

平成 2 5 年度

第 3 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 2 2 日（火）午後 1 時 5 9 分～
場所：東京都庁第一本庁舎 3 3 階 特別会議室 S 1

午後 1 時 5 9 分開会

【田崎食品監視課長】 それでは、定刻前でございますが、遅参する委員を除きまして全員の先生方、委員の方がお集まりになったようですので、これから平成 25 年度第 3 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。

ちょっと座って失礼いたします。

委員の皆様におかれましては、本当にお忙しいところ、足元も悪くなりそうな天気でございますけれども、どうも誠にありがとうございます。議事に入るまでの間、進行を務めさせていただきます食品監視課長田崎でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

それでは、座って始めさせていただきます。

まず、委員の皆様の出席状況を確認させていただきます。本部会につきましては、東京都食品安全審議会規則第 6 条に基づきまして、委員の過半数の出席により開催することになっております。現在の出席委員は 8 名でございます。部会の開催定足数を満たしていることをご報告申し上げます。なお、山本委員でございますけれども、遅れて出席されるとの連絡をいただいております。

あと、本日の資料でございます。お手元の机上に配付している資料をご確認ください。まず、議事の次第、そして次に座席表がついております。さらに、委員の名簿、そして審議会関係の条例をそれぞれ 1 枚紙でお配りしております。資料といたしましては、今日の検討に使わせていただきます資料、1 から 6 の 6 セットをご用意させていただいております。そして、参考という形で、参考資料を 1 から 4 の 4 種類ございまして、こちらを机上に配らせていただいておりますけれども、いかがでございましょう、不足はございますでしょうか。

では、ないということであれば、これからの進行につきましては、大屋部会長にお願いしたいと思います。なお、ご発言の際には、手を挙げまして、挙手によりお願いいたします。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、よろしくお願い申し上げます。

【大屋部会長】 それでは、ただいまから議事に入らせていただきます。

去る 10 月 3 日でございますが、第 2 回検討部会を開催し、弁当等の販売に関する規制の在り方について皆様から意見を頂戴いたしました。そして、本日は、前回検討いただけなかった課題に関する検討と、また、本部会の親審議会に報告する予定になっております中間まとめの検討部会案を審議いただくことになっております。限られた時間の中で、効率的に議事の進行を進めてまいりたいと思いますので、皆様のご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

それでは、本日の議事の進め方について事務局から説明をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 れでは、本日の検討の進め方についてご提案させていただきます。まず、お手元の資料 1、A 3 の横判になります。一番上にあるものですね。こちらのまず検討結果の背景というのが、左側に記載があると思います。そして、その下に現状と課題と、これまでご検討していただいた内容でございます。これにあわせて、もう 1 部、資料 2 というのがございます。これは、弁当等に関する食品販売の規制の在り方について（中間のまとめ）と書いてありますけれども、

こちらのページを開いていただきますと目次というのがございます。これをごらんください。これも今のA3の資料1と連動しております、「はじめに」の下に、第1、検討の背景、それから第2、都内における弁当行商の現状と課題という形で書いております。こちらを資料1と2のこれまでの経過を踏まえて、まずこちらをご検討させていただければと考えております。その後、前回の議論を踏まえて、十分に議論できなかった部分もあろうかと思っておりますけれども、ご用意させていただいた資料の3、4、5は論点整理、それから弁当の食品販売の規制の在り方、そして改正のスキームと、改正のスキームは資料5でございますが、こちらをもとに、弁当などに関する食品販売の具体的な規制の在り方について検討をお願いしたいと考えております。この検討結果を踏まえた上で、また戻りまして、今度は資料2の中間まとめの資料1と資料2、3ですね。こちらの資料1と資料2、こちらの第3があります。目次を開いていただきますと最後に、第3、弁当に関する食品販売の規制の在り方と、こちらの資料2の次のページですね。第3と、こちら在り方について最後に検討していただくと。これまで確認した内容を、まずこの中間のまとめでチェックしていただきまして、その後、今回の最終的な論点整理を行った上で、今後の在り方についての検討を行うといった形の進め方にさせていただきたいと考えておりますが、いかがでございましょうか。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ただいま事務局から本日の検討の進め方について提案がございました。皆さん、よろしゅうございましょうか。

(「はい」の声あり)

【大屋部会長】 ありがとうございます。

それでは、本日の議事進行につきまして皆様のご了承をいただき、早速、具体的に審議に入らせていただきたいと思います。

最初に、事務局から中間まとめの検討部会案について説明をお願いいたします。

【高橋食品安全担当係長】 食品監視課食品安全担当係長の高橋でございます。

それでは、私のほうから中間まとめ検討部会案についてご説明させていただきます。使います資料は、資料1の中間まとめ検討部会案(概要)、それから資料2の中間まとめ検討部会案の本文、こちら二つを使ってご説明させていただきます。

最初に、先ほどご説明させていただきましたとおり、検討の背景、現状と課題ということで、資料1の概要に書いてあります左半分、こちらのほうをご説明させていただきます。

まず、資料1の概要をごらんください。検討の背景でございます。こちらには、現行の規制といったことで簡単にまとめてございます。弁当の製造につきましては、食品衛生法で規制されております。具体的には、飲食店営業の許可が必要でございますし、それから食品衛生責任者設置、これらの規制があります。これに対して弁当の販売につきましては、食品衛生法の許可対象の業種ではないため、都では独自に食品製造業等取締条例で許可などの規制をしてございます。大きく二つ形態がございます。一つは、食料品等販売業です。固定店舗や自動車、こういったような販売につきましては、食品製造業等取締条例に基づく許可制としまして、食品衛生責任者の設置も義

務づけております。もう一つが、行商でございます。人力による移動販売につきましては、条例に基づく届出制となっております。こちらには、食品衛生責任者の設置義務はないといった状況でございます。

本文のほうでございますけれども、第1としまして、検討の背景、こちらは2ページ以降に記載がございます。2ページ以降をごらんいただきますと、第1、検討の背景といたしまして、1、弁当等の製造（調理）、販売に関する法令の規制、（1）許可等とございます。こちらに先ほど申し上げました飲食店営業、弁当の製造をする場合は飲食店営業の許可が必要だということ。それから、食料品等販売業の許可、行商の届け出、取締条例で規制している内容が時系列で記載してございます。

2ページ目の下のほうに（2）として、施設基準と書いてございます。こちらは、それぞれ今の3業種についての施設基準を書いてございます。飲食店営業については、食品衛生法による許可業種でございますので、食品衛生法により施設基準が規定されております。許可に当たりましては、この基準を満たすことが必要だという内容となっております。

めくっていただきまして3ページ目になりますと、食料品等販売業、こちらは取締条例による許可業種でございますので、この条例の衛生基準の中で施設基準が規定されています。そして、営業許可の取得の際は、この基準を満たすことが必要であるということ。それから、行商については、このような施設基準は規定されていないといったことが記載してございます。

（3）としまして、衛生管理に関する基準でございます。こちらは、ア、イと二つに分けてございます。アとしましては、食品衛生責任者の設置ということで、弁当の製造の飲食店営業、それから弁当の販売の食料品等販売業、これらについては法律、取締条例で、それぞれ食品衛生責任者の設置が義務づけられています。一方で、行商については、食品衛生責任者の設置義務はないと記載してございます。イとしまして、食品衛生責任者の設置以外の基準でございます。一般的な衛生管理の基準となっておりますけれども、食品衛生責任者の設置以外の基準につきましては、食品衛生法で定めております管理運営基準、こちらで食品、行商人を含めた食品を取り扱う全ての営業者に適用されるものが定められております。さらに、食料品等販売業、それから行商人につきましては、取締条例で衛生基準が定められております。行商人の衛生基準について抜粋して記載しております。

4ページに移りますと、中ほどに参考としまして、飲食店営業、食料品等販売業、それから行商に関する法令の規定を一覧表にしてまとめてございます。

4ページの下の方に（4）としまして、その他の規格基準・規範が記載してあります。まず、弁当の細菌に関する規格ですとか、保存温度に関する基準というのは法令上定められておりません。このため、弁当等の衛生的な取り扱いの指針として、国から「弁当及びそうざいの衛生規範」が通知されております。この通知は、弁当の特に微生物制御を中心にした指針でございます。製造から販売まで各過程全般における取り扱いの指針となっております。この中で、施設・設備の管理から食品の取り扱い、弁当等の細菌に係る指針といったものを規定してございます。

続いて、5ページ目でございます。今申し上げました「弁当及びそうざいの衛生規

範」で示されました指針を抜粋してございます。細菌に係るもの、それから保管に係るもの、運搬に係るもの、三つでまとめてございます。

2番目としまして、弁当による食中毒発生状況。都内では、現在まで行商用弁当による食中毒の発生は認められてはいないということ。それと、行商用弁当以外の弁当が原因となった食中毒、これを東京都のもの、それから全国のものものの記載がございません。

3としまして、行商用弁当による苦情件数です。平成22年度から平成24年度の3年間、都内の保健所等に寄せられた苦情件数の記載がございます。この苦情のうち、道路の占有とか固定店舗の営業妨害、不衛生といった路上などでの営業に関するものがほとんどを占めているということを記載しております。

最後に、4点目として、オフィス街における路上弁当販売の増加に対する対応経緯ということで、平成10年ごろから都心3区の千代田区、中央区、港区のオフィス街で、弁当行商の問題が出てきたということを時系列で書いてございます。平成10年ごろからは、都心3区で弁当の立ち売りが増加したということ。それから、平成12年に取締条例を改正しまして、行商の定義を「移行しながら販売」から「人力により移行しながら販売」と改めたこと。それと、平成17年、弁当行商の無届や固定化、弁当の無表示等の問題がありまして、特別区保健所生活衛生課長会から都に対して、行商に係る問題点及び対策について検討要望があり、平成19年に「弁当類の行商に関する衛生確保について」という通知を発出して、監視指導の強化を図ってきました。そして、平成24年、特別区保健所生活衛生課長会からの要望を受けて、今回実施しました都区市検討会、そしてその検討会の中で実態調査を行い、衛生面における問題点を明確にしたと、こういった経緯を記載してございます。

