

第13回 地域活性化ワーキング・グループ 議事録

- 1．日時：平成27年2月18日（水）13:59～15:27
- 2．場所：中央合同庁舎第4号館4階共用第2特別会議室
- 3．出席者：
 - （委員）安念潤司（座長）、滝久雄（座長代理）、岡素之（議長）、翁百合、佐久間総一郎
 - （政府）田中内閣審議官
 - （事務局）羽深規制改革推進室長、刀禰規制改革推進室次長、市川規制改革推進室次長、柿原参事官
 - （事業者）有限会社青空市場
 - （厚生労働省）医薬食品局食品安全部 滝本監視安全課長

- 4．議題：
 - （開会）
事業者、厚生労働省からのヒアリング
「小規模・臨時飲食店営業の許可要件緩和等」
 - （閉会）

5．議事概要：

柿原参事官 それでは、定刻となりましたので、ただいまから規制改革会議第13回地域活性化ワーキング・グループを開催いたします。

皆様方には御多用中、御出席いただき、ありがとうございます。

本日、所用によりまして長谷川委員、松村委員は御欠席です。

また、本日は岡議長に御出席いただいております。

それでは、議事を進めさせていただきます。なお、本ワーキング・グループにおきましては、議事録を公開することとなっておりますので、御了承願います。

以後の進行は、安念座長にお願いいたします。よろしくをお願いいたします。

安念座長 どうもありがとうございます。

それでは、本日の議題「小規模・臨時飲食店営業の許可要件緩和等」に入らせていただきます。

本議題につきましては、第6回地域活性化ワーキング・グループ、去年11月21日に開催したものでございますが、ビズデザインの木村乃先生から問題意識を伺いまして、また、規制改革ホットラインにも食品を扱う施設基準の緩和等、複数の提案事項をいただいております。

本日は、これらの提案事項、問題意識に対する事業者及び厚労省からのヒアリングを行

うとともに、前期の旧創業・IT等ワーキング・グループで扱いましたところの食品の移動販売に関する規制改革事項、「食料品アクセス環境の改善」という項目でございましたが、これについてのフォローアップも合わせて行いたいと思います。それでは、関係の皆様にご入室いただきたく存じます。

(青空市場、厚生労働省関係者入室)

安念座長 皆さんどうも、本日はお忙しい中、また、足元の悪い中、御足労いただきまして誠にありがとうございます。私は当ワーキング・グループの座長をしております安念と申します。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

本日は、規制改革ホットラインに御提案をいただいております事業者さんといたしまして、有限会社青空市場様、また、所管官庁として厚生労働省に御出席をいただいております。

それでは、まず事務局から規制改革ホットラインへの提案事項及び有識者の問題意識について御紹介をいただき、その後、青空市場様、厚生労働省の順で御意見を拝聴したいと存じます。

それでは、事務局からお願いいたします。

柿原参事官 それでは、事務局から御説明いたします。

お手元の右肩に資料1(27.2.18)と書いている資料に沿って御説明いたします。

こちらは本日の議題であります小規模・臨時飲食店営業の許可要件緩和に関する問題意識と題しまして、1つ目が規制改革ホットラインの提案事項、2つ目が有識者の問題意識ということなのですが、まず1つ目でございます。要望が4つございます。

1つ目の要望が1ページ目でございますが、こちらは提案事項としては食品衛生法上の飲食店営業(オープンテラス、移動販売、屋台)ということで、内容としては、1行目から2行目にかけてであります。日本におけるテラス席のカフェ・レストラン営業、移動販売や屋台に関する規制をもう少し緩和、又は政官の適切な規制下で推進といった趣旨の御提案でございます。

これにつきましては、所管は本日お越しいただいております厚生労働省ですけれども、制度の現状のところにありますとおり、食品衛生法の規定に基づき、都道府県等が公衆衛生の見地から、条例で必要な基準を定めるということです。

措置の概要ということで、本件につきましては対応不可ということなのですが、この食品衛生の事務は、地方自治法上、自治事務ということで都道府県の判断に委ねられており、国の対応は困難という回答をいただいているところでございます。

なお、本検討項目につきましては、昨年11月の規制改革会議本会議におきまして、各ワーキング・グループでさらに精査・検討を要する事項ということで、厚生労働省に規制シートの提出を要請し、回答を得ております。その規制シートにつきましては2ページ目でございます。こちらは各府省が規制改革を積極的に進める観点から、それぞれの規制ごとに規制の根拠法令、目的、内容、規制改革の方向性などを共通の様式で書いていただくも

のでございます。

ここに記載の内容は、先ほど申し上げた厚生労働省の回答と同趣旨のことが書かれておりますけれども、根拠法令は食品衛生法、条例ということです。それから、規制目的は食品の安全性確保のために公衆衛生の見地から必要な規制をかけるということです。

なお、これについては、下から4つ目に、規制を維持、改革又は新設する理由ということで、これについては食品衛生法では基準について都道府県に委ねられているということで、国において対応を行うことは困難ということで回答をいただいているところでございます。

3ページ、これは要望の2点目、規制改革ホットラインに寄せられているものです。これは日本商工会議所からいただいておりますが、生産量の少ない事業者について食品衛生法の施設基準を緩和してほしいということで、具体的内容の2～3行目にかけてですけれども、生産量の大小にかかわらず、業種ごとに部屋や生産設備をそれぞれ設置する必要があるが、生産量の少ない事業者にとっては過剰な設備となる。洗浄・消毒を徹底することなどで食品の安全・衛生を確保することが可能な場合もあるため、基準を緩和してほしいということでございます。

これにつきましては、このページの一番下です。措置の概要のところ、食品衛生法では自治事務として条例に定めるので、国として一律の施設基準緩和を行うことは困難ということ。次の段落では、平成20年に通知を出して、下から2行目ですけれども、施設の規模等を考慮し、必要に応じて条例改正の検討や弾力的運用を行うことを努めるよう、都道府県等に対して求めているということになっております。

4ページ、こちら日本商工会議所からいただいた提案でございます。提案の内容は、地域活性化のための広域連携事業として、屋外イベント等を円滑にするための統一的なガイドラインをつくってほしいという要望でございます。具体的な内容の注の3～4行目に、例えば、露店で提供直前に加熱調理した焼きそばは販売できるが、加熱処理できない米飯類を使ったカレーライスやおにぎりなどは販売できる地域とできない地域があったりするというので、この下に大阪の泉佐野市あるいは東京都の例が書かれておりますけれども、地域差があるということでありませう。

これについて、措置の概要のところは、先ほどのところと同じ様に、自治事務であり、一律のルールは難しい、平成20年に通知を出しておりますということです。

5ページ目、こちらが本日お越しいただいております青空市場の要望です。詳細につきましては後ほどお願いしておりますので、項目としては2つ。食のイベントで飲食物提供を行う際の保健所の対応ということで、1つ目が臨時開催届の回数の制限の撤廃。2つ目がルールの明確化と統一的な対応ということでございます。

ここまでが規制改革ホットラインに寄せられた要望、全部で4点でございます。

最後に6ページ目でございます。こちらは、昨年11月の第6回の地域活性化ワーキング・グループの資料と議事録の抜粋です。ビズデザイン株式会社の木村さんから御提出いただ

いた資料が2つ があります上の方です。都心から地方にイターン起業した個人事業主のパン屋さんの例ということで、顧客からの要望があるにもかかわらず、サンドイッチの販売ができない。サンドイッチの具材を作るためには別のキッチンをつくってくださいと保健所から指導されたということです。これについて、木村さんからの当日の御発言の議事録の抜粋が下ですけれども、上から5行目に、なぜならば、パンを焼く厨房以外の厨房がなければ調理してはならない。ここで調理というのはベーグルサンド、サンドイッチ専用の調理場を設けなければいけない。無理からぬことかとは思いますが、それだけの資本力がある個人事業主はそれほどいませんということで、こういった店の環境整備が必要なのではないかという御指摘でございました。

