

## 振興指針（飲食店営業）の改正時期

- 第30回厚生科学審議会生活衛生適正化分科会（平成30年10月31日）において、販売業、飲食店営業など同業種の改正が異なる年度で行われていたなど、これまでの指針改正における課題を踏まえ、2020年度以降の指針改正において、業種間の類似性を考慮し、効率的な審議がおこなえるよう改正スケジュールの見直しについて審議。
- 飲食店営業関係の指針について、2021年から2022年にかけて審議する新たなスケジュールについて了承。

- （1）飲食店営業（一般飲食業、中華料理業、料理業及び社交業）及び喫茶店営業の振興指針  
（平成29年3月9日厚生労働省告示第68号）（以下、「飲食及び喫茶店指針」という。）
  - （2）飲食店営業（すし店）の振興指針  
（平成31年3月7日厚生労働省告示第60号）（以下、「すし店指針」という。）
  - （3）飲食店営業（めん類）の振興指針  
（令和2年3月5日厚生労働省告示第54号）（以下、「めん類指針」という。）
- ※ 以下、（1）～（3）までをあわせて「3つの指針」という。

3つの指針を同時に審議するにあたり、以下の点について検討が必要。

- 【課題1】 指針の体系について
- 【課題2】 指針の整合性について
- 【課題3】 飲食店の現状を踏まえた記載の追加について
- 【課題4】 最新情報等の追加について

## 【課題 1】指針の体系について

- 昭和54年の法改正により、厚生大臣（当時）による振興指針の策定が規定。
- 昭和57年にすし店指針、昭和59年にめん類指針、昭和62年に飲食及び喫茶店指針が告示。
- 以降、現在に至るまで、3つの指針による体系が維持されており、それぞれの指針の複数箇所で業界の特徴などを反映した記載がなされている。

### 業界特有の記載に係る具体例

#### 第一 飲食店営業及び喫茶店営業（すし店、めん類）を取り巻く状況 — 飲食店営業及び喫茶店営業（すし店、めん類）の事業者の動向

|     | 飲食及び喫茶店指針 | すし店指針  | めん類指針   |
|-----|-----------|--|---|
| (1) | 同様の記載無し   | すし店営業は、伝統的飲食業種として国民の日常生活に密接に関連し、 <u>食生活の充実と日本の食文化に大きく貢献してきた。</u> | めん類飲食店営業は、伝統的な飲食業として古くから親しまれるとともに、 <u>国民の食生活に密接に関連し、日常生活の充実と日本の食文化に大きく貢献してきた。</u> |

#### 第三 振興の目標に関する事項 — 事業者の直面する課題と地域社会から期待される役割

|     | 飲食及び喫茶店指針   | すし店指針  | めん類指針   |
|-----|---|--|---|
| (2) | <p>飲食店営業及び喫茶店営業の事業者は、国民生活に欠かせない位置を占めており、食生活の充実や交友・団らん等の場として大いに貢献するとともに、<u>人的サービスの比重が高い産業として、生活者の日常生活に溶け込んで発展してきた。</u></p> <p>こうした重要な機能を引き続き担えるよう、衛生課題に適切に対応しつつ、各々の事業者の経営戦略に基づき、事業の安定と発展を図ることが求められる。</p> | <p>すし店営業の事業者は、伝統的日本食文化の担い手として国民生活に欠かせない位置を占めており、食生活の充実や交友・団らん、<u>お祝い等の場の提供など大きな役割を果たしてきた。</u></p> <p>こうした重要な役割をすし店営業が引き続き担い、国民生活の向上に貢献できるよう、経営課題や国民のニーズ、衛生課題に適切に対応しつつ、各々の事業者の経営戦略に基づき、その特性を活かし、<u>事業の安定と活力ある発展を遂げることが求められる。</u>（中略）</p> <p><u>すし専門店は、職人の資質がサービスの質を左右することから、人材育成を図ることが極めて重要であるが、高い調理技術を持った職人の高齢化が進む一方、高い調理技術を持った若者の採用も難しいため、職人の育成が重要な課題である。</u></p> | <p>事業者は、伝統的日本食文化の担い手として、国民生活に欠かせない位置を占めており、食生活の充実や交友及び団らん等の提供など大きな役割を果たしてきた。</p> <p>こうした重要な役割を事業者が引き続き担い、国民生活の向上に貢献できるよう、経営課題や国民のニーズ、衛生課題に適切に対応しつつ、各々の事業者の経営戦略に基づき、その特性を活かし、<u>事業の安定と活力ある発展を図ることが求められる。</u></p> <p>特に、めん類飲食店営業は、<u>人材育成を図ることが極めて重要であるが、事業者の高齢化が進む一方、若者の採用も難しいため、重要な課題である。</u></p> |

