厳しくして残していくと。そういうふう読み取れるんですけども。残していった場合、例えば、コンビニさんとか、そういう衛生管理をきちんとやっていらっしゃる方が今いらっしゃるから出てくるとか、そういうことじゃなくて、そういうことを既に解決した添加剤だとか、いろいろなことを駆使して、もう衛生上の問題はないよというような業者さんがコストだとか、営業成績を上げるために路上に算入してくるといようなことも、昭和28年のころはなかったと思いますけれども。現在オリンピックを前にして、いろいろな角度から考えなきゃいけないということになると、規模が大きくて、衛生管理を全くリスクとして感じさせないような業者さんが出てきたときに、それでいいのかという感じがちょっとするんですけども。

【大屋部会長】 今、資料では上段の方ということで、岩田委員の発言は下段のほうに入るかと思います。岩田委員の質問は、議論がそちらに移った後でお願いします。

【岩田委員】 すみません。

【大屋部会長】 これで上段の方の質問はよろしいですか。

それでは、引き続きまして、行商弁当における課題及び対応について、ご質問をお願いします。最初に先ほどのご質問についてお答え願います。

【平規格基準係長】 今回示させていただいている基準案につきましては、先ほど申しましたが、屋外はやはりリスクが高いので、できるだけ屋内で、まずは販売するように施設基準等を見直して推奨していくこと。事務局としましては、現在行われています屋外の弁当行商につきましては、直ちに全てを禁止させるまでのエビデンスがなかったという状況がありますので、それにつきましては、温度管理がきちんとできるような、先ほど実験で見ていただいたように、保冷容器であるとか保冷剤とか温度計とかを具備させ、製造施設から販売終了まで一貫した温度管理ができる仕組みの規定をしていきたいということでございます。

ですから、店舗販売の場合と、自動車における販売と、人力における販売といった、それぞれ違った業態につきまして、その温度管理につきましては、同じような衛生レベルを維持できる基準を設定していきたいということでございます

【大屋部会長】 改めてこちらの下段のほうは1) 2) と、それからその下に①②とたくさんの提案がございます。質問をどうぞお願いいたします。

【田中委員】 先ほど、すみません、岩田委員がおっしゃっていましたがけれども、まず自分が製販一体で、生産販売を一体化してやっているというところでトレーサビリティがとれる、履歴がとれるということが最低必要なんじゃないかなと、1回目と2回目のずっとお話を聞いて思いました。

というのは、わからないところというのではないと思うのですが、つくらずにそれを仕入れて売るといふ行為というのは岩田委員がおっしゃるとおり、どこでつくってどういう経路を通ってきたというのがわかりませんから、何か事が起こったときに、解明のしようがないということが1点ですね。

それともう一つは、対面販売なので法令上製造者というところの販売者の記載がないんですけれども、その辺を何らかの形で明らかにしていくような方策があれば、もう少しみんながというか、安心して、ひょっとすると継続できるというお話にもなるのかなというふうに思いましたけれども。

以上です。

【大屋部会長】 事務局のほうで対面販売等、トレーサビリティという、考え方について、お答えないしは、説明をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 対面販売とは基本的に行商であっても、固定店舗であっても対面販売になります。

資料の別紙3を改めてごらんになっていただけますか。今、委員のほうからお話がありましたけれども、これをご覧になっていただくとわかりますが。現在の行商販売というのが、今、条例で考えている行商とはちょっと違う業態であるということが各委員の方で認識されたと思います。1番を見ていただくと、行商届を持った販売者が一定の条件をきちんと具備した上で販売する形態です。

それから、2、3番を飛ばして4番目の販売形態につきましては、これは既に食料品等販売業という許可があつてお弁当を販売する形です。これは都内一円販売可能という形で。これも許可の施設でございますので、製造者場所から直接製造者がそのまま販売をしていくといったところで、非常にわかりやすい。これは消費者の方から見ても、我々から見ても、トレースしやすい形態と思います。

