

## 弁当行商の販売実態を踏まえた規制の在り方（案）について

### 1 行商用弁当の製造施設

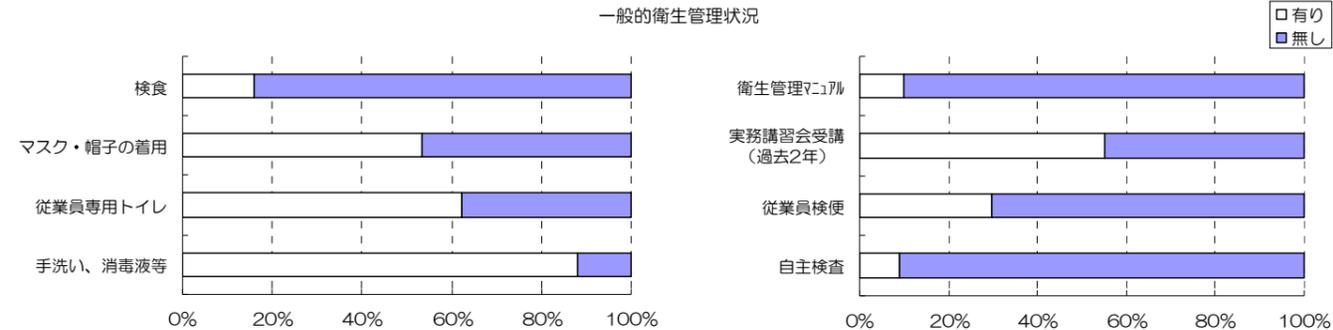
○製造時における行商用弁当の細菌検査の不適合率：33.7%

（参考）平成22年度から24年度までに、全都で実施した弁当類（行商用弁当を除く）の細菌検査の不適合率：10.9% 【別紙1】

○実態調査の結果を踏まえた現状

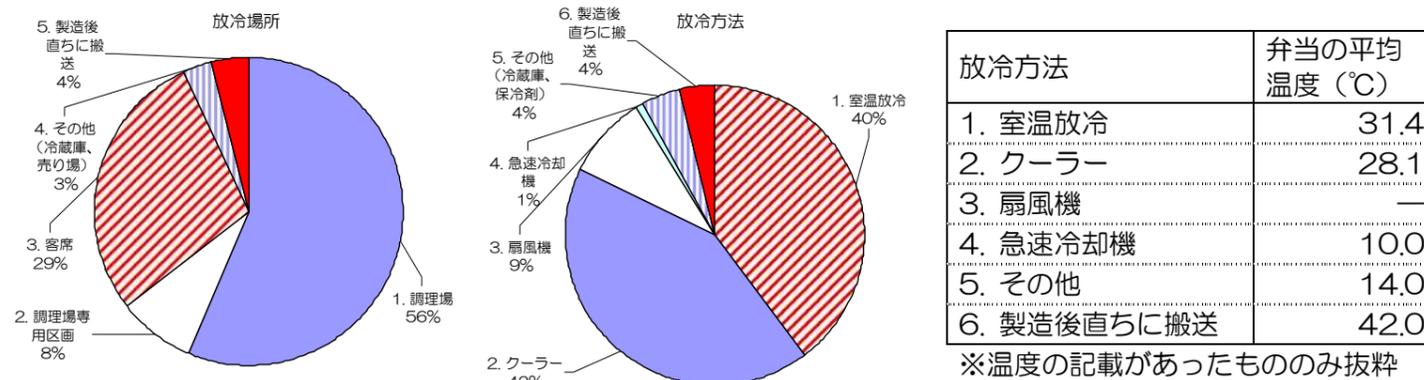
#### ① 一般的衛生管理

・衛生管理マニュアルが無く、検食と自主検査を実施していない施設が多かった。



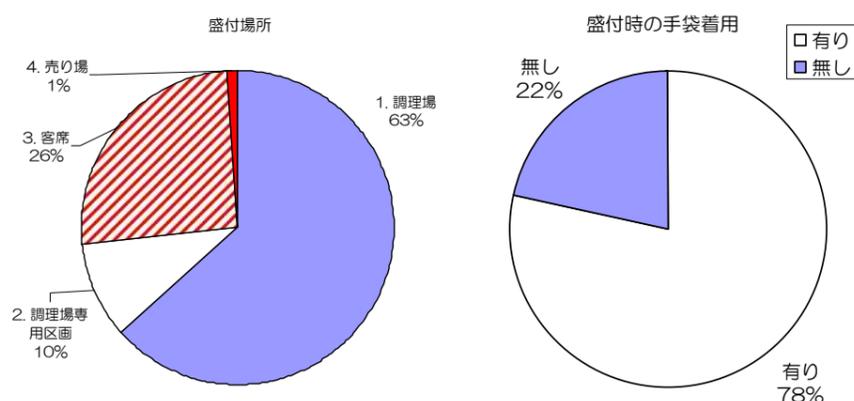
#### ② 放冷時の管理

・専用区画を設けて放冷している施設は少なく、29% (29/101) の施設が客席で放冷を行っていた。  
 ・40% (40/101) の施設が室温で放冷しており、その場合、弁当の平均温度は30度を超えていた。

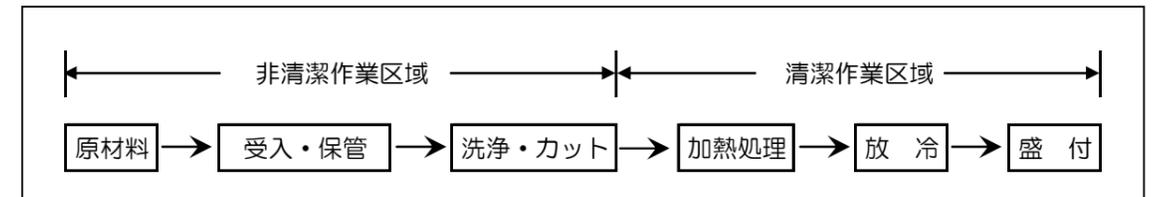


#### ③ 盛付時の衛生管理

・盛付専用の区画を設けている施設は10% (10/101) で、26% (26/101) の施設は客席で盛付を行っていた。  
 ・22% (22/101) の施設で、盛付時に手袋を着用していなかった。



#### 〈弁当類の一般的な調理工程〉



○実態調査から判明した問題点

- ・「弁当及びそうざいの衛生規範」に基づく一般的な衛生管理が徹底されていない。
