

7. 飲食店営業（すし店）の振興指針改正案

第37回 厚生科学審議会生活衛生適正化分科会

令和2年12月1日

資料8

飲食店営業（すし店）の振興指針 新旧対照表（追加案 201201）

新	旧
<p>(略)</p> <p>このため、生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律（昭和32年法律第164号。以下「生衛法」という。）第56条の2第1項に基づき、飲食店営業（すし店）の振興指針を定めてきたところであるが、今般、営業者、生活衛生同業組合（生活衛生同業小組合を含む。以下「組合」という。）等の事業の実施状況等を踏まえ、営業者、組合等の具体的活用に資するよう、実践的かつ戦略的な指針として<u>改正</u>を行った。</p> <p>(略)</p> <p>第一 すし店営業を取り巻く状況</p> <p>一 すし店営業の事業者の動向</p> <p>(略)</p> <p>また、日本政策金融公庫（以下「日本公庫」という。）が行った『生活衛生関係営業の景気動向等調査（平成30年7～9月期）』において、すし店営業の経営上の問題点は、多い順に「顧客数の減少」（50.5%）、「仕入価格・人件費等の上昇を価格に転嫁困難」（49.5%）、「従業員の確保難」（24.2%）となっている。</p> <p><u>また、令和元年12月に確認され、世界的大流行となった新型コロナウイルス感染症（COVID-19）（以下「新型コロナウイルス感染症」という。）の影響に伴う感染拡大防止措置は社会経済に大きな影響を与え、我が国のすし店営業も多大な影響を受けたところである。</u></p> <p><u>新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う事業への影響について、飲食業の営業者で、売上が減少したと回答した方が97.4%で、その売上の減少幅</u></p>	<p>(略)</p> <p>このため、生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律（昭和32年法律第164号。以下「生衛法」という。）第56条の2第1項に基づき、飲食店営業（すし店）の振興指針を定めてきたところであるが、今般、営業者、生活衛生同業組合（生活衛生同業小組合を含む。以下「組合」という。）等の事業の実施状況等を踏まえ、営業者、組合等の具体的活用に資するよう、実践的かつ戦略的な指針として<u>全部改正</u>を行った。</p> <p>(略)</p> <p>第一 すし店営業を取り巻く状況</p> <p>一 すし店営業の事業者の動向</p> <p>(略)</p> <p>また、日本政策金融公庫（以下「日本公庫」という。）が行った『生活衛生関係営業の景気動向等調査（平成30年7～9月期）』において、すし店営業の経営上の問題点は、多い順に「顧客数の減少」（50.5%）、「仕入価格・人件費等の上昇を価格に転嫁困難」（49.5%）、「従業員の確保難」（24.2%）となっている。</p> <p><u>(追加)</u></p>

（令和2年2～5月の対前年比）は、「20%未満」が5.4%、「20%以上50%未満」が28.3%、「50%以上80%未満」が46.7%、「80%以上」が19.6%となっている（株式会社日本政策金融公庫（以下「日本公庫」という。）「生活衛生関係営業の景気動向等調査（2020年4～6月期）特別調査」による。）。

二 （略）

三 営業者の考える今後の経営方針

営業者の考える今後の経営方針としては（複数回答）、「食事メニューの工夫」44.4%、「接客サービスの充実」33.1%、「価格の見直し」25.9%、「広告・宣伝等の強化」16.2%となっている（厚生労働省『平成28年度生活衛生関係営業経営実態調査』による）。

また、飲食業を営む者が、新型コロナウイルス感染症収束後に予定している取組みとしては、「新商品、新メニューの開発」が39.6%、次いで「新たな販売方法の開拓」が37.4%、「広報活動の強化」が37.1%となっている一方、「特にない」が31.0%となっている（日本公庫「生活衛生関係営業の景気動向等調査（2020年4～6月期）特別調査」による。）。