以上が、第1の検討の背景という内容でございます。

続いて、第2の現状と課題です。資料1の概要をごらんください。左の下半分ほどに、現状と課題をまとめてございます。まず、弁当行商の現状としましては、3点挙げさせていただいております。1点目として、都心オフィス街でワンコイン昼食を求めるサラリーマンが増加していること。2点目として、路上における弁当行商は、特に都心部のオフィス街に集中していること。3点目として、自動車で弁当を運搬し、多数の行商人を動員して、組織的に大量の弁当を販売するなどの事業者が増加していること。

これらの現状を受けまして、路上における弁当の販売に係る課題として3点挙げさせていただいております。1点目として、弁当業者の販売形態が、本来の人力による小規模な形態と乖離していること。2点目として、屋外かつ施設を有しない移動販売は、温度管理の不備などの衛生上の問題が懸念されていること。3点目として、弁当の販売形態の違いにより許可制と届出制が存在し、規制のレベルが異なっているため、リスクに応じた規制の在り方について、制度全体の見直しが必要であること。そして、都区市検討会で実施しました実態調査について、点線の中で囲った内容でまとめてございます。

実態調査は、行商用弁当の製造施設、それから弁当行商人、これらに対する調査、それと、弁当の細菌検査に対して行っておりますが、この概要の中では、製造施設と

弁当行商人と、2点に分けて記載させていただいております。

1番目の行商用弁当の製造施設ですけれども、結果としましては、「弁当及びそうざいの衛生規範」、これに基づく一般的な衛生管理が不徹底であったといったことが言えるということです。3点ほど挙げさせておりますけれども、まず、製造時における行商用弁当の細菌検査の不適合率が33.7%、これは定量試験、それから定性試験を併せたものでございます。定量試験は細菌数、それから大腸菌群、定性試験は大腸菌、黄色ぶどう球菌、サルモネラ属菌とそれぞれ実施しております。

2点目として、専用区画を設けて放冷している施設は少なく、29%の施設が客席で弁当を放冷していたこと。

3点目として、40%の施設が室温で弁当を放冷していたこと。この際の平均温度は、30度を超えていたということでございます。

2点目の弁当行商人についてです。問題点としましては、2点ほど挙げさせていただいております。まず、温度管理の不備等の衛生上の問題があったということ。それと、屋外でスポット的に販売する業態は、実態を把握しにくく、責任の所在が不明確であったということでございます。

具体的な内容としまして、6項目挙げさせていただいております。87%が路上販売であったこと。50%が弁当を運搬容器から出して陳列販売していたこと。57%が運搬に自動車を使用していたこと。15%が無届営業であり、37%が不適正表示で販売していたこと。78%が食品衛生責任者の資格がなかったこと。61%が衣装ケースなど保冷容器でない運搬容器を使用していたこと。行商時における弁当の細菌の不適合率は36.8%であったこと。ちなみに行商行為による細菌の増加傾向を見る定量試験に着目してみますと、不適合率は製造時から販売時に12.6ポイント増加していたという実態がでございます。

そして、下に点線で小さく囲ってあります、最後に囲ってありますところに、第2回検討部会でスライドでご説明させていただきました屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する実験の結果も記載してございます。結果としましては、屋内に比べ屋外では、運搬容器内の温度が顕著に上昇していたということがわかりました。運搬容器内の温度は、28度設定の屋内では25度以下でしたが、屋外ではおおむね35度を超えていたといった状況でございます。

本文のほうになりますけれども、7ページ以降に第2として、弁当行商の現状と課題が記載してございます。7ページ、1、弁当行商の現状、2、路上における弁当の販売に係る課題、こちらは概要で説明させていただいたとおりでございます。それから、8ページ以降に実態調査。これは(1)としまして、製造から販売までの実態調査、ア、行商用弁当の製造施設に対する調査、目的から結果の概要まで。それから、9ページに行きまして、行商人に対する調査、目的から結果の概要まで。10ページには弁当の細菌検査を目的から、11ページにわたりまして結果の概要を記載しております。12ページになります、問題点を整理したものがア、イ、ウ、エ、オの5項目に分けて書いてございます。内容につきましては、概要に記載してあったところとおおむね同様の内容になっております。

そして、12ページの下半分に、4、屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する

る実験。こちらが目的から、13ページにわたりまして結果の概要となっております。これらの資料につきましては、参考資料の1から8までに、今までの検討部会でお示しさせていただいた資料という形で載せております。

私のほうからは、第1、第2のご説明は以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ただいま中間まとめの案の第1及び第2、要するに資料2でございますが、その13ページまでを、資料1の概要を含めて説明をいただきました。この内容について、皆さんからご意見、ご質問を頂戴いたしたいと思いますが、このご意見、ご質問をいただく際には、その箇所、あるいはページ数を指し示していただいで質問をいただくと、大変助かりますので、どうぞよろしく願いいたします。それでは、お願いいたします。

どうぞ。

【岩田委員】 岩田でございます。3回目になるのでしょうか。今まで伺っていますと、事務局さんとしては、路上弁当販売の条例を残そうとされているように感じるんですけど、その点は、例えば、千代田区は後でまた触れますけど、実際、路上弁当販売は現在やられてないというようなことを伺っておりますが、資料では、都心の3区において弁当販売が増加しておると、そういうような表現があるところを見ますと――それともう一つは、前回、路上販売をされている方のご意見を伺うときに質問させていただいたんですけども、人力による販売をする方がいらっしやらなかったものですから、そういう方の意見を伺えなかったわけです。その理由を事務局さんにお伺いしたら、そういう実態は非常に少ないんだと、許可をとって、遠隔地から車で運んで路上で販売している業者さんが多いんだと、そういうご回答がございました。それを伺っていますと、実態として、人力による小規模の路上販売の実態は少ないんじゃないかと、そういうのが一つ。それから、千代田区さんでは、実際にはもう、そういう現象はないわけですから、そういうふうには伺っていますので、こういう資料から千代田区さんは除かなきゃいけないと思いますし、また、将来、私は中央区におるんですが、中央区の築地が江東区さんに移る予定でございますが、市場がですね、そういうことを見ますと、特別区の課長さんたちのご意見も、江東区の今の現状とは、実際、魚の検査だとかいろんな輸入物の検査等が中央区から江東区に移るような、私は予想をしているんですけども、そういうときに課長会さんの意見も変わってくるんじゃないかと、そういうことが感じられますけれども。

それで、私が申し上げたいことは、もし、非常に実態として人力による路上販売が少ないということ、あるいはほとんどないということであれば、資料の中にそれをなくしたときの影響みたいなことも、条例から外したことも予測していただいでお話しいただけたらと思いますが。

【大屋部会長】 ちょっと私の説明が悪かったかもしれませんが、今の説明は、行商弁当の販売と法規制の現状、時代的な乖離、実態調査の結果等について、私たちが認識を共通にする、ということで説明をいただいたと思います。

今、委員が質問されたことは、その次の改正案ということで、次に説明があると思いますが、そのところでもう一度、質問していただくということでよろしゅうござい

ますか。今までの実態の捉え方、法規制の内容、時代的な乖離、そういうところの説明までだと思いますので、岩田委員には、そのこのところでもう一度、ご質問をお願いいたします。

ほかにございますでしょうか。よろしいですか。表現等も含めてよろしいでしょうか。

(「なし」の声あり)

【大屋部会長】 後ほど気がつきましたら、その場でお受けするというところにいたしまして、この中間のまとめの第1と第2の部分については、この内容で親審議会へ報告するということをご了承いただきました。

次の説明をお願いいたします。

【平規格基準係長】 規格基準係の平です。

それでは、私のほうからは資料3から5を用いまして、前回、委員の皆様方からいただきました意見を踏まえまして、中間のまとめに向けた弁当等に関する食品販売の規制の在り方(案)につきまして、再度、整理いたしましたので、ご説明いたします。

それでは、まず、資料3をごらんください。こちらは、問題解決に向けた対応案につきまして、論点整理として前回提示させていただいたものを左側に記載しております。それぞれの対応案につきましては、前回、委員からいただきました意見等を取りまとめたものを右側に記載しております。まず、行商用弁当の製造施設に対しましては、監視指導を強化するための通知を発出し、衛生管理の向上を図っていくということにつきまして了承をいただきました。

次に、弁当行商人に対しましては、まず1点目としまして、屋外販売から屋内販売での販売形態へ推奨することにつきまして、おおむね了承をいただきましたが、ビル側の受け入れ体制につきまして、今後調整が必要だという意見が出されました。2点目としましては、人力による移動販売につきましては、衛生確保のために必要な設備要件等を設定することについて、方向性としてはおおむね承いただいたと思いますが、1点目として、許可制とするならば、その定義づけや適用範囲について明確にする必要がある。2点目として、その他条件の例示で、出店エリアの範囲や自動車による運搬につきましては、もう少し議論を深める必要があるとの意見が出されたところ です。

そこで、これらの意見等を踏まえまして、改めて弁当行商人に対する対応策の案につきまして整理しましたので、資料4をごらんください。資料4は、まず、左側が前回提示させていただきました現在の弁当行商と自動車による販売経路をイラストで示したものです。①から④まで四つのタイプに分類されております。その対応策(案)につきましては、中央部分に、前回、委員から弁当の製造から販売まで一貫した衛生管理のできる仕組みということで、適切な温度管理や製販一体が原則である等が重要であるという意見をいただきまして、改めて三つにまとめさせていただきました。まず、第1としまして、屋外販売は屋内販売よりリスクが高いため、原則としてビル内など屋内の施設での販売へ誘導することです。現在あります固定店舗の施設基準をビル内の、例えばエントランス等に設置可能な施設要件として、施設基準を緩和して誘導していきます。第2に、屋外での移動販売につきましては、ビルの中と同じような

環境がつかれるということで、自動車営業による販売へ誘導していくことです。そして、最後に、やむなく屋外で一時的に人力により販売する場合は、販売している間、衛生確保ができる設備要件等が必須であるということになります。

今回行いました実態調査から、屋外かつ設備を要しない弁当等の販売は、温度管理等の衛生上の問題が明らかになったことから、販売量と時間に応じた保冷効果を有する設備要件、例えば保冷容器や保冷剤などの設備要件や食品の取り扱いに一定の知識を有する人的要件の食品衛生責任者を設定していきます。