事務局からの御説明は以上です。

安念座長 どうもありがとうございました。

続きまして、青空市場様から御説明をいただいてよろしいでしょうか。

青空市場 初めまして。青空市場の代表をしております永島です。

私は実は役者でありまして、23年ぐらい体験農業や何かをやってきまして、地方の第一次産業の方たちといろいろお話をし、問題点や何かをいろいろ学びまして、役者という立場から、できるなら農林水産業を応援していきたいという形で、応援するためには何をするのが一番良いのか。何より売る。売らなければ生活は成り立たないということで、体験型農業というのは大規模になかなかできないのです。50人ぐらい連れて地方に行って農業体験をしていくという、深いつながりはできるのですが、それよりもっと多くの方たちに農林水産業を分かってもらいたい。楽しく分かってもらいたいということで、昔は商店街があって、魚屋さんがいたり、八百屋さんがいたり、米屋さんがいたり、そういう形で生産者の代弁人がいたのですが、今、商店街がなくなりつつあって、物は置かれているけれども、きちんと説明する方たちが余りいないということで、では、直接会わせようということで、2004年からマルシェを始めました。

できるなら、土から一番遠い銀座のど真ん中で、土の付いた大根を持ってきて、これを話しながら販売をしたいということで、2004年からマルシェを銀座でやっております。現在は、三菱地所さんと組んで東京丸の内行幸地下通りでマルシェを行ったり、日本テレビさんと組んで汐留でマルシェを行ったり、西新宿の住友三角ビルの広場でマルシェを行ったり、去年はそういう場所でマルシェをやってまいりました。

マルシェに参加する方たちというのは、大体、中小の農家、地方の第1次加工品をつくる方たちが多いです。野菜は保健所の許可がなくても販売はできるのですが、加工品であったり、乳製品というものはなかなか設備が整わないと販売できない。例えば、乳製品であるとか魚は三方囲まれた場所で、そして手洗いがあって、冷蔵施設があって、それを整えるとなると、この前の要望や何かでも同じようなところなのですが、例えば、中小の生産者側にとってはとても大きな負担になってきているのです。各地で直売所が出てきたり、東京でもうちだけでなく5年ほど前から各地でマルシェが行われるよう

になってきまして、地方の生産者の方たちは、非常にそこに商機、商売の機会を見つけ出しています。ほとんどの方たちが直売に目覚めてきて、国がJAの改革や何かをやると言うけれども、私は蟻の一穴からJAは変わらざるを得ないと思うのです。それは皆さん直売に目覚めてきているのです。農家の人たちが言うことは、自分で価格決定権を持てるようになった。今までは農協や何かに卸して価格決定権がなかった。それより何より一番うれしいのは、評価してもらえる。大根を直接マルシェなんかを持ってきてくださると、おいしいわよ、すが入っていたわよ、この間のものと味が違うわねと批判も受けるし、評価も受ける。自分たちがやってきた農業が間違いではないということマルシェや何かで確信することになるのです。

そこで、もっと販売を増やしていきたいと思うのですけれども、お弁当、おにぎり、加工品や汁物なんかというのは、臨時開催届を出して保健所の許可を得ると販売することができるようになるのです。が、何で年5回なのかという根拠がよく分からないのです。

多分、マルシェや何かは頻繁に行われる前に、これは決まったことなので、何か規制するためのものだと思うのです。学園祭であるとか、的屋とか、そういうところの規制なのかなと思うのです。消費者を守るため、きちんとしたルールがないと抜け駆けするところもあると思うので、これはきちんとしたルールがなければいけない。食中毒や何かを出したら大変なことになるので、でも回数や何かをもう少し増やしてほしいなということと、新しいルール、例えば、お祭りの的屋さんが焼きそばを売ったり焼き鳥を売ったりお好み焼きを売ったりするのと、マルシェで販売するものを一緒くたにしてほしくないなというのがあるのです。多分、中小の生産者、兼業農家の方たちというのは必死です。例えば、和歌山から軽トラで、日帰りでトマトや何かを売りに来て、それでも売上げが上がっていく。マルシェだけでなく、他の日でも通販や何かにつなげていけるのです。必死の努力をして、生産者の方たちは東京に商機を見いだそうとしてきています。

そして、世界に誇る日本食という中で非常に良いものが売れてきている。消費者の方たちともつながりができるのです。このつながりができていくと、ただ販売するだけでなく、地域に行って農業体験をしようとか、そういうつながりが出てきて広がりがどんどん出ていくわけです。あと、国が大規模化をしようという農業は、それはそれで一つの在り方だと思うのですけれども、中小の農協とか兼業農家が食べていけるためには、自分たちで販売できる所は非常に必要になってくると思う。そのためには、うちがマルシェをやっているからマルシェだけが良いというわけではないけれども、直売や何かという機会でもっともお金がかからずに、三方囲まれた保健所が許可する所ではなくても飲食ができるような場所というものに許可や何か一つ欲しいなと思うところです。

保健所の地域によりまして、対応がまちまちなのです。もっと言うならば、同じ地域でも、御担当の方によってその担当の方で以前できたものが、同じマルシェでもできなく、駄目だということもあつたりしまして、非常に生産者も私ども主催者も戸惑っておるといのが現状でございます。

例えば、納豆とかそういうものを臨時開催で売る場合には、表に出すのは見本だけで、実際に売るのはきちんとクーラーボックスに入れて、保冷材を入れて冷やして売りなさいという指導もあれば、納豆はクーラーボックスとか保冷材を使っても売ってはいけませんということもあり、卵も冷蔵庫の設備をつくりなさいという方もいれば、卵は常温でも良いですよという方もいて、ちょっと統一性がないので、その都度、私ども毎週金曜日にやっていて、御担当の方が変わる際にまた売れるものが変わってきてしまうことに、非常に戸惑いを感じております。

あと、試食なのですけれども、保健所の届出が要らないものは、お米、野菜、果物、瓶詰、缶詰、乾物、菓子類、あとは野菜の1次加工。これは届出が必要ありません。ですから、今、言ったものは年に何回でも売れるのですが、瓶詰、缶詰、乾物、それを瓶や缶、袋から出して試食させることは駄目なのです。試食させるのだったら、お客さんに瓶の中身全部を試食してもらわなければならない。でも、それは非現実的な話なので、そこら辺が結構、地域によったり、御担当の方によったり、変わってくる部分が非常に多いので、何とか統一的な形を取っていただけないかというのが私どもお願いとしてございます。

多分、東京の大きな催事とかデパートの催事や何かに出てこられるところというのは、地方で相当体力のある、人もいる、資金力もあるところが東京の大きな催事や何かに出てこられるのです。マルシェというのは、正直、個人だと出店料は1万円です。うちはそれ以外に取りません。机代などはもらいますけれども、そこで自分たちで商機、お客さんをつかんでいく。でも、先ほど言ったように保健所対応の設備を整えるとなると、多分、三方囲まれた場所や何かで10万、20万が必要になってくるのです。それはなかなかできないし、でも、生魚とか精肉を売らせてくれということではないのです。それはそれできちんとルールを守っていかなければいけない。

もう一つは、そういう設備を整えてもらえると、非常に東京やなんかでも人が集まってこられる。例えば、私たちが、今、やらせていただいている行幸地下通りというのは地下のただの通路なのです。地下鉄とJRを結ぶただの通路なのです。そこで市場をやっていると、最大だと8,000人ぐらいの人たちが1日で押し掛けてきてくださるのです。その方たちが生産者の応援団になっていく。

