

平成 2 5 年度

第 4 回東京都食品安全審議会検討部会

日時：平成 2 6 年 1 月 1 7 日（金）午後 3 時 2 7 分～  
場所：東京都庁第一本庁舎 4 2 階 特別会議室 B

午後 3 時 27 分開会

【田崎食品監視課長】 それでは、お待たせいたしました。定刻前でございますけれども、委員の皆様、お集まりでございますので、ただいまから平成 25 年度第 4 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。

それでは、委員の皆様におかれましては、お忙しいところ、本日まで出席いただきまして、誠にありがとうございます。

それでは、座って続けさせていただきます。

大屋部会長に進行をお願いするまでの間、進行を務めさせていただきますので、よろしくをお願いいたします。

まずはじめに、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。ただいま 9 名全員の出席をいただいております。定足数を満たしておりますことをご報告申し上げます。

それでは、大屋部会長に審議の進行をお願いしたいと思いますので、どうぞよろしくを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。

昨年 11 月 19 日に開催されました食品安全審議会に、この検討部会で取りまとめた中間のまとめを報告し、審議会委員の方々からご意見を頂戴いたしました。また、その後、パブリックコメントを実施し、広く都民の皆様からもご意見をいただいております。

本日の会議は、まず、審議会で頂戴した意見及びパブリックコメント実施結果について確認いただき、そうした意見等に関して、委員の皆様からご意見、ご質問を頂戴した後に、この検討部会として取りまとめる答申案についてご審議をいただくことになっております。

それでは、早速ですが、資料 1 と 2 について、事務局からの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、資料 1、資料 2 を用いまして、審議会委員の方から頂戴したご意見、その概要、それとパブリックコメントの実施結果についてご説明いたします。

それでは、資料 1 をごらんください。平成 25 年 11 月 19 日に開催しました平成 25 年度第 2 回東京都食品安全審議会にて、弁当等に関する食品販売の規制の在り方について、当検討部会で取りまとめた中間のまとめについて審議しました。この際、各委員の方から頂戴したご意見、それとご質問、これらに対する事務局の説明を概要でまとめてあります。ご質問、ご意見については、9 点にまとめてあります。

まず、1 点目ですけれども、行商弁当の規制について、現段階で食中毒の発生はないが、衛生基準を整備して未然に発生を防ぐという認識かというご質問です。事務局から、ご質問のとおり認識であるという旨、回答しています。

続いて、2 点目です。弁当販売を自動車や屋内へ誘導することは難しく、行商弁当の規制を強化した場合、この業態がなくなってしまう、閉め出すことになるのではないかというご質問です。事務局から、どうしても屋内で営業することができない業者もいると考えますが、やむを得ず屋外での弁当を販売する場合は、衛生上の一定の条

件を満たせば、今後も販売は可能であり、閉め出すということではないと、弁当等の屋外販売を完全に廃止する方向ではない旨、回答しています。

3点目です。調査結果から、細菌検査の不適合率が高く、また、温度管理の不備が危惧されるところのご意見です。事務局から、ご意見のとおり、適切な設備等を具備し、温度管理の必要性があるという調査結果であったと、実態調査の結果を説明しております。

4点目です。行商弁当の道路の占有等の苦情について、行政ではどのような対応をしているのかとのご質問です。事務局から、道路交通法にかかわる苦情については、警察と連携して対応しており、衛生面の苦情については、保健所で調査・対応していると、所管する法令に合わせて警察と連携している旨、回答しています。

5点目です。行商弁当の表示不適の具体的な内容はこういったものであるかのご質問です。事務局から、無表示であったり、名称、添加物、製造者の氏名・所在地等の表示欠落があったと、実態調査で認められた不適正表示内容について説明しています。

6点目です。規制の在り方の人的要件について、弁当を販売する行商人全てに食品衛生責任者の資格が必要ということかのご質問です。事務局から、ご質問のとおり、個人が販売する業態であるため、食品衛生責任者の資格を有した人が販売することとなると、弁当を屋外で販売する場合は、販売する全ての人が食品衛生責任者の資格を必要とする方向性であることを回答しています。

7点目です。今後、規制をしていくと、行商のような販売形態は減っていくと考えられる。ここで担保することではないが、現在、行商弁当を利用している人たちの昼食をどう確保するかなどについて、検討部会ではこういった状況であったかのご質問です。事務局から、今後の対応として、食料品等販売業の施設要件を緩和するなどの措置により、営業者が屋内での営業ができるよう進めていくことも配慮すべきとの方向性と認識している旨の回答をしております。

8点目です。中間のまとめの内容は、利用者から見て非常によいところのご意見があり、ご意見として承っております。

最後に、9点目です。今後、屋外での販売について、どの程度の水準に温度管理を要求していくのかとのご質問です。事務局から、行商弁当の82%が25度を超える温度で販売されており、25度を超えると不良率が上がるという調査結果から、25度を目安にできればと考えていると、温度管理の目安を回答しています。

資料1の説明は以上でございます。

続いて、資料2をごらんください。資料2の1ページですけれども、「中間のまとめ」に対する意見募集の結果となります。平成25年11月19日に開催しました平成25年度第2回東京都食品安全審議会にて、弁当等に関する食品販売の規制の在り方についての中間のまとめを審議会として取りまとめています。この中間のまとめに対し、消費者や事業者といった都民の意見を広く聞くため、パブリックコメントを募集しまして、その結果となります。

まず、1としまして、募集期間ですけれども、平成25年11月26日から12月11日までの16日間となります。

2としまして、意見送付者数ですけれども、全部で14の個人や団体、そういったところからご意見をいただいております。内訳は、消費者が5名、事業者が3名、事業者団体が2団体、分類できなかった方をその他として、4として計上しております。

3としまして、ご意見の内容です。ご意見は、中間のまとめに対し、1名の方から複数のご意見が寄せられるケースもありましたので、全部で32件に分類しております。ご意見でご指摘のあった中間のまとめの該当箇所に沿って、表で記載しています。表は、左の列から順に、中間のまとめの該当箇所、いただいたご意見、ご意見に対する考え方の案という形でお示ししています。考え方は、審議会としての考え方ということになりますので、最終の答申にも資料として掲載させていただきます。このため、本日の検討部会でご了承いただけましたら、答申案の一部として2月14日の審議会に報告したいと考えております。

それでは、ご意見とご意見に対する考え方についてご説明いたします。

まず、第1、検討の背景です。ここからは、4、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、ここについて2件のご意見がありました。該当箇所に、ページ数、それと項目ごとの行数が記載してあります。資料4に、答申案がありますけれども、その行数に対応しております。

