

■一般社団法人日本フードサービス協会について

◆日本フードサービス協会とは

- ・外食企業の中核企業による業界団体(昭和49年10月18日設立)
- ・会員数 451社 (正会員 平成30年3月末)
- ・店舗数 約7万4千店 (平成28年度)
- ・売上高 約7兆5千億円 (平成28年度)

全体店舗数64万4千店 の 約11%

全体市場規模25兆7千億円の約30%

○関連団体

- ・外食産業ジェフ厚生年金基金
- ・全国外食産業ジェフ健康保険組合
- ・株式会社ジェフグルメカード
- ・公益財団法人 食の安全・安心財団
- ・NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)

■ 外食産業の市場規模について(食の外部化)

- ・ 飲食料消費の支出総額

74 兆5,300億円

- ・ 外食＋料理小売品:

32 兆8,200億円

- ・ 外食

25 兆6,600億円

店舗数

644,000店

従業員数

4,680,000人

外食企業で重複する業種(例)

■ 飲食店営業

外食事業者は原則、飲食店営業を取得する。
しかし、販売形態によっては、以下の取得を求められる。

■ 菓子製造業

店内メニューでも、デザートプレートとしてスポンジケーキに生クリームをトッピングした場合など、提供・販売形態により必要とされるケースがある。

■ そうざい製造業

店舗で提供しているメニューをテイクアウトする場合に必要とされる。

■ 乳類販売業

パックミルクなど包装された乳製品を仕入れて提供する場合、ストロ³ーをさして店内で提供する場合は必要とされないが、未封切りでテイクアウトする場合は必要とされる。

■ アイスクリーム製造業

メニューとして提供する場合は不要だが、ソフトクリームを店舗で製造し、テイクアウト販売する場合に求められる。

■ 魚介類販売業

店舗で使用している鮮魚介類を調理して販売する場合（例えば、和食店で冠婚葬祭に刺身舟盛りを販売）に求められる。

■ 食料品等販売業（条例）

店内飲食用に包装された加工食品を仕入れて販売する場合（パックサラダ、レジ横に置くサンドイッチ、菓子など）、また、年末など催事の際の食品提供に求められる。

■ 飲食店営業三類（条例）

店舗調理品を出前する場合も、仕出しや弁当、サンドイッチの調理販売（店頭および卸販売、配達等）として、施設基準を求める自治体がある。

会員各社の営業許可制度における意見（抜粋）

- 自治体による見解の差異が問題であり、自治体の見解統一が最重要事項と考える。
- 店内でのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施している場合は、複数の営業許可は不要ではないかと考える。
- 店内で、パンやクッキーなどの冷凍生地を焼成するだけの工程や、ケーキなどのトッピングなどの盛り付け工程だけで菓子製造業の取得を求められる。
- 地方のルールということで、他の営業許可を重複して要求する保健所（地方自治体）がある。
- テイクアウトではそうざい製造業が求められることがあるが、そうざい製造業は基準が不明確な上に、自治体で許可の要・不要がある。
- 許可取得のために設備変更が必要となる場合があり、その変更内容は地域により見解が異なる。

現行の施設基準の問題点

=施設基準が自治体によって内容や運用が著しく異なる項目=

食品衛生上のリスク低減に対する効果との 整合性がとれない例

- ・シンクに関わる点(シンクでの手洗いの禁止)
- ・手洗い石けんホルダーの固定
- ・スイングドアによるパントリーと客席の区分 など

指導上の問題

- ・爪ブラシの使用の有無、またその扱い
- ・エアダスターの可否
- ・厨房内のゴミ箱のふたの扱い など

外食産業からの提案

- 1 外食は、「飲食店営業」で1本化して頂きたい
- 2 営業許可の更新時や代表者の変更時のルールは自治体間で統一して頂きたい