

平成 2 5 年度

第 1 回東京都食品安全審議会検討部会

日時：平成 2 5 年 8 月 2 6 日（月）午前 9 時 5 9 分～

場所：東京都庁第一本庁舎 3 3 階 特別会議室 S 1

午前9時59分開会

【田崎食品監視課長】 それでは、全員の委員の方もそろいましたので、ちょっと早いのですけれども、定刻ちょっと前でございますが、ただいまから平成25年度第1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。

失礼いたします。私は、福祉保健局の食品監視課長の田崎でございます。後ほど部会長を選出させていただきますが、それまでの間、私が司会を務めさせていただきます。

委員の皆様におかれましては、今回快く委員をお引き受けいただきまして、どうもありがとうございます。お手元の臨時委員としてご就任していただいた委員の皆様は、机の上に委嘱状が配付してございますので、ご確認くださいませよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

なお、本部会の審議の内容につきましては、今回の配付された資料、それから委員のご発言につきましては、記録された議事録を含めて原則公開となっておりますので、ご承知おきいただければと思います。

また、資料の取り扱いについて、支障のある場合については、その都度、お諮りさせていただきますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

では、座って進めさせていただきたいと思っております。

それでは、委員の皆様の出席状況をご確認させていただきたいと思っております。7月5日に開催されました審議会、この際に、西島会長ともご相談させていただきまして、審議会の方々、それから臨時委員につきましては、西島会長のご意見をいただいて、審議会の方から5名、今日ご列席していただいております。それから、臨時委員は、関係者を含めて4名出席していただいております。臨時委員会を加えまして、本会の定数には9名ということになります。東京都食品安全審議会規則第6条によりまして、委員の過半数の出席がなければ開催することができないということですが、本日は全員出席でございます。定足数を満たしております。

続きまして、本日初めての検討部会となりますので、委員の皆様をご紹介させていただきたいと思っております。お手元の資料に、委員名簿と座席表がございますので、それを参考にさせていただければと思います。

それでは、名簿に従いましてご紹介をさせていただきたいと思っております。名簿をごらんください。では、この名簿に従いましてご紹介させていただきます。

日本労働組合総連合会東京都連合会副事務局長でいらっしゃいます稲泉委員でございます。

【稲泉委員】 稲泉と申します。よろしく申し上げます。

【田崎食品監視課長】 続きまして、東京都弁当協同組合理事長でいらっしゃいます岩田委員でございます。

【岩田委員】 おはようございます。岩田と申します。現在、理事長11年目に入っておりますが、私が創業しました株式会社い和多という弁当業を、昨年、代表取締役を息子に委任しまして、現在は平取で会社にも多少関与しております。よろしく申し上げます。

【田崎食品監視課長】 続きまして、元東京都衛生局薬務部長でいらっしゃいます

た大屋委員でございます。

【大屋委員】 大屋でございます。よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 引き続きまして、東京大学大学院法学政治学研究科教授でいらっしゃいます交告委員でございます。

【交告委員】 交告でございます。よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 続きまして、公募委員からご出席いただいております鈴木委員でございます。

【鈴木委員】 鈴木でございます。よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 引き続きまして、株式会社セブンイレブン・ジャパンQC室室長でいらっしゃいます田中委員でございます。

【田中委員】 セブンイレブン・ジャパンの田中創一郎と申します。セブンイレブンでは、食品、雑貨、商品全般にわたるQC、品質管理を担当しております。よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 続きまして、公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会食生活特別委員会委員長でいらっしゃいます戸部委員でございます。

【戸部委員】 NACSの戸部です。よろしく願いします。

【田崎食品監視課長】 続きまして、板橋区保健所生活衛生課長、三浦委員でございます。

【三浦委員】 三浦でございます。よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 最後になります。東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻の教授でいらっしゃいます山本委員でございます。

【山本委員】 山本です。よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 よろしく願いいたします。

引き続きまして、事務局の紹介をさせていただきたいと思えます。

まず、福祉保健局健康安全部長、中谷でございます。

【中谷健康安全部長】 中谷でございます。どうぞよろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 続きまして、福祉保健局食品医薬品安全担当部長でありまます古屋でございます。

【古屋食品医薬品安全担当部長】 古屋でございます。よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 続きまして、健康安全部健康安全課長であります馬神でございます。

【馬神健康安全課長】 馬神です。どうぞよろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 一つ飛ばしまして、食品危機管理担当課長の中村でございます。

【中村食品危機管理担当課長】 中村でございます。よろしく願いします。

【田崎食品監視課長】 続きまして、健康安全研究センター企画調整部食品医薬品情報担当課長、垣でございます。

【垣食品医薬品情報担当課長】 垣でございます。どうぞよろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 同じく、研究センター微生物部食品微生物研究課長、仲真

でございます。

【仲真食品微生物研究課長】 仲真でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

【田崎食品監視課長】 あとは、食品監視課のスタッフでございます。業務係長、薩埵でございます。

【薩埵業務係長】 薩埵です。よろしくお願ひいたします。

【田崎食品監視課長】 規格基準係長、平でございます。

【平規格基準係長】 平と申します。よろしくお願ひいたします。

【田崎食品監視課長】 監視計画係長、福田でございます。

【福田監視計画係長】 福田でございます。よろしくお願ひいたします。

【田崎食品監視課長】 食品安全担当係長、高橋でございます。

【高橋食品安全担当係長】 高橋でございます。よろしくお願ひいたします。

【田崎食品監視課長】 最後でございます。食品監視課長、田崎です。改めてよろしくお願ひいたします。

それでは、議事に入る前に、中谷健康安全部長からご挨拶申し上げます。

【中谷健康安全部長】 皆様、おはようございます。

本日は、ご多忙中にもかかわらずご出席を賜りまして、まことにありがとうございます。皆様方には、日ごろから東京都の食品衛生行政にご協力をいただいておりますことに御礼を申し上げます。また、このたびは検討部会の委員を快くお引き受けいただきまして、ありがとうございました。

先ほども司会の田崎のほうからお話ございましたが、先月5日に開催をいたしました食品安全審議会におきまして、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がございました。当日の審議の中で、この諮問事項につきましては、より専門的な検討が必要ということで、検討部会を設置し、具体的なお検討をお願いすることになりました。これも先ほどお話ございましたが、その後、西島会長ともご相談をいたしまして、製造販売の現場に携われる方々や消費される立場の方にも臨時委員として加わっていただくことになりました。

今回、本検討部会の開催に先立ちまして、都心、オフィス街の路上における弁当販売の現状や衛生上の問題点を把握するための実態調査を行ったところでございます。委員の皆様方には、この実態調査の結果を踏まえまして、それぞれ専門的なお立場から、また都民の視点から、弁当等の食品の販売に関しまして、安全性を適切に確保するため、その合理的な規制のあり方につきまして、活発なお検討をお願いしたいと存じます。

最後に、今後とも都の食品衛生安全行政に対するお力添えを賜りますようお願いを申し上げます。ご挨拶とさせていただきます。

本日は、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

【田崎食品監視課長】 それでは、ただいまから部会長の選出をお願いしたいと思います。

審議会規則第6条によりまして、本部会につきましては部会長を置くことになっております。また、部会長は委員が互選するということになっておりますけれども、いか

がございましょうか。

皆様からございませんようでしたら、事務局から提案させていただければと思います。親会の副会長につきましては、大屋委員に副会長をしていただいているんですけども、部会長をお願いできればと思いますけれども、皆様いかがでございましょうか。

(「異議なし」の声あり)

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。

異議なしというお話もいただきまして、大屋委員に部会長をお引き受け願いたいと思います。よろしく申し上げます。

大屋部会長、部会長席が、真ん中にございますので、お移りいただければと思います。

これから大屋部会長が司会という形になりますけれども、ご発言をされる際には挙手をしていただきまして、お近くのマイクをご使用していただきますようお願い申し上げます。スタッフのほうからマイクをご用意させていただきます。

それでは、早速でございますけれども、大屋部会長から一言ご挨拶をいただければと思います。以後の進行をよろしくようお願い申し上げます。

【大屋部会長】 ただいま本部会の進行役を仰せつかりました大屋でございます。もとより私は微力でございますので、皆様のご支援、ご協力を賜りまして、本部会の親会であります食品安全審議会から付託された案件について、皆様とともにその役割と責任を果たしていきたいと思っております。どうぞ皆様の活発な議論と、それから議事進行へのご協力を再度お願いいたしまして、会議に入りたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、早速ですが、まず事務局から本日配付されております資料について確認をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 それでは、本日の資料の確認をさせていただきたいと思っております。

まず、お手元の議事次第。次に、委員と事務局の名簿、座席表でございます。そして、審議会の関係条例がそれぞれ1枚紙をご用意させていただいております。また、資料といたしまして、資料が1から4まで、参考資料といたしまして、参考資料1、2をそれぞれお配りしております。