資料2の1ページにありますご意見ですけれども、一つ目としまして、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。

二つ目として、「監視指導の強化」を「罰則を含めた指導」へと修正すべきとのご意見がありました。

この箇所につきましては、今後の方向性ではなく、東京都の今までの対応経緯を記載した箇所となります。そのため、考え方もその旨、説明しております。

めくっていただきまして、2ページ目をごらんください。第2、弁当行商の現状と課題です。ここからは、3、実態調査の(2)弁当の細菌検査について2件のご意見がありました。

一つ目のご意見ですけれども、細菌検査の結果を総検体数だけではなく、保健所ごとの個別の検体数や検査結果、それと製造施設の所在地別の検体数や検査結果を公表すべきである。理由としましては、都心区で製造された弁当と他区から持ち込まれた弁当との比較が必要で、移動時間と細菌検査の因果関係がより鮮明になり、移動中の温度管理の必要性の議論がより明確になるためという内容です。

考え方のポイントとしましては、考え方の前段に記載してありますけれども、今回の調査は、都心区のみで行商用弁当の衛生状態ではなく、都内全体の衛生状態を把握するために行ったということになります。このため、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、細菌検査を行っています。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、そういった傾向が認められております。なお書き以下は、本調査結果の判定として、国が定めた「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た旨、記載してあります。

二つ目のご意見ですけれども、今回の細菌検査の実施期間が6月から9月と、気温が高い時期に限定されている。通年の検査を行って、夏季のみ食中毒のリスクが高ま

るのであれば、夏季のみの販売方法を見直すといった柔軟な制度設計ができるのではないかという内容です。

考え方としましては、屋外での弁当等の販売は、常に直射日光や塵埃の影響について考慮が必要となること。そのために、年間を通して販売行為に対し、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、最も気温が高い夏季に調査を行ったことを説明しております。

続いて、3ページ目です。ここからは、第3、弁当等に関する食品販売の規制の在り方の内容についてのご意見です。1、検討にあたっての方向性、ここにつきましては2件のご意見が寄せられました。

一つ目のご意見ですけれども、本文14ページの温度管理の不備等の衛生上の問題があるという表現をもっと正確にできないのかという内容です。

考え方ですけれども、この記載内容というのは、調査結果を取りまとめたものとなるということと、詳細な行商人に対する調査結果、こちらは本文に記載してありますので、9ページに記載してあると、そういったことを説明しております。

二つ目のご意見ですけれども、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という、このような記載に対しまして、弁当行商人を現行の届出制から許可制とすべきである。規制要領の明確化ですとか、罰則規定を盛り込むべき、そのような内容です。理由としましては、弁当行商の安全を確保するためには、什器基準、ここでいう什器とは、商品を陳列するための器具ですとか機材のことを指しますけれども、このような基準。それと、販売要件を規定する、そういった必要があると。そのために、許可制へ変更して審査を厳格化するなど、監視指導体制を強化する必要があると、そういうものになります。

考え方のポイントですけれども、今回の規制の在り方については、その方向性を取りまとめているということになります。このため、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、東京都で検討することになるということ。それと、なお書きで、保冷容器等の設備要件については、事前の確認が必要である旨、このことについては中間のまとめに記載してありますと、こういったことを説明しています。

3ページの下半分は、2、行商用弁当の製造施設に対する対応、ここに関するご意見が1件寄せられましたので、記載してあります。

ご意見としましては、弁当製造施設にも食品衛生責任者の設置を義務づけるべきという内容です。

こちらは、中間のまとめの本文にも記載はあるのですけれども、弁当製造施設は、食品衛生法に基づく飲食店営業が必要であり、食品衛生責任者の設置が既にもう義務として規定されておりますので、このことを考え方で説明しております。

4ページ目になります。3、弁当行商人に対する対応について、8件のご意見がありまして、4ページから5ページにかけて記載してあります。

まず、4ページ目の一つ目ですけれども、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という記載に対して、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するという

内容です。ご意見の趣旨として、露店のような屋外販売も同様のリスクがあるのではないかということだと考えられます。

考え方としましては、いわゆる露店のような営業、これに対する規制を説明しています。まず、夏祭り等での営業としての飲食物の提供、これ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ること。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ないケースになりますが、夏祭り等の営業と同様の指導を行っていること、こういったことを説明しています。それから、審議会で弁当等の屋外販売を取り上げた理由として、近年、弁当等の路上での販売がふえ、衛生上の問題が懸念されるため、諮問を受け検討を行っている旨、説明しております。

二つ目です。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という記載箇所ですけれども、ここを「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、そういったご意見です。理由としては、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に疑問があるというものです。つまり、必ずしも屋外販売のリスクが屋内に比べて高いとは言えないのではないかと、このような趣旨であると考えられます。

考え方ですけれども、中間のまとめでは、弁当製造施設や行商人の実態調査ですとか、保冷容器の保冷効果の実験結果をお示ししています。このような結果から、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られる旨、記載しています。

三つ目です。屋内や自動車での販売形態へ誘導することを第一とすることや、やむなく屋外で販売する場合は、設備要件や人的要件を備えた制度設計とすべきであるという箇所についてのご意見です。ご意見として、「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。」と修正すべきというもので、趣旨としては、中間のまとめで記載した規制強化、そこまでは必要ないのではないかとというものとなります。

考え方としては、実態調査の結果から、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、そのため、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ること、これを説明しています。

4 ページ目の最後の四つ目です。ご意見の内容として、「弁当の屋外販売は、その安全性の確保が難しく、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性が望ましい。」という表現を加えるというご意見です。理由としては、弁当の屋外販売は食中毒発生のリスクが高いため、屋内や自動車での販売に集約していくべきであるというものです。

考え方としましては、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なかったということになります。しかし以降に、温度管理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、屋内等の販売形態へ誘導することや、やむなく屋外で販売する場合、設備要件や人的要件を備えた制度を設定すべき

であると記載しています。

5 ページ目になります。5 ページ目には、同じ箇所での 4 件の意見を記載してあります。

5 ページの最初の一つ目のご意見ですけれども、弁当等の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という箇所に対して、同感であるが、余りハードルを高くすると行商廃止につながる恐れがあるといったご意見です。

考え方としては、具体的な衛生基準については、答申を踏まえて東京都で検討していくことになる旨、説明しています。

二つ目のご意見ですけれども、保冷容器の大きさの規定について、目的や理由がよくわからない、「大きさ」を検討した箇所が見当たらない、というものです。

考え方としましては、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ること、それから、人力で移動できる販売形態であるため、運搬容器の大きさも従来どおり一人一人が持ち運べる大きさとする必要があることを記載しています。