一方で、2番3番という形になりますと、これが複雑になります。まず、一般車両で弁当を運搬されている実態がございます。一般車両からさらに弁当をリヤカーや台車に積みかえて、目的地に向かわせるという販売方法です。それから食料品販売業の下の3番、これは許可がある施設、事務所でございますけれども、食料品販売業の許可がある施設や車と同じでございます。これも許可は持っておりますけれども、他の自治体から都内に搬入して、そこでまたさらに積みかえを行った上で、各出店地に行く販売方法です。右のグラフを見ていただきますと、実際の積みかえ等の作業も含めていくと、車での移行時間というのが、比較的長くなっているという現状でございます。

結論として、資料2をごらんになっていただきますと、2)の②その他の条件として、人力による移動販売については、衛生確保に必要な条件ということで、その他の条件で、複雑な流通経路を経ないで、弁当の製造から販売まで一貫した誰もがわかりやすいシンプルな仕組みとしたいというところで、これで衛生上の担保可能と考えております。

その他、一般の方がどこの製造でつくったとか、そういったものもわかるような仕組みも今後実務的に考えていかななくてはならないかなと考えております。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

【戸部委員】 この対応案ということで、書いてあることは非常によくわかるし、先ほどのケースごと、あるいは屋内と屋外での温度の違いとかというようなデータを見ると、売るときの体制というのが非常に大事だなというふうに思いました。先ほどのように弁当製造施設に対する監視指導の強化ということで、製造側での管理を基準として、つくられたものをやっぱり消費者の手にわたるまできちんとした取り扱いをしていただかないといけないし、やはり最後の販売というところで、温度が上がってしまって、お弁当が痛んでしまうというのはすごく困るなというふうに思いました。

実際に販売しているところを雨の日に見に行ったんですけども、雨が降るんじゃないかなと思うようなことがあって、屋根のないところで売るといのはかなりリスクが高いなと生活実感として感じたところです。

そういうこともあって、1)のところでできる限りビルの中など、屋内での販売を推奨していくということなんですが、これ非常にわかるんですけども、実際これが本当にできるのかどうかというところで課題が結構大きいのではないかなというふうに思います。

それが一つと、二つ目としてはやはり消費者がきちんとした食品の取り扱いを学んでいくという意味でも、日の当たるところでそもそも食品を取り扱うというのはよくないんだということはお弁当に限らず、何でもそうですけれども、やはりそういうことを学んでいかなければいけないと思います。

一方、そういうふうに思う反面、ビルの中で実際に本当に売れるのかなということもあるので、ちょっと、きっと食品衛生の規制だけではなくて、ほかの規制、法律との調整ということも必要になってくるので、何かここだけの議論で簡潔できるのかどうか、というふうに思いました。

【大屋部会長】 それでは事務局のほうで、説明をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 実際に路上で販売しているという行為については、例えば、道路交通法とか、いろいろな条件が重なりながら、問題になってくるケースはございます。事実そういうものはすごく多いです。ただ、ここでの議論というのはやっぱり衛生面できちんと制御していかないといけないのだなと。もちろん警察なども情報交換を行っているんですけども。それは実際に現場で発生しているトラブルであってレアケースも多い話ですので、ここでこれらの議論をちょっと進めていくのは本旨ではないと考えます。

衛生上のレベルできちんと対応していかなくちゃならんという一方で、各自治体における別問題については各自治体で対処すべき問題と考えます。

【大屋部会長】 よろしいですか。どうぞ。

【鈴木委員】 実態を把握しにくくとありますが、行商届を出すときに、主な行商をする区域のようなものは届けてはいないのでしょうか。

【平規格基準係長】 行商については主たる営業地を所管する保健所に届け出るという規定になっております。主たる場所以外に、従たる場所ということで、複数出る場合は、その場所も記載させたものを添付させて鑑札を交付するというございます。