今回の実態調査や屋内外での運搬容器の保冷実験結果からも、電気式でない簡易な設備では、10度以下を担保することは相当に困難であろうということが考えられるため、取り扱える弁当類は、握りずしなどの要冷蔵品以外の弁当とし、温度の管理目標としては、今回の細菌検査結果から得られたエビデンスや細菌学的にも増殖を抑える温度から、少なくとも25度を超えない範囲で管理することが重要だと考えております。

なお、前回、その他条件の例示としまして、出店エリアの範囲、現行の左側の①に限るとことや、自動車による運搬、現行の②と③を禁止するということにつきまして事務局のほうで提案させていただきましたが、製造から販売まで温度管理ができる仕組みが重要であるとの考え方や、もう少し議論を深める必要があるという意見がありましたので、製造場所から人力により売り歩く範囲のみとするか、それとも自動車を使用する販売形態、特にこちらの点線枠でお示ししております一般車両または許可による自動車営業、この辺の使用の可否などにつきまして、一貫した温度管理の観点等から改めてご検討いただきたいと思っております。

ちなみに、許可を取得した自動車営業における販売では、車内の温度管理につきましては、取り扱い量や保存温度に応じ、食品を衛生的に保管できる設備の設置を義務づけております。一般車両では、そういった許可施設ではありませんので、事業者の任意により保冷容器や保冷剤を使用しているという状況でございます。

次に、これらの対応案につきまして改正スキームのイメージを示しましたので、続きまして、資料5をごらんください。こちらが対応策（案）の改正イメージとして改正スキームを示したものになります。対応策（案）の改正イメージとしましては、包装品の弁当等を販売する形態、屋内、自動車、人それぞれに応じた設備要件等を整理しまして、制度の統合を図るというものでございます。現行の制度を左側のピラミッド図に、右側が対応した改正案の図となります。

現在あります食料品等販売業、許可の固定店舗の包装品と許可の自動車営業。次に、行商の届出制のところから弁当・そうざい類のみを取り出し、こちらが色つき部分になります。そこから包装品の弁当類を販売するに当たっては、屋内、自動車、人と、それぞれの業態に応じた設備要件等を整理し、弁当等販売業、これは仮称ですが、として現行の許可制度よりは若干ハードルが低い登録制に統合、これは斜線の網かけ部分ですが、統合していくというイメージになります。制度としましては、許可制に近いということですが、呼び方につきましては、暫定的にこちらでは違いを明確にするということで、登録制という形で呼ばせていただいております。

具体的な食品の取り扱い、施設・設備要件、人的要件につきましては、下表に一覧

表にしてまとめました。そうざい類の小分け・ばら売りをする場合は、器具の洗浄設備や手洗い設備が必須であるため、現行どおり、店舗での許可制といたします。一方、包装品につきましては、屋内及び自動車による販売形態につきましては、現行の施設基準を衛生上支障のない範囲で設置可能な要件として緩和していく。人力による販売形態につきましては、屋外でも25度を超えない範囲で温度管理ができる必要な設備、容器や保冷剤など、と食品衛生責任者の人的要件を設定し、規制を合わせていくという改正スキームを描いております。

本日は、前回の皆様方からの意見等を踏まえまして、今回、改めて提示させていただいた対応案、特にその他条件として、資料4の対応策案3の自動車による運搬の部分でありますとか、今お示しした改正スキームにつきましてご討議いただければと思います。

以上になります。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ただいま事務局から前回の検討部会で出された意見を踏まえまして、弁当等の販売の規制の在り方について説明をいただきました。今、説明いただきましたとおり、この対応案では、弁当販売に関して幾つかの業態に分かれていますので、ここでの検討もこの対応案に沿って、幾つかに分けて検討していただきたいと思います。

最初に、資料4の対応案と書いてあるところの真ん中、資料4の真ん中ですね、弁当の製造から販売まで一貫した衛生管理のできる仕組みづくりのうち、1のビル内等屋内の施設での販売へ誘導と、2の屋外での移動販売については、自動車営業による販売へ誘導するという二つについてご意見、ご質問がありましたらお願いします。3につきましては、次にやりますので、1、2についてのみ、ご意見、ご質問等がありましたら、よろしく願いいたします。

どうぞ。

【田中委員】 田中です。今、資料4で示された1番、2番なんですけれども、ビル側の受け入れの問題はあると思うんですけれども、温度管理であるとか、鮮度管理の重要性というのはデータからも明らかですし、皆さん、委員にはもう全く異存はないわけですから、基本はやっぱり屋外販売をやめて、基本的には屋内販売へ移行するというふうに解釈をしたいんですけれども、その辺で誘導するという意味合いですね。

それともう一つは、2番の自動車営業というのは、これはしっかりと施設基準を満たした中で屋外での販売を許認可することなので、これはもう問題が全くないと思うんですけれども、1番の誘導するという認識というのはどのぐらいのレベルで考えたらよろしいんですかね。

【大屋部会長】 事務局、お願いいたします。

【田崎食品監視課長】 最終的には、今、誘導されるビルの中にも契約がありますので、当然、民衆の契約が入ると思います。ただ、安全性を重視していくという考えが重要だと思いますので、各自治体でそれぞれの状況も実態も違うとは思いますが、あらゆる手段を使ってビルの中に誘導していくという方法をとるべきと考えます。また、それぞれ担当する自治体が努力していただくことになるかと思います。

一方、現在の食料品等販売業の許可基準の中に、手洗施設の設置義務などがありま

す。これらの基準は工事を伴いますので、これが障害となって、出店者と受け入れ側との合意があるっても、結果として基準クリアができず、許可が取れないという実態もあるようです。

誘導を進めていくためには、施設基準の緩和を考慮すべきでしょうし、各自治体の努力が必要と考えています。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

どうぞ。

【岩田委員】 この1番と2番の1番の行商届の場合が私は問題なんだろうと思っているんですが、これは行商を仮に残された場合、製造場所については、1番の絵の場合はどういう許可か、あるいは今までどおり営業者の努力に任せるとするか、数で抑えるのか、その辺はいかがなんでしょうか。

【大屋部会長】 事務局、お願いします。

【田崎食品監視課長】 資料5に示させていただいたとおり、お弁当を売る際に、屋内と自動車と人と、それぞれ許可と届出という、レベル感の違ったものがそれぞれ存在するわけです。基本的には、行商という制度を残す残さないにかかわらず、基本的には屋内に誘導していくということが基本ベースにあると考えております。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【岩田委員】 ちょっと疑問はありますけど。

【大屋部会長】 3との兼ね合いもありますので、恐縮ですが、そちらでお願いします。

【稲泉委員】 稲泉でございます。今、説明をいただいたまとめ案、対応策の案でございますが、これについては、全体的には今までの調査結果ですとか、過去2回の検討の内容を加味して、路上弁当販売における衛生確保という目的が一応見えるわけです。今の現状を、私が一番最初の検討部会で申し上げたとおり、極端に変えるのはいかがなものかということでありましたので、そういう意味からすると、そのような状況には、このまとめからしてならないのかなという気がしますので、よろしいのかなというふうに思っております。

ただ、この1番目のビルの中など屋内の施設での販売へ誘導ということですが、今、路上で販売しているのを炎天下でないビルの中、あるいは屋内、そういったところで何とか活路を見い出そうということだと思しますので、これにつきましては、現行の食料品販売業の施設基準を衛生上支障のない範囲で見直して、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いうことになるんでしょう。ここで心配になりますのは、この屋外から屋内に行くビルになるということになると、業者はビルの借用の交渉とか、そういったのが多分、実態として出てくると思うんです。そうなってくると、なかなかこれ容易ではないなという気がします。今回、ここに施設基準の緩和と書いてあります。どういうことを緩和するのかはちょっと見えませんが、この緩和をして、路上の需要のある弁当の販売を、何とかこの路上の衛生面の悪いところから屋内に移行して、少しでも、現状も保ちながら衛生を注意していこうという趣旨を生かせるためには、特にこの弁当路上販売の多い今の三つの自治体や関係する自治体の協力が必要です。東京都がこういったことを考えていろいろやっても、該当する

弁当販売の多い自治体が尽力をしないと、結果的に進んでいかないと思うんです。

そういったことからして私が言えるのは、この施設の基準を、例えば緩和をしたことの趣旨が生かされるように各自治体にも協力をお願いできればいいなということでございます。

以上です。

【大屋部会長】 ありがとうございます。屋外から屋内への誘導ということで具体的にどうするのかという質問かと思えます。事務局にお願いするとともに、自治体の代表であります三浦委員からもコメントがありましたらお願いします。

最初に、事務局からお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 今の段階では具体的には考えられていませんが、各自治体、特別区や保健所設置自治体の地域にかかわらず、各自治体の努力すべきところであると思います。具体的な手法としては、まず規制の一定の緩和が一つございます。また、それに見合った対応が必要であり、今後考える内容ではあります都と各自治体を実施して行かねばならないと考えてます。

【大屋部会長】 三浦委員、コメントがありましたらお願いいたします。

【三浦委員】 三浦でございます。コメントといいますか、ちょっと私の意見も含めてお話をさせていただきたいと思っておりますけれども、参考資料の3をちょっとごらんいただきたいと思っております。弁当類の行商に関する衛生確保についてということで、平成19年の通知ですけれども、そちらの一番左下の(4)というところに、弁当類の行商については、固定店舗または食品営業自動車での営業に変更するよう指導し、漸次減少を図ることということでございます。こちらについては、保健所としては、この通知は生きているというふうに考えておりますので、今回の改正案の1、2については、まさにその部分を踏襲したということで、これについては特段、もちろん異論はないということでもありますけれども、いろいろと保健所、特別区としてもさまざま努力をしてきている中で、実際に減ってきていないという部分もありますので、非常に制度的には難しい部分もありますし、やっぱり根本的に少し、漸次減少を図れるような誘導の仕方というのはスキームとして必要なのかなというふうには思っているところでございます。