三つ目のご意見です。弁当の製造責任を明確にするため、製造者名・住所、添加物・アレルギー物質、苦情対応の連絡先の表示を義務化すべきという内容です。

考え方としましては、ご意見にある製造者氏名、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ること。責任の所在を把握する方策としては、中間のまとめにも記載しておりますけれども、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、答申を踏まえ、東京都で検討していくことになることを説明しています。

四つ目のご意見です。食品衛生責任者の設置に関して、致し方ない方策であり、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、そういう意味では効果があるのではと考えますという内容です。

考え方ですけれども、食品衛生責任者の設置の必要性をお示ししています。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、事業者から消費者へ食品の説明責任を果たす、そういう役割があることを記載しています。

6 ページ目になります。6 ページから 8 ページにかけては、中間のまとめの具体的な箇所ではなくて、全般に関する内容のご意見、そういったこととして 17 件をまとめてあります。6 ページ目には、7 件のご意見を記載してありますけれども、考え方は、これまでの検討の経緯ですとか、検討の結果、方向性、このようなものをまとめて記載してあります。

ご意見ですけれども、一つ目は、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できなくなることに断固反対するというご意見。

二つ目は、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。一斉に禁止するのはやめてほしいというご意見。

この一つ目、二つ目のご意見は、路上での弁当販売を一斉に禁止することを反対している、そういったご意見になります。

三つ目は、行商用弁当による食中毒発生が現在まで認められていないという点、これを評価すべきというご意見。

四つ目は、弁当行商を廃止すべきとのご意見となります。理由としては、行商は地元の飲食店や弁当販売店と比較すると設備などが不要であり、営業上不平等であること。また、とどまって販売することは、道路の不正使用であること。炎天下での販売は、食中毒防止の観点から問題である、そういったことを指摘してあります。

五つ目は、消費者は弁当店などの存在も知った上で行商弁当を購入している。行商人は消費者の要望に沿って、安全でおいしいものを提供しようと誠心誠意努力しているので、消費者や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というご意見です。

六つ目は、有効な処罰方法が見当たらない。曖昧な言葉ばかりで、実施しても今までと変わらない。警察などの関係者との協力も力不足といったご意見です。

七つ目は、中間のまとめは、東京都や管理監督者の責任転嫁と言われても仕方がない。表現が不正確、そういったご意見です。

これら七つのご意見に対しては、考え方を一つにまとめて記載しています。まず、審議会は、条例に基づき、都における食品の安全確保、こういったことに関する施策について、諮問に応じて調査審議しているということ。今回は、諮問を受けて、弁当等の販売に関し、弁当行商に携わる方からヒアリングを行い、また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の検討を行ったこと。検討の結果、行商用弁当による食中毒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、温度管理の不備などの衛生上の問題が認められたこと。このことを踏まえて、2点の取り組みを行うべきと考えています。

1点目として、弁当行商人に対しては、屋内や自動車での販売形態の誘導を第一として、この取り組みを都区市が連携して積極的に推進すべきであること。

2点目として、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であること。

なお、具体的な要件は、答申を踏まえて、東京都で検討していくことになること。このようなことを説明してあります。

7ページになります。7ページには、5件のご意見を記載しております。

一つ目のご意見ですけれども、弁当を買う時間は、12時から12時15分までの15分間で、行商人はこの短い時間で売り切れる数だけ販売しており、腐敗を防ぐ努力を感じている。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いう内容です。

考え方としましては、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となります。このため、中間のまとめに記載していますが、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る旨、



説明しています。

二つ目ですけれども、お祭りでの屋台もできなくなるのかというご質問です。お祭りでの食品の提供は、資料2の4ページにも類似のご意見がありました。ここでは規制強化された場合に、お祭りでの屋台といった営業も禁止されてしまうのかという内容になります。

考え方のポイントとしましては、今回は食品の屋外販売の全てを規制するというものではないということになります。ですので、今回の検討の結果、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ないと説明しています。

三つ目ですけれども、屋外での弁当販売は店舗での屋外販売より著しく劣っているデータはあるのかのご質問です。

考え方としましては、今回、行商販売時だけでなく、製造時の弁当の細菌検査も行っており、中間のまとめの参考資料に具体的に掲載しておりますので、その旨、ご説明しています。まず、店舗用の弁当、製造時になりますが、この細菌検査の不適合率が14.3%であり、行商用弁当、販売時になりますが、この不適合率は36.8%であったこと。なお以下で、行商用弁当を除いた都内の弁当、これは平成22年度から24年度までの3年間ですけれども、この細菌検査の不適合率が10.9%であったこと。こういったことが参考資料に掲載してありますので、そのことをご説明しています。

四つ目のご意見です。「近年、屋外での弁当販売が増加し」という表現が背景に全く触れていない。「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得ない。一人の都民としても、これらの表現と位置づけに納得できないというもので、「安価ないわゆるワンコイン弁当」という表現が不適切ではないかという内容になります。このため、「安価な」ですとか、「ワンコイン」という価格に関する表現にかえて、「手軽に購入できる弁当」と修正しております。

具体的にご説明しますと、資料3に修正箇所を見え消しで示していますので、資料3をごらんください。まず、資料3の1枚目になりますけれども、1ページと書いてあります。この「はじめに」の2段落目、「近年」、この次に「安価ないわゆるワンコイン弁当」という表現がありましたので、これを「手軽に購入できる弁当」に修正しております。

また、めくっていただいて資料3の2枚目、7ページとなっております。ここは本文中のページになりますけれども、ここでの第2、弁当行商の現状と課題、1、弁当行商の現状、(1)に「ワンコイン昼食」という表現がありましたので、「はじめに」と同様、「手軽に購入できる弁当」と修正しています。

それでは、資料2の7ページにお戻りください。7ページ目、最後の行のご意見になりますけれども、屋内誘導に関するご意見です。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、どの業者でも基本的には無理ではないか。こういう内容です。

このご意見は、衛生面というよりも経済面でのご意見ということになりますけれども、考え方としましては、屋内誘導に至った経緯を説明しています。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ということ。このため、屋外よりも環境影響を受けにくい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ったこと。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ていることを記載しています。

最後のページ、8ページ目になります。8ページには5件のご意見を記載してありますけれども、これは制度の運用ですとか、そういったことに係る事項となるため、ご意見として承る旨、考え方示しております。

ご意見としましては、一つ目ですけれども、管理・監督者側と行商人の話し合う場や組合組織などをつくってもらい、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。

