

「中間のまとめ」に対する意見募集の結果について

- 1 募集期間：平成25年11月26日から平成25年12月11日まで
- 2 意見送付者数：14(内訳:消費者5、事業者3、事業者団体2、その他4)
- 3 御意見の内容

第1 検討の背景

該当箇所			御意見	御意見に対する考え方
対4 オ す る 対 フ イ ス 街 に お け る 路 上 弁 当 販 売 の 増 加 に	P5	5～6行目	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。	当該箇所は、これまでの東京都の対応経緯について記載した内容になります。
	P6	1行目 8行目	監視指導の強化	
			衛生面の向上を重視するならば、必ずしも移行しながら販売することにこだわる必要はないのではないかと考える。	
			「監視指導の強化」を「罰則を含めた指導」へと修正すべき	

第2 弁当行商の現状と課題

該当箇所		御意見	御意見に対する考え方	
3 実態調査	P10 ～11	(2)弁当の細菌検査	<p>総検体数だけでなく各保健所ごとの個別検体数、検査結果及び無記名による製造元所在地別(各区分)検体数、検査結果を公表すべき。それは都心区保健所管轄飲食店の行商弁当と他区から持ち込まれる行商弁当の細菌検査結果の比較が必要であり、移動時間と細菌検査結果の因果関係がより鮮明になり、移動中の弁当温度管理の必要性の議論がより明確になると思われる。</p>	<p>本調査は、行商行為が弁当の衛生状態に与える影響を検証する事を目的として、都内全体の行商用弁当の衛生状態を把握するため、都内外の製造施設や都内各所の行商人から弁当を採取し、細菌検査を実施しました。</p> <p>その結果、販売までにかかる時間が長くなるにつれ、不適合率が高くなる傾向が認められました。</p> <p>なお、本調査結果については、弁当等の衛生的な取扱い等の指針として、国が定めている「弁当及びそうざいの衛生規範」に基づき、統一的な判定を行っています。</p>
			<p>本報告書は細菌検査の結果を前提に検証を行っているが、検査実施期間が6月から9月と気温が高い時期に限定されている。通年検査を行い、年間・季節毎の不適合率を算出すべきである。行商の販売方法からして、夏季のみ食中毒のリスクが高まる等の偏りがある可能性も否定できないからである。仮にそうであるとすれば、夏季のみ販売方法を見直すことで足りる可能性もあり、柔軟な制度設計ができるのではないか。</p>	<p>屋外での弁当等の販売は、常に直射日光や塵埃の影響等についても考慮が必要になります。</p> <p>年間を通しての販売行為に対し、一定の基準を制定し審査を行う制度設計を検討するため、最も気温が高い夏期に調査を行いました。</p>

第3 弁当等に関する食品販売の規制の在り方

該当箇所			御意見	御意見に対する考え方	
1 検討にあたっての方向性	P14	7～8行目	温度管理の不備等の衛生上の問題がある	表現をもっと正確にできないか。	本記載内容は、調査結果を取りまとめたものであり、詳細についてはP9に掲載しています。
		16～17行目	やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合にあっては、衛生上必要な要件を整備すべきである	「人力により移動して販売する場合にあっては、弁当行商人に対して現行の届出制から許可制へ移行し、規制要領を明確化して法令整備、罰則規定も盛り込むべきである。」に修正すべき。 弁当行商の安全性を確保するためには、温度管理を含め、什器基準、販売基準の要件を規定する必要があると考える。そのためには、届出制から許可制へ変更し、営業審査を厳格化し、販売の事前確認、実態確認を含め、強い監視指導ができる体制を構築することが必要。	食品安全審議会は、都知事の諮問を受け合理的な規制の在り方について議論しているもので、詳細な制度設計については、今後、東京都で検討すべきものと考えます。 なお、保冷容器等の設備要件について、事前の確認が必要である旨、中間のまとめに記載しています。
2 行商用弁当の製造施設に対する対応	P14			最後に、「以上の点から弁当製造施設にも食品衛生責任者の設置も義務付けるべきである。」を加える。	弁当製造施設には、食品衛生法に基づく飲食店営業の許可が必要であり、食品衛生責任者の設置も義務付けられています。

