

平成 25 年度第 2 回東京都食品安全審議会 主な質問・意見

(平成 25 年 11 月 19 日開催)

	質問・意見	事務局説明
1	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。	そのとおり。
2	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い、閉め出すことになるのではないか。	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る。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。
3	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。	御意見のとおり、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る。
4	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。	道路交通法に関わる苦情については、警察と連携して対応している。衛生面の苦情については、保健所で調査・対応している。
5	行商弁当の表示不適の具体的な内容はどのようなものであるか。	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。
6	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。	そのとおり。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。
7	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達の昼食をどう確保するか等について、検討部会ではどういった状況であったか。	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等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。
8	中間のまとめの内容は、利用者からみて非常によい。	
9	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。	行商弁当の 82%が 25℃を超える温度で販売されており、25℃を超えると不良率が上がるという調査結果から、25℃を目安にできればと考えている。