以上でございます。

【大屋部会長】 それでは、資料の確認ということで、皆様のお手元にない資料はございませんでしょうか。よろしいですか。

それでは、これから本日の議題であります弁当等に関する食品販売の規制の在り方について審議に入りたいと思っておりますが、限られた時間の中で効率的な検討をいただくために、まずこれからの検討のスケジュールについて確認をしていきたいと思っております。と申しますのは、当部会といたしましては、11月に中間報告をまとめ、そして来年2月に答申書の案を審議会に報告するという段取りになっております。そこで、進行役からのお願いでございますが、委員の皆様にはそうした実情をご理解いただいた上で議論、検討をお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、事務局から今後のスケジュールについて説明をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 それでは、資料の1、A4の縦長でございますが、1枚でございます。平成25年度食品安全審議会検討部会検討スケジュール（案）とさせていただきます資料がお手元でございます。ごらんいただけますでしょうか。

この中で、本日が1回目の検討部会ということで、規制のあり方の検討ということで本日ご議論いただきまして、ご意見や問題点をお示ししていただきまして、ここで論点整理を行った上で、第2回目の検討部会でそのまとめを提案させていただければと考えております。

2回目の検討部会で検討していただいた上で、3回目の検討会、ここで一定のまとめをさせていただいた上で中間まとめの案を事務局から提案させていただきまして、意見を踏まえた内容を固めさせていただいた上で、第2回の審議会、この親会でございます、こちらで中間まとめの報告と。この段階でさまざまな意見を頂戴したいと考えておりまして、公表させていただいた上でパブリックコメントを募集させていただくという予定でございます。

このパブリックコメントの意見を集約した上で答申案の検討をさらに検討部会に持ち帰りいただいて、ここで検討させていただいた上で、最終的に来年2月、第3回の審議会で答申を頂戴できればという、このようなスケジュール案でございます。よろしく願いいたします。

なお、事務局からご提案させていただきたいのですけれども、今回はいらっしゃるのですけれども、次回の第2回の検討部会におきまして、実際に弁当を行商的に販売されている事業者の方々、こちらの方からご意見を頂戴したいと考えておりまして、弁当行商の実情など、いろいろな意見を伺う場を設けたいと考えております。この点についてもよろしく願いいたします。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ただいま本部会の検討スケジュールについて説明がありました。その中で、第2回検討部会については、弁当行商を行っている方々から意見を聞く場を設けたいという提案もございました。スケジュール全体、あるいはそうした内容等々についてご意見のある方がありましたら、どうぞ。

【山本委員】 どういう形の方というか、行商のパターンがいろいろあると思うんですけれども、本当に自分で行商をしている方を呼ぶのか、それとも、かなり広域に扱っているような、そういう行商さんを売り子みたいな形で使うような方を呼ぶのか、形態によっていろいろ違うと思うんですね。その立場をいろいろ聞いてはみたいと思うんですが、もし可能であればですが、そういうことでちょっと検討いただければと思います。

【田崎食品監視課長】 これから準備をさせていただきたいと考えております。実際に行商のみをで個人でやっている方と、それから、仕出し弁当と行商販売の両方を行っている方など、複数の方をお呼びしてご意見をいただこうかと考えております。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【山本委員】 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。

【岩田委員】 今、山本先生が言われたようなパターンの異なる行商人の意見を聞

いたほうが良いと思うんですね。それで、我々の行商という考え方の中には、ご自分で届出だけしている行商の方を思い浮かべがちですが、広域的に、弁当をある大規模製造施設でつくったものを、売り子が大勢使ってやるような方も中に入れていただければ公平になるんじゃないかと思えますけども。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。さまざまな売り方をされているというふうにお聞きしましたので、こちらのほうでそういった方を調査させていただきたいと思っております。よろしく願いいたします。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかにございますか。

どうぞ。

【鈴木委員】 先日、私も110番の通報が多いというところに行ってみまして、実際にお弁当を買ってきたのですが、やはり売り子さんには本当にいろんな方がおりますので、やはり幅広く人選していただきたいなと感じております。

それから、1時間半まではかからないんですけど、家に持ち帰ったんですけど、私ポーク弁当というのを買ってきたんですけど、とても食べられるような状態ではなくて、夫は食べてみればいいじゃないかと言うんですけど、何かその勇気がなくて、たまたま買ったのが悪かったのかもしれませんが、玉子焼きの横に餃子が入っていて、もうにおいがあけた途端にひどくて食べられない状態だったものですから、ぜひ実際の行商をされている方たちの意見を聞いてみたいと思っております。ぜひ次回よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 了解しました。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でしょうか。

(「なし」の声あり)

【大屋部会長】 それでは、今、事務局からの提案については、そういうことで進めていただきたいと思います。

続いて本日の議題、弁当等に関する食品販売の規制の在り方について説明をお願いいたします。

【平規格基準係長】 規格基準係の平と申します。私のほうから、初めに資料2、A3判の大きな紙の横版になりますけども、弁当等に関する食品販売の規制の在り方についてという資料2を用いまして、こちらの資料は、7月5日に諮問させていただきました資料と同じものになりますが、改めまして、現在の規制の状況、諮問の経緯等についてご説明させていただきます。座らせていただきます。

お手元に資料2をご用意ください。まず、左側の上に現在の規制に関することを取りまとめてございます。

お弁当の販売につきましては、食品衛生法では規制がございません。東京都では、独自に食品製造業等取締条例におきまして規制を行っております。こちらの食料品等販売業という業種の中で、弁当類の販売について許可制をとっております。

許可につきましては、店舗と車と2種類ございます。こちらでは、施設の基準等がございまして、施設の審査をして許可が出ます。人的要件としましては、食品衛生責

任者という資格が必要となります。一方、行商は、届出ということで、お弁当を人が売り歩くことについて、届出制をとっております。こちらは、特に設備面の部分での基準というよりも、取り扱いについて一部衛生上の基準がございまして、あとは責任者の資格は不要ということになっております。

簡単に条例制定等の経緯ですが、下をごらんください。まず、非常に古いんですが、昭和28年に本条例が制定されました。その後、昭和37年に、にぎりめし等による食中毒が多発しまして、店舗での販売を許可制としました。あわせて、興行場等でのにぎりめし等による販売の実態がございましたので、行商にお弁当類を追加してございます。それから、平成10年ごろから、都心のオフィス街におきまして、こういった弁当行商人が非常に増えてまいりました。その後、平成12年に条例改正をいたしまして、行商の定義を「人力により」ということで、人が一人で運搬できる量ということを明確にした条例改正を行いました。その後、平成19年に入りまして、都区市の検討会で検討いたしまして、「弁当類の行商に関する衛生確保について」という通知を発出しまして、監視指導の強化を図ってまいりました。

次に、現在の弁当行商の現状ですが、こちらのスライドをごらんください。都心のオフィス街では、現在ワンコイン昼食を求めるサラリーマンが増加しておりまして、こちらはお弁当を買うサラリーマンが並んでいる風景でございます。こちらがワゴン、台車のタイプで衣装ケース等で売っているような状況でございます。

こういった路上における弁当行商につきましては、現在特に都心部のオフィス街に集中しておりまして、増加した背景としましては、都心部ではインテリジェントビルが増加しておりまして、社員食堂等が少なくなっていること、セキュリティの強化等がありまして、サラリーマンにとって手軽に買って、安価な昼食を求めるということで、オフィス街に集中している現状がございます。

とりあえず、一旦スライドはこちらで終わらせていただきます。

こうした現状を受けまして、諮問のときにご説明しましたように、課題が三つ挙げられると思います。現在のこうした弁当行商の販売形態につきましては、本来の人力による形態とはかけ離れてきているという部分がございます。

2点目としましては、人が売り歩くということですので、屋外で施設を有しない、こうした行商による弁当の移動販売につきましては、温度管理等が不備なのではないかという衛生上の問題が懸念されるところです。

3点目としましては、先ほど規制の状況について説明しましたように、現在お弁当の販売については、許可制と届出制がありまして、規制のレベルが異なっております。お弁当というのは、非常にリスクが高い食品でございますので、リスクに応じた規制のあり方について、制度全体の見直しが今必要になっていると思われれます。

こうした課題がございまして、今年の4月から今月にかけて、都区市食品衛生監視員による検討会を設置しまして、現在こうした路上の販売におけます行商弁当につきまして実態調査を行いました。こちらの調査内容につきましては、後ほどご説明させていただきます。こうした調査から判明した問題点を明確にしまして、本審議会でご審議していただくといった経緯になった次第でございます。

簡単ではございますが、資料につきまして、以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ただいま食品販売に係る規制の実態、あるいは弁当行商に係る条例規制の経緯、特に弁当販売に関する今日の課題に関する説明がありました。これについてご質問、ご意見等がございましたらお願いいたします。

(「なし」の声あり)

【大屋部会長】 特にないようでしたら、また後程、気がついた時点で質問を受け付けたいと思います。

続きまして、資料3について説明をお願いいたします。

【平規格基準係長】 では、引き続きまして、私のほうからご説明させていただきます。

A3横の資料3をごらんください。行商弁当の販売実態(総括表)という資料になります。

こちらは先ほどご説明しましたように、都区市検討会におきまして、全都的に行商弁当につきまして実態調査を行いました。こちらの総括表につきましては、お弁当の製造、運搬、販売と、こういった流通順に沿って調査をした内容をまとめたものになります。まず弁当の製造につきましては、食品衛生法で飲食店営業の許可が必要となります。こちらは店舗と自動車がございます、今回は行商用弁当をつくっている店舗の飲食店営業に立入調査を行いました。店舗以外では、いわゆるキッチンカーと申しまして、自動車の中で簡単な調理をし、提供するという種類の業態がございます。