		該当箇所	御意見	御意見に対する考え方	
3 弁当 商人 に 対 す る 対 応	P15	2～3行目	弁当等の屋外販売は屋内販売に比べリスクがあり、衛生上望ましい販売形態ではない。	夏祭りや大学のお祭りの露店、野球場やサッカー場での食品販売も同様のリスクがあると考える。	夏祭り等での営業としての飲食物の提供は、直前に加熱するなど扱える食品が限定され、一定の施設を設けて行っています。また、大学祭等での飲食物の提供は、一般的に営業に該当しませんが、夏祭り等での営業と同様の指導を行っています。 今回、弁当等の屋外販売を取り上げた理由は、近年、弁当等の路上での販売が増え、衛生上の問題が懸念されることから、都知事からの諮問を受け、食品安全審議会で検討を行うこととしたものです。
		4行目	屋内や自動車での販売形態へ誘導することを第一として	「弁当販売は、消費者に対するリスク管理を第1とする。その販売形態には、屋内、自動車、屋外がある。」に修正すべき。 屋外販売は、屋内販売に比べリスクが高く、衛生上望ましくない販売形態としている点で、疑問がある。	実態調査や保冷容器の保冷効果の実験結果から、屋内販売に比べて、環境要因を受けやすい屋外販売は、リスクが高いと考えています。
		4～7行目	屋内や自動車での販売形態へ誘導することを第一として、この取組を都区市が連携して積極的に推進していくべきである。また、やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場については、流通及び販売過程における衛生管理を確実に向上させるための設備要件及び人的要件を備えた制度を設計すべきである。	「販売するときに屋外でもよしとするが、梅雨どきなど、衛生面には十分に気をつけるよう、適宜、指導する。」と修正すべき。	本調査の結果から、弁当等の屋外販売に必要な要件を検討した結果、路上等での屋外販売は、温度管理の不備等の衛生上の問題があることから、衛生管理を向上させるための設備要件と人的要件が必要と考えています。
		4～5行目	この取組を都区市が連携して積極的に推進していくべきである。	このあとに、「弁当の屋外販売は、その安全性確保が難しく、まずは、衛生管理を担保するための制度を導入し、将来的には廃止の方向が望ましい。」を加える。 弁当の屋外販売は、管理を誤ると食中毒発生のリスクが極めて高くなる。弁当販売は、最終的には、施設基準等の営業許可基準が設定され、それらを満たしている屋内販売、自動車による移動販売に集約すべきである。直ちに禁止することは難しいため、まずは、衛生管理を確保するための設備要件、人的要件を規定した制度を導入し、最終的には廃止をするという方向性を打ち出すことが望ましい。	弁当の屋外販売の衛生確保について、本調査結果や食中毒の発生が認められていない状況を踏まえ検討したところ、屋外販売を廃止するほどの科学的根拠は認められませんでした。 しかし、弁当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認められたため、弁当行商人に対しては、屋内や自動車での販売形態への誘導を推進することとしています。 やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場については、流通及び販売過程における衛生管理を確実に向上させるための設備要件及び人的要件を備えた制度を設計すべきであると考えています。