今、東京でもいろいろな新しい町がどんどん増えて、本当にお客さんの移動というのがいろいろな所に移っていく。西新宿で言われたのは、縦に人は動くけれども、横に動くことがなくなってきた。例えば、簡易でそれほどお金がかからない、マルシェをできる三方囲まれた所。そこでマルシェができるようなことになると、地方にとっても西新宿を目指せとか、西新宿に行けば鮮魚も売れるし肉も売れるし野菜が売れて試食ができるとなると、集客というか、そういうことができるのではないかと思うのです。

やはり皆さん商機、商売の目指すところは東京というところがあるので、そういう意味では、いろいろな闘い、規制の闘いとか他の商売と闘うことにもなってしまうかもしれないですけれども、そういう意味では、中小とか兼業農家、小さなところの地方を応援して

いくということでは、なるべくお金をかけずに販売ルートを確保できるということが、生産者のすごく強い要望ではないかと私は思います。

安念座長 榎本さん、よろしいですか。後ほどディスカッションいたしますので、そのとき、またお願いします。

どうもありがとうございました。私は行幸地下通りで何回も買い物をさせていただきました。

では、厚生労働省さんをお願いいたしますが、合わせて食料品アクセス環境の改善についても御説明をいただければと存じます。よろしくをお願いいたします。

厚生労働省（滝本課長） 厚生労働省監視安全課長の滝本でございます。

それでは、資料3に基づきまして、一部、既に御説明のあった内容も含まれておりますけれども、改めまして、今回、議題になっております小規模・臨時飲食店営業の許可の関係につきまして御説明をさせていただきます。

1枚めくっていただきますと2ページになりますけれども、規制の内容あるいはその規制が設けられている理由、その制度を維持する考え方ということで改めて整理をさせていただきました。規制の内容につきましては、先ほどから御紹介がありましたように、都道府県が条例で定める飲食店営業その他、公衆衛生に与える影響が著しい営業についてでございます。この営業の種類につきましては政令で34業種定められておまして、先ほどから野菜の物品であるとか、そういったものは、公衆衛生上、与える影響が著しくないということで外れております。この34業種の中には飲食店営業でありますとか、喫茶店営業とか、そういった営業が含まれてございます。

そういった営業につきましては、条例により公衆衛生の見地から必要な施設の基準を定めることになっております。飽くまで、これは公衆衛生上の見地からということでございますので、例えば、建ぺい率の問題でありますとか、騒音とか、そういった観点での基準ではないということでございます。

そういった基準が定められた営業を行おうとする者は、許可を受けなければいけないということになってございます。このような規制が設けられている理由というのは、食品衛生法の目的でもございますけれども、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するというところでございます。

この制度を維持する考え方といたしましては、地域の実情に応じた柔軟な対応が可能になるように、都道府県等が地方自治法上の自治事務として条例で定めることになっております。これは、平成11年の地方分権一括法により自治事務ということで整理されたということでございます。国として技術的助言をすることは可能でございますけれども、例えば、一律に施設基準の緩和を行うことは困難ではないかということでございます。これは、大半の事業者の方は衛生的に取り扱って、良心的に取り扱っていただいておりますけれども、中には大きな食中毒が発生するようなケース、例えば、去年の夏に静岡で屋台の冷やしきゅうりを売っていて、500人以上の0157の食中毒が発生するという事案がございまして、そ

ういった公衆衛生上のリスクについて、どういうリスクが実際に潜んでいるのかどうかというのは、地域の実情とか現場での食品の取扱いであるとか、あるいは営業者の対応とか、そういったものに左右される部分が多くございますので、これは地域の実情に応じて、それぞれの自治体で適切に対応していただくという枠組みになってございます。

3 ページ目はその根拠条文ということで、食品衛生法の51条等々が記載をされております。

もう一枚めくっていただきますと、4 ページ目になろうかと思えますけれども、営業許可手続の円滑化ということで、これまでも何度か規制改革推進計画ということで指摘を受けております。平成19年6月に閣議決定をされましたが、この中にも食品衛生法に基づく許可基準の柔軟的な運用あるいは許可申請書の様式の統一ということをうたわれておりました、このときには都道府県に対する技術的助言という形で平成20年3月に通知を發出させていただいております。このうち、今回関係のあるところで申し上げますと、施設基準の関係になりますけれども、業態が特殊なものであって知事が公衆衛生上、支障がないと認めた事項については斟酌することが可能ということ、改めてこの通知の中で周知をしてございます。業態が特殊なものというのは正に露店営業でありますとか、あるいは臨時営業等、固定店舗でないような特別なものについては、公衆衛生上、問題がなければきちんと斟酌することが可能ですよということを通達してございます。

各都道府県等が定める施設基準の許可要件につきましては、関係部局間で十分に協議を行って、施設の規模でありますとか、あるいは提供される食事の種類、数量等を考慮し、必要に応じ条例改正の検討や弾力的な運用を行うよう努めてくださいということもお願いをしてございます。食品衛生法は公衆衛生の確保ということでございますので、どの程度その食品が提供されるのかといった全体的なマスの問題、それから、個々のものについても重篤な食中毒に結び付くのかどうかという観点から、公衆衛生上、問題がなければ弾力的な運用ということをお願いをしているということでございます。

次のページでございますけれども、これは少し古い通知になりますが、昭和28年に食品衛生法の施行通知で営業許可の関係で言及している部分がございますので、今回、資料として提出させていただきました。社会通念上、明らかに別種の営業に該当すると解される場合のほかは、1つの営業内容の一部に他の業種の営業内容が含まれる場合でも、2つ以上の営業許可を要すべきでなく、包含する1つの営業について許可を受ければ足りるものということでございます。例えば、飲食店だとか、そこに例としてございますけれども、喫茶店でアイスクリームをメニューとして出す。アイスクリームにつきましては、アイスクリーム製造業という許可の対象業種がございますけれども、飲食店でメニューの一つとしてアイスクリームを出す場合に、アイスクリーム製造業の許可が要るということではなくて、これはそれも含む飲食店営業の許可で包含されるので、それは不要ですよということをおっしゃるものでございます。

最後でございます。市場アクセスの円滑化ということで、昨年、閣議決定の中に含まれ

でございます移動販売車のタンクの容量の統一でありますとか、許可申請書の様式の統一ということで、昨年12月に通知を発出させていただいております。これも都道府県に対する技術的助言という位置付けで通知を発出させていただいております。この移動販売につきましては、ここに書いてございますように、タンクの容量を設定する場合、これは都道府県で18リットルであったり20リットルであったり30リットルという問題がございましたけれども、国の見解としてここにありますように、あらかじめ包装されたもののみを販売する場合であって、かつ、従事者が2名程度である場合には、これは18リットルで足りるという見解を示させていただきました。これを受けて、都道府県で必要に応じて18リットルというところもかなりあるのですけれども、大きい容量を設定しているところは検討いただけないのではないかと考えてございます。合わせて、営業許可の申請につきましても、様式例を示させていただいたということでございます。

私からは以上でございます。

安念座長 どうもありがとうございました。

それでは、ディスカッションに移りましょう。どうぞ、どなたからでも御指摘ください。

佐久間委員 御説明ありがとうございました。

実態が、御経験に基づいたお話ということでよく分かりました。

厚生労働省の方に教えていただきたいのですが、各都道府県知事がどういう基準で許可をしているかという、その具体的な基準そのもの。例えば、先ほど例が出た卵とか、そういうものについてどういう基準で許可をしているか、していないのかということについては、当然、把握はされているという理解でよろしいでしょうか。

