

検討の背景

＜現行の規制＞

- 弁当の製造
  - 食品衛生法により許可（飲食店営業）、食品衛生責任者の設置等を規制
- 弁当の販売
  - 食品衛生法の許可対象業種ではないため、都では独自に食品製造業等取締条例で許可等を規制
    - ① 食料品等販売業：固定店舗や自動車による販売は、条例に基づく許可制とし、食品衛生責任者の設置が必要
    - ② 行商：人力による移動販売は、条例に基づく届出制とし、食品衛生責任者の設置義務なし

現状と課題

- 弁当行商の現状
  - (1) 都心オフィス街でワンコイン昼食を求めるサラリーマンの増加
  - (2) 路上における弁当行商は、特に都心部のオフィス街に集中
  - (3) 自動車で弁当を運搬し、多数の行商人を動員して、組織的に大量の弁当を販売する等の事業者の増加
- 路上における弁当の販売に係る課題
  - (1) 弁当行商の販売形態が、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) 弁当の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っているため、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

＜実態調査＞ 調査期間：H25.6～H25.7

1 行商用弁当の製造施設

- ⇒ 「弁当及びそうざいの衛生規範」に基づく一般的な衛生管理の不徹底
  - 製造時における行商用弁当の細菌検査の不適合率（定量及び定性試験）：33.7%
  - 専用区画を設けて放冷している施設は少なく29%（29/101）の施設が客席で弁当を放冷
  - 40%（40/101）の施設が室温で弁当を放冷（弁当の平均温度は30℃超）

2 弁当行商人

- ⇒ ① 温度管理の不備等の衛生上の問題あり
- ⇒ ② 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
  - 87%（227/260）が路上販売、50%（130/260）が弁当を運搬容器から出して陳列販売
  - 57%（147/260）が運搬に自動車を使用
  - 15%（40/260）が無届営業、37%（95/260）が不適正表示で販売
  - 78%（203/260）が食品衛生責任者の資格なし
  - 61%（158/260）が衣装ケースなど保冷容器でない運搬容器を使用
  - 行商時における弁当の細菌検査の不適合率（定量及び定性試験）：36.8%（35/95）
    - ※ 行商行為による細菌の増加傾向をみる定量試験では、不適合率は製造時（7.4%）から販売時（20.0%）に12.6ポイント増加

＜屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する実験＞ 調査期間：H25.8～H25.9

- ⇒ 屋内に比べ、屋外では運搬容器内の温度が顕著に上昇
  - 運搬容器内温度は、屋内（28℃）で25℃以下、屋外で概ね35℃超

弁当等に関する食品販売の規制の在り方

- 弁当の製造から販売までの各段階で、一貫した温度管理を確実に実施し、さらに、責任の所在を明確にする仕組みづくりが必要
- 製造段階では施設に対する監視指導を強化
- 販売段階では屋内等より安全な販売形態への誘導を第一として、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あっては、衛生上必要な要件を整備
- 「弁当類」と同様の衛生管理が必要な「そう菜類」も同様に見直し

行商用弁当の製造施設

弁当製造施設に対する監視指導の強化

⇒ 「弁当及びそうざいの衛生規範」等に基づく衛生管理（施設の規模に見合った製造量、弁当の放冷、運搬時の温度管理等）の徹底を指導し、衛生管理水準を向上すべき。

弁当行商人

1 路上等の屋外販売から屋内や自動車での販売形態へ誘導

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  
 ⇒ 現行の食料品等販売業の施設基準を衛生上支障のない範囲で見直し、屋内（ビル等）や自動車での販売形態へ誘導する取組を、都区市が連携して積極的に推進すべき。

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の要件等の整備

弁当の衛生確保のためには、温度と時間の管理、責任の所在を確認できることが重要  
 ⇒ 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の設備要件や人的要件を整備し、各段階の責任の所在を把握できる制度を設けるべき。

- ① 設備要件等：保冷容器（一人で持ち運べる量を勘案して大きさを規定）・保冷剤・温度計・運搬用具等の設備の審査、弁当の流通過程の確認
- ② 人的要件：食品衛生責任者の資格

規制の在り方（イメージ）