- ・専用の放冷区画を設けている施設は少なく、29%の施設が作業区域外である客席で弁当を放冷している。
- ・加熱調理後の弁当類は、冷却器などを用いて速やかに適切な温度帯に冷却し、微生物の増殖を抑制することが重要であるが、40%の施設が室温で放冷し、その場合の弁当の平均温度が30°Cを超えており、放冷時の温度管理が徹底されていない。
- ・加熱処理工程後の弁当類は、二次汚染を防止するために、調理場内の清潔作業区域で盛付を行なう必要があるが、26%の施設が客席で盛付を行い、22%の施設が手袋を着用していない。

○問題解決に向けた対応

弁当を運搬し、移動しながら販売する行商用の弁当製造施設は、その場で客に食事を提供する一般飲食店の調理施設以上に、衛生管理の向上が求められる。そのため、「弁当及びそうざいの衛生規範」に基づく衛生管理の徹底を指導する必要がある。

【対応案】

弁当製造施設に対する監視指導の徹底等について通知を発出し、衛生管理の向上を図る。

## 2 弁当行商人

### ○実態調査の結果を踏まえた現状

#### (1) 販売実態

##### 〈路上での固定販売〉

- 路上での販売：87% (227/260)
- 運搬容器から出して陳列販売：50% (130/260)
- 弁当の販売開始から販売終了までにかかる時間：平均 1 時間 20 分  
⇒ 予め自身の出店場所にワゴン等を置き、弁当を並べて客待ちしていた

##### 〈弁当の取扱数〉

- 一人当たり：平均 45 食 (100 食以上の販売も見受けられた)