それから二つ目としては、行商を行っている事業者と保健所で連携、懇談会等を持つことが何よりの事故防止につながるという、これら二つのご意見は事業者と保健所などの行政、その連携に関するご意見となります。

三つ目ですけれども、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という事業者の現状の取り組みに関するご意見です。

四つ目ですけれども、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、意見を求めるなどの手続を必要とすべきかという保健所間の連携に関するご意見です。

最後の五つ目ですけれども、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、しか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という屋内誘導への運用に関するご意見となります。

以上がご意見の内容となりますけれども、いただいたご意見を踏まえ本文を修正した箇所は、先ほどご説明した「手軽に購入できる弁当」という表現の修正とさせていただきます。その他のご意見に対しては、これまでの実態調査や検討の結果ですとか、方向性を説明しています。また、制度の運用などに関するものについては、ご意見として承る旨を考え方とさせていただきます。

資料2の説明は以上となります。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ただいま食品安全審議会でも出されました主な質問・意見とパブリックコメントの実施結果について、事務局からの説明がありました。寄せられた意見の内容、あるいはそれらの意見に対する考え方等に関して、皆様からご意見、ご質問を受け付けたいと思います。お願いいたします。

【岩田委員】 訂正できるのであれば、これはまだ踏み込んでいないんですけど、現段階では食中毒の発生は認められていないという記述が5ページの2にあるんです

けど、2ページの上から9行目あたりですかね、37年、にぎりめしや赤飯、豆腐等による食中毒が多発したことからということは、この文章は矛盾しているんじゃないですか。訂正できるならした方がいいんじゃないかと。

【大屋部会長】 事務局、お願いいたします。

【田崎食品監視課長】 これは行商制度を制定する以前に多発し、その後現行制度に変更した経過がございますので、これについては変える必要はないと考えております。

【大屋部会長】 どうぞ。

【岩田委員】 28年、行商として保健所への届出を規定した、その後の37年に事件が起こっているわけですよ。そういうふうに記述してあるわけです。私は知りませんけどね。それは矛盾していると思うんです。

【大屋部会長】 再度お願いします。

【田崎食品監視課長】 基本的には、現状の実態についての課題をこの審議会で検討していただいています。文章を変更すると、現状の衛生管理が昔のままであると誤解を与えてしまうと思います。修正内容ではないと考えますけど、いかがでしょう。

【岩田委員】 要するにリスクがある食品であるということですね。現段階では、リスクがないんじゃないかというような受け取られ方をするんじゃないかと私は考えるわけなんです。

【大屋部会長】 今の説明と岩田委員の意見に関して、ほかの委員の方でご意見ございましたらお願いいたします。

お願いします。山本委員。

【山本委員】 表現的にはなかなか難しいと思うんですけども、確かに岩田委員のおっしゃるように、リスクがゼロというように受け取られる書きぶりはいさぎよくないだろうと思うんです。端々いろいろなところにはリスクが高まっているみたいなことは書いてあるんですけども、この一文を、これまではないけれどもリスクが高いとか、リスクのというか、食中毒の発生が今後懸念されるとかを一文に加えるとか、そういうことをすれば少し注意喚起ができるのかなというふうには思います。

【大屋部会長】 ちょっと先に岩田委員に、今、山本委員のおっしゃったような意見でしたら、いかがでしょうか。

【岩田委員】 納得できます。過去にあったとかね。

【大屋部会長】 わかりました。

それでは、その点を踏まえて、事務局、お願いいたします。

【田崎食品監視課長】 予防原則に基づく今回の制度です。ご懸念の部分があるかもしれませんが、先ほど申し上げましたが、37年頃の衛生レベルと現状の衛生レベルとを比べられると、かなり向上していると考えます。今回の検討会では、現状の衛生レベルを検討しており、当時の衛生レベルを検討しているわけではありません。直す必要性があるかというところです。

すみません、今事務局のなかで打合せさせていただきました。

岩田委員のご発言のされた場所ですが、2ページの「さらに」というところがございまして、さらに、昭和37年、にぎりめし、赤飯、豆腐等による食中毒が

多発したことから、取締条例の販売業の許可業種に弁当類又はそう菜類販売業を追加した」と、「また、興行場等でにぎりめしを移行しながら販売する実態があったことから、取締条例の行商の対象品目に弁当類を追加した」といったところで、現在の行商の対象品目に、ここで弁当類を追加しておりますので、こういった事故が発生したことを踏まえて対応している経過内容でございますので、改めて変更する必要はないと考えております。

【大屋部会長】 今の事務局のを踏まえた上で、山本委員もう一度お願いできますか。

【山本委員】 その部分については、確かにそれで変更する必要はないと思いますが、岩田委員のおっしゃっているのはもう少し後の部分でしたね。ちょっとページ数をもう一回お願いします。

【岩田委員】 5ページの大きな数字で2番の発生状況というところ。

【山本委員】 確かにこの書きぶりだとそうなんですけど、これ、状況を記載してあるだけなので、なかなかここに推測とかそういうものを入れるのは難しいのかなという気はいたしますね。

【岩田委員】 じゃあ、よろしいですか。

【大屋部会長】 田中委員、お願いいたします。

【田中委員】 食中毒の発生部分のところで表現をするのであれば、今おっしゃられた事実関係というのは確かにあるんですけども、都内における行商用弁当における食中毒は何年以降発生していないとか、明確にそこをちゃんと記したほうがいいと思うんですね。科学的な根拠がないというのは、その経緯を見たときにリスクはあるんですけども、販売を直ちにやめさせるほどの状況ではないという認識なんだろうなと思いますから、私は間をとるわけではありませんけども、何年以降、発生がない状況から見てとか、そういうはっきりと皆さんが納得できるような表現にされたらいかがかなと思います。

【大屋部会長】 わかりました。

今の田中委員の意見も含めて、いかがでしょうか。

【岩田委員】 混乱をするために申し上げたんじゃないかと、この部会が検討して矛盾がないようにしたいという意味で申し上げているので、このままでよいということであれば、私、質問を取り下げるけれども、正確に表現していただくことのほうがいいんじゃないかと思っておりますけど。

【大屋部会長】 わかりました。貴重なご意見として承っておりますので、これからもご発言をよろしくお願いします。

ただいまもう一つ提案が出されましたが、田中委員の提案を踏まえまして、事務局からのもう一度説明をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 近年の行商用弁当の食中毒発生というのは、記録がないのは間違いありません。古いデータになりますと、行商用弁当とか、あとは普通の一般のいわゆる仕出し弁当ですね。仕出し弁当の記録は非常に多かったのですが、そういったものを区分していないので、いつごろから発生がないという正確なところについてはわからないかもしれないです。もしそれが明確にわかるようであれば記載は可

