

「大阪府自動車による食品営業取扱要綱の一部改正案」及び「大阪府露店による食品営業取扱要綱の一部改正案」に対する府民意見等の募集結果について

今般、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の一部改正（令和3年6月1日施行）により、営業許可業種が改められるとともに、都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業であって政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならないとされました。このため大阪府食品衛生法施行条例（平成12年大阪府条例第14号）の一部を改正し、厚生労働省令の基準を参酌した営業の施設に係る基準を定めました。

これを受け、「大阪府自動車による食品営業取扱要綱」及び「大阪府露店による食品営業取扱要綱」について必要な改正を行い、その改正案について大阪府パブリックコメント手続実施要綱に基づき、以下により広く府民の皆様からのご意見等を募集いたしました。

1 募集期間

令和3年3月31日（水曜日）14時から令和3年4月29日（木曜日）24時まで

（郵送の場合は4月29日（木曜日）の消印有効）

2 募集方法

大阪府パブリックコメント手続実施要綱に基づき、郵送、ファクシミリ、インターネットのいずれかの方法により、ご意見を募集しました。

3 提出されたご意見の件数

「大阪府自動車による食品営業取扱要綱の一部改正について（概要）」に関する事項

（1）営業許可業種 1名1件

（2）営業施設の基準及び食品の取扱いに関する制限について 1名1件

（3）その他所要の規定の整備 0名0件

その他1名1件

合計 3名から3件のご意見をいただきました。

「大阪府露店による食品営業取扱要綱の一部改正について（概要）」に関する事項

（1）営業許可業種 0名0件

（2）食品の取扱いに関する制限 0名0件

（3）営業施設の基準 0名0件

（4）その他所要の規定の整備 0名0件

その他1名1件

合計 1名から1件のご意見をいただきました。

4 寄せられたご意見とこれに対する府の考え方について

寄せられたご意見に対する府の考え方は以下のとおりです。

本意見募集と関係のないご意見については、公表しておりません。

No	ご意見の内容	府の考え方
「大阪府自動車による食品営業取扱要綱の一部改正について（概要）」に関する事項		
1	<p>(1) 営業許可業種に関する事項</p> <p>現在、車の荷台に卸売市場で仕入れた魚を積んであちこちに行って販売しています。今持っている許可では、「魚介類販売業にあつては、車内の調理行為を禁ずる。」となっているので、卸売市場で仕入れた丸の魚を氷に敷き詰めたケースに並べて売っているだけですが、今後は、飲食店営業の許可が必要になるということは理解ができません。何も調理をしていないのに何故でしょうか。調べてみたところ許可をもらう時の費用も飲食店では16,000円で、魚介類販売業の9,600円からは大きく値上がりしています。こんな変更やめてください。全く理解ができません。当方は、車での営業のほかに魚屋も営んでいます。そちらの方も飲食店営業になると許可をもらうのに必要な費用がとても負担になります。魚屋の方では、お客様の注文に応じて3枚おろしにしたり、刺身にしたりしているので調理と言われれば仕方ないとは思いますが、車の方は納得がいきません。</p> <p>魚介類販売業をなくさないでください。もう一度お願いします。こんな変更はやめてください。</p>	<p>今般の食品衛生法の改正により、食品の営業許可区分が見直され、令和3年6月1日から包装済の魚介類を車に乗せて販売する営業は、非包装の魚介類の販売よりも衛生的で安全であることから営業許可が不要となり、営業届（無料）を保健所へ出すことで営業可能となります。</p> <p>魚介類販売業の固定店舗での3枚おろしや刺身の調製は、今までどおり魚介類販売業の許可のみで可能です。</p> <p>また卸売市場で仕入れた魚を固定店舗で包装し、車に乗せて販売する場合であれば、固定店舗は9,600円、車については無料で営業が可能となりますので、包装した状態での魚介類の販売について、ご検討ください。</p> <p>自動車営業の車内で、魚の3枚おろしや刺身の調製を行えるのは、十分な広さを有し、200Lの給排水が可能で流水式手洗い設備と洗浄槽を備え、衛生的な管理が可能な大型のキッチンカーによる飲食店営業とし、魚介類の販売の他、様々な調理行為が可能となります。</p> <p>また、調理をしない非包装の丸魚の販売のみの場合は、40Lの給排水設備で可としますが、衛生的な管理を徹底するため洗浄槽を有し、車内で魚を取り扱うこととします。</p> <p>なお、法改正前から自動車で非包装の魚介類を販売する営業を行っていた事業者の方は、改正前の許可の有効期限満了までは従前どおりに営業が可能であり、期限満了後従前どおりの業態を継続する場合は、飲食店営業の許可を要しますが、その車両に限り手洗い設備と洗浄槽を兼用可能とし、車外に立って販売を行うことも可とする経過措置を設ける予定です。</p>