次につくられたお弁当が運搬されてきまして、ここで運搬は大きく2種類に手段が分かります。一つが自動車を使用するパターン、もう一つが直接運搬用具としてリヤカーとか、先ほどスライドで見てくださいました台車等を用いた人力によるものでございます。

調査しましたところ、大体自動車の使用が約6割、それ以外は約4割ということになっております。運ばれましたお弁当は、店舗と自動車での販売につきましては、先ほど説明しましたように、食料品等販売業の許可が必要となります。人が売り歩くものについては行商ということで、ワゴンとか、リヤカーを用いて売ることになります。

今説明したところが流通の流れになります。今回実態調査を行いました、別紙という形でまとめておりますので、こちらの総括表の資料3を手元に置きながら、別紙のほうで順にご説明させていただきます。

それでは、まずお弁当の製造のところですね、飲食店営業の店舗のところの別紙1ということで、お手元に別紙1をご用意ください。

まず、別紙1-1ということで、こちらは行商用弁当をつくっている製造施設に立ち入りまして、その衛生状態等の実態を把握するために、裏面にごございます別添1の調査票に基づきまして立入調査を行いました。調査対象につきましては、行商用弁当の製造施設101軒に立ち入って調査しております。

スライドをごらんください。

こちらが今回行商用弁当の製造施設の調査しました101軒の大体の場所の分布図になります。見ていただくと、中心に千代田区、港区とありますけども、大体23区

にまたがっているような状況でございまして、多摩の地区に27軒、他県からも5軒ありまして、23区で大体7割という状況になっております。

続きまして、資料の別紙1-2をごらんください。

今回この101軒に立ち入りまして、まず製造施設の業態別内訳になります。一般飲食店が53施設ということで、一番多くありました。次に、仕出し屋さん、お弁当屋さんということになります。1施設ですけれども、工場形態で行っているような施設もございました。

実際に製造施設で提携している行商人の人数を調査しましたところ、大体1施設当たり、おおむね5名以下ですが、10名以上ということで、組織的に行っている施設もあるということでございます。

2番目に、一般的な衛生管理状況を調査しましたところ、こちら盛りつけ場所と手袋の着用につきましては、こちらの表のとおりでございます。調理場とか、その調理場内の専用区画で行っている施設もありましたけれども、中にはそういった区画外の一般飲食店におきましては、特に客席とか、そういったところで行っている施設が多く見受けられました。

手袋の着用につきましては、一般飲食店でも70%は行っていましたけれども、3割の施設は行っていないという状況でございます。

一般的な衛生管理はいろんな項目がありますので、小さい字で申し訳ありませんが、右側にそれぞれの項目について棒グラフで示しております。大体比べますと、大きな違い等はなく、一般飲食店、仕出し屋さん、弁当屋さんにつきましては、自主的な衛生管理を行っているところは少なかったという状況でございます。

次に、裏面をごらんください。

こちらが製造場所の温度管理に関する事項になります。先ほど言いましたように、盛りつけ場所も客席というところがありまして、一般飲食店ではそうした設備がない施設、もともとが調理して提供するという施設ですので、そういった専用の設備はございません。そういった客席で放冷を行っているという実態がわかっております。客席の放冷状況ですが、中にはクーラーとか、扇風機を使っているものはありますけれども、全体でも4割ぐらいの施設が常温、いわゆる室温で放冷をしているという現状でございました。

その一番下を見ていただきますと、室温で放冷している場合は、弁当の平均温度は30度を超えているという状況でございました。

製造施設に関する調査の概要は以上でございます。

続きまして、総括表のところから、製造施設から伸びた大きな矢印の先を見ていただきます。実際に行商を行っている方の調査になります。別紙2をご用意ください。

弁当の行商人に対しまして、裏面の別添2の調査票に基づき聞き取り調査を行いました。今回調査した行商人の数は260人になります。そちらの内訳ですが、スライドのほうをごらんください。

見ていただいておりますように、都心の中心部に非常に多く集中しているというのがわかると思います。

では、資料の別紙2-2をごらんください。

今回260人の弁当行商人を調査したところ、出店場所につきましては、約9割が車道や歩道等で行っておいりました。行商人一人当たりの弁当の取扱数は大体平均で45食、ただし、2割ぐらいの方は50食を超えたお弁当も取り扱っているという状況でございました。

次に、雇用形態と食品衛生責任者の資格ですが、行商人の約8割の方が責任者の資格を持っていないという状況でございました。

次に、お弁当の仕入先状況ですが、45%につきましては、届出した保健所の管内の飲食店からお弁当を仕入れているということがわかりました。中には、先ほど言いましたように、他県とか、都心区以外の周辺区からも来ている状況です。

次に、裏面に行きまして、法令等の遵守状況ですが、実際に行商の届け出を行っていなかったという方もいまだに15%いたという状況でございます。お弁当の表示につきましても、37%の方が表示をしていない、もしくは適正な表示項目がされていないという状況でございました。

次に、販売の形態なんですけども、スライドのほうをごらんください。

陳列販売の有無というところで見ますと、大体半分の方が陳列販売ということを行ってしまっていて、陳列販売といいますのは、こういったように衣装ケース等の中に入ったお弁当を台の上に並べまして、サラリーマンの方が見て買えるように置いている状況でございます。大体こういう売り方が、調査した時点で約5割の方がいたということでございます。

運搬容器も約6割の方が、こういった衣装ケース等の合成樹脂製の容器で、保冷容器等を使用していないという実態がわかりました。

次に、温度管理に関する事項ですが、こういった販売時にふたを開けたままにしているかどうかを見たんですけども、同じように大体約半分の方がふたを開けたまま売っているという状況がわかりました。

スライドは以上でございます。

こうした販売時に運搬容器のふたを開けたりしておりますので、こうした売り方は当然売っているときに弁当の温度管理というのは、外気温と同じになってしまうということになります。

調査に当たりまして、こちらの弁当の温度と保冷剤の有無、運搬容器の違いについてそれぞれ抽出しましてプロットした表になります。カラーではなくて見づらいんですけども、一番右側を見ていただきますと、運搬容器の種類と保冷剤におきまして関連を見た図になります。こちらから何が言えるのかといいますと、保冷剤とか運搬容器の種類により、お弁当の温度に違いが見られました。

重要なところは、保冷剤を使用していたといっても、先ほどみたいな衣装ケースみたいな保冷容器でない場合ですと、非常に保冷効果は低いということがわかりました。

行商人に対する調査の概要は以上になります。

続きまして、こちらの実態を踏まえまして、科学的なデータをとるということで、お弁当の細菌検査を行いました。それが別紙3になります。検査規模としましては、実態試験ということで、製造時と行商時、こちらは原則同一日、同一ロット品のお弁当をそれぞれつくっているところと、行商人からサンプリングいたしまして、その検

査結果を比較することによりまして、路上における弁当の販売行為が衛生状態に与える影響を見ました。そちらが実態試験ということになります。検査規模は、各95検体ということになります。

次に、負荷試験ということで、東京23区の夏の最高気温、平均が大体30度で、国から示されております弁当及びそうざいの衛生規範、こちらが盛りつけから喫食までの目安として4時間というのがございますので、その30度、4時間で、負荷試験ということで、いわゆる過酷試験ですね、弁当の衛生状態に当たる影響について検証いたしました。

なお、さらに比較対象としまして、店舗販売用、いわゆる大規模、コンビニエンスストアでありますとか、スーパーとか、駅弁とか、そういった大規模につくられる店舗販売用の製造施設でつくられたお弁当についても同様に実施いたしました。

裏面をごらんください。

検査した結果の評価ですが、こちらが判定の表になります。色つきで太枠で囲ってあるところが、先ほど申し上げました国から出されております弁当及びそうざいの衛生規範で示されている基準になります。

まず弁当類で未加熱そうざいを含まないものが細菌数として1グラム当たり10万ですね。未加熱そうざい、いわゆる加熱をしていないサラダ類ですね、そういったものが含まれた場合は菌数が1グラム当たり100万という基準になっております。

この太枠以外のところは、東京都におきまして、お弁当の衛生状態に何かしら問題がある施設だろうということで目安にしている基準でございます。

判定につきましては、この国から示されております衛生規範に基づくものに抵触したものは不良、東京都のそれ以外のここに書かれてある表に適合しなかったものを要注意と判定させていただきました。

次に、実際の検査結果の概要でございます。A3判の別紙3-2をごらんください。

まず、弁当用行商につきまして、行商時、実際に検査したときに、お弁当の平均温度が31度、売られていた時間が大体1時間半ということになります。製造時と行商時の検査結果を比較しますと、左側の①が細菌数及び大腸菌群数ということで、これは実際に定量ということで菌の数を見ております。こちらの不適合率が、製造時から比べ12.6%増加しております。

右側の②といたしますが、先ほどの①の定量にプラス食中毒起因菌ということで、先ほど判定表票にありました黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌等について検査をしております。そちらで総合的に判定をしますと、33.7%不適合があったものが、最終的に行商では36.8%ということで、行商弁当の不適合率としては、36.8%ということになります。