今回の実態調査では、主たるところの届け出と、実際に営業していた場所が、大体

同じ状況であったということでもあります。

【鈴木委員】 ありがとうございます。

【大屋部会長】 お願いいたします。

【山本委員】 私が聞いていますと、やはり行商という形態は非常に難しいなというものを感じております。それで、今回の一番の案というのは、これは従来どおりの届出制を維持した上での考え方なんでしょうか。それとも許可ということを踏み込む考え方なんでしょうか。

【田崎食品監視課長】 事務局の提案でございますけれども、施設的なものではなくて、行商人に具備させるというお話をさせていただいたところでございます。一定の屋外よりも屋内が温度管理等においてよいことは誰もがわかることだと思います。

現状では、固定店舗と斟酌した自動車営業があり、行商人は届出だけでございます。いわゆる一般的な禁止をしているわけではありません。行商の届出ではなくて、一定の条件を具備していくことも、一つの方向性ではないかと事務局では考えております。

【山本委員】 その場合は考え方としては、そうすると営業許可みたいな形になってくると、かなり行商に対しては難しい問題がまだまだ含まれているんじゃないかと思えます。今までの届出にプラスこういう何か条件を付加して届け出をさせるということであれば、ある程度まだいいのかなというところがあるんですけども、許可をすることによって、何ていうんですか、法律上の許認可を受けたという判断をされていると、そこで起こった事故に関しても責任の所在というか、それのとり方が、今度の東京都そのものも、責任をとっていかなきゃいけないような形になりますよね。

これは食品衛生法の基本的な考え方としては、どちらかというとなら販売したり製造したりする人自身も責任ということになると、この場合許可制で体制にいいことなのかどうか。これは食品に限っての許可だとは思いますが、行商という形態そのものを拡大解釈する人が出てこないかということが非常に。というのは、ほかのものも販売することが可能にならないかということに危惧しておりますので、その辺についてももう少し慎重な議論が必要なのではないかなと考えております。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。おっしゃるとおり、拡大解釈というものについては一つの課題といえますか、視点であると思えます。あくまでもここで考えているのは、弁当そうざいに限るということです。それから事務局の案ということでございますけれども、許可に限るということ。それから、一定のある法的に見ればお墨づきを与えるという、そのような考え方もあるかと思えますけれども。これまで一般的に禁止をしてなかったところも今の行商届け出制度を移行させて、許可的な考え方を持った制度に移行すればということなんです。

責任の所在は今まで明確にならなかったということも一つございまして、例えば、食中毒の発生はありませんが仮に事故等が発生の場合については、食中毒調査等によって、弁当の業者の方が起こしたのか、あるいは製造元であったのか。この辺はトレサと、いわゆるさかのぼり調査も非常にやりやすくなるメリットも事務局としては感じております。その辺をきちんと今の山本委員のお話を整理しながら、慎重に対応していく必要があると考えます。

【大屋部会長】 よろしゅうございましょうか。どうぞお願いいたします。

【交告委員】 交告でございます。今、行商の範囲の問題が取り上げられたんですけども、食品衛生法等々、取締条例を見ると、行商の場合、イロハニホヘトとあって、菓子とかアイスクリームもあるんですが、弁当類と、それからさっきそうざいというふうにおっしゃったんですけども、弁当とそうざいは別の範疇になっていますので、その両方を規制対象にするかという問題。それから弁当、そうざいは措いて、弁当だけを規制、強化対象にするということになると、つまり、条例でほかのアイスクリームなんかは今のよう鑑札だけにしておいて、弁当に関してだけ許可制ということになりますと、弁当とは何かというような問題が、ひょっとすると起きてくるかもしれません。今はある程度、常識的にこういうものが弁当だろうというのはみんな思っていると思うんですけども。いろいろな弁当が出てくると、ちょっと困るかなという気がします。

埼玉県は弁当と言わないで、食料品という概念で許可制にしていますね。食料品とほかに豆腐というのもう一つ何かあったと思います。三つに分けて、弁当というのは入れていないですね。これくらい広くやっておかないと、ひょっとするとまずいかもしれません。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。今回考えているのは基本的には弁当、詰め合わせ食品です。そういった意味では、今のお話にあった弁当という概念を明確にする必要があると考えております。基本的にはリスクが高い食品だという認識がございますし、製造から販売まで一貫した管理を行うべきということをおわせ含めれば、この弁当そうざいはほかの行商の規定食品とは別に特化して扱うべきという考えでございます。

