

論点の整理

〈 路上における弁当販売に係る課題 〉

- (1) 販売形態が、本来の人力による小規模な形態と乖離
- (2) 屋外かつ施設を有しない移動販売は、温度管理の不備等の衛生上の問題が懸念
- (3) 弁当販売については、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る。そのため、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



〈 結 果 〉

A 弁当行商の販売実態

- ・ 路上での営業：87%
- ・ 一人当たりの取扱数：平均45食（100食以上の販売も見受けられた）
- ・ 行商行為による販売時間：平均1時間20分
- ・ 運搬に自動車使用：57%（人力に比べ、販売地までの搬送時間は平均30分ほど長い）
- ・ 弁当を陳列販売するなど固定化：50%
- ・ 運搬容器の蓋を開けた状態で販売：48%
- ・ 無届営業：15%
- ・ 不適正表示率：37%
- ・ 行商人の78%が食品衛生責任者の資格を有していない

B 衛生上の問題

- ・ 行商時弁当の細菌の不適合率：36.8%

実態試験（平均：31.0℃、1時間27分）

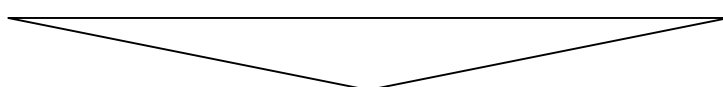
	① 細菌数及び大腸菌群数（定量）	② ①+食中毒起因菌等（定性）
製造時	7.4%（不良 2 検体+要注意 5 検体）	33.7%（不良 5 検体+要注意 27 検体）
行商時	20.0%（不良 9 検体+要注意 10 検体）	36.8%（不良 11 検体+要注意 24 検体）

+12.6%
+3.1%
 負荷試験（一律：30℃、4 時間）

	① 細菌数及び大腸菌群数（定量）	② ①+食中毒起因菌等（定性）
前	16.7%（不良 10 検体+要注意 11 検体）	38.9%（不良 10 検体+要注意 39 検体）
後	38.1%（不良 38 検体+要注意 10 検体）	55.6%（不良 39 検体+要注意 31 検体）

+21.4%
+16.7%

⇒保冷効果の低い運搬容器の種類及び販売方法に由来すると推測された



〈 検討事項 〉

制度上の問題として、

- 現状の販売実態や衛生上の問題に応じた要件の整備
- 確実に監視指導が行える仕組み