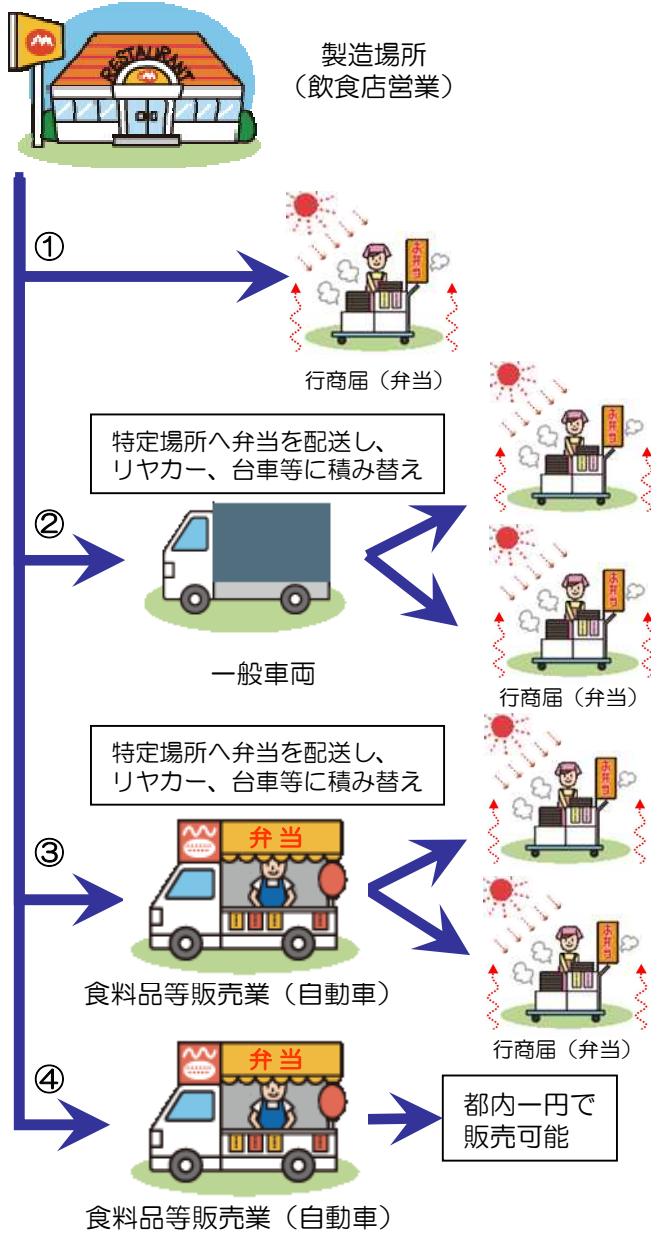


# 弁当等の食品販売の規制の在り方について

## 〈現 行〉

## 〈対応策（案）〉

## 〈備 考〉

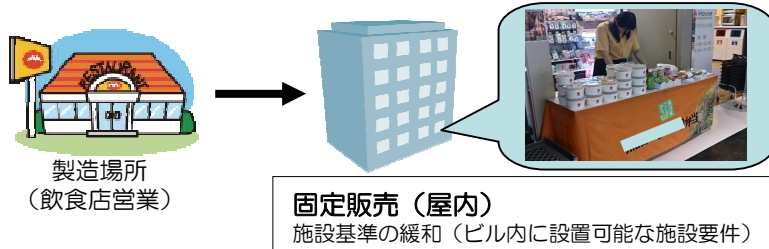


弁当の製造から販売まで一貫した衛生管理のできる仕組みづくりが重要

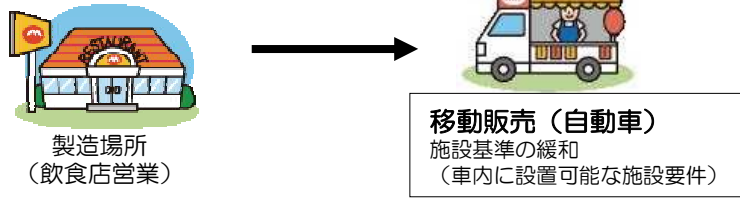
〈前回委員の主な意見〉

- ・ 製造から消費者の手に渡るまで適切な温度管理が必要
- ・ 複雑な流通経路を経ることなく、製販一体が原則

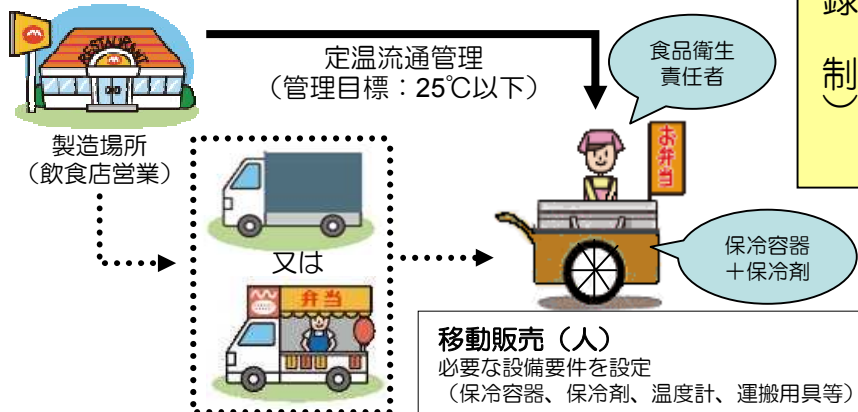
### 1 ビル内など屋内の施設での販売へ誘導



### 2 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



### 3 やむなく屋外で一時的に人力により販売する場合は、その間の衛生確保ができる設備要件等が必須



弁当等販売業(仮) (登録制)

屋外販売は、屋内販売よりリスクが高い  
⇒屋外での大量・固定化した販売は、固定販売(屋内)へ誘導

屋外かつ設備を要しない弁当等の食品販売は、温度管理等の衛生上の問題がある  
⇒販売量と時間に応じた保冷効果を有する簡易な設備(保冷容器+保冷剤)を用い、食品の衛生的な取扱いに一定の知識を有する食品衛生責任者が販売する

保冷効果を有する簡易な設備(保冷容器+保冷剤)では、要冷蔵品(10℃以下)の担保は困難  
⇒要冷蔵品(にぎりずし等)以外の弁当を取扱う