【三浦委員】 これまでもお話をさせていただきましたけれども、都区市検討会というのを4月から8月にかけて5回ほど開催をさせていただいております。食品衛生の実務担当者16名ほどで審議をして検討した結果ということで、基本的にはこの今回出されている資料にまとまっている部分ということですが、簡単にまとめについて触れさせていただきますと、弁当に係る衛生確保を図っていくためには、製造所の衛生管理を含め、販売時間や温度管理について一定の規制が必要であるという結論が出されております。また、路上等での販売は屋内販売に比べまして、リスクがありますので、できる限りビルの中など、屋内での営業に誘導する方策に加えまして、人力による移動販売につきましては、その形態に応じた設備要件、人的要件及びその他の条件を備えた制度に移行する必要があるということで、検討会としてはまとまったということで、ここに書かれている部分だと考えております。

ただ、先ほど、山本委員から出ました許可の部分については、非常に検討会でもいろいろと意見が分かれて、いずれもこれだというふうにはまとまっていないというほど、難しい問題を含んでおりますし、そのほか自動車の部分についても、なかなか意見が分かれている状況でもありますので、非常に難しいという部分もありまして、本検討部会それから審議会の中の間の方の方向性も踏まえまして、実務的な部分をさらに今後都区市の中で検討していこうというところでございます。

【大屋部会長】 ちょっと恐縮ですが、今言った許可の難しさ、自動車の難しさに

ついて、例えば、どんなことが検討の中で出たのか、検討の内容を、若干、ご説明いただけますか。

【三浦委員】 行商につきましては、許可をすることで逆にやはりお墨つきを与えてしまうのではないかという、新たな懸念が生じるという部分が一つ大きな争点になってございます。

あと自動車につきましては、先ほど、シンプルな形態ということで、保健所としましては監視指導ということは本当にシンプルというのが一番いいとは思っておりますけれども、例えば、別紙3にあります③の部分につきましては、さまざまな憲法も含めた法体系からすると、許可された自動車を使用できないということが、法体系的にどうなるかという部分については、ちょっと慎重な議論が必要かなというふうに思っているところでございます。

【大屋部会長】 恐れ入ります、私が検討内容を少し伺いたかったものですから、事務局からの説明はいりません。

ほかにございますか。

【稲泉委員】 稲泉です。この資料2の文書ですが、言いたいことは全て納得して分かりますが、先ほどの、届出から許可の話もそうありますが、ここに載っていないということもあって、例えば、路上等の屋外販売から屋内での販売形態へ推進するという事の中で、できる限り、ビルの中など屋内での販売に推進していくと、書いてありますが、今の状況の検討レベルだからこういう文章にしているのか。それともこれがもう最後までこれでいって、きょうの検討資料で、これで終わりなのかと。この資料だけでは、非常に抽象的だと思います。

できる限りビルの中など、屋内の販売を推進いくといっても実際こういったビルがあるのかも含めて、この文章だけで何となく審議を踏まえましたというのは、何かさびしいなという気がするのと、弁当行商の関係の、指定エリアの範囲ということで速やかに販売が完結するよう、製造施設から売り歩ける範囲とすると、こう書いてあります。行商で実際に売り歩くところは、そういう人が少ないからこれでもいいのかもしれませんが、実際こういう場所で売っても需要があるのかなということを考えると、これもまた抽象的だなと。製造施設からの距離はどれくらいなのかとか、そういった細かいところが疑問として出てくるんじゃないかなという懸念があります。