ここの結果から何が言えるのかといいますと、この間の行商行為における温度管理等におきまして、こちらの菌数などが増えたということになります。

下に先ほど説明しましたように、負荷試験ということで、30度、4時間でやった結果になります。行商用弁当につきましては、①が21.4%、トータルの評価として16.7%ということで、実態試験との差が出てきますけれども、条件的に見てみますと、温度は大体31度、時間が4時間と1時間半ですから、この差は大きくは時間

による差ではないかというように推察されます。

なお、ちなみにこちらの店舗用弁当につきましては、やはり大規模で自主的な衛生管理が徹底している施設が多いということで、不適合率は10%ずつの増加であり、やはり比べると低い結果でございました。

次に、こちらの細菌数と大腸菌群数からの相関を見てみますと、当たり前といえども、当たり前なんですけども、弁当の温度が高くなるにつれ不適合率が多く見られて、先ほど言いましたように、保冷効果の低い保冷容器を使用しているとか、ふたを開けたままで売っているとかいったような温度管理状況に由来するものと思われました。

見てみますと、大体82%の方が25度を超える温度で販売しておりまして、ちょうどこの25度を越え始めたところから不適合率が出てきているということでございます。

検査結果の最後に裏面をごらんください。

こちらはいわゆる温度管理による細菌数の増加のところで、細菌数だけをプロットしたグラフになります。こちら左側が負荷試験、右側が実態試験ということで、先ほど説明しました条件でやっておりまして、負荷試験と実態試験で同様の傾向が見られまして、弁当の衛生状態というのは、もともと製造所における衛生管理によって比例することがわかったということでございます。

細菌の検査結果につきましては以上でございます。

続きまして、実態調査の最後ですが、別紙4ということで、こちらは先ほど総括表の真ん中の弁当の運搬のところで使っていました自動車に関して実際に立ち入って調査したものと、細菌検査の結果をあわせて自動車についてまとめたものになります。

上のほうが実態の調査結果、下が細菌検査結果になります。

まず、実際の調査からですが、総括表で記載しておりましたように、57%の行商人が自動車で運搬をしてきておりました。販売場所から運搬するために自動車を使うと、平均51分、車を使わないリヤカーとか、台車の場合は25分ということで、近いところから持ってきてというところもあるので、約30分ぐらいの差が出ているということでございます。

現場に到着し、販売終了までにかかる時間としては、先ほどの30分の差がございますので、自動車を使用すると30分近く長くなっているということで、自動車・人力合わせまして、弁当の仕入れから販売終了まで大体1時間半から2時間ぐらいかかっているということがわかりました。

車での温度管理は右側の円グラフを見ていただきますと、約半数の方が保冷剤を詰めた保冷箱といったものは使っておりましたけども、全く温度管理をしていないという車が約25%見られたという状況でございます。

細菌結果につきましては、細菌数と大腸菌群数の不適合率を見てみますと、運搬に自動車を使用している場合は5.3%から24.6%と、自動車を使用していない場合と比べて増加傾向にあったということです。こちらは先ほど説明しましたように、30分という差がございますので、そういった影響もしているかなと思われまして。

自動車の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は、差が出ておりまして、当然なんですけども、販売までにかかる時間が長くなるにつれ、不適合率が

高くなっているというのが一番右側の下側の棒グラフから見てもわかるかと思えます。

以上が自動車の使用に関することをまとめた資料になります。

今までが実態調査を行った結果の概要になります。参考としまして、総括表の右側の2、違反という項目がございまして、こちらに弁当行商に食中毒事例なしと書いてありますけども、参考までに弁当による食中毒の発生状況についてまとめたものがございまして、ごらんください。別紙5になります。

過去5年間の弁当による食中毒の発生状況をまとめたものになります。左側が東京都、右側が全国です。左側の東京都を見ますと、5年間で平均1年間当たりが7件、患者数も大体300人ぐらいという発生状況でございまして。過去5年間でまとめますと、トータル36件ございまして、患者数1,421名、1件当たりの患者数は大体40名ということでございまして。全国のところを見ますと、発生傾向は同じようございまして、件数としては5年間で、全国で407件、患者数が2万6,494名と、1件当たりの患者数は65名ということで、お弁当につきましては、患者数の割合が非常に高く、大体2割ぐらいになっているという状況でございまして。

裏面が東京都の、先ほどの36件のうち、販売時間や温度管理に由来する、いわゆる細菌性食中毒についてまとめた事例の一覧表になります。こちらは、原因となりました弁当の名前と病因物質と主な発生要因ということになります。

発生要因は、時間の関係もありますので、簡単にキーワードを申しますと、常温でそのまま放置しているだとか、放冷が不足であるとか、施設的能力を超えた製造をしているとか、あとは手指ですね、手指からの二次汚染によるというようなものが見受けられました。

弁当については以上でございまして。

最後に、食中毒の発生、行商弁当には直接はないんですけども、苦情としてどういったものがあるかというのをまとめたものが別紙6になります。

これは過去3年間、東京都で統計をとっております全都の保健所に寄せられた苦情から行商弁当のみを抽出したものです。大体1年間当たり100件強の苦情が寄せられておりまして、中には衛生管理、先ほど鈴木委員からもありましたように、味がおかしい、においがおかしいというのが、数は少ないですけど1件ずつあります。あとは有症ということで、1件ですけども、カレー弁当を食べたらおなかの具合が悪くなったというような事例もありました。

ただ、ほとんど9割ぐらいが路上等における営業という苦情のカテゴリーに入りまして、道路を占有しているだとか、固定店舗からの営業妨害であるとか、炎天下路上での販売は不衛生じゃないかといったような苦情がほとんどでございました。

別紙6は以上でございまして。

非常に長くなって申しわけなかったんですけども、以上が資料3、総括を含めました実態調査の説明になります。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

本部会の検討の基礎資料となります案件をいろいろ調査していただきまして、大変分厚いものになっておりますが、提示いただきましたたくさんの資料の中で、なかなか一気に理解するのは難しい部分もあろうかと思えますが、この資料のどこからでも

結構でございます。質問等、あるいはご意見等がございましたらお願いいたします。
どうぞ。

【岩田委員】 大変よく調べられて、その点は敬意を申し上げるところですが、ちょっとわからなくなっている点もあるんじゃないかと思えますね。お弁当は非常にリスクの高い商品だということをおっしゃって、そのとおりだと思いますが、私どももそれで苦労しているんですが、その中で、私の事業所は中央区にございまして、中央区の夏季対策ということで、保健所さんと食品衛生協会で夏場対策、夏季対策ということで、これは7月と8月にやるんですが、自分の同業の施設に係の者が調査に行つて、細菌検査を一応やるんです。その一環として保健所さんは路上弁当を毎年調査しているんですが、ある年、75%、中央区の先ほどおっしゃったような基準に照らし合わせて不良品が出たという年がございました。ですから、33%とさっきおっしゃっていた数字は、もっと悪い数字になるときもあるだろうと思えます。

もう一つは、路上弁当販売と申し上げると、今スライドで見たような絵を想像するんですが、もう組織的に上場企業が製造を、施設はご自分でつくるんですね。それで、製造はある業者に外部委託して、販売も路上販売をする会社に卸しまして、それを販売員が先ほどのような台車に積んで、路上にクモの子のように散らばって売のような実態がございまして。ですから、その点もかなり影響があると思えますので、今のご説明ではそういう実態がちょっと見えてこなかったなという気がいたしました。2点です。

【大屋部会長】 事務局、何かありますか。

【田崎食品監視課長】 1点目の中央区さんの75%という数字についてですが、今回の収去検査は、国の「弁当・そうざいの衛生規範」にのっとり実施いたしました。中央区さんだけではなくて、ほかの特別区の弁当も含め全て一律に実施させていただいています。中央区の検査だけではないため、その差が出たのかなと考えております。

【岩田委員】 毎年75%じゃございません。

【田崎食品監視課長】 また、検査項目につきましても、今回行ったのは、基本的に国が定めた、出している検査方法、それから検査項目、それに絞らせてやっていたということでございます。

それから、組織的な部分につきましては、また別途さまざまな事業者の営業形態があり、その関係もあると思えます。ご参考にご意見いただきたいと思っています。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。

お願いいたします。

【戸部委員】 どうもありがとうございました。別紙の1-2のことで、ちょっと教えていただきたいんですけども、別紙1-2の2の一般的な衛生管理状況というところで、データを出していただいているんですが、私も製造所での衛生状態というのは一つポイントになるかなというふうに思っていますが、二つ教えていただきたいんですが、まず、手袋のあり・なしのデータをとられているんですが、この手袋のあり・なしで、衛生状態、菌数の違いがあったのかどうかということと、あと盛りつけ場所について、調理場と客席で盛りつけているところもあるということですが、この

調理場と客席の衛生管理状態の管理基準は何か違いがあるのでしょうか。

【田崎食品監視課長】 担当からご説明させていただきます。

【平規格基準係長】 まず、1点目の手袋の着用の有無と細菌検査なんですけども、そこまで厳密な分析というのは、実際に細菌検査を行ったお弁当と、盛りつけに手袋を使っていないかどうかというところが結びつかないので、直接的なデータというのはなかなか難しいんですけども、こちらを見たというのは、いわゆる盛りつけ時といいますのは、加熱された調理品がそこで最終的に加熱工程がない最終段階ですので、やはり手とか、汚れているところからお弁当を素手でやってしまいますと、菌をつけてしまうということになりますので、一般的な基本的な衛生管理が重要になりますので、見たということでございます。