該当箇所				御意見	御意見に対する考え方		
3 弁当 商人 に 対 す る 対 応	P15	(2)	5～ 7行目	弁当等の流通及び販売過程における温度管理や時間管理といった衛生管理を確実に向上させるために必要な要件を整備すべき	全く同感。しかしあまりハードルを高くすることは行商廃止につながる恐れがあると考えます。	具体的な衛生基準については、食品安全審議会の答申を踏まえ、今後、東京都で検討していくこととなります。	
		(2)	ア	3行目	(ア)保冷容器の大きさを1人で持ち運べる量を勘案して規定する。	規定の目的・理由がよくわからない。そもそも、保冷容器の「大きさ」について本報告書では検討された箇所が見当たらない。	屋外で販売される弁当等の衛生管理のため、販売温度の上昇や販売時間の延長につながる大量販売を規制する必要があります。 弁当等の屋外販売は、人力により移動できる販売形態であることから、運搬容器の大きさも、従来のとおり、一人が持ち運べる大きさとする必要があると考えています。
		(2)	イ	5行目	食品衛生責任者の設置を規定すべき	販売に伴う弁当製造責任の所在等を明確にするため、設備要件等に、「製造者名・住所、添加物・アレルギー物質の表示や掲示、苦情の対応連絡先の表示を義務付ける。」を加える。	製造者氏名、住所、添加物、アレルギー表示については、食品衛生法で必須の表示事項となっています。責任の所在を把握する方策等については、中間のまとめに記載しているとおり、製造から販売に至る流通過程の確認を事前に行える制度とすべきであり、具体的な運用は、食品安全審議会の答申を踏まえ、東京都で検討していくこととなります。
		(2)	イ	5行目	食品衛生責任者の設置を規定すべき	致し方ない方策であると考えます。食品衛生責任者手帳を有する者が、持たない者より衛生管理意識が高いとは限らないと思うが、一定の費用と時間を業者に課すことでハードルを高くするという意味では効果はあると考えます。	温度管理や時間管理といった一定の衛生知識を持つ者が、適正に食品を取り扱うことで、消費者に提供される食品の安全が確保されることから、設置が必要と考えています。 また、事業者から消費者に対し、扱う食品の説明責任を果すという意味でも設置が必要と考えます。

中間のまとめ全般に関する御意見

御意見	御意見に対する考え方
<p>ほぼ毎日、路上販売している弁当を購入しているが、食中毒になったことはないため、路上での弁当販売が出来なくなること断固反対する。</p>	<p>食品安全審議会では、食品安全条例第26条に基づき、都における食品の安全の確保に関する施策について、知事の諮問に応じて調査審議しています。今回、「弁当等に関する食品販売の規制の在り方」について、諮問を受け、弁当等の販売に関し、弁当行商に携わる事業者からヒアリングを行い、消費者代表を含む検討委員によって、安全性を適切に確保するための合理的な規制の在り方について検討を行いました。</p> <p>本審議会の検討の結果、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いませんが、弁当の屋外販売については、実態調査の結果、温度管理の不備等の衛生上の問題が認められました。このことを踏まえ、以下の取組を行うべきと考えています。</p> <p>①弁当行商人に対しては、屋内や自動車での販売形態への誘導を第一として、この取組を都区市が連携して積極的に推進すべき。</p> <p>②やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合については、流通及び販売過程における衛生管理を確実に向上させるための設備要件及び人的要件を備えた制度とすべき。</p> <p>なお、具体的な要件等は、食品安全審議会の答申を踏まえ、東京都で検討していくこととなります。</p>
<p>行商販売の弁当は固定店舗販売の弁当よりも衛生面で劣っているという理由で行商販売を禁止するのは、考え方が間違っている。衛生面を懸念されるのであれば、現実的な基準を設け、それに見合ったものだけ認める形にすればよいのではないか。一斉に禁止にするのはやめてほしい。</p>	
<p>行商用弁当による食中毒発生状況では、現在まで認められていない点も評価すべき。</p>	
<p>行商は、地元の飲食店や弁当販売店と比較すると、土地・建物・設備・許可が不要であり、営業上不平等である。また、路上に留まって販売する行為は、道路の不正使用と言える。さらに、気温の高いシーズンにおいて、炎天下の路上で食品類を販売することは、食中毒防止の観点から問題である。以上の点から、現状の行商制度から弁当類の販売行為を除外するべきである。</p>	
<p>サラリーマンは、大手の弁当業者やコンビニ店の弁当の存在も知ったうえで行商弁当を購入しているはずである。行商人はお客さんの要望にそって安全でおいしい食物を提供しようと人一倍に精神誠意努力をしている。消費者・業者の意見などをもっと聞き、調査するなどすべきである。</p>	
<p>有効な処罰方法が見当たらない。誘導など曖昧的な言葉ばかりで、実施しても、今までと変わらないと思います。警察などの関係者の協力も力不足。</p>	
<p>現在の報告書は、都・管理監督者の責任転嫁といわれても仕方がないと思う。表現が不正確である。</p>	