厚生労働省（滝本課長） 都道府県の方も営業許可に関する許可条件、施設基準、これはハードの施設基準になりますけれども、それは条例で定めておりますので、当方でも把握をしております。ただ、先ほどの卵の問題でありますとか、それは施設基準の問題ではなくて食品の取扱いで指導している。例えば、卵を取り扱う場合に冷蔵のものから暖かいところに置くと、卵の表面に結露が出て、品質が悪くなる。あるいは逆にそれを温かいところから冷蔵庫に入ると、卵は気孔がございますので、殻の表面の汚染が中に入るといこともございますので、我々の方からは卵というのは、一定の温度で取り扱うことが必要ですよという指導はさせてもらっていますけれども、それは施設基準とは別に、食品の取扱いとして都道府県なり保健所の食品衛生監視員が指導している内容でございます。

佐久間委員 ありがとうございます。

では、その施設基準ではなくて、取扱いの基準については、各都道府県知事がどういう基準でやっているかについては把握されているのでしょうか。

厚生労働省（滝本課長） 施設基準はハードの基準でございますが、取扱いはソフトの基準でございます。これも、我々、厚生労働省からガイドライン、管理運営基準とっておりますけれども、管理運営基準のガイドラインを都道府県にお示ししております。都道府県でそれに基づいて管理運営基準を条例で定めております。それに基づいて必要な指導

が行われてございます。

佐久間委員 そうすると、許可を求めようとする方々は事前にもらえるかももらえないかというのは分かるということでよろしいですね。

厚生労働省（滝本課長） 基本的に都道府県でもどういう施設が必要ですよということをそれぞれホームページ等で明らかにしておりますので、それはそれを見れば合致しているかどうかというのは判明できるのではないかと思います。

佐久間委員 逆に先ほどお話のあった担当者によって見解が違うというのは、担当者によって基準を守っている人と、知らない人がいるということなののでしょうか。

厚生労働省（滝本課長） これは営業許可を取るときの指導と、先ほど申し上げていますが、その後、食品を取り扱う場合に求められることは違いますので、食品をどういうふうにして取り扱うかというのは食品の種類によって様々ですから、それは現場、現場で必要な指導というのは行われていると思います。

佐久間委員 いろいろなものがあるというのは分かるのですが、そんな奇妙奇天烈なものがマルシェなどで売られているとは限らないと思うので、基本的にはどういうふうに取り扱うべきかという基準は、ほとんどのものについて物品ごとにあるという理解でよろしいでしょうか。

厚生労働省（滝本課長） 食品衛生法に基づきまして、食品のつくり方であるとか、あるいは保存の仕方であるとか、必要なものについては国の方で規格基準を設定しております。先ほど卵の例を出しましたがけれども、卵は保存基準はありませんが、例えば、そのほかの魚介類であれば10 以下、あるいは冷凍食品であれば - 15 以下、これはユニバーサルな基準として食品衛生法に基づいて厚生労働省が定めてございます。

佐久間委員 それを受けて、各都道府県でそういう基準が設定されていてということでしょうか。

厚生労働省（滝本課長） その基準は国がユニバーサルな基準として定めておりますので、国が定めております。その基準に合っているかどうかというのは、都道府県の食品衛生監視員が巡回をして監視をしているということでございます。

安念座長 取扱基準を国がユニバーサルに決めておられるという基準ですが、これの義務づけの名宛人は誰なのですか。

厚生労働省（滝本課長） 営業者になります。

安念座長 営業者というのは、食品衛生法。

厚生労働省（滝本課長） 食品を取り扱う。

安念座長 その営業者というのは、法51条での許可を受けたか受けていないかとは関係ない概念なのですか。

厚生労働省（滝本課長） 関係ございません。

安念座長 分かりました。

厚生労働省（滝本課長） 営業許可は飽くまで34業種に相当する場合に、その営業をし

ようとする場合にかかるものであって、そのほかの基準は別にその営業許可とはリンクしません。

安念座長 ということは、法52条の許可を受けているかどうかとはかかわらず、業として食品を扱っているものについては、全部、今おっしゃったユニバーサルの基準がかかってくるという理解ですか。

厚生労働省(滝本課長) はい。必要なものについては規格基準を設けておりますので、それを守らなければいけないと思います。

安念座長 ありがとうございます。

他にいかがですか。

翁委員 先ほどのマルシェのお話で、臨時開催届の届出をする場合に年間5回という規制があることをお伺いしたのですけれども、こういったことについて公衆衛生上の明確な根拠というのはなかなか見出しにくいと思うのですが、そういった状況について、まず厚生労働省はどういうふうにお感じになるのか、お伺いしたいと思います。

厚生労働省(滝本課長) これは、先ほどの通知の中で業態が特殊なものにあっては斟酌することができます。要は、固定店舗で求めているものはなかなかハードルが高いため、臨時的に開催をするということであれば、公衆衛生に与える影響もある程度限定というか、毎日営業しているところと比較しては小さくなるだろうということで斟酌することができるということでございます。それをだから年間5回までとか、あるいは連続して3日までというのは、それぞれの自治体において、地域の実情に応じて線引きをしているのではないかと感じております。

翁委員 しかし、地方自治体によってそういったやり方が非常に違って、合理的でないところまで、5回というのも根拠が非常に薄弱だと思うのですけれども、そういったことに対して国としてそういった規制が課されないように、非合理的だと思われるような規制が課されないように国として何かできる手段はないのですか。

厚生労働省(滝本課長) 逆に我々が合理的な数字が出せれば、それは技術的助言としてあるのかもしれませんが、地域の実情はむしろ自治体の方がよく御存じだと思いますので、彼らよりも合理的な、例えば、年10回だとか3回だとかいう数字まで、国の方で出すというのは困難ではないかと感じております。

岡議長 今の件ですけれども、自治体に判断を任せているというのは現実的なところとしてあるのかもしれませんが、ただ、この5回というのはどんな理由で5回になっているかについて、厚労省では何か情報をつかんでおられますか。

厚生労働省(滝本課長) 特につかんでございません。

岡議長 では、もっと極端に言ったら、50回でも100回でも、その自治体が判断したらそれはそれでよろしいというのが厚労省の立場ですか。

厚生労働省(滝本課長) そうですね、はい。

青空市場 一つ、神社でそういうものをやる場合、神社でお祭りがあるからということ

かもしれませんけれども、保健所の届出はするが、神社でやるととても楽なのです。

安念座長 聖なる場所だと良いのですかね。

岡議長 神社の敷地内でやるわけですね。

青空市場 敷地内でやる場合には結構いろいろなものが販売できます。

厚生労働省（滝本課長） 神社であろうと、例えば、花火大会であろうと、公衆衛生上のリスクはそんなに変わらないと思いますので、神社だから要らないという扱いはしていない。

安念座長 もちろんそうでしょう。それはそうだと思います。だから、事実なら慣行があるのかもしれないけれども、法律上の整理としてはあり得ないですね。これは事務局に聞いた方が良いのですかね。この御要望の1なのだけけれども、ここの届出はそもそも行政法的には何なんだと理解すれば良いのですか。つまり、食品衛生法上の施設基準については許可しかあり得ないわけです。一方、取扱基準について言えば、業として食品を取り扱っている者にはみんな適用されて、多分、ペナルティとして究極の場合には刑事罰があるとか、そういう形でしょう。そうすると、ここで言う届出とは何なのだろうなと思いませんか。