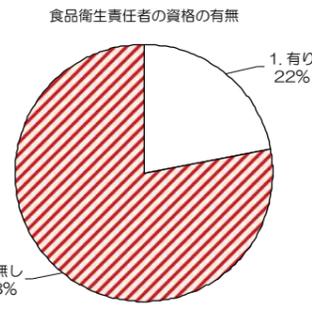
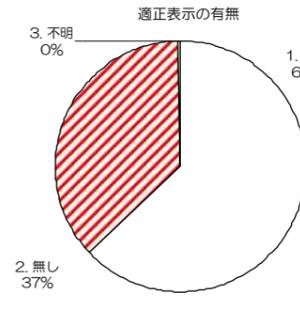
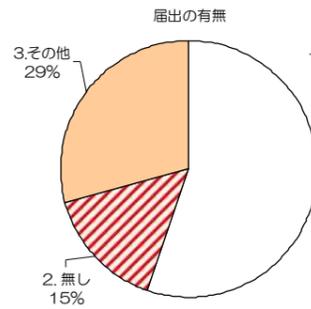
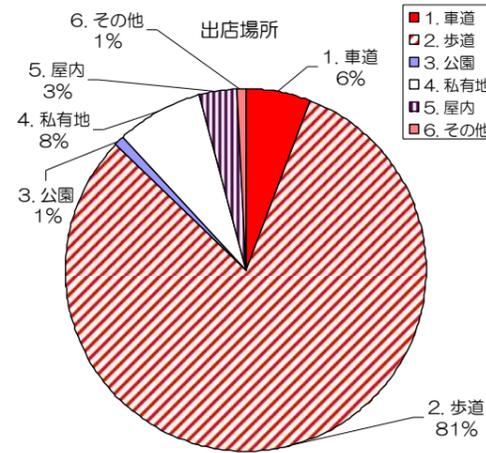
##### 〈自動車使用〉

- 運搬に自動車の使用：57% (147/260)

##### 〈法令等の遵守状況など〉

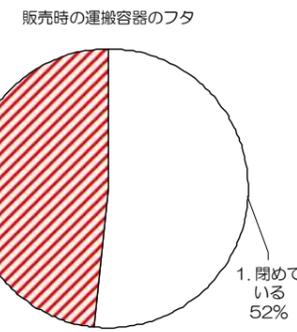
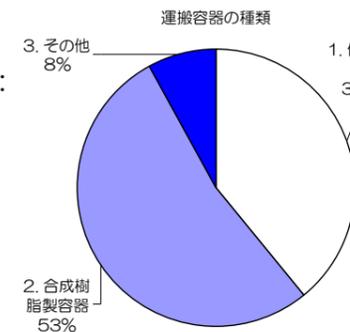
- 無届営業：15% (40/260)
- 不適正表示率：37% (95/260)
- 食品衛生責任者の資格なし：78% (203/260)

【別紙 2】



##### 〈温度管理状況〉

- 衣装ケースなど保冷容器でない運搬容器の使用：61% (158/260)
- 運搬容器の蓋を開けたまま販売：48% (126/260)



#### (2) 衛生実態

行商時における弁当の細菌検査の不適合率：36.8% (35/95)

行商時－製造時＝行商行為による不適合率の増加

- ① 細菌数及び大腸菌群数 (定量)：12.6%増 (7.4%→20.0%)
- ② ①＋食中毒起因菌等 (定性)：3.1%増 (33.7%→36.8%)  
⇒ 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

### ○実態調査から判明した問題点

#### (1) 販売実態から判明した問題

- 運搬に自動車を使用 (57%) しており、また、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 (50%) が見受けられ、この販売形態は行商とは異なる営業形態となっている。
- 無届営業 (15%) や不適正な表示 (37%) が見受けられ、移動販売であるがゆえに、責任の所在が不明確になりやすいこと。
- 行商用の弁当類は、製造段階から細菌検査の不適合率が高い (33.7%) ことから、製造から販売までの一貫した監視指導が重要となるが、不特定多数に対し、屋外で広域かつスポット的に販売される場合、適切な監視指導が困難になること。

#### (2) 衛生管理上の問題

- 保冷容器でない運搬容器を使用 (61%) しており、運搬容器の蓋を開けた状態で販売 (48%) するなど、行商人の弁当の取扱いに対する温度管理が不十分であったこと。
- 現行の行商人の衛生基準には、弁当の衛生担保のための温度管理に係る設備規定や一定の食品衛生の知識を担保する資格要件が設けられていないこと。