御意見	御意見に対する考え方
<p>弁当を買う時間は、12:00～12:15の間です。15分間で、行商人の弁当は売り切れます。短い時間で売る切れる弁当の数だけ販売している。短い時間で売る切ること、腐敗を防ぐ努力を感じます。消費者が購入する、まさにその「時点での」、弁当の安全性を高めるよう、行政指導していただきたいと思っています。</p>	<p>実態調査の結果、弁当等の販売時点における衛生確保のためには、販売時だけではなく、製造や搬送も含め、製造から販売までの一貫した衛生管理が必要です。このため、中間のまとめに記載したとおり、製造から販売までの各段階の責任の所在を把握できる制度を設け、指導を徹底していくべきと考えています。</p>
<p>お祭での屋台もできなくなるのか。</p>	<p>今回の検討結果は、弁当等をやむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合については、設備要件等の一定の要件を整備すべきとしていますが、食品の屋外販売を一律に禁止する内容ではありません。</p>
<p>屋外での弁当販売が店舗での弁当販売より著しく劣っているというデータはあるのか。</p>	<p>店舗用の弁当(製造時)の細菌検査の不適合率は、14.3%(5/32)でしたが、今回の実態調査での行商用弁当(行商時)の不適合率は36.8%(35/95)でした。(参考資料5参照) なお、行商用弁当を除いた都内の弁当(平成22年度から24年度まで)の細菌検査の不適合率は、10.9%(768/7,040)でした。(参考資料7参照)</p>
<p>東京都のこの審議会への諮問も含めてですが「近年、屋外での弁当販売が増加し」とありますがその背景などについてまったく触れておらず、「安価ないわゆるワンコイン弁当」と一方的に表現するなど消費者に対してだけでなく業者に対する偏見と思わざるをえません。一人の都民としてもこれらの表現と位置付け納得できません。</p>	<p>御意見を踏まえ、「手軽に購入できる弁当」に修正します。</p>
<p>行商用弁当を製造する施設でも家賃は発生しており、行商での値段が客のニーズであることから、屋内で販売する経費を負担するのは、どの業者も基本的に無理ではないか。</p>	<p>実態調査を踏まえた検討の結果、弁当等の屋外販売は屋内販売に比べリスクがあり、衛生上望ましい販売形態ではないため、屋外よりも直射日光等の環境影響を受けにくいビルの中などの屋内や自動車での販売形態へ誘導することを第一とすべきとの結論に至りました。 こうしたリスクについて、適切に情報提供していくことで、消費者の選択に資する環境づくりが行えるのではないかと考えます。</p>

御意見	御意見に対する考え方
<p>管理・監督者側と行商人の話し合う場や組合組織など作ってもらい都民・利用者そして行商人が気持ちよく「食」をおいしく食べていただけるような環境づくりに励むべき。</p>	<p>制度の運用等に係る事項を含め、御意見として承ります。</p>
<p>行商を行っている事業者と保健所で連携、懇談会等をもつことが何よりの事故防止に繋がる。</p>	
<p>行商を行っている事業者は、100%ではないが、お互い事故のないよう、ルールを守るよう声をかけ合っており、現場に無許可の事業者が行商を行った場合にも注意し、保健所の指導を受けるよう促している。</p>	
<p>販売地保健所は行商販売を届けた業者の管轄保健所に対し意見を求める等の手続きを必要としては如何か。</p>	
<p>路上販売業者の屋内誘導は容認できない。屋内での弁当類の販売拠点が必要であれば、然るべき条件等を整備した上で、地元の飲食店や弁当販売店に優先的に誘致を図られるべき。</p>	