柿原参事官 今の座長のお話については、私どもも同じような疑問を持っていて、食品衛生法の営業には届出という仕組みがありませんので、厚労省がお答えいただければと思いますけれども、今のお話を聞くと、平成20年の通知の中に特殊な場合には斟酌できるとありますから、本来、許可を取らなければいけないかどうかという境目みたいな話があって、届出という呼び方をしているけれども、實際上、許可をするか許可を求めないかどうかはわからないようなことだと思われませんが、いかがでしょうか。

厚生労働省（滝本課長） 資料の3ページにございますけれども、食品衛生法の営業許可についてということで、対象業種、真ん中ぐらいにあります。この四角の印のところに、地方自治法に基づき都道府県等の条例によってさらに業種を追加することができるということです。34業種以外に地域の特性に応じて、例えば、かきの処理をしているところについては、かき処理業だとか、そういうものを追加していますので、私も最初の要望の1のところはどういう対象なのかよく分かりませんが、あるいはそういう条例で食品衛生法にプラスするような形で何か規制が行われている可能性はあります。

安念座長 それは分かるのです。34業種にさらに条例で加える方は分かるのだけれども、それは施設基準をつくるべき業種ですね。そして、施設基準をつくるべき業種を業として行うときには、法52条に基づく許可を受けなければいけないわけだから、許可が要るか、要らないかのどちらかしかなくて、届出というのは少なくとも法的な範疇としてはいいはず。滝本さんのお立場からすると、それは俺に聴かれても困るよということになると思うのだけれども、東京都の言うところの届出というのは、そもそも法的にはどういう整理になるのかが、まず第一によく分かりませんね。

柿原参事官 それに関連して事務局が調べたところを若干御報告しますと、東京都の世

田谷区の例なのですけれども、今、議論になっているのは食品衛生法の関係なのですが、別の法律で保健所の機能を定めた地域保健法があります。その中に一定の事項について保健所は指導などができると書いてあります。それに基づいて、世田谷区で臨時営業等の取扱要綱を定めておまして、そこを見ると、今、申し上げた保健所は先ほどの食品衛生法の許可対象とはしないで、地域保健法上の指導をすると書いてあるのです。したがって、先ほどのお答えに相当する部分について言えば、食品衛生法の許可対象ではない。ただし、保健所は、別途、別法である地域保健法に基づいて指導している。その指導の内容が臨時については1年に5日以下という定めがございます。要綱の中です。

青空市場 臨時開催届を出す書類は2種類ありまして、行事開催届というものがまず1つ。もう一つは全部の出展者が臨時出店届というものを出します。したがって、行事開催届は私も主催者が1枚出して、臨時出店届は20出展者があれば20枚出さなければいけない。保健所さんのお話ですと、これは届出なので見に行きませんというところがほとんど多いのです。特に土日はほとんど来ないです。今、私も行幸は平日なので、割とお見えになるときは多いのですけれども、届出なので罰則規定はありませんということは、私どもが届出に行ったときは何度か言われたことはございます。罰則がないので行きませんということは過去11年間やってきて聞いていることです。

もう一点は、この臨時開催届をどこが出すべきものなのかというのが分からないです。主催者が基本になって出すのか、あるいは出店する側が出すのかということが非常に曖昧なところがありまして、臨時出店届のところは今期何日目かということを書く欄があるのです。ですから、それを見ると出展者が年間5回以内であればオーケーになるのかなと取れますし、あるいは保健所によっては、これは主催する側が年間5回以上やったら駄目ですよというようなことを言うところと、そこら辺が2通り過去あったりしたものですから、よく分からないかなと。

一番直近では、主催者側が5回以上やるということだと駄目ですよということを言われたのですが、その理由が営利目的というふうに保健所としたら判断せざるを得ないということなのです。ところが、臨時開催届を受理してもらうためには、例えば、都内だったら区役所から後援名義申請を取らないと臨時開催届は出せないのです。ですから、区役所とか農林水産省でももちろん良いのですけれども、そういうところに出すには、営利企業では、営利目的では後援名義審査はもらえないのです。ですから、それを見た場合、営利ではありません。なぜならば、後援名義申請をするのに営利目的ではもらえないので、その後援名義を取って初めて臨時開催届というものは許可が出るものなので、そこら辺もどういう対応をされているのかということが非常に分かりづらいところであると思っております。

安念座長 伺っていると、そもそも何法に基づいての、何のための規制なのか分からなくなってきました。

刀禰次長 私が事務的に勉強した理解で、もし違っていれば厚労省さんに直していただ

きたいと思いますけれども、もともとの食品衛生法の営業許可という制度があるわけですが、これは当然、営業の許可なのです。ですから、前もございました業としてやっているかどうかということですので、基本的には業の許可をしているわけですが、正に臨時でやっている場合などです。しかも営利的な色彩がない場合には、今、言われたような許可でなくていいですよという形になっているようでありまして、先ほども参事官から説明しました世田谷区の取扱要綱などを見ますと、結局、保健所長さんが地方公共団体などが関与する公共的目的を有する行事に出店するもので、一定の場合には営業許可の対象としないで、地域保健法の指導を行うという形。

ですから、営業でない人を野放しにすると変なので、逆に言うとそこは指導にしますよという形で書いてあるので、ですが、営業でないということを示すために恐らく自治体の御判断だと思いますけれども、臨時であるということで、例えば、日数が1年に5日以内だとか、そういうことと、さらに営業ではないのもうけては駄目でしょうとか、もうけては駄目となるとなかなか判断が難しい部分がありますので、公共的な行事だという形での後援名義をいただくなり、そういった形で明示していただければ外しやすいというロジックだろうと思います。

ただ、この地域保健法の指導は、またどこかに規定があればあれですが、我々が見た範囲で申し上げれば、保健所の基本的な所掌事務に書いてある一般的な食品衛生に関する事項という規定だけありますので、ですから、正に保健所の存在意義に基づきましてそのままこういった指導を行っている。ですから、全く一般的な何ら作用法の権限に基づかない。

安念座長 所掌事務ですか。

刀禰次長 所掌事務ですね。保健所は次のように必要な事業を行うと書いてある規定です。

我々の行政の最近の世界では、普通はそういう特に届出とかそういう具体的な行為を伴うようなもので何ら法律の根拠がない行政指導は、普通余り行っていないのだろうと思うし、場合によったら違法ではないかという気もいたしますけれども、本件に関してはそういう中で現場で詳細な手続で届ける。ただし、ですから逆に言えば、義務がどこまで違反があるのかという意味においては、届けなければどうなるのかという部分がやや曖昧な部分があるのだろうと思います。だから届けてくださいと飽くまで指導しているだけですよという御趣旨なのだろうと思いますが、遵法精神のある方は、当然、指導に従われるので、そうするとともともと個別の根拠のない指導ですから、指導する方によっていろいろな幅が出てくるということではないかと推測いたします。

安念座長 ありがとうございます。

となってくると、滝本さんのプロパーのジュリスディクションの話から遠ざかってきますね。

当然、議長がおっしゃるように、我々の業界、学界のことだけれども、その理解からす

ると、行政組織の所掌事務から行政作用は出ないということですね。行政作用というのは権力的な作用ということですから、だからここで言う届出というのは食品衛生法とはまた別の世界の保健所の所掌事務の中の一つからやっている。事実としてやっているというふうに頭を整理するしかとりあえずはなさそうですね。

刀禰次長 現在、指導の一環として双方の便宜のためにそういう形で現場で行われている。もちろん一定の取扱要領みたいなものはあるでしょう。全くの担当者がゼロからということではないと思います。

安念座長 それはそうですね。分かりました。

岡議長 今の話と、5回という回数制限をしているというのはどうつながるのですか。

刀禰次長 臨時出店に関する規定というものが取扱要領の中にございまして、臨時出店の一定の場合に先ほどの地域保健法の指導でやりますよという要件の中に、一定の販売行為という類型が書いてあったり、出店期間が原則として1年に5日以下であること、臨時であることの判断基準を少なくとも世田谷区は取り扱えるように明示されています。