<p>2</p>	<p>(2) 営業施設の基準及び食品の取扱いに関する制限についての事項</p> <p>自動車内の使用面積から考えて、大きな施設、例えば3型の200Lの給・排水タンクは、簡易な折りたたみも可、として必要に応じた水量を各自各メニューに応じて用意し持ち帰る、とするのが好ましいと考えています。</p> <p>少しでも多くの方に、加工食品を提供するという目的を果たすためには、大きなタンク、ほぼ水を使わないメニューなどでは、単純に邪魔な物となり多くの現場ではそのような扱いのものになっている事を考えますと、水量やタンクや大きさは、現実に促した内容に改善するべきと考えます。</p> <p>200Lの水は約200kgと、小型車などでは置き所によっては運転上、危険でもあります。積載オーバーの可能性も出てきます。</p> <p>また、3型で必要な湯沸し器も、ガスボンベ搭載となり、スペースが狭められますし、自動車でのガス工事の難しさが開業する時のネックにもなっています。現場でお湯を使うことも少ないのです。こちら何か他のものに代用できれば、と考えます。</p> <p>一方で、今後は窓や換気扇は必須かもしれません。小さな車でも多くの方が夢と希望を持って、社会参加できるよう、今回是非、現場に促した内容に改善されてください。</p>	<p>200Lの給排水設備を有する自動車を取扱い可能とするメニューは、寿司や生クリームを使った菓子等、徹底した衛生管理を行わなければ、食中毒発生のリスクが高いメニューです。そのため、食品を取り扱う車内は、固定店舗と同様に衛生的な作業がしやすい十分な広さを有し、手洗いとは別に十分な洗浄が行える洗浄槽や適切に食品を保管できる冷蔵設備等、必要な設備を置くためのスペースが確保可能で、約200kgの水を乗せても積載オーバーとならない大型の車両での営業であることが必要となります。</p> <p>それよりも小型の車両で営業する場合は、40Lまたは80Lの給排水設備と限られたスペースに設置可能な手洗いや洗浄槽、冷蔵設備で十分に食品の衛生を保つことのできる加熱品等、食中毒発生のリスクが低いメニューの提供に限ることで、より多くの府民の皆様により安全な食品の提供を行っていただくことが必要と考えています。</p> <p>また、湯沸し器については、新しい施設基準においては「必要に応じて」設置する設備となりますので、給湯を必要としない業態である場合は、省略可能です。温湯でなくても十分に汚れを落とせる器具を使用したり、熱湯消毒以外の方法で消毒を行っていただくことで代替できます。</p> <p>換気設備については、新基準では自動車においても必須となりますので、換気扇や窓等の設置が必要となります。</p> <p>今後は、小さな車でも食品衛生責任者を置き、自ら衛生管理計画を立て、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしっかりと行うことが義務となります。どのような設備を備えるかは、より良い衛生管理の大切な基礎となります。ご理解とご協力をお願いします。</p>
<p>「大阪府露店による食品営業取扱要綱の一部改正について（概要）」に関する事項</p>		
<p>公表対象となるご意見はございませんでした。</p>		