【大屋部会長】 稲泉委員、この説明でよろしいでしょうか。

【稲泉委員】 やむを得ないですね。それはもっともだと思います。

【岩田委員】 稲泉委員さんのおっしゃることは、雇用の機会がなくならないようにというご配慮をされているわけですね。

【稲泉委員】 それも一つあります。

【岩田委員】 一つですか。それと、話を伺っていると、東京都さんの実態調査でも、人力で販売するということが一つのお墨つきみみたいになっているわけで、そういう業態がずっと続くということは、やっぱりこれからその方たちのコストの問題と、業績というか、営業利益が出るのか出ないのかというようなこととも絡んでくると思うんですね。ですから、そういう実態を残すということにおいて、千代田区ではもう禁止しているわけでしょう。そうすると、東京都さんの監視課で仕事がやりにくくなるんじゃないかと僕らは想像するんですけど。

一つの行政区では、監視課さんのご指示のとおり動いて、そうじゃない考え方をする保健所においては、そういうご指導を無視した形になるわけですね。そうすると、食品衛生管理の食品衛生法みたいなことの徹底が各区に移管されたみたいな結果に、結果的になるんじゃないかと思imasので、その辺は東京都さんも、私は、この前の調査で実態として人力による路上販売が少ない、参考意見として呼ぶほどの価値がないというようなことだと思うんですけど、それなら、いっそそのことをなくしちゃったらどういう影響が出るのか、ちょっと伺いたいと思imas。

【大屋部会長】 事務局、よろしいですか。

【田崎食品監視課長】 なくすというと、何を具体的になくすのでしょうか。

【岩田委員】 都知事さんから諮問されたことは、人力による移動をしながら販売する形態を届出制である行商として規制しているという文章をいただいておりますけど、この届出制をなくすという意味でございます。

なくすというふうな、今、事務局をやっていたら監視課さんとしては、どういう影響というか、問題点があるのかですね。

【田崎食品監視課長】 都の条例には、食料品等販売業という許可制度があります。現代の行商の届出制度をなくすと、食料品等販売業の許可を取らねば、行商行為は無許可営業という形になります。つまり、今の行商が行っている弁当の販売はできなくなることになります。

全国的に見た今の弁当販売については、許可や届出制度を導入している自治体は極めて少なく、許可制度の導入無く自由に販売できる業態です。

都としては監視指導をきちんとできるための届出制であって、各自治体とも届出をしてもらうことで事業者を把握し、監視指導を行ってきたというところなんです。

今回、この審議会におきまして、行商の販売について、どうやったら衛生担保できるか、その形態をどうするかということを検討している段階と認識しています。

ですので、お答えについては、もし届出制度をやめてしまうと、食料品等販売業だけの許可になりますので、固定店舗以外の事業者は弁当販売ができなくなり、無許可営業という扱いになります。そういったお答えでよろしかったですか

【岩田委員】 ですから、全部許可制になるという意味ですね、監視課さんとしての監視の仕方は。それによって……

【田崎食品監視課長】 許可制というか、この段階では許可制になるかどうかというのは、まだ検討段階というところでございます。資料の5のスキームで言えば、同じお弁当を売るのであれば、同じレベルの衛生が担保されることが必要との提案でございます。

【岩田委員】 私の考えでは、製造から販売まで一貫して許可制によって監視課さんで監視ができるような体制に移行するんじゃないかと、そのほうが望ましいんじゃないかなという気がしております。

【大屋部会長】 整理が難しいんですけど、少なくとも、人力によるものを全部なくすというような提案ではないと思imas。このスキームの5から見ると、例えば登録制という、今さっき事務局から説明があった許可より少し弱いけど、届出より少し強いんだというイメージで説明があったと思imas。今言った完全に規制から外れる

ということではないということ、ご承知いただけるでしょうか。

【岩田委員】 それは承知しております。

【大屋部会長】 それを踏まえて、岩田委員どうぞお願いします。

【岩田委員】 踏まえて、製造の部分がちょっと監視ができない状態になっているんですよ、従来も。それで、少数のお弁当を販売するときに、衛生的な食品管理をするときに、製造からやっぱり販売まで一貫して菌の追跡とか何とかをやられるときは関連があるわけですから、やっぱり片手落ちかなというような感じが私はするんですが。

【大屋部会長】 そうすると、製造所の衛生管理に関して、ご説明願えますか。それから、一貫してということについて少し説明してください。

【田崎食品監視課長】 初めの検討資料の中にもありますが、行商弁当の製造段階での検査成績が余りよくないということがあります。それを製造から販売まで一貫して監視指導ができるような格好で行政対応していくという、これが岩田委員のあるべき姿という理解でよろしいですか。

【岩田委員】 そうなんだと思っています。

【田崎食品監視課長】 これまでも委員の中から、製造販売一体という形で、事務局もそのような形で監視指導ができるような形が最も望ましいものと理解いたしまして、このような資料でまとめさせていただいております。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【岩田委員】 はい。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

(「なし」の声あり)

【大屋部会長】 ないようでしたら、次に進みたいと思います。

続きまして、資料4の真ん中、最下段の項目3、屋外で販売する場合の衛生確保ができる設備要件について、意見を頂戴いたしたいと思います。この部分に関しては、車の使用に関しては、委員から改めて御意見をいただきたい旨の提案がございましたので、その旨をご承知いただいた上で質問等をよろしく願いいたします。

先ほどここで関連するということで岩田委員から質問がありましたので岩田委員どうぞお願いします。

【岩田委員】 道路交通法なんかと影響するかもしれませんが、屋外で販売するときには、キッチンカーで許可をとった車で製造、販売、もしくは販売のみをやるような形が私は望ましいと思っておるわけですが、この委員会は多分、警察関係の審議とは別の問題だと思いますので、それと関連しながら、関係を取りながら、キッチンカーで道路交通法にも違反しないような形で許可制による車による弁当販売をお考えいただいたほうが、私は衛生が成果を上げるんじゃないかと、こう思っております。

【大屋部会長】 それは質問ということですか、それともご意見ということでしょうか。

【岩田委員】 意見だということ。

【大屋部会長】 じゃあ、何かお話しできることはありますか。

【田崎食品監視課長】 ご意見として受け止めてよろしいですか。。

【大屋部会長】 ご意見ということですよよろしいですか。

【岩田委員】 はい。

【大屋部会長】 わかりました。

この部分について、今回の大きな、そして中心的な、重要な課題かと思いますので、御質問のある方はお願いします。

戸部委員、お願いします。

【戸部委員】 この3番の部分で、製造から販売まで一貫した衛生管理のできる仕組みづくりという視点で見たときに、現行の②、③、製造場所から車で運んで来て、そこから移動販売に移行するという方法であると、例えば製造場所と販売している場所の自治体が変わってくると、監視指導というところで段階を踏むことになるので、その辺の監視指導というところでは、自治体との連携はどうなるのかということが一つ心配です。

あとは、例えば、車で持ってきて売っていいですよという話になると、多分、遠くからということになるということで、それにたくさん運べるということがあるので、例えば荷物だけ運んで来て、販売場所に置いていって、後から行商人の人が来るとかというようなケースもひょっとしたらあるのかなというふうに思うと、やはりそういったきちんと管理された状態でないものが販売されるということについては、少し心配があります。なので、その辺の販売場所と製造場所が離れてしまうことによって、監視指導の程度というか、その辺がどういう影響を受けるのかということが知りたいです。

【大屋部会長】 今の質問内容は、2点あると思います。自治体との関係、それから車との関係、その2点について説明をお願いします。

【田崎食品監視課長】 製販一体という意味では、例えば、新宿区内に弁当製造所があって、さらに販売店の出店場所が新宿内にあれば、製造している場所と、それから販売している場所、両方とも区内の監視員が確認できますので、そのエリアでは、製造販売両方の監視指導が実現できると思います。

ただ一方で、製造元の管轄自治体が変われば、各自治体との連携が必要になります。特に、遠距離になってくると、例えば東京以外の自治体から来るとなると、一定の時間、物理的に距離も出ます。そういった意味では、一定の調整が必要となるところで、そういった意味では、製造販売の監視指導が一括してできるというシステムが、より望ましいと考えます。

【大屋部会長】 もし追加があるなら、どうぞ。

【戸部委員】 近場で監視できるということが望ましいというのは当然だと思うんですけど、現実問題として他府県からということも、多分、車でということが可能であれば、そういうことも十分考えられると思うので、どうするかというのは、きちんと詰めておかないといけないのかなというふうに思います。むしろハード面で流通の管理という面では、設備がきちんとしていれば、距離による影響というのはさほど心配は私はしていないんですけども、むしろ監視という仕組みのほうが、この場合は安全性に影響を与える部分が大きいのかなというふうに心配しています。

【大屋部会長】 事務局、お願いいたします。

【田崎食品監視課長】 買う側の消費者から見たときに、透明性がどこまで担保できるかというのはやっぱりポイントかなと思いますけども、例えば売っているお弁当がどこでつくられているのか、どういう流通経路で、どうやって販売者のところまで持ってきているのか、これがきちんと担保できることが必要と思います。

次に、過去の事例でございますが、商品を路上に運搬しそのまま放置し、後から売り子が来て、その間、管理者するものが誰もいないなど、食品衛生以前の問題でもあり、この点も含めて改善される仕組みがなければならないと考えます。

次に、委員がおっしゃった温度管理です。

運搬に使用している車で、許可のない普通運搬車、許可のある食料品等販売車、がありますが、いずれも、温度管理がきちんとできれば、少なくとも理論的には製造所につくったレベルの細菌数の維持や、あるいは食中毒菌の毒素産生の抑制とか、そういったものができる仕組みがあるのであれば、最終的な、これが登録や許可的なものになるかはいまわからないのですが、保冷容器とか、保冷剤あるいは温度計とか、を設置し、それを管理ができる人ですか、販売の自主管理がきちんとできる責任のある方をおく事が大切です。

きちんと自主管理ができるような施設の実現ができれば、一定の衛生担保はかなう、というところでございます。

【大屋部会長】 ほかにございますでしょうか。

お願いいたします。

【田中委員】 田中です。2番と3番との整合性という部分でいうと、非常に特例をつくるという形になるんですけれども、これは現状を鑑みたときに、今の営業状況をしっかりと捉えて、それに対して安全性を確保していくというお考えだと思うんですね。そうであるならば、一つは、今おっしゃられたように登録制という形でやったときに、しっかりとその辺の設備要件であるとか、販売の実態を含めて精査をしないか、届出制と同じようにどんどん受け付けると厳しいのかなということが一つです。