岡議長 5という数字があるのですか。

羽深室長 それ以上多いと臨時ではなくて恒常的になる。

刀禰次長 そうなると営業の許可の世界に戻ってきます。

岡議長 そういうことですね。5が良いか、10が良いか、20が良いかは別にして、今は5だということですね。

安念座長 どうぞ。

佐久間委員 何となく分かってきました。

そうすると、先ほどの卵の例で言えば、卵についてのユニバーサルな取扱いが国の基準としてあるのだけれども、ここで青空市場さんがお困りになっている要冷蔵でなければ売れない場合云々かんぬんの問題というのは、その食品衛生法に基づく話ではなくて、今、言われている保健所の特別に臨時だから認めるという中で具体的にいろいろな言い方がされている。こういう理解でよろしいでしょうか。これは厚労省の方に確認したい。

厚生労働省（滝本課長） 我々が定めている規格基準というのは、きちんと守っていただかなければ罰則を伴うものですから、それ以外のところは現場で食品衛生監視員が必要に応じて指導されている、その範疇だと理解しております。

柿原参事官 事務局からよろしいでしょうか。

先ほどの次長からの説明の続きですけれども、仮に世田谷区の例を取ると、公共的な目的で業ではない、つまり臨時であるということが5回ということになるのですが、裏返して言うと、そうでない以上は営業許可を必要とする。これは食品衛生法そのものの問題です。その場合に青空市場からお話があったとおり、許可基準がありますから、6回は臨時ではないので、設備をきちんとしなければいけない。それは食品衛生法の基準の強さの問題につながってくると思っております。

安念座長 ただ、論理的には、5回だから5回までは業ではなく、6回を超えると業に

なるというのは、別に食品衛生法から当然出てくる話ではないですね。ひょっとすると食品衛生法の正しい理解としては3回でも業かもしれない。ただ、それは事実上の運用としてはそうなるというだけの話でしょう。それは分かりました。

分からないことが多いということを確認したのだけれども、どうですか。

滝本さんにすごい初歩的なことを伺うのですけれども、私は昔、教会のバザーで大根を売ったことがあるのです。これは非常な売れ行きで、大根を提供してくれた八百屋のおばさんに、生まれながらの八百屋のようだとされたことがあるのです。何回かやったのです。教会のバザーは10月に1回だけやるのですけれども、これが食品衛生法上の許可を取らなくていいのは業には当たらないからなのか、それとも大根だから何とか業の中に入らないからなのか、その両方であるのか、どちらなのか。

厚生労働省（滝本課長） 食品衛生法で先ほど営利かどうかという話がありましたけれども、食品衛生法は公衆衛生の観点からの規制でございますので、それが営利を伴おうが、あるいは対価を取ろうが取らまいが関係ない。これを家族内で消費するのは良いでしょうけれども、不特定多数の方に提供する。それはたとえただであっても、それは規制の対象になるということでございます。大根は販売するときに特段の衛生上の配慮は必要ないので、それは販売業とかそういう営業の許可を取らなくても大丈夫ですという整理になっています。

安念座長 大根は大根のまま売っても食品衛生上のリスクはないか極めて小さいので、規制の業の許可という限りでは規制の範囲外だという整理だと考えれば良いですね。分かりました。

青空市場さんの場合は、業の許可を取らなくても良いようなものも当然売っていらっしゃいますね。私も何か買った覚えがあるのだけれども、一方、何か調理をして許可を取らなければならないかもしれないような食品も売っていらっしゃいますね。

青空市場 一つは許可を取らないで、大体、野菜とか果物が中心になってきます。

安念座長 中心はそうですね。

青空市場 あと、加工品や何かは実際に生産者が製造許可を取っているところがパックに入れて持ってきているので、その場で調理や何かは臨時開催の5回の届出をしないときはやりません。それは正直指導が入りますから。

だから、5回の臨時開催をやるということは、なぜ私たちがそれを言っているかということ、売れるのです。だってその場で食べられるので、なかなか野菜だけを持ってきても、結局、肉を買いに行かなければいけない、魚を買いに行かなければいけないということで、相当規制されるわけです。よく買いに来る方たち、消費者の人たちに、何で肉とか野菜とか売ってくれないのと。それはうちの絶対にできません。それは国の許可の問題になってきますので、臨時開催でやると生肉とか魚は売れないけれども、例えば、スープであるとかお弁当とか、そういうものは販売することができるので、いわゆるそれはお客さんの広がりはずいぶん違いますね。

結局、増やすことになるのと臨時ではなくて営業という形になって、他の地域の店舗や何かを邪魔することになるかもしれないという思いがあるかもしれませんが、今、マルシェをやっているところは丸の内で、魚屋もないし八百屋もないし肉屋もない。大体マルシェが存在しないところなのです。

今、高級マンションがどんどん建っていますけれども、大体デベロッパーの方たちは下にテナントは入れません。資産価値が下がるのかどうか分かりませんが、そうになると、うちは今、野菜の移動販売や何かも行くのですけれども、とても高級。買い物難民は都内のど真ん中にあるというのが私たちの思いです。だから、固定店舗で仕事をしていくということは、今、すごくきついと思います。私は小さな八百屋をやっているのですけれども、先ほど言ったように野菜を買いに来て、結局、他のものを買わなければならないとなると、ワンストップで買えるストアに皆さん行くのです。野菜の関心というのはまだまだ低いものがあると思うのです。そうすると、こちらから出向いていくというのが、これから移動販売であるとかマルシェであるというものが、求められてくる仕事になるのかなと思います。

安念座長 どうもありがとうございます。

翁委員、どうぞ。

翁委員 厚生労働省にお伺いしたいのですけれども、地域の実情によって判断してもらう必要があるから地域に委ねているという御説明なのですが、地域によって何が違うのですか。

安念座長 私もそこがちょっとね。

厚生労働省（滝本課長） 日本は小さな国土しかありませんけれども、暖かい地域もあれば寒い地域もあります。それから、こういうことを言うとあれですが、県民性みたいなものもあるかもしれません。取り扱う食品の種類あるいは加工も地域特産のようなものも当然あるでしょうし、そこはつくり方あるいは材料によっては公衆衛生上のリスクというのは当然のことながら違って来る。そういったことで、地域によって公衆衛生上のリスクに差が出てくるとすれば、そこにきちんと着目した適正な規制が必要なのかなという感じはいたします。

翁委員 納得ができないのですが、日本は狭いし、温度が多少、北海道と沖縄では違うというのは分かりますけれども、どうしてそんな個別性の高い規制が必要になりますか。

厚生労働省（滝本課長） 例えば、九州ですと鶏肉を生で食べるという習慣もあります。ですから、そういう食生活が若干違うということもございますので、そういったところにはそういった地域に応じた規制も当然考えられるのかなと思います。

翁委員 でも、例えば、首都圏でも県をまたがったり、都をまたがっている出店をすることもありますね。移動してそういう出店をするというのは正にそういう形でやっていくわけで、そういったやり方がこれから増えていくとすると、そういう個別性の高い規制というのはそういった新しい動きを阻害するように思うのです。ですから、私は自治体

ごとに異なることについて、もう少し考え直していただくことができないかという印象を持ちます。

刀禰次長 厚労省からお答えいただけると良いと思いますのは、結局、今のお話は全体を地方に委ねるのではなくて、基本的な基準をちゃんと国で作っておいて、今、おっしゃったような、正に地域で本当に他の地域と明確に違う公衆衛生上の理由がある場合に別途の規制をしていただくことは構わないという形のルールの方が、良いルールなのではないかというのが先生の御趣旨だと思いますけれども、その点についてはいかがお考えかをお答えいただきたいと思います。