一般飲食店と業態を分かれておりますけども、食品衛生法における許可としては、飲食店営業という許可で1種類でございます。東京都で決めております基準というのは、施設基準ということで営業開始の最低の基準ということで決めておりますので、いわゆる業態別によって基準を細かく規定はしておりません。いわゆる仕出し屋さん、お弁当屋さんにつきましては、その場でつくったものをすぐ食べさせるという業態ではございませんので、これは岩田委員が一番お詳しいとは思いますが、それぞれ専用の盛りつけ場所だとか、そういった清潔なきれいな場所で行うというのが一般的な管理として出てくるということになります。

一般飲食店はそもそもつくった食品をその場ですぐにお客さんに食べさせるという業態ですので、そういった専用の設備というのはいない施設ということになります。というわけで、客席で盛りつけを行ってしまう施設が多かったということでございます。

【大屋部会長】 よろしいですか。

【戸部委員】 ありがとうございます。ということは、この一般飲食店でなく、調理場と客席での盛りつけ場所による違いは、特に条件的にはないという考え方でいいということですね。要するに、一般飲食店はいわゆる放冷の場所とか、そういう専用のところがないということで、ざっくりそれはそういう条件下でつくられているという理解でいいということですね。

【平規格基準係長】 調理を行う際は、調理場内で行わなければいけないという基準になっていますので、いわゆるこういった盛りつけとか、調理行為はその調理場内で、きれいな場所で行わなければいけないということです。客席は、ほこりだとか、そういった環境面が多少ちょっと違うということがあるとは言えると思います。

【戸部委員】 わかりました。ありがとうございます。手袋については、今後どういう規制になるかわからないんですけども、一つポイントになるのかなというふうに思いますので、このあたり、これから最終的にどうなるかわからないんですけども、根拠としてこの手袋のあり・なしで、これだけ菌数が違いますよということになると、教育の材料にもなるかなと思いましたので、そのあたりの分析も必要かなというふうに思いました。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかにございますでしょうか。山本委員どうぞ。

【山本委員】 ありがとうございます。膨大なデータで一気に理解するのはなかなか

か難しいところがあるんですけども、今の戸部委員の質問にも関係あるんですが、まず一つ基本的なところで、仕出し屋と弁当屋と分けてありますけど、これの形態の違いってどういうふうになっているのかということと、それから、データを見ていて、やっぱり製造段階での不良率がちょっと余りにも多過ぎるんじゃないかと、店舗販売するようなどころでも1件不良が出ているというのは、どういうことなのかということのがちょっとわからないですね。だから、その製造施設の衛生状態というのを把握されているかどうかということをお聞きしたいなと思いました。

【大屋部会長】 その点についてお願いします。

【平規格基準係長】 仕出し屋さんとお弁当屋さんの違いは、お弁当を調理し店舗で売るといのがお弁当屋さんになります。仕出し屋さんというのは、注文を受けて、お弁当をつくって、その注文先へ配達し届けるというのが、いわゆる仕出し屋さんということで、違いはそういった点になります。

衛生管理状況につきましては、別紙1-2に、いろんな項目で調査票を見ていただくとわかるんですけども、やっております、説明でも触れさせていただきましたように、一般飲食店、仕出し屋さん、お弁当屋さんでも、この衛生管理マニュアルも整備されていないとか、講習会の受講率、検便、自主検査ということで、こういった業態自体全体が、やはり衛生管理状況につきましては、ちょっと足りないというようなことはわかるかなと思います。

【大屋部会長】 よろしいですか。もし追加がありましたら、どうぞ。

【山本委員】 すみません。その販売形態はわかりましたので、あれですけど、そうすると、お弁当屋さんは基本的に店舗で販売するのにもかかわらず行商に出しているということになると、ちょっとかなり製造段階での衛生管理というのは気をつけなきゃいけないんじゃないかなというふうには思います。

もう1点ですけど、行商人のほうに入っているかな。行商人の方がいるんですけど、これは全て日本人、外国人というのはわかるんでしょうか。なかなかわからない。これはちょっと差別する話になるかもしれないので、よろしくないかもしれませんが。

【大屋部会長】 質問は質問として率直にやっただいて結構です。

【平規格基準係長】 実際の行商人の国籍まではちょっとなかなか、人権的な問題の部分も配慮しまして、そこまでの分け方、調査というのは行ってごさいません。実際にお話を聞きますと、そういった方がいるというようなことは聞いております。

【大屋部会長】 そういうことでよろしく願いいたします。

鈴木委員どうぞ。

【鈴木委員】 温度のことなんですけど、実際には太陽だけじゃなく、アスファルトからの照り返しもあるので、並べているところの温度というのは、すごく高くなっているんじゃないかなと感じました。

それから、110番の通報もあるようなんですけど、警察にはどのような苦情が寄せられているのでしょうか。

以上です。

【大屋部会長】 事務局、お願いいたします。

【平規格基準係長】 アスファルトからの照り返しは、当然あると思います。実際

にそのときの外気温につきましては、こちら資料の別紙2-2の裏面に一応データとして気温もとってございます。6月というところで猛暑よりちょっと前の時期だったということもあって、大体平均が25度から28度の間だったということでございます。

警察関係では、警察の取り締まりは道路交通法に基づく対応になりますので、先ほど苦情の別紙6で内容をお示ししましたが、そこで路上等での営業に関するところで、道路交通法に基づき道路を占有しているとか、交通の妨害であるとか、そういったところで警察が対応しているという状況があると思います。

【大屋部会長】 よろしいですか。

ほかにございますか。

どうぞ。

【田中委員】 今説明のあった資料ですと、保管温度との関係というのが非常に相関があるということでご説明があったんですけども、そのほかの要因として添加物関係という大変なんですけれども、日持ちをさせる、時間をもたせるというために、そういう添加物の有無と保存性という部分のそういったデータ等とは、今回特に検討されていませんか。

【田崎食品監視課長】 おっしゃっているのは、例えばグリシンとか、日持ち向上剤の調査ということですね。今回は行っておりません。

【田中委員】 あくまでも温度ということですね。

【田崎食品監視課長】 そうですね。温度、時間というのを注視しております。

【大屋部会長】 よろしいですか。

ほかにございますか。

(「なし」の声あり)

【大屋部会長】 これはこれからの審議の基礎となる資料ですので、皆さん、お気づきになりましたら、またそこで発言いただくということで、次に進めさせていただきます。

資料4について、説明をお願いいたします。

【平規格基準係長】 続きまして、私のほうから、またご説明させていただきます。

お手元にA4判の縦型の資料4、論点の整理という資料をお手元にご用意ください。

路上における弁当販売に係る課題につきましては、資料2でもご説明しましたように、大きく三つあるというふうに申し上げました。

販売形態による本来人力によるものとは、現在の弁当行商は違ってきているという状況が1点目。2点目が、施設を有しない人力による屋外での販売ですので、温度管理等の不備が問題であろうと。許可制、届出制での規制のレベルが異なっているので、全体的な見直しが必要ということでございます。

それを受けまして、先ほど資料3を用いましてご説明しましたように、重複しますが、重復しませんが、まとめさせていただきますと、まず弁当行商の販売実態におきましては、路上での営業が約9割あったと、一人当たり大体45食を販売していたという実態でございます。売る際には、運搬に自動車を使用していたのが約6割、あと弁当を陳列販売するなど、いわゆる客待ち、サラリーマンの方を待って固定化するような売り方が、

約5割いたということになります。

そのときに、温度管理で言いますと、ふたを開けた状態でというのも約5割いたということです。法的な遵守状況をまとめますと、無届けで営業していた方も15%いて、表示の不適合率も37%いたと。こういったところは、やはり行商人の約8割の方が食品衛生責任者等の資格を有していないということで、その辺の衛生的な知識が欠如している部分から来るものではないかと思われま。

次に、衛生上の問題としまして、主に細菌検査を行いましたので、そちらの結果から申し上げますと、まとめますと、行商弁当の細菌の不適合率は、総合判定で36.8%の不適合率であったということでございます。

これは決して好ましい数値ではございません。弁当というのは、非常に食中毒発生の潜在的なリスクが高いということでもありますので、こういった弁当行商の不適合率というのは、やはりちょっと高かったかなと思われま。

それは参考として行った負荷試験等からも言えると思いま。これは、一言で申し上げますと、保冷効果の低い運搬容器の種類とか、販売方法等によるものと推測されました。

今回は、この弁当行商の販売実態及び衛生上のこの問題を踏まえまして、皆様方にご検討していただきたいのは、制度全体の見直しが必要ということで、制度上の問題としてまず1点目が、現状の販売実態やこうした衛生上の問題に応じた温度管理とか、人的要件、設備要件等の整備についてご検討いただければと思いま。

2点目が、行商等による人が移動しながらの販売の特性としまして、やはり店舗等の営業とは異なりまして、行政での監視指導も行き届きにくく、実態がなかなかつかみづらいというような状況もございま。