### ○問題解決に向けた対応案

屋外かつ施設を有しない移動販売である弁当行商は、

- (1) 温度管理の不備等の衛生上の問題がある。
- (2) 実態を把握しにくく、責任の所在が不明確になりやすい。

よって、屋外販売は屋内販売に比べリスクがあることから、出来る限りビルの中など屋内での営業に推奨するとともに、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。

#### 【対応案】

- ① 路上等での屋外販売から屋内での販売形態へ推奨。
  - 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す。
- ② 弁当の衛生確保のために必要な設備等の要件を設定。
  - 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、運搬用具などの審査
  - 人的要件：食品衛生責任者の資格
- ③ 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かが分かりやすいシンプルな仕組み。
  - 例) ・ 出店エリア：製造施設から売り歩ける範囲
  - 自動車の使用：自動車を使用しての運搬について

【別紙 3】

【別紙1】

過去3年間に全都で実施した弁当類（行商用弁当を除く）の細菌検査結果

行商用の弁当を製造をしていない飲食店営業（自動車除く）及びそうざい製造業で実施した細菌検査結果のみ抜粋

	検体数	適	参考	要注意	不良	不適合率
平成22年度	2,278	1,987	38	116	137	11.1%
平成23年度	2,452	2,157	43	133	119	10.3%
平成24年度	2,310	2,014	33	138	125	11.4%
合計	7,040	6,158	114	387	381	10.9%

（参考）食品分類別の内訳

	検体数	適	参考	要注意	不良	不適合率
弁当	992	826	29	53	84	13.8%
おにぎり	695	617	8	6	64	10.1%
飯物	136	127	1	2	6	5.9%
丼物	51	43	1	1	6	13.7%
加熱済そうざい	2,730	2,531	26	30	143	6.3%
未加熱そうざい	1,366	1,122	36	138	70	15.2%
調理パン	979	813	12	154	0	15.7%
カレーライス	11	9	1	1	0	9.1%
めん類	80	70	0	2	8	12.5%
合計	7,040	6,158	114	387	381	10.9%

## 食品衛生責任者

食品営業を行う場合、許可施設ごとに食品衛生責任者を置く必要があります。  
(施設を有さない行商人は除く)

### 食品衛生責任者の役割

#### 1 食品衛生責任者の設置と義務

食品関係営業を行う場合、次のとおり食品衛生責任者の設置と義務が定められています。  
(食品衛生法施行条例別表第一「公衆衛生上講ずべき措置の基準」より抜粋)

- 営業者は、許可施設ごとに自ら食品衛生に関する責任者となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者1名を定めて置かなければならない。
- 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。
- 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を言申し、その促進を図らなければならない。
- 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。

#### 2 食品衛生実務講習会の受講

食品衛生責任者は、衛生管理を適切に行うために、食品衛生の最新情報を常時習得しておかななくてはなりません。

東京都では、食品衛生責任者などを対象とした「食品衛生実務講習会」を実施しています。

### 食品衛生責任者の資格及び資格の取得方法

#### 1 食品衛生責任者になるためには

食品衛生責任者になるためには、6時間以上の養成講習会を受講しなくてはなりません。

- |  |      |
|--|------|
| • 公衆衛生学（伝染病、疾病予防、環境衛生、労働衛生等）           | 1時間  |
| • 衛生法規（食品衛生法、施設基準、管理運営基準、規格基準、公衆衛生法規等） | 2時間  |
| • 食品衛生学（食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等）     | 3時間  |
|  | 計6時間 |