厚生労働省（滝本課長） 基本は平成11年の地方分権一括法です。国は広域流通するものについてきちんとユニバーサルな基準をつくることに限定をするという形になりましたから、国は先ほど申し上げた食品衛生法で言うと11条になりますけれども、それぞれの必要な、例えば、冷凍食品の規格基準だとか、そういうルールをつくって、広域流通をするから国の方でしっかりと決めましょう。それから、各地方で飲食店営業をそれぞれやられている方々、そういった営業許可に関する事務については地方に委ねましょうという整理がされましたから、その延長線上で我々は今の行政を行っているところですので、今、この段階でユニバーサルな、例えば、飲食店営業について国が基準をつくるというのは、このときの流れに逆行するような動きになるのではないかとこのところを危惧しております。

刀禰次長 公衆衛生の水準が地域によって違うというふうに厚生労働省は受け止めておられるという御趣旨でしょうか。正に基本的な公衆衛生で求められているものは、日本では余りマスコミを見ていてもどこでも変わらないと思うのです。

厚生労働省（滝本課長） 特に違いがあるかどうかということよりも、そういった現場での規制というのは、現場の実情をよく御存じの都道府県なり保健所がやられるのが一番身近な規制として適切ではないかということでございます。結果的にそれはみんな同じ状態になっているかもしれません。

安念座長 ここは地方分権というものをどう捉えるか、かなり肝の部分です。つまり、確かに現場でないとは分からないということがあるといのは、一般論としては否定しがたいのだが、さはさりながら三十何業種を政令で指定しておいて、しかし、施設基準の具体的な中身を条例に委ねるといことまでする必要はあるのか。つまり、全国流通というのは確かに物が全国流通すると国のジュリスディクションだといのはよく分かるのですが、しかし、例えば、青空市場だって恐らく今後いろいろと業容を拡張していかれて、東京だけではなくて他のところにもいろいろマルシェの分店みたいなものをつくっていかれる可能性がある。

つまり、物は確かに一定の範囲でしか流通しないかもしれないが、ビジネスはそうではないということは十分にある話であって、物だけに着目するのではなくてビジネスに着目しますと、横断的な基準がないと非常にコストを上げてしまいます。そのコストの上がり方は、どうもいろいろな事務局も収集してくれた施設基準の条例を見ると、その違いが直

接公衆衛生に奉仕しているとは思にくい上がり方です。率直に言って、要するにうちの県では前からこうやっているのだからこうですという、どうもそういう感じがしてならないのです。この隘路を何とかクリアする知恵というのはないものですか。どんなものでしょうね、皆さん。問題意識としては厚労省さんも実はお持ちなのではないかという気はするのです。

厚生労働省（滝本課長） したがって、いろいろ指摘されている点については、技術的助言という形で都道府県に示しておりますが、その最終的な決定権は、都道府県にあります。

安念座長 今さら吸い上げることもできないし。

青空市場 私は旅館業のところで育った人間なのです。子供時代、旅館業で育ったのですけれども、一度、食中毒を出せば、もうほとんど1年間、停止は1か月間ぐらいのあれですが、風評や何かで食べていけないということになる。うちの生産者たちも小さなところですが、万が一というものを出したらいけないという意識が非常に強いです。出てきた中で、保健所さんの指導を受ける前に私たちが全部指導します。製造年月日や何かも付けているかどうかという形で、これは保健所さんの前に一つ業務というか、野菜のインストラクターではないですが、もう少し厳しい中で、例えば、マルシェや何か広がっていくのであったら、これを指導していく、そして明確にルールを守って食の安全というのは第1ですから、食の安全を指導しながら広げていけるといふ新しい資格みたいなものがあってくれると、自分たちの中で指導する必要もないし、生産者側に非常に高い意識を持ってもらわないといけないことだと思うのです。

どんなに罰則があっても、意識が低かったら駄目になってしまうわけですから、でもやはり商機という、何度も言っていますけれども、仕事の場合になると、非常にそれは小さな中小の生産者、農家という中では、直売という自分たちがお金を考えられるというところでは非常に大きなものになっていくので、これを広げていく上では、多分、法律で守られているところをちゃんと指導して、そしてその垣根は取っ払うけれども、それを超えないような何か指導ができるようなものがあると、非常に私たちも助かるなと思います。

安念座長 他いかがですか。

岡議長 国全体でというのは無理だというのは何となく分かるのです。そうしたら、各都道府県ベースで、そこに保健所というものが絡んでくるから市町村なものも知れませんが、そこでどういうルールで行われているかということ厚労省で把握していただく。全国一律でないことは仕方がないとしても、先ほどの話を聞いていると、同じ都道府県の中で、あるいは東京都の同じ区の中でルールが統一されていないところがあるように聞こえたのですけれども、せめて都道府県内でのルールの統一化、明確化は必要だと思うのです。厚労省が都道府県に分権で任せたとはいふのも一つの考え方であるけれども、大もとの責任ある所管省庁として、各都道府県でどういうルールで行われているかということにつ

いて把握しておく必要はあるのではないかと思いますけれども、どうですか。

厚生労働省（滝本課長） ただ、営業許可の基準にしても膨大な量もございますし、それを全ての都道府県のを網羅して、統一するというのはかなり難しい話かなと思います。去年の移動販売のタンクの容量みたいに非常に分かりやすい違いがあって、それが物理的に全国展開を妨げているというような、個々の違いが直接障害になっているものについては、そういうものを取り上げていただいて、我々の方から見解を示す、あるいは技術的助言を示すとか、そういった形でなるべく都道府県の違いによる社会全体の負担を下げていくという方向がよしいのではないかと考えております。

岡議長 おっしゃるとおりなのですが、そのでこぼこを把握するためには、まず実態を把握していただく必要があるのではないかとというのが私の問題提起なのです。

厚生労働省（滝本課長） それは規制する側ではなくて、むしろ規制を受けられている方々がどういうことで困っておられるのかということをもまずは吸い上げるところに。

岡議長 ルールが不明確で統一されていないという実態があるわけです。それを事業者から問題提起されたら受けますよ、ではなくて、実態がどうであるかを把握することは行政の責任ではないですか。少なくとも。

安念座長 滝本さん、お立場は分かるけれども、それはちょっと滝本さんのお答えとしてはつれない。つまり、この全ての業種に、今、一斉に47都道府県、現実においては47都道府県だけではないですので、その実態を全部網羅的に調べるなんてことはできるはずがない。毎日毎日いろいろな案件が飛び込んでくる部署ですから。例えばの話ですが、我々は地域活性化を考えているので、店舗販売全部について何か目配りしようなんて思っていないわけです。とりあえず、今、青空市場さんからの問題提起もあった臨時的な、バザールのな、そういう食品の販売の形態について、何とかならないだろうか。何も滝本さんのところだけでやってくださいとはもちろん申しません。私どもでも情報の収集をしますので、自治体によってどういう規制あるいは現場での取扱いのでこぼこがあるか、お互いできるだけ情報収集して、その上で合理的でないものは改めてもらおうという方向で考えていけたら良いなと思っているのです。

役所は役所の言い分があると思うのだけれども、青空市場さんのおっしゃることがもし本当だとすれば、多分本当でしょうけれども、これは何のためにやっている規制なのかなという感じがするのです。少なくとも何のためにやっているのかよく分からないという規制は、世の中にあっても余り役に立っていないわけだから、そういう点については技術的助言をしていただくなり何なりの手立てで厚労省さんにも御尽力をいただく。こういう手順があっても良いかなと思っているのです。ということで、今日のところは格別の結論を出そうとかそういうことではありませんので、今後ともお互い、知っている情報を突き合わせながら、より良い方向を見出していきたいと考えておりますので、一ついろいろ御多用のことと思いますが。