能だと思しますので、これについては事務局で確認させていただければと考えております。

【大屋部会長】 それでは、条件付きということによろしいですか。

【岩田委員】 わかりました。

【大屋部会長】 今回の事務局の説明のとおり、この点については、もしわかれば、もう少し明確にするという条件付きで、一応これまでどおりということで、提案いただいた意見を処置したいと思っております。

ほかにございましたらお願いします。

どうぞ。

【田中委員】 すみません、蒸し返すようで申しわけないです。皆さん方も当然おわかりだと思うんですけど、お弁当による食中毒というのは、これは毎年どこかで起きているわけですけれども、そういったリスクはあるという前提の中で岩田委員はご心配なさっているところがある。でも、それに対して、行商用弁当だけが著しく悪いんじゃないというところの表現にとどめたほうがいいと思っておりますので、科学的根拠と言われると非常に安全安心なのかなというふうに誤認する方もいらっしゃるんで、その部分だけだと思うんで、その辺をご留意いただければと思います。

以上です。

【大屋部会長】 事務局、お願いします。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかにございましたらお願いいたします。

どうぞ、鈴木委員。

【鈴木委員】 「はじめに」のところで、「安価な」という言葉がなくなっていますが、安いということが一番の理由になるのではないかと思うのですが、「安価で手軽に購入できる」というような表現にしては、やっぱりいけないことなんでしょうか。

【大屋部会長】 事務局、お願いいたします。

【田崎食品監視課長】 このことについては、恐らく安価という表現については、安いことに対する差別感のある表現という意味で事務局から説明させていただきました。これを、ワンコインも一般的には使われていますし、それからメディアでもワンコイン昼食という表現もございます。

ただ、行政で、それが精査された形で使われていないこともあり、また安いという言葉が誤解につながらないようにこのような表現に変更させていただいたということでございます。

【大屋部会長】 鈴木委員、よろしいですか。

【鈴木委員】 はい。

【大屋部会長】 お願いします。山本委員。

【山本委員】 ちょっと違和感があるんですけども、「手軽に購入できる弁当を求めるサラリーマンの増加」、要するに昼食時にお弁当をオフィス街で買い求めるということが増加しているということですよ。だから、手軽に購入できるとか、そうい

う表現は特に要らないような気もしますが。ですから、「近年、特に都心のオフィス街において昼食時に弁当を求めるサラリーマンの増加に伴い」みたいなことを書かれたら、それで十分なんじゃないかと思います。

【大屋部会長】 事務局、お願いします。

【田崎食品監視課長】 お弁当に限らず、ランチといいますか、普通の飲食店の場合であってもワンコインというのが求められ現状にあります。広く、「ワンコイン」という表現に代えて、「手軽に」としています。今のご意見と同じかと考えますけども。

【大屋部会長】 いいですか。

【田崎食品監視課長】 このような表現が最も適切なのかなと、事務局は考えておるんですけども。

【大屋部会長】 進行役の私が意見を言うのはどうかと思いますが、どちらかというところ、ワンコインという言い方に対して違和感があるという方が実際上、パブリックコメントでおられるとのこと。

今、鈴木委員のおっしゃった手軽にという表現は、安価であるということを含んだニュアンスでもあります。勿論、厳密に言うと、違うと思いますが、パブリックコメントを寄せていただいた方の中に、ワンコインに対する抵抗感があると明確に申している方がおりますので、事務局の考え方をご了解いただければと思います。よろしゅうございませうか。そうした表現方法もここでは検討したということが重要なことかと思えます。

どうぞ。

【山本委員】 特にどうしても変更してくれという話ではないんですけど、何となく違和感があるということで意見を申し上げました。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

お願いします。

【戸部委員】 いただいたご意見を見ますと、販売形態に関しては、若干ちょっと反対であるというようなご意見がありますが、客観的な衛生面での安全性という部分については、一定の同意が得られているのかなというふうに思いました。

それで、今回の提案されている規制の在り方ということで、14ページ、15ページに書かれているわけですけども、これまでの状況の中においても、行商人の方のやはり衛生面への配慮というようなこともあったりして、今お話があったように、特に食中毒等は発生していないというような状況があったということもあると思えますし、今後、よりこの規制の在り方で運用されていくといい方向に行くのかなというふうに思えます。

それで、設備要件だとか、人的要件ということで整備されていくということなので、選ぶ側の消費者にとっては、やはりそういうきちんと規制に対して守られている条件でつくられたお弁当というものと、もしかしてそうでないものがあるんだとすれば、規制を守って、適切に取り扱われているものを見分けたい、選びたいという気持ちがあるので、今後制度設計の中でそういう識別ができるような対応もしていただければ良いと思います。この規制の在り方の中で追加するかどうかというのは、今ここで特

に決めないといけないとは思っていませんけれども、そういったようなことも考慮していただければというふうに思っています。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

事務局、お願いします。

【田崎食品監視課長】 今の御意見につきましては、消費者の方がきちんとした製造場所で、きちんと作られていて、許可もあるんだということが認識できるような制度設計を目指しております。ですので、その辺の普及啓発の方法、あと、実際に弁当を販売されている方が誰なのかを消費者に認識できる制度をつくっていく必要があると思います。ありがとうございます。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

どうぞ。

【岩田委員】 5ページの行商用弁当による苦情件数の中に、はっきり「固定店舗の営業妨害」という言葉がありまして、私はこの委員にさせていただいて、私もお弁当を扱っている業者でございますので、この昼食弁当の問題がマスコミだとか、いろいろ議論になって、そういう販売件数がふえているとかいうことを見ていますと、やっぱり根底に何が問題なのかというと、営業妨害の問題がかなり大きなファクターだと思っているんですね。

それで、実際こういう議論にかかわらない、自分の店頭先でお弁当を販売されていなくて被害を受けていない方でも、意識の中では、そういうことを放っておくと、例えば戦後、民主主義だとか、自由だとか、正義だとかいって国づくりをせいと行って、マッカーサーが言ったようなことにかかわってくる問題だと思っているんですね。

保健所で営業許可をいただいて飲食店をやっている。一方は、自分の店舗の中で食品を販売している。一方、道路でそういう許可をいただいていない場所で販売することに対して、これは、民主主義に反するというのは多数決のことだと思っているんです。

