「屋台との共生のあり方研究会」委員の皆様へ、

食品衛生関係の規制と指導上の問題点についての説明と意見

九州大学 宮本敬久

2月17日の研究会は、都合がつかず、欠席することになり申し訳ありません。17日には、福岡市、保健福祉局でまとめて頂いた、食品衛生に関連する「固定店舗と屋台の取扱いの相違」について説明があると思います。食品衛生の立場から屋台との共生のあり方について少し意見を述べさせて頂きたいと思います。

一般のお店「固定店舗」では取扱うことのできる食品の制限がないので、「屋台」も含まれる「移動営業」（自動車や引き車に食品製造・加工・調理のための設備を取り付けて移動しながら客に飲食物を提供する飲食の営業、生ものは取り扱うことができない）に比べ、施設基準が厳しくなっていますが、これは当然です。

「移動営業」は、飲食店の営業形態としては、県の条例にもあるように「特殊な形態の営業」です。特別に基準を緩和して許可された飲食業です。この中でも「屋台」は、「移動営業」でありながら、公有地などの一定の面積を有償で使うことが許され、椅子を並べて、客を座らせて飲食を提供できる「固定店舗」に近い営業ができます。このため、「屋台」に対する福岡市の監視指導は、「固定店舗」に対するものより回数が多く厳しくなっていることも資料からおわかりのことと思います。

このように「屋台」は、「固定店舗」に近い営業ができるのに、食品衛生上の基準は、「移動営業」の基準が適用されるので、「固定店舗」を営業されている方から見ると不公平感があるのは当然です。

椅子に座らせて客に飲食を提供できる割には「固定店舗」に比べて基準が緩く、それでも衛生基準や施設基準が守られていないこと、営業場所の衛生管理（排水の処理、営業後の清掃など）の不徹底などに対して近隣の住民や市民、同業者からの不満があることはこれまでに「屋台」の問題点として話題にされてきました。もし、食品衛生や指導要綱の違反があっても福岡市の指導は、口頭や文書によるものがほとんどで、厳しくても営業停止数日間です。屋台営業としてはそれほど大きな損害は出ないと思われ、悪質な屋台営業者は、指導をあまり重くは受け止めておらず、繰り返し指導されているように思われます。

一般に、食品産業界でもそうですが、同業者で協会（乳業協会、冷凍食品協会など）や組合組織を作って、自主的な規格や基準をつくり、これを守ることや研修を行って、食品による健康被害の防止、業界全体の発展のために活動しています。これに対して、今回、組合長さんが来られている移動飲食業組合は、研究会の初めのころに組合長さんのお一人がおっしゃったと思いますが、「言うことを聞かない」屋台営業者がいる状況で、「組合」として機能していないように思われます。

行政は、基準を満たしていれば移動飲食業の営業許可申請に「許可を出さない」と言うことはできませんし、食品衛生上の不備に対して行政処分もあまり厳しいことができないのが現状です。「屋台」との共生を考えると、行政の支援や指導、市民の理解も重要ですが、最も大事なものは、「屋台営業者」全員で組織された協会あるいは組合による自主的な管理だと思われます。現在の地区ごとの組合に任せないで、福岡市の屋台営業者全員で新たに組織した「福岡市屋台組合」に廃業勧告できるような強い権限を持たせ、自主的に厳しく違反者の指導監督を行うことが重要であると思います。

屋台組合の再編と自主的な規範や罰則の整備、指導体制の強化が重要であると考えます。