それか、もう一つ、これは質問ですけども、登録制の場合には、最初に規制された内容を遵守しなかった場合には、これは指導というのが入るんですか、それとも、ひどい場合は登録制から外すというふうなところもあるんですか。というのは、安全性をやっぱりしっかりと担保していく、確保するためにどういうふうにお考えかということなんですけど。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

事務局、お願いいたします。

【田崎食品監視課長】 先ほどお話のあった一定の安全担保をするためには、一定のシステムを作ることが必要だと思います。管理運営的な要件だけですと、現場に行って何をしているかわからないし、先ほどの管理が十分いけないということがあるので、一定の要件は具備するということが必要だと思います。で、仮に登録制という形で仕組みを作った場合には、ここで今、提案として出させていただいたのは、許可とまではいかないけれども、きちんとした制限できる要素をここに入れているといったと

ところで、許可と同じような形、もしかすると、一定の条件を具備させるような、仮に登録制ということになります。それを導入し、必要に応じて営業行為ができなくなるというシステムもを考えてなくてはならないと思います。

【大屋部会長】 先ほどの質問の中で、遵守できなかった場合、あるいは違反した場合、どのような処置というか、対応になるのかという点をもう一回お願いします。

【田崎食品監視課長】 許可制の場合ですと、遵守できなかった場合にはきちんと行政処分対応ができる形が作られています。少なくとも、登録制という形であれば、これを許可と同じとして考えれば、行政処分の対象になる例示させていただいています。

【大屋部会長】 例えばどんな行政処分ですか。

【田崎食品監視課長】 営業行為の禁止、営業停止という、行政処分になると思います。登録制という形で進めるのであればですが。

【大屋部会長】 よろしゅうございますか。ほかにございますか。お願いします。

【戸部委員】 今のご説明いただいたことについての質問なんですけれども、そうすると、今の、例えば仮に登録制になった場合に、事前の審査確認ということなんです。その対象はこの販売員に関してだけということですか。製造場所までは、確認とか審査とかは、どうなるんでしょう。

【田崎食品監視課長】 まず、製造場所はそれぞれの管轄自治体が、衛生が担保できる施設として確認したうえで営業許可を出しています。

行商人に対しては、それとは別に、登録制などを導入するわけですので、その場合には個々に許可等を出すことになります。監視の一体性とはまた別の形での審査することになり、それぞれ個別対応になるということです。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【戸部委員】 そうすると、例えば売っているお弁当に何か問題があった場合に、販売者だけが登録取り消しの対象ということになって、製造場所に関しては何もかからないということなんですか。

【田崎食品監視課長】 弁当で食中毒が発生した場合、行商人の劣悪な取り扱い方が食中毒の原因を作ったとしたら不適切な取り扱いが食中毒の発生原因であれば、この行商人が処分を受けることになります。一方、調査をしたところ、原因がやはりお弁当屋さんにあったんだといったときについては、製造元が処分を受けることになります。ケースによって違うと思いますが、汚染原因が不明ならば、恐らく関係している事業者、それから製造元も含めて処置対象になると思います。これは現存の違反とか、食中毒の処分システムも同様です。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【戸部委員】 はい。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

【岩田委員】 全般的によろしいですか、全般のことで。最初にも触れたんですけど、私は正確な情報じゃないんですけど、千代田区においては路上弁当販売は一切ないと伺っております。国は、弁当の製造規範というものをつくられて、それを東京都の方たちがこういう努力をされて監視をされておられると。ところが、実際、登録し

たり、監視するところの実行部隊は保健所さんじゃないかと思うんですね。それが各区によって自由にできるということになると、何か一貫性の点をなさなくなるんじゃないかと思うんですけど、課長さんのご意見と、それから三浦委員さんのご意見も、課長会なんかのご意見も、もしできたら聞かせていただければありがたいです。

【大屋部会長】 三浦委員、何かありますか。

【三浦委員】 岩田委員さんおっしゃるとおり、食品衛生については、やっぱり都区一体性が重要だというふうに課長会としても思っておりますので、そのため、現在の食品に関する条例については、食品製造業等取締条例、東京都の条例でもっているという認識をさせていただきます。ですので、各区ばらばらではなく、東京都の条例のもとに、各区同じ対応ができるというようなスタンスで課長会としては考えているという状況でございます。

【大屋部会長】 どうぞ。

【岩田委員】 いいですか、関連して、そうしたら、千代田区さんみたいに全部区でもって協議してよろしいということですか。これはちょっと景観上よくないとか、あるいは路上販売者が、昼間に人口がどんどん集まってくる区は営業妨害等の問題に忙殺されるから、もう許可しないと、登録も受け付けないというようなことで、各区で自由な動きをして、それで何か整合性は保てるんでしょうか。

【三浦委員】 今の登録制がどうなるかという部分もあるんですけども、例えば登録制というものができますと、やはり条例の中に登録という仕組みができる以上、その条例の要件を満たせば、なかなか各区で断るといのは難しくなってくるのではないかなというふうに今のところは思っています。詳しい部分はちょっとわからない、何とも言えない部分もありますけども、そういうふうに考えてございます。

【大屋部会長】 そうですね、その考え方ですが、事務局もなかなかお話しにくいと思いますので、私のほうから少し申し上げます。

【岩田委員】 立場が難しいと。

【大屋部会長】 いや、そんなことはないんですけど、都と区の在り方ということになろうかと思えます。実態的な衛生行政の運営という中で、条例上、当然、受付なくてはいけない、今で言えば届出の受理しなければいけないということです。本来ならば、条例上、受理すべきところ、区のいろいろな判断の中でそれがなされていないようですが、そのことを前提にここで論議されると、事務局も、千代田区さんの意向もあることですので、なかなか答えにくいというように思います。

ただ、私たちはここでは、規制をどうするかという観点から議論いただき、その条例をどのように遵守していただくかは別途、都区の問題に委ねて、ここでは規制のあり方を議論いただくようお願いします。

【岩田委員】 おっしゃることはよくわかりますけど、私は、それはこの会として、この審議会としてはこうあるべきだというご意見は、きちんとまとめてお出ししたほうが、知事さんの諮問にお答えしたことになるんじゃないかと、こう考えております。

【大屋部会長】 一つの制度づくりと実態的な監視、あるいは指導の在り方ということをおの中に盛り込むかどうかというのは、それぞれの委員によって意見があると思います。ですから、今言ったようなことで、山本委員、このスキームづくりという

点からご意見がありましたらお願いいたします。

お願いします。

【山本委員】 遅れて参りまして申しわけありません。それで、途中までの議論が頭の中に入っていないんですが。

【大屋部会長】 すみません、それは改めて私のほうからお願いいたしますので、今の岩田委員の意見に関してちょっとお願いしたいです。

【山本委員】 はい。やはり区それぞれがばらばらの対応というのは大変よろしくないと思いますので、そこは一貫して対応できるような制度づくりをしていただきたいなと思います。

【大屋部会長】 言ってみれば、都と区、あるいは課長会も含めた協力体制というか、それが遵守できるようなということによろしいですか。

【山本委員】 そうですね。やはり都は全体のことを見ていますけども、それぞれの対応をしなきゃいけない区が、それぞれに対応するというんではなくて、ちゃんと連携した上で対応していただきたいなと思います。

【大屋部会長】 私の進行にも関係していますが、こういう意見を各区の課長会等に反映して、岩田委員が出された貴重な意見を生かしていただくよう、お願いできるでしょうか。

【三浦委員】 特別区の課長会につきましては、毎月1回開いておりますので、前回の第2回の報告も私、課長会の中でさせていただいておりますので、その辺は適宜これからもさせていただきたいというふうに思っております。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

それで、山本委員にちょっと本日の審議経過をお伝えします。今までこの中間まとめについて、これまでの規制の在り方、つまり検討の背景ですね、それと現状と課題については委員から特段意見がなく、中間報告のまとめのとおりでいいという結論をいただきました。資料4について修正というよりいろんな意見をいただいているところなんですけど、今、特に資料4の真ん中対応策（案）の3についてご意見をいただいているところです。資料4の対応策（案）1、2、そして中間まとめの1、2も含めて、もし、ご意見等があれば、よろしくお願いいたします。

【山本委員】 今、部会長がおっしゃっているのは、対応策の1、2、3のこと。

【大屋部会長】 そうです。対応策ですね。さっき言ったのは、その前の実態の捉え方とか、現行の法規制、現状と課題については皆さんご異論なく、そのとおりでいいということになりました。今は、山本委員がおっしゃったところで幾つか意見をいただいているということでございます。

【山本委員】 この場合には、製造施設の話は別に扱うことになっているんですかね。対応策の1、2、3は、販売のところだけを書いてあるように見えるんですけど。

【大屋部会長】 いや、そんなことはないと思います。一貫してということで、それも含めて微妙なところですが、ご意見をお願いします。

【山本委員】 今までのいろんなご報告を伺っていますと、やはり製造施設もかなり普通の大量調理施設とは違う形で、つまり飲食店で、通常、食事をそこで提供するような形の、いわば何というんですか、居酒屋さんみたいなところが製造したもの、

それが販売される可能性が十分にあるということがかなり問題ではないかというふうには皆さん感じておられると思うんですよね。ですから、そこの製造施設に関して、やはりどの程度の規模によるかにも依存しますけども、ある程度以上の食数をつくるようなところは、やはりちゃんとした設備、施設を持って製造していただきたいということで。これまでも弁当・そうざいの衛生規範とか、それから大量調理施設の衛生管理マニュアルとかがありますし、それ以外にも、東京都の食品衛生の自主管理認証制度など、事業者のそういう自主管理を進める制度がありますので、そういうのをなるべく活用しながら指導していただく方法で、ある程度、段階に応じた規制はかけておかなきゃいけないだろうと。