厚生労働省（滝本課長） できる限り我々としても尽力したいと考えておりますが、一

方で食中毒も発生しているという、去年の花火大会の話を出しましたけれども、ああいう食中毒も起きていることがございますので、一律に緩和をしたがためにそういった事故に結び付くということになってはならないと思っておりますので、そこは慎重に検討させていただきたいと思っております。

安念座長 青空市場さんもあれですね。手を抜かせてくれとおっしゃっているわけではないですね。自滅ですから。

青空市場 それは本当に自分の首を絞めることになるので、守ることはきちんと守っているのですけれども、ちゃんとした明確なルールがあって、誤解とかなんかではなく、それと何度も言うけれども、保健所、食品衛生法のこともあるのだけれども、地方の小さな中小の生産者たちが食べていけることを考えると、その明確なルールと商機がある統計や何かがある。また、需要と供給があるわけですから、東京のど真ん中では買えないということが起きている。そして地方では東京に売っていく。でも、そこに、例えば、本当に体力がないと売れないということになると、地方でも格差が出てしまうと思うのです。

例えば、私の生産者が兼業農家で生産をやっているのですけれども、今、秋田でりんごを作っているのです。今、リンゴジュースが売れ出しているのです。でも、その方は定年を迎えたのです。でも、大規模化にあってどんどんこの間もお話をしたのですけれども、では、大規模なところりんご作りを任せるとなったときに、この人は定年を迎えたら地方で年金生活をするのかということになってくると、それは国にとっても大変だと思うのです。そこにやはり自分たちがやっていける、あと20年、りんごの生産や加工をやっていくとなると、そこに仕事が生まれてくることを考えると、私たちは、生産者側にとって、地方にとって大きなチャンスがあるというのは直売、マルシェだと思っているので、是非、何か力になっていただければと思うのです。

安念座長 微力ながらそうさせていただきます。

議長、何か。

岡議長 先ほど厚労省さんに相当無理なことをお願いしてしまったのかもしれないけれども、安全という公衆衛生はボトムラインですから、それを逸脱するような話はない。ただ、そこをきちんと守りながら、青空市場さんのように頑張ろうとしている方々に、より多くのチャンスを与えられるようにはすべきだと思いますので、一つよろしくお願ひしたいと思います。

刀禰次長 1点よろしいですか。時間も少しあれですが、資料1の6ページ目の11月にヒアリングをしたときの意見の中で、パンとサンドイッチで厨房が別々であるというルールがあるということで、これは我々調べたところだと、条例ではっきり別々にしろと書いてあるところと、曖昧なところといろいろな条例があって、これもなかなか微妙なのですけれども、今日、厚生労働省がお見えなので、要はこの許可の考え方として、同じような、社会的には似た食品を作る場合、たまたま業の分け方が違っていたというときに、普通で考えれば、例えば、イタリアンレストランであれば魚も調理し、パスタも調理し、ピ

ザも焼いてとやっているわけです。それは同じ厨房でやっているはずだと思います。そういうものに比べれば、なぜこのパンとサンドイッチを別に分けなければいけないのか。食品製造の一番ちゃんとしたきちんとした基準を守っていれば、同一のところで差し支えないようにも思われるのですけれども、そういったことについて何か厚生労働省の見解があるのかどうか教えていただきたいと思います。

厚生労働省（滝本課長） これを読んで推測になる部分が多少あるかもしれませんが、営業の許可だけを取ると、これは菓子製造業の1つの許可で大丈夫だと思うのです。ところが、今までベーグルしかやっていませんでした。そこにサンドイッチをやるということになる、例えば、生の卵も入ってくるわけですし、生の食材も入ってくる。そうすると交差汚染という問題が出てくるでしょう。ところが、厨房が1つで容量が余りないとどうしてもそこで交差汚染してしまいますから、その厨房をもう少し広げるだとか、あるいは交差汚染をしないように時間帯を分けるとか、まな板も別のものにするとか、そういうことで十分対応が可能で、絶対、何が何でも厨房を2つやらないと駄目だということには、普通の自治体であればそういう指導はしていないのかなど。

柿原参事官 我々で条例を調べると、自治体によっては専用と明確に書いているところがあります。

刀禰次長 幾つもあるのです。

柿原参事官 これも自主性とは何ぞやという話になるのですけれども、それが例えば隣県で違うとは思えないのです。

厚生労働省（滝本課長） そこはですから公衆衛生の観点から参酌できると我々はあえて言っているわけですので、そこは物理的にやる方法以外に、例えば、時間を分けるだとか、取扱いを分けるということで対応できるわけですから、もしそういう手段を認めずにやっているところがあるとすれば、少しどうかなという気がいたします。

安念座長 滝本さんの方がずっと合理的なのです。つまり、問題は交差汚染が起きることが問題なのであって、それを防げば良いわけですね。業として2つ許可を取ること自体に意味はもともとないわけだから、だけれども、そうはなっていないということです、現実には。

刀禰次長 ですから、それをどうするかということで、もちろん厚労省は正に個別に指導をしていただく、助言をしていただくというのもあるでしょうが、現実には多くの都道府県が条例で決めてしまっていますので、条例を変えなさいという助言が厚労省はどこまでできるのかよく分かりませんが、そういうことであれば、むしろ根っこの法律のレベルできちんと整理をして、例えば、こういうことはしてはいけないとか、こういう規制の範囲であるとは委ねますというふうな、やはりもう少しルールをつくっていただくことが必要ではないかという議論をしておりました。

岡議長 地域版の規制改革会議をやらないといけない。

安念座長 いや、これはなかなか厳しい問題。というのは規制の枠組みが古いですね。

雑菌が繁殖しないことが目的であり、かつ、今の技術はそれをダイレクトにコントロールできるのだけれども、昔はそういうコントロールの仕方がなかったから、厨房はこうしろ、業はこういうふうに分けなさいとなっていて、それがずっと続いているのです。これは実は性能規制にするのに一番向いている分野なのだけれども、そうはなかなかないところがつらいところなのではないかと思います。

厚生労働省(滝本課長) 皆様方も食品衛生管理におけるHACCPという言葉をご存知かと思いますが、あれは正に工程をリスクに応じてきちんと管理をしましょう、あるいはそういう指導をしましょうということで、制度的にそのHACCPの考え方を食品衛生法の中に取り入れまして、今、我々はその普及に努めているところでございます。そういう観点から、都道府県の食品衛生監視員の研修も昨年度辺りから非常に精力的に進めておりますので、そういう考え方を、物理的に2つなければ駄目ではなくて、どういうリスクがあるからどういう手段がある、どういう工程管理をすれば良いという方向にどんどん転換をしていきたいと考えてございます。

刀禰次長 大変ごもっともな御見解だと思います。また、どういう形でできるか事務局としても厚生労働省と議論させていただいて、また、先生方とも御相談しながら進めていけば良いかと思っております。

安念座長 今後ともまた皆様にお教をいただきながら研究を進めたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。今日は大変有意義なディスカッションができました。ありがとうございました。

(青空市場、厚生労働省関係者退室)

安念座長 今日の議論はこれまでとさせていただきます。事務局から連絡事項がありましたらお願いいたします。

柿原参事官 次回のワーキングの日程につきましては、追って御連絡いたします。よろしくお願いいたします。

安念座長 本日はどうもありがとうございました。