第三 振興の目標に関する事項 二 今後5年間における営業の振興の目標

|     | 飲食及び喫茶店指針 | すし店指針  | めん類指針   |
|-----|-----------|--|---------|
| (3) | 同様の記載無し   | 特に、すし店営業の場合、その取り扱う食品が主として生鮮魚介類であり、その調理方法が直接人の手指によるものであることから、食中毒等食品衛生上の問題が起こりやすい環境にある。したがって、これらの衛生上の危険を防止し、消費者に対して安全で良質な商品を提供することは営業者の責務である。  | 同様の記載無し |
| (4) | 同様の記載無し   | 高級店、地域に密着した店等の目指すべき経営戦略にもよるが、このような専門店離れの傾向に対処するためには、会計の明朗化、店の雰囲気、経営者及びすし職人等従事者の接客態度の改善を図ることにより、店に入りやすくする工夫に努めていく必要がある。特に、料金についても総額表示にすることが必要であり、「立ち」カウンター等におけるお好み販売において、すしの提供個数と単価表示の内容について誤解を与えないよう分かりやすい単価表示に努めることが望まれる。 | 同様の記載無し |

第四 振興に際し配慮すべき事項 一 営業者の取組 2 経営課題への対処に関する事項 (2)サービスの見直し及び向上に関する事項 ア サービスの充実

|     | 飲食店及び喫茶店指針 | すし店指針   | めん類指針   |
|-----|------------|---------|---|
| (5) | 同様の記載無し    | 同様の記載無し | ③ そば粉の割合が高い高品質のそばの提供<br>④ 伝統的なつゆの継承並びに消費者の嗜好に合ったつゆの研究及び提供 |

第四 振興に際し配慮すべき事項 一 営業者の取組 2 経営課題への対処に関する事項 (2)サービスの見直し及び向上に関する事項 ウ 消費者のニーズやライフスタイルの変化等に対応した店づくり

|     | 飲食店及び喫茶店指針 | 飲食店営業(すし店)               | 飲食店営業(めん類) |
|-----|------------|--------------------------|------------|
| (6) | 同様の記載無し    | ③ 生鮮魚介類以外の食材を使用したメニューの提供 | 同様の記載無し    |



飲食店関係の指針については、これまでも業界の特徴を反映し、それぞれの指針として策定されてきたことを踏まえ、引き続き、現在の3つの指針による体系を維持してはどうか。

## 【課題 2】指針の整合性について

課題 2 については、以下の 2 点についての整理が必要。

### (1) 3つの指針における記載の整合性

(Ⅰ：いずれかの指針に記載があり、他の指針にも記載の検討が必要な事項の取扱い Ⅱ：異なる表現の取扱い)

### (2) 3つの指針以外の振興指針に記載があり、3つの指針にも記載の検討が必要な事項の取扱い

#### (1) ーⅠ いずれかの指針に記載がある事項についてどう考えるか。

【パターン 1】すし店指針及びめん類指針には記載があるが、飲食及び喫茶店指針には記載のないものの例

##### ① 食品衛生法の改正により下線部の記載が追加されたもの

##### 第三 振興の目標に関する事項 1 衛生問題への対応

「食をとりまく環境の変化等に対応し、食品の安全を確保するため食品衛生法が改正され（平成30年法律第46号）、HACCPの考え方を取り入れた営業者による衛生管理、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のために必要な対応等が盛り込まれており確実な実施が求められる。」

##### ② その他

「第五 営業の振興に際し、配慮すべき事項」のうち、「八、働き方・休み方改革に向けた対応」の項目が前回のすし店指針の改定において新設されており、めん類指針においても追加されている。