こうしたお弁当の製造から販売まで一貫した衛生管理、責任の所在とか、そういったところを明らかにするために、どのようにすれば確実に監視指導が行えるかどうか、この点についてご検討いただければと思いま。

今言った2点につきまして、今回特に中心にご検討いただきたいというふうに考えております。

以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ただいま事務局のほうから、弁当行商の販売実態、あるいは衛生管理上の問題点等その課題と本部会が今後検討していくべき事項等について、説明をいただきました。

これから、この資料を基本に皆様方のご意見を頂戴いたしたいと思いますが、例えば制度上の問題点としては、この2項目以外にもこういった観点からの議論が必要ではないかとか、あるいは弁当の衛生を確保していくためには、こういう視点からの検討も必要だとか、あるいは衛生確保とともに利用者の利便ということも考慮する必要があるのではないかな等々、それぞれの委員によって、いろんな意見があろうかと思いま。それらについて、どこからでも結構でございますので、委員の皆様のご意見あるいはご質問等を頂戴いたしたいと思いま。よろしくお願いいたします。

【稲泉委員】 労働組合の団体、連合東京の稲泉と申しま。政策局を担当しておりまして、連合東京では毎年、東京で働いて生活をする、こういった視点から政策制

度要求というのをことしは1月から検討をスタートして、具体的には6月に、東京都にも要求をさせてもらいました。

その内容というのは、九つの大きな分野がありますが、その中の一つに消費生活政策というのがあります。そこの一つの項目の中で、今回は、都心のオフィス街などで多く見られる弁当の路上販売において実態の調査を行うとともに、必要に応じて衛生管理を求めていくこと。という項目を立てて、この6月に東京都に要請をさせてもらっております。

弁当は人の口に入るものですから、万が一食中毒でも起きるようなことがあっては大変なことでありますので、我々とすれば、食の安全という観点から、これを最重要視して要求をしているというところであります。

都内でも連合東京、我々の加盟組織というのは100万人を超えており、多くいるわけでありませうけれども、この弁当製造あるいは販売をする人たちも働くという意味では仲間であり、また利用する人たちも、先ほどスライドがありましたけれども、多くのサラリーマンもいるわけでありませう。

そういった中で、弁当路上販売が衛生面に不安のある現状も多く、食中毒を未然にどのように防ぐかということが重要だと考える一方で、これから始まるこの規制を余り厳しくし過ぎると、これまた昼食難民というような状況が起きるかなということも懸念をされるのも事実であります。

現在、需要と供給があるから今のような状況になっているということでもありますので、そこら辺は注意をして進めていかなきゃいけないのかなと、我々としても考えているところでございます。

つきまして、東京都の具体的な調査、細かに調査をされているわけでもありますので、これからこの課題になるところをしっかりと精査をして、この実態調査の結果を正しく把握して、それに基づいて、先ほど言われましたとおり、適切な要件の整備や仕組みづくりが必要なのではないかというふうに全体的に思いましたので、発言をさせてもらいました。

以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ちょっと1点だけ、私のほうから伺いたいのですが、検討の方向ということでは、こういうことでよろしいということでしょうか。また具体的な提案があったら、またその都度ご意見をいただくということとして、方向としてはこれでいいということを受けとめてよろしいでしょうか。

【稲泉委員】 結構です。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

【戸部委員】 私も方向としてはこれでいいと思うんですけども、今お話もあつたように、販売実態とか、利用者のニーズを考えていくと、例えば先ほどのこの資料4で言うと、結果のAのところ、運搬容器のふたを開けた状態で販売ということなんですけど、これは実態を考えると、閉めて販売しようというのは、多分できないと思うんですね。なので、そういった実態として必要な状況というのをきちんと把握して、それを前提として、どう規制しますかというようなところで、トータルで見て

いかないと難しいと思いました。管理するポイントはどこにあって、その販売、あるいは食べ方、つまり路上販売されている弁当は買ってすぐ食べるのが多くの使用実態だと思うので、そういう実態を踏まえて、どこでどういう規制をしていくのがいいのかという検討が必要だと思います。

なので、余りこうあるべきということだけで議論していくと、結果守れない規制になってしまったりするかもしれないので、次回行商人の方からお話を聞かれるということですので、その辺の販売時点のハンドリングとか、どういう取り扱いを、今こういう作業をしていて、なぜそうなっているのかとか、そのあたりをよく話をお伺いするのがいいのかなというふうに今思いました。

【大屋部会長】 事務局、何かありますか。

【田崎食品監視課長】 おっしゃるとおりだと思います。

【大屋部会長】 わかりました。実態と規制というのは、なかなか微妙なものがあるかと思いますが、その辺もまた具体的に検討の段階で、皆様から意見を出していただいて、論議していきたいと思います。

ちょっと私から直接指名して恐縮ですが、山本委員、ご意見ございますか。

お願いします。

【山本委員】 この議論はなかなか難しいところがあって、私も随分悩んでいるんですけど、そもそも論というか、基本的に行商という形態は残すのか残さないのかというのがあると思うんですよ。それは残すという前提で議論していくとしたら、そうすると今度は行商の人の販売の形態が問題視されているわけですよ。だから、そこをどうする、どういう規制を持っていくのかということになるということですかね。

となると、やっぱり大量に路上で売るということ自体は相当な問題だなということを感じるので、その辺は十分検討したほうがいいと考えていますけど。

【大屋部会長】 岩田委員、どうぞ。

【岩田委員】 関連するんですけど、路上でお弁当を買う人の利便性がなくなるというお話もありました。これはワンコインで買えるというような立場で考えると、280円の井屋さんとか、またコンビニさんが相当出店しておりまして、都心ですからね、出店数も非常に多いわけです。ですから、ご利用の方が生活ラインが壊れるとかいうようなことは全然ないと思います。

それと、私は、日本の食品衛生法というのは非常によくできておりまして、考え方がですね。自分で営業するときには、自分で衛生管理をしなさいということが基本なんです。それができていない、あるいはそこが、都の衛生局なんかは指導するときには手に負えないというようなところはなくならなきゃいけないと思いますね。

今、6月に意図的に調査されたのかどうか分かりませんが、従来の食中毒は非常に温度が高いときに起こるわけなんです。比較的暑くなる前に調査されたということは、それがあんまりよくあらわれてこないということがあったと思うんですが、その従来型の食中毒と、それから今資料を見せていただいても明確ですけど、ノロウイルスとか、新しいというか、今までなかった食中毒原因が多発しているわけなんです。これは将来も起こり得る可能性が、ノロウイルスじゃなくてもあると思います。

そういうことで、安全な食品を提供する、あるいは利用していくということを前提

に考えると、私は路上弁当販売が存在しているということは、これは、一国二制度などということは中国しかないと思うんですけど、日本にこういうことがあったのかなと思ってびっくりしているような状況なんですね。ですから、やっぱりこれは、路上販売のお弁当はなくなるべきだと思います。

それで、じゃあ路上で何か物を売るものはどうなんだと、お弁当と比べてですね。生活の観点から考えると、物を売っていたり、八百屋さんみたいな形態で車で路上で販売しているのも放置されているわけですね。それと、その業者とお弁当を扱う業者が区別されていいのかという問題はあるような気がするんですね。

経済がどんどん劣化していくと、コストの関係で路上にどんどん出てくるようなところがあるわけなんです。私は、中央区で食品の話をする推進委員会なんかで、ほとんどの時間がこの路上弁当みたいな経済的な問題にすりかわってくるんですね。それは今、借金したり、お店を構えたりしている人たちも創業するときから非常に大きなリスクを抱えて、営業的なリスクを抱えてやっているわけで、その店先でコストのわからない営業をされたのでは、これは不満が出てくるんですね。ですから、これは公平にやっぱり許可制一本にしていかなければいけないと思います。

以上です。

【大屋部会長】 これは事務局というより、私のほうで整理させていただきたいんですが、弁当の行商の問題点についていろいろご意見を賜っておりますが、おっしゃるとおりの部分が多々あるかと思います。ただ、私どもが親委員会から諮問を受けているのは弁当等の食品販売の規制のあり方ということですので、どうしたらこれを安全に都民の危害を防止しながらスムーズな運営ができるかというふうなことかと思えますので、もしそれでもいろいろと大きな問題が出ましたら、その時点で具体的に検討させていただくということでご理解をお願いいたします。

それからもう一つ、交告委員のほうから、例えば同じ弁当ということで製造と弁当販売と二つあるようですので、こういう二つあること自身が問題だとか、法律的な意味で何かアドバイスとか、ご意見等をいただけますでしょうか。

【交告委員】 まだその全体がよくわかっていないので、ちょっと何とも申し上げにくいんですけど、今、岩田委員のお話を聞いて、なるほどなというふうに思ったんですけど、日本の食品衛生法は非常によくできているということで、多分その食品衛生法の要求によって、営業する人、つくる人の責任観念というのが非常に高いものがあるというふうに思うんですね。