そういうところできちんとつくったものが、じゃあ、今度はどういうふうな販売形態をとるかということなんですけども、一番考えられるのは、今までは行商という制度ですから、そういう飲食店でつくったところから直接持って行って販売するような形しかイメージがなかったはずなんです。それをどこかで割と大がかりにつくったやつを車に積んで、そのまま運ぶという形になっているものですから、そこのところは温度の管理というのがなかなか難しいだろうということが考えられるので、その制度をどういうふうにつくるかというのもちょっと難しいところがあるんですけど。といいますのは、一つは仕出し屋さんの場合には、車の輸送というのを、特段、温度の管理という制限を設けていないんですね。ただし、それはもう特定の場所で飲食するという形をとっていますので、ただ単にそこへつくったものを運ぶだけという形なので、ある程度の時間も短く制限されているでしょうし、それなりの施設でつくったものを売っていくので、まあまあ温度管理というところまで細かく、そこの車については言わないであろうと。しかし、行商販売へ今度引き渡すための車ということになりますと、かなりの量を運びながら、しかも、それを各地に配っていくということをやると、その先で不特定多数の人が買うと、その時間を含めて考えなきゃいけないと思うんです。そうすると、車の移動の間も、結局、販売というような形と考えると規制をかけることがもしできれば、そうすると、輸送から行商人の販売までを全部販売業という形で整理すれば、何とか温度管理を行商人のところで確保する、プラス車のところも確保できるというような形態にできるんじゃないかなと思っています。

確かに、ビル内の屋内での販売というのは、一つ誘導していただくのはいいことだと思いますので、そちらはそちらで、また、そういう制度がとれるところは、区単位で考えることになるかとは思いますが。ということで、行商人を置いているんだけど、車からもうそこは販売業だという考え方と一貫していただければ、少し整理がうまくいくのかなということですね。

もう一つは、行商の方の、やはり衛生とか安全に対する意識を少し高めていただかないと、やはりせっかく保冷剤を入れたボックスに入れてあったとしても、陳列しているような形であけてしまっただけで、そのまま販売するということになりますと、大変、温度管理ができないという事態になりますから、その辺をしっかりとってもらうためには、ちょっとどういう形でそれを規則として持っていくかは難しいかもしれませんが、食品衛生責任者みたいなものを取っていただくというんですか、受講していただいて、それが行商人の営業許可みたいなことになれば、ある程度の知識が上がるんで

はないかなということでは整備ができるのかなと思っております。

【大屋部会長】 いろいろ細部にわたったご提案ありがとうございます。

今まで事務局のほうから説明いただいた部分とかなり一緒というか、オーバーラップしている部分もあるかと思いますが、今の山本委員の意見も含めて、もう一度、事務局からご説明願いますか。

【田崎食品監視課長】 今、山本委員のほうで言っていた内容で、そのとおりだと思います。1点、2点については、これまでの議論を事務局のほうでも検討して、理解させていただいたつもりでございます。

あと、3番についてなんですけれども、これについては定温流通管理をして、管理目標を25度というふうに出させていただきます。

この製販一体という意味での制限は、製造販売から人が歩ける範囲は限られていますので、一定の範囲で販売するというのが、特定の区、あるいは近隣区、あるいは近隣自治体までは歩けるが、遠方には行けないと理解しています。

先ほど戸部委員からもお話がありましたけれども、行商は許可はないものの、温度管理がきちんとできてさえいれば、衛生の面で、問題ないあるいは、こういう方向もあっていいんじゃないかという話もお伺いしたのです。

事務局からお伺いするのも恐縮ですが、改めて各委員のご意見、考え方を頂戴できれば非常に参考になります。いかがでございましょうか。

【大屋部会長】 事務局から逆に提案がありました、ご意見ございますか。

【鈴木委員】 製造場所が遠かったり、たくさん製造するために早くから加工していたりすると、時間管理というのが心配なんですけど、そういう場合、加工の時間までを義務づけるとか、そういうことは無理なんでしょうか。買う側にとっては、やはりどのぐらいのときに加工したのかという時間まではとても気になるんですけど。

【大屋部会長】 事務局、お願いします。

【田崎食品監視課長】 先ほど山本委員からもお話がありましたけれども、通常の一般の飲食店ですと、作ってそこですぐ食べていただくというのが一般的だと思います。時間的には、温度管理も含めてベストな食べ方だと思います。

温度管理と時間管理はどちらも大切ですが、低温で保たれていれば、時間経過があっても衛生状態が保たれると思います、一概には言えませんが。

それでも長時間運搬して販売していくことは、時間経過と共に当然リスクは高くなりますので、製販一体という形の監視により担保していくということでございます。時間については、4時間とか7時間という国が示した弁当及びそぎの衛生規範の中に入っていますけれども、それを基準に全部当てはめるとことは難しいと考えます。短時間で温度が低ければ、それだけ衛生は確保できるとは理解しています。

【大屋部会長】 どうぞ。

【岩田委員】 山本先生のお話、大量販売も出てくるんじゃないかというお話があったと思いますが、加えて、路上で販売していますと、同じ飲食店の営業許可をとって製造して販売している店舗営業している方たちとの衛生の問題は、今おっしゃられたようなことで、そのとおりだと思いますけれども、営業妨害とかいう問題がどうしても出てきて、その調整を保健所さんに持ち込むとか、これで一応の仕事がおできに

ならないと、そういう紛争みたいなことばかり駆り出されて、実際の温度監視だとか、あるいは食中毒防止の監視だとか、そういうことがおできになりにくくなると、そういうお話を伺ったことがあるんですが、そういう面から、やっぱり路上販売というのは、衛生のことだけじゃなくて、そういう側面があるということを、私も飲食店をやっているものですから、あるんだということをご理解いただいて、そういう面でも、あんまり路上販売は望ましくないんだと、やっぱりそれなりのコストをかけて、今までお話が出たように、ビルの中だとか、あるいは許可をいただいたキッチンカーのような中で駐車場でお売りになるとか、そういうことが望ましいんじゃないかと思いますが。

【大屋部会長】 今の質問は後程ということで、資料5の質問で改めていただこうと思いましたが、それらも含めたご質問のようです。

それで、いろいろと同じことの繰り返しのようになっていますので、岩田委員、こういうことでよろしいですか。例えば中間まとめの中で、路上販売というのは、岩田委員の意見として、「好ましくない」という立場に立った意見である、そのような形で捉えてよろしいですか。

【岩田委員】 はい。

【大屋部会長】 わかりましたか。事務局、いいですか。路上販売は「好ましいものではない」という意見を表明した委員がいたということ承知、確認ください。他に事務局の提案に対して、もうちょっとこういう形にしたらどうかとか、修正したらどうかとか、質問などはありますか。

それでは、資料5について質問等ございますでしょうか。

どうぞ。

【岩田委員】 それでは、何度も申し上げて恐縮ですけども、5ページの4番のオフィス街における路上弁当販売というところで、（千代田区、中央区、港区）というところから、正確には千代田区はカットしなきゃいけないんじゃないかと思えますけど、いかがでしょうか。

【大屋部会長】 ちょっと話は戻りますが、いかがですか。この表現、文章から千代田区をカットすべきじゃないかという意見ですが。

【高橋食品安全担当係長】 先ほど岩田委員からご指摘がございましたけれども、中間まとめの資料2の5ページ、4のところですね、オフィス街における路上弁当販売の増加に対する対応経緯、ここの一番最初で、平成10年ごろから都心3区（千代田区、中央区、港区）と書いてあるというところで、現在では、千代田区内では行商がないというふうに聞いているので外すべきではないかというようなご指摘だったと思います。ここの中では、記載としましては、まずこのような問題が顕著になってきたのが平成10年ごろからだといったこと、それから今の平成24年、25年までの現在までの対応と経緯という形で時系列で書いてございます。平成10年、問題が顕在化してきたときには、都心3区、特に千代田、中央、港、この中ではそういう問題があったんだという、平成10年当時の現状として記載してございますので、そのように捉えていただければと考えております。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【岩田委員】 そのように理解しておられれば結構でございます。

【大屋部会長】 ほかにも質問もあろうかと思いますが、時間がタイトになってきましたので、中間まとめの第3に入りたいと思います。

事務局、よろしく申し上げます。

【高橋食品安全担当係長】 それでは、中間まとめの第3の部分についてご説明させていただきます。第3としまして、資料1の検討部会案（概要）の右半分に書いてございます。第3は、弁当等に関する食品販売の規制の在り方という項目になってございます。まず、「○」としまして、全体的な方針として、弁当の製造から販売まで一貫した衛生管理のできる仕組みづくりが重要であるといったことを記載しております。そのために、行商用弁当の製造施設、それから弁当行商人、これらに分けて規制の在り方を書いてございます。

まず、行商用弁当の製造施設ですけれども、こちらは、資料3のところの一番上にも書かせていただいたとおり、今までの検討部会の中で、やはり弁当製造施設に対する監視指導も強化していく必要があるだろうということで、この中では国の通知、弁当及びそぎの衛生規範、これに基づく衛生管理の徹底を指導し、施設の衛生管理水準を向上すべきだといったことでお示しさせていただいております。

そして、弁当行商人に対する規制の在り方でございますけれども、資料4の真ん中の対応策で、三つに分けて書かせていただいておりますが、それを概要、それから中間まとめの中では1、2と二つにまとめて書かせていただいております。まず、路上の屋外販売、これについては屋内販売、ビルの中などの屋内販売、それから自動車販売、こういったものに誘導すべきであるといったような内容です。これは、屋外での販売行為は、屋内販売に比べてリスクが高いということから、現行の食料品等販売業、この施設基準を衛生上支障のない範囲で見直して、できる限り屋内、自動車での販売形態に誘導していくべきだといった内容となっております。

2点目の、やむなく屋外で一時的に人力により販売する場合、これは衛生確保のための必要な設備要件などを設定するとなっております。ここで弁当の衛生確保のためには、温度と時間の管理が重要であるといった点から、人力による移動販売については、流通、それから販売過程における温度管理、時間管理、こういった衛生管理を適切に担保できる設備要件、それと、人的要件を備えた制度を設定すべきとさせていただいております。設備要件としましては、保冷容器を一人で持ち運べる量を勘案して大きさを規定する。それと、保冷剤、温度計、運搬用具、こういった設備の要件を設けまして、それを審査できるといった制度にすべき。そして、人的要件としましては、食品衛生責任者の資格を持つような制度とすべきだといった内容となっております。これをまとめまして、改正スキーム、これは資料6に書いてある図でございます。これがそのまま載っておりますけれども、弁当の販売形態に応じた設備要件等を整え、制度を統合していくということです。それと、行商の品目につきましては、弁当類と同様の衛生管理が必要だと考えられる、そぎ類、これについても同じような形で改正していくといったような表現にさせていただいております。