#### 2 講習会の受講免除

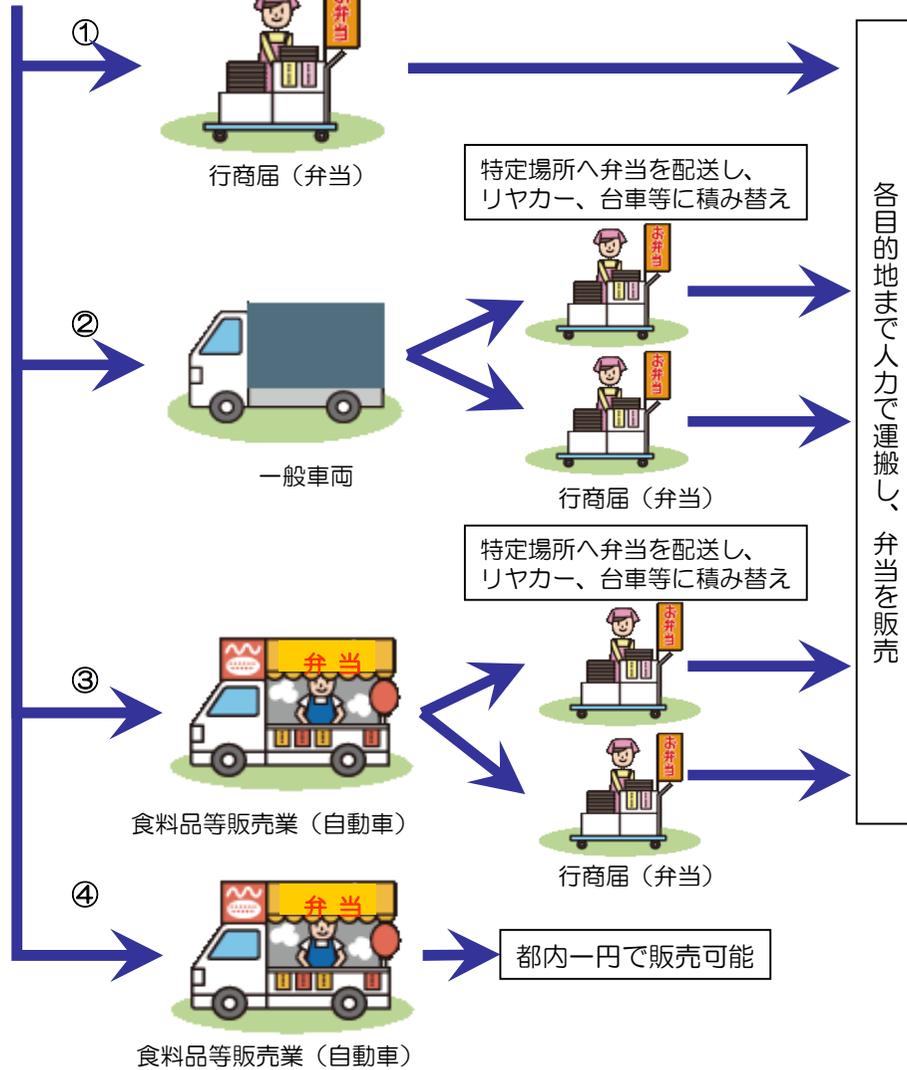
次の資格を持っている方は、講習会を受けなくても食品衛生責任者になることができます。

- 栄養士
- 調理師
- 製菓衛生師
- と畜場法に規定する衛生管理責任者
- と畜場法に規定する作業衛生責任者
- 食鳥処理衛生管理者
- 船舶料理士
- 食品衛生管理者、もしくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者

— 自動車の使用に関する事項 —

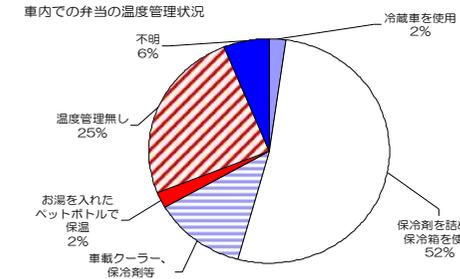


製造場所（飲食店営業）



○弁当製造施設及び行商人に対する調査から判明した事項

- 57%の行商人は、自動車で弁当を運搬してきている。
- 管外の製造所から弁当を仕入れている場合、81%が自動車を使用している。
- 販売場所まで運搬するのにかかる時間は、自動車を使用する場合30分程度長く時間がかかっている。
- 弁当の仕入から販売の終了までにかかる時間は約1時間半から2時間。



- 25%の施設は、弁当を車で搬送する際に温度管理を行っていなかった。

- 販売場所までの運搬時間
- 車使用あり = 平均51分
  - 車使用なし = 平均25分
- 販売開始から終了までの販売時間
- 車使用あり = 平均1時間21分
  - 車使用なし = 平均1時間18分

○弁当の細菌検査から判明した事項

- 自動車使用の有無で、行商人が弁当を販売するまでにかかる時間に違いがある傾向。
- 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。



- 製造所で弁当を採取してから、行商人から弁当を採取するまでにかかった時間
- 車使用あり = 平均1時間50分
  - 車使用なし = 平均54分