私が聞きたいのは、これが最後の検討資料なのか、今のようにある程度抽象的で論議が必要なものについては、またこれから出てくるのか。確認させていただきたいと思います。

【田崎食品監視課長】 一定の方向性を決めるということでございますので、もう少し突っ込んだ話というのは、次回も含めてやらなくてはならないかと思っております。ただ、この販売形態を推奨していくというのは、基本的な方向性としては、例えば、先ほども申し上げたんですけれども、屋外よりはやはり屋内のほうが衛生管理、先ほどのスライドもごらんになっていただいて、それは基本的にはよい話なんですけれども。

ただ、実際に販売されている行商人の方々に対して、どのくらいの衛生管理をしていけばいいのかということについても、この資料の②のところです。トレサをできるんだと。そういう仕組みをつくるんだということです。今の段階ではこういった方向

性があるのかなと感じております。

実際に、できる限りビルの中の販売を推奨していくことにつきましては、お話をちょっと聞いた範囲では、食料品販売用の営業許可というのが、手洗いとか、あるいは区画とか、極めてというか、結構厳しいというか、条件としては厳しい条件がついているんですね。開封しない、容器包装に詰められたものについて、手で直接触れる食品ではございませんので、盛りつけとか、先ほど、ちょっと幾つか出ていた盛りつけをしているとか、焼いている、いわゆる加工している、そういうものじゃなくて、そういった食品については、一定の条件を緩和するなり、必要があると思いますけれども。

そういうビルの中に入りやすくするということについては、実はお弁当を販売している方から聞いた話なんですけれども、そういった手洗いの必置義務というのがあるので、ちょっとビルを改造するわけにいかないとか、そういった厳しい条件をどうやってクリアしていくのかという課題が残ると思いますけれども。そこら辺を少し考えながら、現実的に衛生を担保しながら、なおかつ販売で問題がないような条件を付していくことが、ちょっと今後必要なのかなということを考えております。

具体的な話については、実務担当が構築していかなきゃいけない部分がございますけれども、方向性としては今の段階ではこういった形で進めさせていただければと考えて、よろしいでしょうか。

【大屋部会長】 よろしいですか。ほかにありますか。

【山本委員】 今のご説明を聞いていますと、やや規制をゆるめる方向の話が出たような気がしたんですけれども、岩田委員なんかのご心配の路上で詰め合わせをするとか、そういうことは極力さける方向にいかないと、行商の形態を残す上ではちょっと難しいところがあると思うんです。衛生面を見ただけでも。ですから、それはやっぱり製造施設の問題ですから、ちゃんとした施設でつくっていただいたものを路上に持ってきて、温度管理をしながら販売するとか。そういう話になるんじゃないかなというふうには思いますので。路上でそういう何ていうか、調理ではないですけれども、それに似た形態のことができるというのは、私としてはちょっと考えて、問題が大きいと考えておりますので、そこは検討をしていただきたいと思います。

【田崎食品監視課長】 今の山本委員のおっしゃったとおり、いわゆる調理行為を路上で行うことは、それは基本的には食品衛生法違反になりますので、調理行為あるいはその類似行為、そういった販売行為については現状でも規制がございます。その点については規制緩和という形にはならないというふうに考えております。

【岩田委員】 私は今日の参考人のご意見を伺っていても、余り規模を拡大しないで、そこそこ経営が成り立って、従業員さんの雇用を維持していけばよろしいようなお話もあったと思います。だけど、今のような論点の整理を見ていますと、これをお墨つきをいただいた、三浦先生もおっしゃっていたけれども、規模が大きな設備がこういうことをお墨つきをもらったと思って、前にほっかほっか亭の名前を出してもいいと思うんですけれども、大きなトラックで銀座にどーんと、ここは中央区ですけれども、お弁当を持ってきまして、そこに売り子さんを用意しておいて、販売していくというようなことが実際あったわけなんですね。これは中央区の飲食業をやっておら