資料2のほうに本文が書いてございます。第3の弁当等に関する食品販売の規制の在り方につきましては、資料2の14ページに書いてございます。内容は、概要とほ

とんど同じ内容になっておりますけれども、1としましては、検討に当たっての方向性、ここでは製造から販売まで一貫した衛生管理のできる仕組みづくりが重要であるということ。それから、弁当行商の問題点ということで、これは概要のほうでは、現状と課題のほうに書いてありますけれども、行商用弁当の製造施設についての問題、それから弁当行商に関する問題、それぞれ書いてございます。これに対応するために14ページの下、2番目、行商用弁当の製造施設に対する対応ということで、弁当及びそがいの衛生規範、これに基づく衛生管理の徹底を指導し、そして衛生管理水準の向上を図るべきであると記載しております。

15ページに行きますと、弁当行商人に対する対応となっております。こちらでは、(1)としまして、屋内や自動車での販売形態への誘導。これは、屋外よりも温度管理がしやすい屋内、それから自動車での販売形態で誘導を行うことが有効であるということです。ここで屋内の販売につきましては、食料品等販売業の許可が現在必要でございまして、これらの販売に当たりましては、直接、食品に触れることのない弁当、こういった包装食品については、衛生上支障のない範囲で食料品等販売業の施設基準を見直して、屋内、それから自動車、これらの販売形態へ誘導する取り組みを行うべきだとさせていただいております。

そして、人力による移動販売の要件の整備でございます。こちらは流通、それから販売過程、これにおける温度管理、時間管理といった衛生管理を適切に担保する。このための要件を整備すべきだということで、設備要件としましては保冷容器、それから保冷剤の使用、温度計の設置、運搬用具、こういった具体的な基準の設定。そして、必要なこれらの設備が具備されているか審査できる制度と3点挙げさせていただいております。

最後に、人的要件としまして、固定店舗と同様の衛生管理が求められるため、行商人に対しても食品衛生責任者の設置を規定すべきだといった内容となっております。

以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

今、第3について説明をいただきました。これに対して質問、ご意見等ございましたらよろしくお願ひします。この場合も、先ほどと同様、質問の箇所等をご指摘いただいた上で質問していただきますよう、よろしくお願ひします。

どうぞ、お願ひいたします。

【交告委員】 ちょっとわからなくなってきたんですけども、資料4の絵の3の図の点線の中の自動車で運ぶ例ですね、行商人のところまで、製造場所から行商人のところまで運ぶというのは、私はなくなるのかと思っていて勘違いしていたんですけど、これは残すということによろしいのでしょうか。そうしますと、山本委員は、この時点から販売営業の許可というふうに見たほうがいいんじゃないかというふうにおっしゃったような気がします。そこのところはどういうチェックをかけることになるのか。もし、自動車で行商人のところまで運んで行くというのを残すということになりますと、この絵は普通の自動車と冷却設備がついている自動車と二つ考えておられるようなんですけど、これも山本委員がおっしゃったように、特定の得意先に短時間で運ぶという、もうそれしかやらないという場合と、それから、いろんなところにいら

っしやる行商人のところへ運ぶという場合を差異化しなきゃいけないので、その区別した仕組みも必要になってきて、かなり難しいことを考えなきゃいけなくなります。私が理解できていないだけかもしれませんが、このところを、この点線の中をどうするかということをちょっと詳しく説明していただけると助かります。

【大屋部会長】 事務局、お願いいたします。

【田崎食品監視課長】 ここは検討していただきたい部分でございます。

上のほろのついたほうについては、温度管理が基本的にできない車です。または、この下については、必要に応じて施設基準を具備させる、これは許可のある車ですので、冷蔵庫の中に設置したりすることが可能になっている車です。これは、基本的に2番の移動販売（自動車）と同じものです。製販一体という意味では、個々にこの冷蔵が、製造場所から弁当の車に品物を載けて冷蔵保管ができていて、さらに、今やられている販売形態と同じ部分がありますけども、特定の場所まで車で運んで行って、その上でお弁当を、移動販売人にお弁当を渡して、そこからまた冷蔵ができるシステムを今後は具備するとすれば、一応、先ほどお話のあった冷蔵保管が一貫してできるというシステムにはなります。この場合に、製造場所で調製して、それから外に、屋外に出して移動して、さらに販売するという途中では、温度管理がきちっとできているケースです。それから上のほうの、ほろのついたほうは温度管理が途中で無くなります。すなわち、コールドチェーンが途中で切れてしまうという理解でございます。この場合、どちらが衛生上問題なのか、上か下か、あるいは両方ともだめなのか、上の「・」で書いてある製造から新たな制度に移行したときに移動販売（人）といった形のみにして良いのか。この辺の温度管理の部分については、意見が分かれるところもあると思いましたので、委員の皆様を選択していただけるように分類したものがこの図面でございます。

【大屋部会長】 よろしいですか。どうぞ。

【交告委員】 わかりました。そうすると、まさにそこを議論しないといけないということなんですよ。そうしますと、まずその前提ですけど、点線の中の自動車で、製造場所から行商人の方のところまで運ぶのは、製造場所をやっておられる事業者の方がそれをやられる場合は、食品衛生法上の許可と弁当等販売業の許可と両方をとっていただくという形になりそうですか。そして、運び屋だけの人もいますよね。運び屋の人は、やっぱり弁当等販売業の許可をとっていただくということになりますよね、運ぶだけの人も。

【田崎食品監視課長】 そのとおりでございます。

【交告委員】 わかりました。それで頭が整理されました。そうすると、このほろつきの車がどれぐらいの役割を果たしてくれるかということが非常に重要で、もしこれがあんまり役に立たないということになると、山本委員が例に出された特定の会社みたいに、頼まれて特定の会社の弁当だけをつくってそこへ持っていくという車に条件をつけて限定するというようなことをしないといけないんじゃないかなという気がします。もし、そういう条件をつけるというふうな仕組みをつくるとなると、登録という何となく許可よりちょっと軽い感じがしますので、やっぱり許可かなという気もいたしました。

【大屋部会長】 コメントありますか。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。交告委員、ほろつきのほうは、先ほどお話にもありましたが、製造場所出発から温度管理されていない車で、特定の事業所への運搬行為でして、このような仕出し行為をする場合は、製造所と車は一体として、現行として認められているシステムでございます。

もし、この下のほうですと、下の弁当は、これは許可をとっている車です。移動販売（人）についてですが、これも許可というか、登録してもらうものです。

事務局が提案させていただいたスキームですと、下の弁当の販売、それから自動車販売、それから個人の移動販売、こちらのほうも両方とも登録をとってもらう、というような考え方でございます。

衛生上の担保としては、上も、下のほうでも、あるいは両方とも衛生上大丈夫なのかどうか、という提案をさせていただいております。この辺で差をつけるべきなのか、片方は仕出し弁当で認められているので同様に良しとするか、こういった行為は、両方とも問題ないか、この辺が議論の分かれ目かと考えています。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【交告委員】 はい。

【大屋部会長】 交告委員にうかがいます。登録はたしか法律行為的行政行為ではないかと思いますが、その中に設備要件なり、また、人的要件を求めていると思うのですが、このような事務局の考え方をどう思いますか。

【交告委員】 登録というものをどういうふうに説明するかの問題でありまして、登録といっても法律の制度を見ると許可に近かったりします。他方、許可でも、飲食店の営業許可というのは、要件を満たしたら必ず差し上げなければいけないという理屈になっていますが、設備をきちんと整えるのは比較的容易ですから、そういう意味ではいただきやすい仕組みということであります。ですので、登録か許可かということで議論をしてもあまり意味がないかなという気はしますが、登録といった場合、農薬の登録とか、そういう例を思い出してしましまして、許可よりは何となくグレードが下がるようなイメージがあります。

そして、このキッチンカーというんですか、冷却設備がついた自動車でなければ移動させてはいけないというようなことになりまして、かなり負担を課することになるので、やっぱりしっかり許可制度にしたほうがいいかなというように思った次第です。

【大屋部会長】 今、許可制がいいかどうかという意見をいただきました。それはそれとして、内容的にこの3は、これでよろしいですか。

【交告委員】 わかりました。

【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】 今まで、いろいろ中間まとめの1、2、そして3という順で論議をいただきました。特に1、2については、特段意見はないようですが、先程の岩田委員の意見は3のほうに該当すると思います。岩田委員に伺いますが、行商による弁当販売は「好ましくない」でいいですか、それとも「認めるべきではない」どちらの立場をお取りでしょうか。事務局の修正箇所ということになりますので確認させてい

たきます。どちらですか、「好ましくない」ということでよろしいですか。

【岩田委員】 そうですね。

【大屋部会長】 「認めるべきではない」ということではない、こういうことで、岩田委員のご意見とさせていただきます。

それから、登録制か許可制かというふうな形について、一応、どちらがいいかということ、もう一度、検討いただきたいというふうな意見かと思えます。

ほかにございますか。

山本委員、どうぞ。

【山本委員】 この文章そのものに対する意見じゃないんですけども、実際にこれを運用する段になって、製造施設は他県にあって、許可を受けている人も、車は他県のところであって、最後の行商の人だけがこっちで行商すると、東京都で行商するという形になったときの実際の登録許可とかというのは、どこがどういうふうに扱えるのかなというのがちょっと、もし、実行上の話なのであれなんですけど。

【大屋部会長】 監視のお話でしょうか。

【山本委員】 ええ、監視もそうですし、それから許可も、東京都が例えば横浜市や神奈川県の方でやっているとか、埼玉でやっているやつを許可できるわけじゃないので、どういうふうにされるのかなというのをちょっと質問したいんですが。