営業許可をいただいて飲食店を営業している大多数の方達は弁当の路上販売をしていない。路上販売をすることは衛生上のリスクもあるし、同じ立場の飲食店経営者達の営業妨害にもなるし、路上販売は止めた方がいいという保健所さんの指導にも反する。多くの反対する者が多いことを許可することは広い意味で民主主義に反することでは。営業妨害という苦情件数が増えるところに問題の核があると思います。

ですから、これで発言はやめますけれども、千代田区さんがそういうことをいち早く察知したんだろうと思いますけれども、その問題を私は自分の今の情報収集の立場では解決していないんじゃないかと思っているんですね。そういうことがあっていいのかと。そういうことが問題だと思しますので、それがこの部会で議論されたということが、私はぜひ記録に残してあれば満足なんです。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

この部会では、弁当販売を様々な観点から議論したということが大切だと思います。

しかし、この部会が専門部会として検討できる内容には限界があるのも事実かと思いますが、今の御意見を踏まえて、事務局から説明をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 様々なお話を頂戴したんですけれども、現在の段階では届

出と許可といった規制の差があります。将来的に、こういった形で制度をつくり上げていくかは答申後の話ではございますけれども、重要な要素と捕らえております。

一方で、経済的な観念の部分がとても多かろうといった今のお話もございました。この部分については、やはり本審議会においてはあくまで衛生上の問題を議論する場であって、それ以外のすべての背景や課題を解決するにはやはり限界もあるということをご理解をいただいた上で、今後、事務局のほうでは進めさせていただきたいと考えております。

どうしても次の親会のほうに持っていくとすれば、今の議論については親会で議論する内容ではないのかなと思われましても、逆に皆様のご意見も頂戴できればなどというふうに考えますが、いかがでしょうか。

【大屋部会長】 今の件に関してほかの委員の方でご意見ある方はおられますか。

田中委員、お願いします。

【田中委員】 今、事務局のほうから言われましたように、あくまでも衛生管理、品質管理という部分の側面はあるんですけども、岩田委員がおっしゃったように、これはやっぱり合体した根はある部分似ているところの問題がありますから、道交法上の問題とかを含めた形で何らかの規制ができるのかどうかということは検討していただければ、衛生的な管理からのアプローチ等含めて、効果が上がるんじゃないかなと思います。

私も中央区の実態を少し見ましたけれども、本当に固定化された中で販売されていて、行商届を持っていれば結局、罰せられないというんですかね、そういう現況があるんで、その辺のところを勘案いただければと思います。要望として、すみません。

【大屋部会長】 山本委員、お願いいたします。

【山本委員】 食品衛生上の観点からも、やはりこれを拡大する方向で容認するような規制緩和の方向というのはちょっと考えにくいだろうなと思いますので、その点は重々考慮していただいて、あまり拡大するというのは、ちょっと私としては衛生上の懸念が拡大すると思っていますから、その辺は規制のほうで何とか考えていただければと思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。パブリックコメントの中での意見として、もうちょっと規制を強化していくべきではないかという意見もありました。行商について衛生管理や設備、それに人的規制という点から、この検討部会で検討して参りましたが、今後、具体的施策をどう盛り込んでいくかは、都のお仕事ということになりますので、その点をご承知願います。

それから、本検討部会の検討記録は、開示されており、ネットで見ることができません。岩田委員からの御意見や御提案は、記録として残ると思いますので、ご了承いただきますよう、お願いいたします。

ほかに御意見のある方はお願いいたします。

お願いします。

【交告委員】 今のお話は、法律的には非常に重要なところでして、結局この条例の目的は何かということになるんですけど、やはり衛生の確保ということが目的だというふうに思われますので、その営業上の固定店舗への営業妨害がどうかという問題



ですと、またそれは角度が変わってきますので、それを含めた制度設計をするか否かという大極的な判断が必要になってくると思います。ですから、この会議の中では衛生面の問題に限定するほうが良いと思うんですけど、さっき山本委員がこれ以上行商の範囲を拡大しないとおっしゃったのは非常に重要で、拡大をすると衛生面に影響が出てくるということだと、ここの話になってくると思うんですけども、ただ、固定店舗への営業の妨害という観点だけだと、ちょっとここだけでは議論できない、もうちょっと広い会議が必要になるというふうに思います。

【大屋部会長】 議論を整理いただきまして、ありがとうございました。この件については今いただいた御意見をもって一応処置いたしたいと思います。

ほかにございましたらお願いします。

お願いします。

【三浦委員】 今後、行商用弁当をどうしていくかという部分について、いろいろ意見をお伺いしていましたが、やはり私も行商用弁当を拡大というのはなかなか方向性としては難しい。ただ、現状のエビデンスの中では廃止というのも難しいという意見もある中で、前回も申し上げましたし、前回の意見の中で田中委員さんもおっしゃったと思うんですけども、この参考資料3にありますように平成19年の通知ということで、「弁当類の行商については、固定店舗又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」という文章もあります。

実は、この答申案の本文のところですけども、15ページの3の弁当行商人に対する対応というところの上から3行目の文章になりますけれども、「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、漸次減少を図るべきである」という表現ができないかなというふうには思っているところなんです。それであれば廃止との中間という部分でもありますので、その辺が検討できないかなというふうに思っているところなんです。その辺のご意見を皆さんにお伺いしたいということと。

あと、もう一点、すみません、中間のまとめに対する意見の募集の結果について、御意見に対する考え方の中で、今後東京都で検討していきますという部分がいくつか出てくるんですけども、どのようなスケジュールで検討するかについて、お聞かせいただきたいというふうに思います。よろしくをお願いします。

【大屋部会長】 すみません、ちょっと三浦委員をお願いします。本文の内容については、後ほどまたやりますので、2項目のことについて、事務局の方で説明願います。

【田崎食品監視課長】 スケジュールということによろしいですか。

スケジュールについては、今後調整ということになりますけれども、答申を受けた後、これは東京都だけではなくて特別区、あるいは保健所設置市等々と打ち合わせをすることになります。ですので、2月に答申を頂戴する予定になっておりますが、具体的な制度の設計についてはそれ以降となります。これまで登録とか許可とかの話も出ておりますが、スケジュール感としては年度明け以降になると思います。

現段階では、この程度でよろしいでしょうか。

【大屋部会長】 寄せられたパブリックコメント、あるいは審議会の意見等に関し

て、意見を求めている委員もいらっしゃるので、ちょっと議事を先に進めさせていただきます。

ありますか。

【田崎食品監視課長】 1点だけお願いいたします。先ほどご意見を頂戴いたしましたけれども、今回、一定の規制をかけるべきとし、やむを得ず路上で販売する方がいる場合は一定の条件を付すとしていますが、これは少なくとも事業者の規制緩和の拡大という話ではありません。