ですから、弁当屋さんも自分のところで弁当をつくる場所に関しては、多分その観念を持っておられるんですけども、それをたくさん買って行って、また売る人が出てくるということですね。それは販売業の許可を持って、東京都の条例の許可でやるということなんですけど、その人、あるいはさらにそこから売り子さんにわたるといような経路がさらにあるとすると、だんだん高い責任観念が薄れていってしまうということが考えられるというふうに思いますので、そこをどういうふうに担保、高い責任意識を確保していくかというのが課題になるかなというふうに思います。

これは非常に何か難しいですね。旅館なんかで料理をされる場所に食品衛生法の許可を出すときに、条件をつけて外に出しちゃいけないというような条件をつける

ことがありますよね。そういうのは、やっぱり、外に出すとそこで責任意識の低い人がほかの人にまた売却するということが起こってくるので、それは行政としても責任の所在の全体を見通せないで、初めから条件をつけて外には出させないということにするということだと思っんですよね。

ですから、本当は弁当屋さんにもそうしたいところなんですけど、弁当屋さんについて、じゃあどういった条件をつけるかといったら非常に難しい問題で、一人1個ずつ売ってくださいなって言ったって、友達の分を三つ買いたいという人に拒否するというわけにもいかないということもありまして、そういうのも難しいということになると、一体どうしたらいいかというのは本当に悩ましいところだと思いますね。

あと、稲泉委員がおっしゃっていた現状ですね、どれぐらいの人が弁当販売を欲しているかという現状との兼ね合いになりますので、規制ということになりますと、そこをやっぱりもうちょっと説明、教えていただけるとありがたいですね。

私、霞が関はあんまり昼間に行っていないのでよくわからないんですけど、神奈川県庁に行って、関内の街を見ていると、結構弁当屋が出ているんですけど、その通りの食品店がその横っちょに出しているというのが結構ありますね。要するに、昼食を摂りたい人が店へ入ろうにも、もういっぱい入れないから隣で買っていくという実情があります。東京でもそういうのを見たことはあります。中華料理屋さんが店の前に台を出してそこで売っているというのがありますね。だから、その中華料理屋へ入れない人はそっちで買っていくという、そういうこともあるようです。そういう実態をたくさん教えていただけるとありがたいと思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

弁当については、いろんな場面というか、部面からの問題があるかと思っています。例えば、今言った交通の問題とかもあります。ここではやはり衛生的な課題を中心にした資料収集と審議ということで、収集できる資料にも限界があるかと思いますが、各委員の意見を踏まえて、できるだけそろえられる資料の収集をよろしく願います。委員から具体的に要望が出てからで結構でございますが、よろしく願います。

【鈴木委員】 全く素人の考えで恐縮なんですけど、ほかの行商の規定からのお弁当だけを切り離して、特に弁当に関する行商の規定を設けたらいいかなと今ちょっと感じたんですけど。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ほかに何かありますか。

【田崎食品監視課長】 今までご意見いただいて、交告委員あるいは岩田委員などからのお話にもありましたが、何点か幾つかお話をさせていただければと思います。

まず、今回の調査の結果、行商人の方が製造所から弁当を購入して販売する方はほとんどいないんですね。ほとんどが自分でつくられて、いわゆる製造場所で作られて、それをアルバイトとか、あるいは社員の方が現場に持って行って売っているというのが実態です。製造場所から販売までの一体的な行為であるというのが1点でございます。

それから、先ほど客観的に知識の少ない方ということでは、資料データに示しておりますが、出店者の80%弱の方が、食品衛生責任者の資格は持っていないという実

態でした。この辺についても何らかの対応が必要と考えております。

また、製造から販売まで一貫した流れを管理することが重要であるとのことのご意見も頂きました。

事務局といたしましては、これらを、総じてお考えいただければと考えます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

ちょっと直接指名して恐縮ですが、行政の最前線の立場から、今まで、委員から出された意見に限らず、ご意見等がありましたらお願いします。

三浦委員、お願いします。

【三浦委員】 すみません。私は実は特別区23区の中で保健所の生活衛生課長会というのをつくっております、その代表という立場で出席をさせていただいております。なかなか個人的意見というよりは、特別区全体のお話をさせていただく中で、実は先ほど東京都さんの説明にもありましたけれども、東京都と特別区及び市で路上弁当の検討会を4月から8月9日が最終回でしたけれども、今取りまとめをしている最中でございます、次回の第2回的时候には、その辺の話も具体的にさせていただこうかなというふうには思っているところです。今現在、その検討会の検討結果が確定したのではないという中で、現時点ではなかなかお話ししづらい部分はあるんですけれども、ただ、やはり状況としましてはいろいろ出ておりましたけれども、食品製造業等取締条例の中で、許可制と届出制が並行しているということ自体はやはりふだんいろいろ業者さんと接している中でも、なかなか対応しづらいなという部分もありますし、例えば衛生面ということの話になりますけれども、先ほど田崎課長がおっしゃったように、食品衛生責任者の資格もとっている方がほとんどいないということであれば、やはり意識的には低い方が多いのかなという実態もあります。そういうところは一定整理をして、私どもとしては、やはり食中毒を未然に防ぐという立場で日々業務を行っておりますので、そういう整理ができた規制をした上で、きちっと指導ができていくというのが都民の方の安全に一番いいのかなというふうに思っているところでございます。ちょっと今の段階では、なかなか詳しいお話ができないところではございますけれども、また次回以降、ちょっと特別区の意見も整理をさせていただいた上で、お話しできればというふうに思っているところでございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

いろいろと専門的な用語が出ていましたけど、私自身、例えば食品衛生責任者という方が、食品衛生法上どういう責任を負っているか等もわかりませんので、次回にもしそんなようなことを検討するようでしたら、その辺のことも説明いただければと思います。

ほかにございますでしょうか。

お願いします。

【田中委員】 ちょっとお話を伺って、余り基準とか規格とかで縛り上げるというのもよくないと思うんですけれども、ただ先ほど事務局のほうからも説明がありましたように、製造と販売が一体化している、いわゆる製販一体ですから、その中で何を担保にとるかというのと、それは自分たちが販売をする実態に即して、保存性という部分での最低限の安全の担保はやっぱり製造者として、販売者としてとるというふう

な規定だけは何とか入れていただきたいなと思うんですね。

そうしないと、先ほどおっしゃった食中毒であるとか、それに類するような現象というのは未然に防げないですし、食中毒というところに一番リスクを当てるのであれば、販売者、製造者としてのその部分の規定をして、そこに対する確認担保はできるというふうなところは最低限必要なんじゃないかなと思いますけれど。

以上です。

【大屋部会長】 ちょっとお伺いしてよろしいですか。例えば今までも資料の中で説明がありましたけど、保存性というのは、例えば詰める容器とか、保冷剤を使うとか、幾つかの基準や指導方針がありますね。それ以外ということでしょうか、もしそうだとしたら、それは例えばどんなことでしょうか。お教えいただけますか。

【田中委員】 例えばしっかりと保冷剤、蓄冷剤で、これは開けて販売しますから、ずっと閉じておくというわけにはいかないんですけども、そういう温度を保って絶対に25度以上にならないような状態で販売できる業者さんは、25度で温度を担保すればいいわけですし、露店で本当に売るのであれば30度で、昨今ですとやっぱり35度とか考えなくちゃいけないと思うので、35度でお客さんが召し上がりになる時間も入れると、2時間程度は絶対にもちますとか、先ほどおっしゃられた4時間はもちますとか、そういうところで少し販売者、製造者のほうにも認識をしっかりとさせていただくと、そういう意味です。

【大屋部会長】 基本的には、その温度管理というのがキーワードということでしょうか。これから審議いただく衛生基準等の内容には、幾つか考え方があろうかと思いますが、そんなふうと考えてよろしいですか。

【田中委員】 実態に即したところで考えていくことが必要と思います。

【大屋部会長】 いかがですか、今の意見で、事務局のほう。

【田崎食品監視課長】 今回の調査結果で、例えばお弁当の運搬容器に、洋服を入れる衣装ケースを使っている実態があります。ちょうどお弁当ケースが入る大きさなので、行商の皆さんは好んで使っていられます。実際の使用方法には差があり、温度管理をしていない方もいらっしゃる一方で、アイスノンとかを入れて保管している方もいます。ですが、いずれにしても衣装ケースは密閉されているわけではなく、冷気も隙間から逃げてしまいます。そういった面では、工夫されている方もいる一方、必ずしも十分な管理がなされていない面も見受けられる実態でございます。一定の温度管理のできる方法が望まれます。

今回、先ほどお話があった、実際に検査をさせていただいた時期についてお話ししたいと思います。先ほど岩田委員からもお話がありましたが、今季は40度とか高温の時期も会ったわけですが、今回30度の東京の平均気温に対して4時間という設定をさせていただいた過酷試験をさせていただきまして、このデータもご参考にしていただければと思っております。

こういった実態と試験データのから、また少しご意見を頂戴いただければと思います。

【大屋部会長】 岩田委員、どうぞ。

【岩田委員】 私なんか申し上げていることは、安全な商品とか、衛生環境とか、

そういうことを申し上げがちになるんですけど、そこで規制がすごくなると、本当に衛生管理ができて、あるいは添加物の操作ができて、そういう人たちにその面が加勢されるような状態もあるんじゃないかと思って、その点も考えていただきたい。

