

論点の整理

〈 実態調査の結果から判明した問題 〉

行商用弁当の製造施設

- ◆「弁当及びそうざいの衛生規範」に基づく衛生管理が徹底されていない。

弁当行商人

- ◆路上等での屋外販売については、温度管理の不備等の衛生上の問題がある。
- ◆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になりやすい。

〈 問題解決に向けた対応案 〉

弁当製造施設に対する監視指導の強化

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。

1) 路上等の屋外販売から屋内での販売形態へ推奨

屋外での販売行為は、屋内販売に比べリスクがある。

⇒路上の特定の場所に台車等を置き、弁当を陳列販売するなど固定化した営業形態については、現行の食料品等販売業（店舗）の施設基準を衛生上支障のない範囲で見直し、出来る限りビルの中など屋内での販売に推奨していく。

2) 人力による移動販売については、衛生確保のために必要な設備要件等を設定

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。

⇒人力による移動販売については、販売形態に応じた設備要件、人的要件及びその他条件を備えた制度設計とする。

① 設備要件等を設定する

- 設備要件：保冷容器（一人で持ち運べる量として大きさ規定）、保冷剤、温度計、運搬用具の審査等
- 人的要件：食品衛生責任者の資格

② その他の条件として、複雑な流通経路を経ず、弁当の製造から販売まで一貫した誰もが分かりやすいシンプルな仕組みとする

（例）

- 出店エリアの範囲：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
- 自動車による運搬：自動車からの積み替え等により、複雑な流通経路とならないよう、自動車を併用する運搬については、人力による移動販売に該当しないものとして取り扱う。
⇒自動車を使用する販売形態については、自動車営業による販売とする。