その前提として、屋内に誘導していくという新たな仕組みもつくるということで、これがまず行うべきこととなります。

いずれも、答申で決定した後になる訳です。繰り返しになりますが、規制を緩めるということではないことについて誤解がないようにと考えております。

【大屋部会長】 わかりました。

お願いいたします。

【稲泉委員】 この「中間まとめ」に対する意見については、過去にこの審議会の中でも論議をされた内容もありますし、また多方面からさまざまな意見が出ておりますので、ぜひとも今後、制度の運用の中でいろいろ対応ができる事項について、そこら辺を中心に参考にして進めていただきたいということを希望したいと思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。寄せられた意見の活用の仕方ということでご意見を頂戴いたしました。よろしくお願いいたします。

ちょっと恐縮ですが、次の答申案についての説明ということで、事務局、お願いいたします。

【高橋食品安全担当係長】 それでは、答申案についてご説明いたします。資料は、資料3、それから資料4になります。

まず、資料3をごらんください。中間のまとめから答申案とするに当たりまして、修正した箇所を見え消しで抜粋してお示ししております。パブリックコメントを踏まえた修正箇所は、先ほどご説明させていただきましたけれども、改めて修正箇所をご説明いたします。

まず、資料3、1ページ、「はじめに」の2段落目です。「近年」の次に「安価ないわゆるワンコイン弁当」という表現を、パブリックコメントを踏まえまして、「手軽に購入できる弁当」に修正しています。

次に、3段落目、「こうした状況の中」、それ以降の文言です。ここは中間のまとめでは、「中間のまとめを取りまとめた」という内容でしたけれども、これを「答申として取りまとめた」という形式に表現内容を修正してあります。修正した表現を読み上げますと、「こうした状況の中、東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）は、平成25年7月5日、「弁当等に関する食品販売の規制の在り方」について、知事から諮問を受け、検討部会を設置して専門的かつ具体的な検討を行ってきた。検討部会では、弁当行商に携わる事業者からのヒアリングも実施しながら、検討を進めた。また、平成25年11月19日に審議会に取りまとめた「中間のまとめ」を公表し、寄せられた意見を参考にしながら、更に検討を重ねた。このたび、審議会では、弁当等の食品の販売に関し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を

取りまとめたので答申する」となります。

続いて、資料3の2枚目、本文中の7ページです。第2、弁当行商の現状と課題、1、弁当行商の現状、(1)に「ワンコイン昼食」という表現がございますので、パブリックコメントを踏まえ、「手軽に購入できる弁当」と修正してあります。

資料4は答申案となっています。ただいまご説明した修正後の表現を反映したものとなっております。修正箇所以外は中間のまとめと同じ内容となっておりますので、具体的な説明は割愛させていただきます。

なお、2月14日の審議会では、答申案は本日の資料4の答申案に資料2でご説明したパブリックコメントの募集結果ですとか、本日の参考資料として配付しております諮問書の写し、条例の条文など、そういったものを関連資料としてあわせた形でご報告させていただきます。

答申案の説明は以上となります。

**【大屋部会長】** ありがとうございます。ただいまの説明等、あるいは資料等に関して、ご質問、ご意見のございます方はお願いいたします。

どうぞ。

**【三浦委員】** 先ほどの繰り返しになりますので、繰り返しを避けたいと思いますので、先ほど申したように、やはり漸次減少を図るといのはなかなか難しいということでしょうか。

**【大屋部会長】** 事務局、お願いいたします。

**【田崎食品監視課長】** これは行商の届出制の事業者の方に対して、行政側から19年通知が出ているものです。ですから、新しい制度設計はこれから設計ものとなります。そのため、この文章を現段階で修正するというにはならないというふうに事務局は考えておりますが、いかがでしょうか。

**【大屋部会長】** どうぞ。

**【三浦委員】** 実は、その前にも繰り返しお伝えをしてきた部分なので、何ともなかなか申し上げにくい部分もありますので、ほかの委員さんがこの表現でいうことであれば、それに異論を唱えるものではないというところでございます。

**【大屋部会長】** ほかの委員の方、何かご意見ございますでしょうか。

どうぞ。

**【交告委員】** 三浦委員は保健所の方で、そういう発言をなさっているということなので、行商による弁当販売をされている方々がある程度一般的にリスクが大きいという認識を持っておられると思うんですけども、そこをはっきり出さないと、この答申には書けないと思うんですよ。つまり行商をやっておられる方々は絶対反対されるはずなので。要するに、審議会は衛生目的をいいことにして実は過剰な規制をしているんじゃないかというふうにおっしゃるでしょうから、過剰じゃなくて、これは衛生目的の規制なんだということをきちっと書くべきなのです。もしそれをおっしゃるといことは、もうちょっと丁寧に定性的に、この行商販売はちょっと危ないんだということを書き込まないといけないことになるような気がします。今までも何か議論されたのかもしれませんが、どのくらい危険なのかということですね。

私の理解だと、弁当というものがそもそもリスクがある。行商に関しては、特に食

中毒事件は報告はされていないけれども、今のところそこでおさまっているだけで、本当はもうちょっとリスクが高い可能性があるので、予防的に規制するというのが私の今までの議論の理解です。それ以上に行商の人たちはリスクが高いんだということであれば、そこはもっと丁寧に説明していただかないと、ちょっとここに書き込むということはできないと思います。

【大屋部会長】 リスクの可能性が高いのであればという条件がなければということのようです。今までそうしたデータを出していただき、本部会で検討をしてきたかと思うんですが。

【交告委員】 要するに、行商形態はもうやめるように誘導していくということを経営者の方針の中に書き込まないにしても、それを今後、都の方針として、指導の方針としていくというふうに読まれてしまうので、そうすると、衛生上、定性的そういうふうに行商は危ないんだということはかなり言えるんだということをもうちょっとしっかり書き込まないと、そこまではやれないというふうに思います。

【大屋部会長】 そこだけの部分を修正というのはいかなものかという意見で、よろしいですか。

ほかにございますでしょうか。

どうぞ。

【稲泉委員】 「近年、手軽に購入できる弁当を求めるサラリーマンの増加に伴い」と、こうありますけれども、ここを「サラリーマン等の増加に伴い」と、「等」を入れるわけにはいかないのでしょうか。