もうお名前を出したりすると問題があると思うんですけど、実際その上場している会社が施設を千葉につくって、私どもの近くでそれを大量販売の会社に売って、そこで売りが売っているような実態があるわけです。そういうことを見ると、そういう会社は非常に衛生のことを意識しておりまして、アウトソーシングをするときの製造状況なんかも規制して、菌的には多分出ていないものを守るんだと思うんですけど、例えば、そこで添加物の点、私どもその商品を調べていないのでわかりませんが、そういった面からも検討していただければと思いますけれども。

【大屋部会長】 先に、交告委員の意見を伺ってから、事務局の説明をお願いします。

【交告委員】 今、岩田委員はアウトソーシングというのをおっしゃっていたんですけど、そのアウトソーシングというのは、完全に切れるんですかね、それとも会社のほうが売りを雇ってやっているのか、それとももうそこは切ってしまうか。さっき私勘違いしていたようで、弁当屋さんは東京都の条例の弁当販売業の許可の範囲内で自分が売りを雇ってやっているというふうにおっしゃったんですね。ということは、責任主体はやはりその弁当屋にあるわけですね。

そうすると、法律家の単純な発想だと、何か中毒が起こったときに、そこが弁当で中毒がということがわかれば、一つぐらい損害賠償請求が起こってもおかしくないと思うんですけど、この分野では、事件の件数は少ないけど患者が多い、結局顔が見えないので誰のところへ文句を言ったらいいかわからないというような、そういうような特徴があると思うんですよ。それで私はそういうふうに出すときに、経営の中でもう別個に切ってしまうと、どこへ文句を言ったらいいかわからないということがあると思うんですよね。でも、今のように、弁当屋なら弁当屋が売りを組織してやっているんだしたら、そこはもうちょっと、いざというときには損害賠償責任を負わなきゃいけないという意識を持ってもらわないと困るということがあると思うんですよね。

【大屋部会長】 実態に関して幾つかの意見があるようなんですけど、今のお二人の意見を踏まえて事務局から説明いただけるでしょうか。

【田崎食品監視課長】 実態としては、それぞれの弁当をつくっている事業者の方は営業許可をとっていただいております。次にいわゆる行商として販売する際には、売子さんあるいは雇われた事業者の方が、個別に保健所に対して届け出をしております。届出は、主に出店する地域を管轄する保健所に届け出をしていただく仕組みです。

現行の東京都における販売形態は、製造と調理、調理・製造は許可として独立してあります。もう一販売については、保健所に届け出をすれば販売ができるという、2つのシステムで成り立っている制度でございます。

【大屋部会長】 二人の意見を整理しますと、実態はそのとおりなんだと思いますが、行商の方は製造者に雇われた形態なのか、そうじゃないのかということですが。

今の説明では、ほとんどの方が雇われているということでもよろしいでしょうか。

【田崎食品監視課長】 そのとおりです。経営者本人が行くケースもありますが、多くの販売人は雇われております。

【大屋部会長】 では、ほかにございますか。

(「なし」という声あり)

【大屋部会長】 ないようでしたら、その他の議題があります。そちらに移りたいと思います。

これまでの経緯を含めて、どんな点でも結構です。あるいは、第2回の部会に際しまして、これだけは言っておきたいとか、あるいはこれだけは要望しておきたいというような点も含めて、委員の方からご意見あるいは質問等がありましたら、どうぞお願いします。

今回は弁当行商を実際に行っている方にお出でいただけることになっていますが、その方にこれは聞きたいというようなことがありますか。こんな点を聞きたいというか。それは事務局のほうにお任せしてよろしいですか。特に御意見があれば、どうぞ。

(「なし」と声あり)

【大屋部会長】 じゃあ、事務局のほうで準備方、よろしくをお願いします。

事務局のほうからその他の議題で、何かありましたらお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。

先ほどの資料4の検討事項をもう一度ごらんになっていただければと思います。ここでは、実態について衛生の問題で温度管理あるいは時間管理が重要課題という意味で提出させていただいております。

現状の販売実態とか、衛生上の問題に応じた要件整備という形で、幾つか委員の方から貴重なご意見と問題点、それからこれから調査していただきたい部分を含めてお伺いさせていただきました。

あと、確実に監視指導が行える仕組みというのがあるんですけども、もし改めてお伺いさせていただきたいのですが、この辺で監視指導についてご意見等があれば、改めてお伺いしたいんですけど、いかがでしょうか。

【大屋部会長】 今の事務局からの要望ですが、監視指導の仕組み等に関してご意見、ご要望等がありましたらお願いします。

【山本委員】 この行商の方たちの監視ということになると、製造したところと非常に近いというか、管内で製造してあって、そこで販売するというのであれば、割とつくっているところから売るところまで目が届くと思うんですけど、これは広域に運んでこられるということになると、そこは非常に問題だと思うんですね。誰がどこの製品を売っているのかが非常に見えなくなる。しかも、特別区なら特別区の中だけで完結していないと、その監視員が別の製造元に監視しに行くわけにはいかないわけですね。だから、そこはちょっと今回特別に考えなきゃいけない問題じゃないかなと思っています。

中で完結する問題は何とか監視ができるんですけど、広域に動いているやつをやっぴりちょっと別の観点から、それをやめさせるのか、それとも何か特別な監視体制がとれるのか、その辺を考えていく必要があるかなと思います。

【田崎食品監視課長】 山本委員の提案は、何かある程度時間と温度の管理がきちんとできて、それに監視が担保できるような仕組みづくり、とご理解してよろしいですか。

【山本委員】 それもあるんですけど、実際の監視指導で、監視員がその製造元を監視できないんじゃないかという問題点です。そこは、そうなるともう少し、売り子さんと製造元をちゃんとつなぐようなシステムを、ただ単なる届け出だけで行商がここでやりますということだけじゃなくて、じゃあ仕入先はどこなんだとか、そういうことまできちっと把握できるようなシステムが必要なんじゃないかなと思います。

【田崎食品監視課長】 保健所の監視指導が、製造場所と販売する行商人を一体的に、双方をセットで監視指導可能なシステムも構築すべきということですね。わかりました。ありがとうございます。

【大屋部会長】 よろしいですか。山本委員に確認したいんですが、恐らく行政区画を、23区のそれぞれの条例で規制するのであればそれは可能かと思いますが、ここではこれまでの経緯も含めて、東京都の条例という中での行商のあり方ということのようです。そういうこともありますので、また次の会議でご意見を頂戴したいと思います。それらも含めて、また後で資料を出していただければと思いますので、その辺のところ、ご理解をよろしくお願いします。

【山本委員】 例えば考え方なんですけども、アメリカの制度を考えると、その州と連邦があるわけですよ。東京都の特別区と東京都もそんな関係にあるような気もするんです。そうすると、特別区の条例というのは条例であったとしても、もっと広域に流通するようなものに関しては、東京都がやっぱり網をかけておかないと難しいのかなというふうなことで、その辺の条例整備というのはできるんじゃないかと思っていますけど。

【大屋部会長】 そうですね。そういった法制上の問題というか、どんなことが可能なのかも含めて、またいろいろと検討いただければと思います。

【山本委員】 製造施設へのHACCP導入とか、そんなことも今後考えていく必要があるのかもしれませんが。

【大屋部会長】 ご提案として受けとめさせていただきます。

事務局、よろしいですか。あと一人、ご意見をどうぞ。

【岩田委員】 私は発言が多くて申しわけない。交告先生が言われたように、事故が起こったときに、売り子を雇っている販売会社が責任をとるのか、あるいは製造している会社が責任をとるのか、そこを生産物賠償責任保険に入っておったときに、今、保険制度は事故を起こした人が被害者の方と相対で示談するとかいうようなことになっているんですね。だから、専門家が入ってこないんですね。そういうときに、監視するときに、そういう業態のところもどうなっているのかをもし可能であれば監視していただきたいと思います。

【大屋部会長】 ご意見ということで賜りたいと思います。

ほかにございますでしょうか。

(「なし」の声あり)

【大屋部会長】 時間もだんだん迫ってきているようです。これで議事のほうは終

了したいと思いますが、次の第2回の検討部会におきましては、冒頭事務局から説明がありましたように、弁当の販売をやっている方から直接意見を伺うということになっております。

それから、また本日の会議で皆様から出していただきました意見につきまして、事務局で整理をしていただき、行商弁当規制のあり方について具体的な提示をしていただき、それをこの部会で検討していただきたいと思っております。

本日は、有益な意見を頂戴いたしまして、誠にありがとうございました。

また、議事進行に協力いただきましたことを厚くお礼申し上げます、マイクを事務局のほうにお返しいたします。

【田崎食品監視課長】 大屋部会長、議事進行どうもありがとうございました。

事務局から次回の検討部会の予定についてお知らせさせていただきます。

2回目の検討部会は、10月3日木曜日の午後に予定させていただいております。今回、さまざまな議論をしていただき、ご提案も頂戴いたしました。問題点等も含めて事務局のほうで解決に向けた考え方、今回の論点の整理をさせていただきたいと考えております。2回目の検討部会では、さらなるご検討をお願いしたいと考えております。

本日の検討部会につきましては、これをもちまして閉会とさせていただきます。

委員の皆様、本日は、お忙しいところ、どうもありがとうございました。

午前11時53分閉会