第二 （略）

第三 すし店営業の振興の目標に関する事項

一 営業者の直面する課題と地域社会から期待される役割

（略）

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。

また、新型コロナウイルス感染症に伴う売上減や経営維持、雇用確保等に対

二 （略）

三 営業者の考える今後の経営方針

営業者の考える今後の経営方針としては（複数回答）、「食事メニューの工夫」44.4%、「接客サービスの充実」33.1%、「価格の見直し」25.9%、「広告・宣伝等の強化」16.2%となっている（厚生労働省『平成28年度生活衛生関係営業経営実態調査』による）。

（追加）

第二 （略）

第三 すし店営業の振興の目標に関する事項

一 営業者の直面する課題と地域社会から期待される役割

（略）

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。

（追加）

応するため、日本公庫の融資や国・自治体の補助金・助成制度を積極的に活用して早期に業績回復を図る必要がある。

二 今後4年間における営業の振興の目標

1 衛生問題への対応

新型コロナウイルス感染症の世界的大流行に伴い、我が国でも3つの「密」（密集・密室・密接）の回避、人と人との距離を空ける、消毒や換気の徹底、業種別の感染予防ガイドラインの遵守・徹底など、感染症対策に関する「新しい生活様式」に向けて徹底した衛生対策が求められている。

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。また、食中毒等の衛生問題に対しては、営業者、保健所等衛生関係行政機関や都道府県生活衛生営業指導センター（以下「都道府県指導センター」という。）等との連携を密にして対応することが求められる。

（略）

2・3 （略）

三 （略）

第四 すし店営業の振興の目標を達成するために必要な事項

（略）

一 営業者の取組

1 衛生水準の向上に関する事項

(1) 日常の衛生管理に関する事項

新型コロナウイルス感染症の世界的大流行に伴い、我が国でも3つの

二 今後4年間における営業の振興の目標

1 衛生問題への対応

（追加）

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。また、食中毒等の衛生問題に対しては、営業者、保健所等衛生関係行政機関や都道府県生活衛生営業指導センター（以下「都道府県指導センター」という。）等との連携を密にして対応することが求められる。

（略）

2・3 （略）

三 （略）

第四 すし店営業の振興の目標を達成するために必要な事項

（略）

一 営業者の取組

1 衛生水準の向上に関する事項

(1) 日常の衛生管理に関する事項

（追加）

「密」（密集・密室・密接）の回避、人と人との距離を空ける、消毒や換気の徹底、業種別の感染予防ガイドラインの遵守・徹底など、感染症対策に関する「新しい生活様式」に向けて徹底した衛生対策を行う必要がある。

営業者は、食品衛生法等の関係法令を遵守することは当然であり、加えて衛生水準の一層の向上を図るため、食品衛生に関する専門的な知識を深めるとともに、食品衛生責任者の活用や調理器具、容器、食器等の衛生管理の改善に取り組むことが必要である。また、営業者は、消費者が信頼し、安心できる商品を提供するために、店舗の衛生管理及び従業員の健康管理を行い、食中毒等食品衛生上の問題が発生しないようにすることが重要である。特に、生鮮魚介類を保管する冷蔵設備の温度管理については、毎日定期的実施することが必要である。これらの工程管理を徹底し、HACCPに沿った衛生管理を行う必要がある。

(略)

(2) (略)

2 (略)

二 (略)

第五 (略)

営業者は、食品衛生法等の関係法令を遵守することは当然であり、加えて衛生水準の一層の向上を図るため、食品衛生に関する専門的な知識を深めるとともに、食品衛生責任者の活用や調理器具、容器、食器等の衛生管理の改善に取り組むことが必要である。また、営業者は、消費者が信頼し、安心できる商品を提供するために、店舗の衛生管理及び従業員の健康管理を行い、食中毒等食品衛生上の問題が発生しないようにすることが重要である。特に、生鮮魚介類を保管する冷蔵設備の温度管理については、毎日定期的実施することが必要である。これらの工程管理を徹底し、HACCPに沿った衛生管理を行う必要がある。

(略)

(2) (略)

2 (略)

二 (略)

第五 (略)