【パターン 2】飲食及び喫茶店指針には記載があるが、すし店指針及びめん類指針には記載のないものの例

##### 第四 飲食店営業及び喫茶店営業の振興に際し配慮すべき事項

##### 一 営業者の取組 2 経営課題への対処に関する事項 (2) サービスの見直し及び向上に関する事項

##### ウ 消費者のニーズやライフスタイルの変化等に対応した店づくり

- ・ インターネット等による注文、予約等の実施
- ・ 中食（弁当、総菜類）を含む新たなサービスの開発・展開



3つの指針のいずれかに記載がある事項については、原則的に別の指針に盛り込むこととするが、詳細については本日の議論を踏まえ、次回の審議までに業界の意見を集約し、改定方針案をとりまとめてはどうか。

(1) ーII 指針ごとの異なる表現についてどう考えるか。

【異なる表現の具体例】

第三 飲食店営業及び喫茶店営業（すし店営業、めん類飲食店営業）の振興の目標に関する事項 二 今後5年間における営業の振興の目標

| 飲食及び喫茶店指針  | すし店指針   | めん類指針  |
|--|---|--|
| 高齢化の進展により、高齢者向けのサービス需要が増大していることから、 <u>営業者の専門性や独自のこだわり等の特性を活かしつつ、高齢者のニーズにきめ細かに応じたサービスの提供を積極的に行っていくことが求められる。</u> | 高齢化の進展は、 <u>シニア層向けのサービス需要の拡がりにもつながることから、専門性や独自のこだわり等の特性を活かしながら、地域密着で高齢者世帯のニーズにきめ細かに応じた商品やサービスの提供を積極的に行っていくことが、大手資本によるチェーン店との差別化の観点からも求められる。</u> | 高齢化の進展は、 <u>シニア向けのサービス需要の拡がりにもつながることから、専門性や独自のこだわり等の特性を活かしながら、地域密着で高齢者世帯のニーズにきめ細かに応じた商品やサービスの提供を積極的に行っていくことが、大手資本によるチェーン店との差別化の観点からも求められる。</u> |

※ 従来よりすし店指針では「高齢者」を「シニア」と表現していたため、めん類指針においても並びをとり「高齢者」を「シニア」と改定をしている。

第四 飲食店営業及び喫茶店営業の振興の目標を達成するために必要な事項 二 営業者に対する支援に関する事項 1 組合及び連合会による営業者の支援

| 飲食及び喫茶店指針   | すし店指針   | めん類指針   |
|---|---|---|
| (10) 事業の承継及び後継者支援に関する事項<br>事業の円滑な承継に関するケーススタディ、成功事例等の経営知識の情報提供及び後継者支援事業の促進に努めることが期待される。 | (10) 事業の承継及び後継者育成支援に関する事項<br><u>営業者の高齢化が急激に進んでいることから、事業の円滑な承継に関するケーススタディ及び成功事例等の経営知識や各地域にある事業承継に関する相談機関及び最新の関連税制についての情報提供並びに後継者育成支援の促進を図るために必要な支援体制の整備に努めることが期待される。</u> | (10) 事業の承継及び後継者育成支援に関する事項<br><u>営業者の高齢化が急激に進んでいることから、事業の円滑な承継に関するケーススタディ及び成功事例等の経営知識や各地域にある事業承継に関する相談機関及び最新の関連税制についての情報提供並びに後継者育成支援の促進を図るために必要な支援体制の整備に努めることが期待される。</u> |

※ すし店及びめん類の指針も従来は、飲食及び喫茶店指針と同様の記載であったが、すし店指針の改定において営業者の高齢化が急速に進んでいることを踏まえ改定され、めん類も同様の改定を行っている。



3つの指針で表現が異なるものについて、原則的として直近の改正（令和2年3月）であるめん類指針にあわせつつ、本日の議論を踏まえ、次回の審議までに業界の意見を集約し、改定方針案をとりまとめてはどうか。