【大屋部会長】 衛生的な管理の担保の方策ということで、事務局お願いします。

【田崎食品監視課長】 どのような規制のあり方になるかは、今の段階では具体的にはございませんが、許可制度は、各自治体の保健所が許可をします。その衛生管理も保健所側の指導、管轄のもとに行われます。次にそこで作られたものが、各自治体に運搬・配送されて販売するためには、今回の移動販売となります。その場合の手順としては、事業者の方は出店地の保健所に用件を伝えていただき、そこから実際にそのエリアまで運搬移送し、販売するシステムであると考えます。そこが出店地を管轄する保健所の役割だというふうに考えています。

ただ、自動車のところで、自動車の使い方によって大分異なることは先にお話したとおりです。自動車の販売、これがこの中として製造場所から運搬に使っている自動車、これも登録、許可ですかね、管理登録をしますから、登録をして、さらに販売している人に荷物を託すといった形になった場合、かなり広域にも流通することが可能になりますので、現状の都内全域という形です、これと同じ形になりますので、きちんとした出店地を明確にするなり、その現状としては同じような衛生管理というか、監視指導のやり方になってくるということになると思います。

【平規格基準係長】 1点、補足させていただきたいと思うんですけど、参考資料の3に今まで行っております弁当類の行商に関する衛生確保に関する通知がございまして、そちらの2ページ目に、現在、行商の届け出の際に、「弁当類の行商に関する営業の大要」というのを添付させております。その中で、実際にどういったところに出店するだとか、運搬容器、運搬用具、販売方法、表示、つくっているところはどこだとか、そういったところを、今後、仮に登録制とした場合であっても、このようなところはきちんと申請時に確認をし、製造元から販売場所まで一貫したところで、他の自治体をまたぐところについては情報共有して、一体となって監視指導をしていこ

うというイメージでございます。

【大屋部会長】 どうぞ。

【山本委員】 ありがとうございます。ただ、この表を見ていると、最後の行商のところの登録制についての表のような感じがしまして、車の部分を切り離さないような形の登録制にしないと、車だけが登録されて、行商はまた別のところというような形になると、流通だけしているような業者さんが新たに入ってきてそうな気がしますので、車と行商販売は一体の登録か許可をしていただかないとまずいなということなんですけど、それは難しいですか。

【大屋部会長】 事務局、お願いします。

【田崎食品監視課長】 それぞれに施設基準、あるいは具備させる設備要件があるので、一体とした許可、あるいは登録のような制度導入は難しいと考えております。

【大屋部会長】 中間のまとめの中にこうした点を盛り込んでもらいたい、そんな立場からの意見がありましたら、どうぞ。

【山本委員】 最初のほうに申し上げたんですけど、今までの販売形態を見ていると、自動車を持ってきて、それを行商人に分けるという形ですので、自動車のところから同じような経営者が一体化してやっているのかなというイメージで、そうすると、車のところからもう販売業として一貫すればいいのかなというふうに思っていたわけなんですけど、ご説明を聞いていると、何か別々に登録ができそうな形態もこの中で考えられたので、ちょっとそこを分けられないような仕組みというのをお考えいただきたい。例えば、自動車から行商までは一貫の販売業だというふうな制度としての登録をしてもらおうということにしておかないとまずいのかなという気がしております。

【大屋部会長】 事務局、お願いします。

【田崎食品監視課長】 ばらばらな対応になってしまうと問題があると思います。制度的にできるかどうかを含めて、ご意見をいただいて、行政内部で確認してみたいと思います。

【大屋部会長】 法制的な面も含めて検討ということでもよろしいですか。

【山本委員】 はい。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

どうぞ。

【田中委員】 すみません、田中です。先ほど参考資料3の一番2441の4にもありますが、やむなく屋外での販売に対しての規制の在り方を基本的には検討しているということで、望ましくは、やはり先ほど岩田委員が言われましたけども、望ましくは、やはり屋外での販売というのについては縮小していく方向で指導していくのの一部、意見としてつけ加えていただきたいということと。

もう一つは、設備要件のところをやっぱりしっかりと明確化して、規制をするということではないんですけど、安全性を担保するためには、2回目にいらっしゃった業者の方がおっしゃっていましたが、しっかりとやっている人はやっているし、保冷剤で温度も確認しながら、賞味期限も考えながらやっていますと言われていたもので、やっぱりそういった方々に迷惑がかからないように、設備基準であるとか、今申し上げたような安全性の担保という観点で、しっかりとその辺の明確化をしていただきたい

いと思います。

以上です。

【大屋部会長】 事務局、よろしいですか。

【田崎食品監視課長】 了解しました。ありがとうございます。

【大屋部会長】 交告委員、どうぞ。

【交告委員】 山本委員がおっしゃった例の一体化した制度づくりは、行商と運び屋さんとの一体化した制度づくりということですね。それは難しいと思うんですけど、行商屋さんは、製造場所から直接いただいてきて回るというのも当然あるということなんですよね。そうすると、そういうのがあるので、全部一体化した制度づくりというのは難しそうなんですよね。何か運び屋さんみたいな人に、どの行商屋さんと契約するのかという契約の届出を義務づけるとか、そんなことは考えられるかもしれないんです。それで一体化するということは考えられるかもしれないんですけど、ばらばらに行商だけやる人もいるので、一括した制度づくりはちょっと難しそうなお気でした。

【大屋部会長】 専門的な立場からのご発言ありがとうございます。よろしいですか。

【交告委員】 はい。

【大屋部会長】 ちょっと時間が迫ってきましたが、ほかにご意見がある方は、どうぞ。

【岩田委員】 何回も表現されていますけど、ビル内とか屋内の施設の販売を誘導する、この誘導を強力に進めていただくと。結果的に路上販売がなくなってくると。それから、先ほども申し上げたように、車できちっと許可をいただいた人たちがご商売をされるときには、道路交通法も考慮しながら、弁当の行商に関する、特にそのことも配慮に入れて考えていただくということをお願いしたいと思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかにございますでしょうか。

ないようでしたら、ちょっと私のほうでまとめるのは恐縮なんですけど、一応、中間のまとめの中の提案で、一つは、この行商用弁当というか、その在り方そのものが望ましくないという意見の方が二人おりました。それから、許可制か登録制かということについては、もう一度、考えながら選択してほしいという意見がありました。それから、誘導について強力な指導をすべきとの意見、ほかに私が気がつかない部分がありましたら、その整理の状況をちょっと事務局のほうから説明いただき、この中間報告に対する整理をどのようにするのか、事務局、お願いします。

【高橋食品安全担当係長】 それでは、中間まとめ（案）のところを全体を通してということになるんですけども、まず、第1の検討の背景、それから第2、都内における弁当行商の現状と課題、こちらにつきましては、この内容で問題ないということ、ご了承いただいたということで、この内容で11月の審議会のほうにも出させていただきたいと思います。第3の弁当等に関する食品販売の規制の在り方、こちらについては、先ほど部会長がおっしゃられていたようなところ、まず、弁当の行商行為というのは、そもそも望ましくない販売形態であるのではないかと。それが

ら、設備要件ですね、こういったものを、しっかりとしたものをつくらなければいけないということ。それと、屋内への誘導、これを一義的に強力に進めていきたいということ。この3点につきましては、第3の規制の在り方の中で、ちょっと表現ぶりにつきましては考えさせていただきたいと思いますが、何らかの形で盛り込ませていただきたいと思います。

それと、許可と登録につきましては、今、お示ししています中間のまとめ検討部会案の中でも、特に本文中には出てきておりません。具体的には、15ページ目の(2)人力による移動販売の要件の整備、ア、設備要件、(ウ)の中で審査できる制度を設計するという表現にとどめております。ですので、どのような制度設計とするかということは中間のまとめの中ではあえて盛り込まずに、今までの検討の経過を踏まえまして、今後、考えていきたいというような形にさせていただきたいと思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

許可と登録の件については、ちょっと本文にはないということでご了承いただきます。そのほかの点については、今、事務局が修正箇所ということで説明したとおりということで、この中間まとめを親委員会に報告するというので、御了承いただけるでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

【大屋部会長】 それでは、この中間まとめは、幾つかの修正箇所を前提にした上でご了承いただきました。

それでは、修正作業について、また、この部会との兼ね合いもありますので、事務局から説明を願います。

【田崎食品監視課長】 部会長からお話がありました、本日ご確認いただいた部分につきまして、大きく4点、修正をさせていただくこと、それから、若干の文言修正もありました。これらの修正等につきましては部会長一任とさせていただいてよろしいでしょうか。

審議の内容は盛り込ませていただきまして、その上部会長と相談させていただき、事務局で修正したうえで審議会に報告させていただきたいと考えております。部会委員の皆様には、修正後の書類につきましても、審議会前に送らせていただきまして確認させていただきたいと考えておりますが、よろしゅうございますか。

【大屋部会長】 それでは、軽微な部分の修正は、私と事務局で調整させていただくということでご了承願います。

それでは、今後のスケジュールについてご説明をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 それでは、資料6をごらんになっていただけますでしょうか。審議会の今後のスケジュールでございますけれども、皆さん、お手元に出ましたでしょうか。11月19日に第2回目の親委員会、審議会を開催させていただく予定でございます。この際、大屋部会長から、本日の、これから一部修正がありますけれども、中間まとめの検討部会案を報告していただきます。審議会で内容の承認が得られれば、その次のステップとして東京都のホームページの上に中間のまとめを公表させていただきまして、ここでパブリックコメントを募集、実施させていただきます。パブリックコメントでお寄せいただいた意見を、さらにまた事務局で集約する予定でござ

ございます。もう一度、第4回目のこの会議、検討部会で、このパブリックコメントの結果を委員の皆様にごらんになってご報告させていただきまして、その上で、答申の最終的な部会案をまとめさせていただきたいということでございます。この作業は、年明けという形になりますけれども、この作業をさせていただきます。その後、2月中旬以降に第3回目の審議会、これは親委員会でございますけれども、こちらを開催して、答申をいただければと考えております。

スケジュールについては以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

スケジュールについて、何かご質問ありますか。

(「なし」の声あり)

【大屋部会長】 ないようでしたら、このスケジュールに沿って運ばせていただきます。

本日は、長時間にわたりましてご審議をいただきまして、誠にありがとうございます。司会の不手際で時間がオーバーしたことをおわびいたしまして、マイクを事務局にお返しいたします。

【田崎食品監視課長】 本日は活発なご議論をどうもありがとうございました。

それでは、これもちまして、第3回の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4時09分閉会