【大屋部会長】 サラリーマンだけじゃないという意味ですか。ほかもあると。

【稲泉委員】 サラリーマンのせいのように、目立ち過ぎます。

【大屋部会長】 わかりました。

事務局、お願いします。今の文言調整。

【田崎食品監視課長】 実際に店舗されているところではサラリーマン中心ですけども、ほかにも買われている方はいらっしゃるという点で、特に問題はないかなと思います。

【大屋部会長】 「等」を入れても問題ないという意味ですね。

【田崎食品監視課長】 そういうことです。

【大屋部会長】 問題ないという、じゃあ、そういうことで。

【田崎食品監視課長】 皆さん、どうですか。委員の皆さん。

【大屋部会長】 今、事務局から、ほかの委員の意見もということですが、よろしいですか。

それでは、「等」を入れ、「サラリーマン等」とします。

ほかにございませんか。

どうぞ。

【岩田委員】 山本先生、今回の都の一連の調査等は非常によくされたと思うんですけど、細菌検査をされたのが6月だったことが、日本の気象条件の中で梅雨どきですよね。私は夏季の温度が高いというような観点で、今後もこういう調査をされるようであれば7月とか8月とか、オリンピックの開催をするときは非常に暑いんだとい

うような意見があるんですけども、そういう時期にやっていただくようにご配慮いただいたら、もっと説得力が出るんじゃないかなと思いました。

【大屋部会長】 ご意見ということで、山本委員、お願いします。

【山本委員】 確かに平均気温で30度を超え始めるのが6月の終わりごろなんですけども、その時期に今回調査したというのは、特に意図してやっているわけじゃなくて、この検討に間に合うような形でデータが出てくるには、その時点で始めなきゃいけなかったということがあると思いますので、将来的には7月、8月の一番、35度を超えているような時期のお弁当についてもデータとしてとっておいていただけるとありがたいなというふうには思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

具体的な監視のあり方、検査のあり方という点から貴重なご意見をありがとうございました。

【岩田委員】 交告先生の「レベルアップするには」みたいなことに結びつくと。

【大屋部会長】 今後、新たな基準をつくるということですので、今出た意見も参考にしていただくということで処置させていただいてよろしいでしょうか。

ほかにございますでしょうか。

すみません、じゃあ、事務局から。

【田崎食品監視課長】 誤解があるといけないので申し上げます。行商を行っている方々の販売実態調査を行わせていただいたのが6月から6月末日まで、細菌検査を行ったのは真夏の7月でございますので、よろしくご理解をしていただければと思います。よろしくお願いいたします。

【大屋部会長】 この答申案について、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、一部文言的な修正というのがありましたけど、今回検討いただいたことを答申案として2月14日に、先ほど事務局から話がありましたが、審議会へ答申を行いたいと思いますが、よろしゅうございませうか。

(「異議なし」の声あり)

【大屋部会長】 じゃあ、そういうことで答申案とさせていただくことに決定いたしました。ありがとうございました。

それでは、ほかに、もう最後ですので、これだけはこの、委員の中で何かありましたら、どうぞ最後に。

どうぞ。

【山本委員】 国のほうの検討委員会で、HACCPを食品製造業に導入していくというものを考えているというところがあります。となると、あらゆる食品に対して、そういうものを今後は、義務化ではないですけども、導入していく方向に進んでいかなければいけないと思うんですけども。特に弁当とか、そうざい関係については、そういうものを積極的に運用していただけるような取り組みも進めていただければなと思いますし、既に東京都として制度、一般的衛生管理を上げる制度は持っておられますので、そういうものを大いに活用されて、弁当製造業については、そういうものをどんどん積極的にとれというような形にさせていただければよりよいのではない

かというふうには考えております。

【大屋部会長】 事務局から、ご意見がありましたらお願いします。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。東京都であれば自主管理認証制度というHACCPに準じたといいますか、独自の制度がございますので、そういった制度を大いに活用して進めさせていただければというふうに思っております。ありがとうございます。

【大屋部会長】 ほかにございますでしょうか。

どうぞ、田中委員。

【田中委員】 今回の答申案というのは、製造・販売両面で衛生管理とか品質管理の対策を前に進めるということが、この中にしっかりと思想として入ったと思うんです。販売のあり方を設備面であるとか、販売する人的な面で規制をしていくということでこれは前進をしたと思いますので、この後、細部の、先ほどあった設備的な部分であるとか、人的なところの規制の在り方が明確になった後には、もう一度現場の検証というのをぜひやっていただいて、その規制というのが改善につながっているかどうかというところまでの確認・検証をしていただければ非常に検討会としても価値があったんじゃないかなと思いますので、その辺のフォローは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。

事務局、お願いいたします。

【田崎食品監視課長】 実際に制度設計をして、制度が運用された後に、制度の効果検証を含めどのような結果になったかということについては、我々としても必要な部分だと思います。検討させていただきたいと思います。ありがとうございます。

【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、以上で予定された議事は全て終了いたしました。

本日を含めまして、計4回にわたりまして、この検討部会で審議を行ってまいりました。拙劣な司会進行でしたが、皆様のご支援、ご協力をいただきまして、進行役の任を曲がりなりにも終了できましたことを改めて厚く御礼申し上げます。ありがとうございました。

以上をもちまして、進行を事務局にお返しいたします。

【田崎食品監視課長】 大屋部会長、議事進行をどうもありがとうございました。

最後に、部会として、今日が最後の開催となりますので、健康安全部長の中谷からご挨拶を申し上げます。

【中谷健康安全部長】 健康安全部長の中谷でございます。本日は、大変熱心にご討議をいただきまして、また、さまざまな観点から貴重なご意見を伺っております。今後に向けて制度設計、あるいは運用の面で十分反映させていきたいなというふうに考えているところでございます。誠にありがとうございました。

皆様方には、8月26日の第1回の検討部会から約5カ月間にわたりまして、長期の間、弁当等の食品販売に関する規制の在り方についてご審議をいただきまして、答申案をまとめていただきましたことに改めて感謝を申し上げたいと思います。本検討

部会で取りまとめをいただきました答申案を、2月14日に予定しております東京都食品安全審議会にご報告をいただきまして、審議会の答申としてご了解を頂戴したいというふうに考えてございます。

先ほどもスケジュールのお話が出ましたけれども、今後はお示しをいただきました方向性に沿いまして、現行制度の制度設計を行うとともに、特別区、保健所設置市とも連携をいたしまして、円滑な運営に努めてまいりたいというふうに考えてございます。今後とも都における食品安全施策の充実、発展に変わらぬご理解とご協力をお願い申し上げまして、ご挨拶とさせていただきます。誠にありがとうございました。

【田崎食品監視課長】 本日は、会議をどうもありがとうございます。これで終了させていただきます。

部会長、ありがとうございます。

午後4時53分閉会