(2) 3つの指針以外の振興指針に記載があり、3つの指針にも記載の検討が必要な事項についてどう考えるか。

## 【他業種の指針の例】

### 第四 理容業の振興の目標を達成するために必要な事項

- 一 営業者の取組 2 経営課題への対処に関する事項
- (4) 情報通信技術を利用した新規顧客の獲得及び顧客の確保に関する事項

- ・ 外国人客に対応するための他言語音声アプリ等の活用

### 第五 営業の振興に際し配慮すべき事項（食肉、食鳥肉、氷雪）

現在、国連の国際目標でもあり、我が国の政府や多数の企業・地方自治体・関係団体でも取り組まれているSDGs（持続可能な開発目標）に貢献し、地域社会に確固たる位置づけを確保することが期待される。

### 第四 クリーニング業の振興の目標を達成するために必要な事項

- 一 営業者の取組 2 経営課題への対処に関する事項
- (4) 情報通信技術を利用した新規顧客の獲得及び顧客の確保に関する事項

- ・ POSレジの導入やデータベース化等による顧客情報の適正管理及び預かり品管理

### 第五 営業の振興に際し配慮すべき事項（興行場）

- 一 少子高齢化社会等への対応
- 1 営業者に期待される役割

- ・ 託児施設との連携
- ・ 授乳室やベビーチェアの設置

### 第四 浴場業の振興の目標を達成するために必要な事項

- 一 営業者の取組 2 経営課題への対処に関する事項
- (2) サービスの見直し及び利用者の確保に関する事項
- ウ 利用者のニーズやライフスタイルの変化等に対応した施設作り

- ・ BGM放送等による雰囲気作り

### 第五 営業の振興に際し配慮すべき事項（食鳥肉）

- 三 地域との共生（地域コミュニティの再生及び強化（商店街の活性化））
- 1 営業者に期待される役割

- ・ 祭りや商店街による手作りイベント等共同事業の立案及び参加

### 第四 食肉（食鳥肉）販売業の振興に際し配慮すべき事項

- 一 営業者の取組 2 経営課題への対処に関する事項
- (5) 表示の適正化と苦情の適切な処理に関する事項

地域の特性に応じた外国語商品表示や外国の文化に配慮（ハラール等）した表示の推進

### 第五 営業の振興に際し配慮すべき事項（食鳥肉）

- 四 環境の保全、省エネルギー強化及び食品循環資源の再生利用等の推進
- 1 営業者に期待される役割

- ・ 食品ロスの削減、食品廃棄物の発生抑制
- ・ 廃棄物の最小化、分別回収の実施
- ・ 温室効果ガス排出の抑制



3つの指針以外に記載された事項について、反映可能なものは反映できるよう本日の議論を踏まえ、次回の審議までに業界の意見を集約し、改定方針案をとりまとめてはどうか。

## 【課題 3】 飲食店の現状を踏まえた記載の追加について

- 新型コロナウイルス感染症の影響により打撃を受けた飲食店の現状、さらには政府の支援策などについて、最新の情報を指針に反映させる必要がある。
- 一方、新型コロナウイルス感染症の影響は状況が絶えず変化していることから、振興指針を改正する時点での状況について各業界から意見を聴く必要がある。



次回の審議において、各業界からその時点の状況について聴取し、その内容を指針に反映させてはどうか。

## 【課題 4】 最新情報等の追加について

- 振興指針の改正において、その時点で反映できる最新の情報等を記載している。
  - ※ 例えば、令和3年4月に改正された「食肉販売業の振興指針」において、「第五 営業の振興に際し配慮すべき事項」に「SDGs（持続可能な開発目標）」に関する記載を追記している。



今回、及び次回の審議において指針へ記載すべき事項について御意見をいただき、指針への反映の可否について検討してはどうか。

### 【指針への追加事項例（案）】

（案 1）

令和4年4月に施行される「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」に基づき、プラスチック資源循環の取り組みを促進することについて記載してはどうか。

（案 2）

令和5年10月から開始される「適格請求書等保存方式」（インボイス制度）の開始に向けた検討や準備について記載してはどうか。

令和4年1月28日（金） 第38回生活衛生適正化分科会

- ・ 振興指針改正方針にかかる課題の整理
- ・ 今後のスケジュールについて共有



令和4年度秋頃

第39回生活衛生適正化分科会

- ・ 業界からの現状に係るヒアリング
- ・ 振興指針改正方針について検討



令和4年度冬頃

第40回生活衛生適正化分科会

- ・ 振興指針改正案について検討



令和5年4月 振興指針の改正