れる区議会議員が本社に講義をしまして、お宅ののれんに傷がつくよというようなことで、そういう範囲内で収まったんですね。ですから、そういう状況が続くということとはなかったんですけども、余り行商に対して何ていうんでしょうか、制限なしにやっていいようなことになると、そういう大きな業者さんが出てきて、日本人がやっぱり生き方にかかわる問題だと思うんですけども、そういうことが出てきたときにはやっぱり対応を考えておいていただきたいと。考えていかなきゃいかんと思います。

【田崎食品監視課長】 お墨つきの話が出ましたけれども、そういった事故、あるいは問題がないようにつくり込みは必要だと思います。

【大屋部会長】 時間がかかり迫ってまいりました。もし今日の会議でどうしても意見を出したいという方がありましたら、1、2受け付けて、それで終了したいと思います。いかがでしょうか。

【岩田委員】 じゃあ、お願いします。私は中央区の食品衛生協会にも席を置いておるんですが、会長から委員の方に実情をよく理解していただくためにということで、封書を預かってきているんです。これを委員の方にお配りをしていいかどうか、部会長のご判断をお願いしたいと思います。

【大屋部会長】 ちょっと質問を申し上げますが、趣旨はどんなことですか。その内容をお聞かせください。

【岩田委員】 実際に私もさっと見ただけなんですけれども、私宛にも着ていまして、同じものが。要するに中央区ではこういうことが起こって困っておるとか。食品衛生でも困っておるし、営業妨害というようなことでも困っている。ですから、できるだけ路上で物を販売するような習慣が、外国から多くのお客様が来るようなことを踏まえて、なくなっていったほうが望ましいというような。

【大屋部会長】 この会議体への要請文ということになるかと思いますが。岩田委員から、提出要請があったわけですが、私自身そういう経験が余りないので、判断に余ります。こういう正式会議の中で要請文を部会として受けるかどうかについて、委員の意見を頂戴いたしたいと思います。自由な立場でご発言をお願いします。

【山本委員】 通常、議論の途中で受け付けるというのはあまりない話なんじゃないかなと思うんです。我々として議論して、一定の結論が出たことを公開した上で、それに対して議論の過程も見ていますので、それを踏まえた上でパブリックコメント的な意見をいただいて、我々としてそれを受け入れて修正しなければいけないものであれば、その時点で対応するというので、いかがでしょうか。

【大屋部会長】 ありがとうございます。ほかにお願いいたします。

【田中委員】 それは岩田委員のほうで、咀嚼されて、やはりこの会議の中で発言されたほうがいい、是非、これは自分の委員としての立場でも必要だということであれば、岩田委員が代表して発言をされれば、それを皆さんでどういうふうに解釈、検討するかということで、よろしいのではないかなと思います。

【大屋部会長】 それでは、今、委員から意見があったとおり、本部会として要請文は受けられません。岩田委員にはそういった意見を委員としてご発言いただき、今後の検討に反映させてください。ここでの要請文はご遠慮いただきたいと思います。よろしくをお願いします。

ほかにございますでしょうか。

【株式会社ドリー夢デリカ】 一つ意見をよろしいでしょうか。

【大屋部会長】 オブザーバーの方には恐縮ですが、発言は控えていただきます。

【有限会社ランチサービスネットワーク】 発言させてもらいたいです。

【大屋部会長】 ほかにございますでしょうか。

(「なし」の声あり)

【大屋部会長】 ないようでしたら、本日はこれで審議を終了させていただきます。

本日の検討内容を踏まえまして、次回は中間のまとめの案ということで、事務局に作成をいただきまして、それについて検討をいただくことになろうかと思っておりますので、よろしく願いいたします。

委員の皆さんには長時間のご審議をいただきまして、ありがとうございました。これで進行を事務局へお返しします。

【田崎食品監視課長】 本日は活発なご議論ありがとうございました。本日のご意見、いっぱいいただいたんですけども、これを踏まえまして、次回には中間のまとめの案を示させていただきたいと思っております。

第3回目の検討部会につきましては、10月22日、午後2時からを予定しております。どうぞよろしく願いいたします。

それでは、これもちまして第2回検討部会を終了させていただきます。

どうもありがとうございました。

午後5時4分閉会