

8. 飲食店営業（めん類）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9

飲食店営業（めん類）の振興指針 新旧対照表（追加案 201201）

新	旧
(略) 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、めん類飲食店営業の振興指針を定めてきたところであるが、今般、営業者及び生活衛生同業組合（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、営業者及び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。 (略) 第一 めん類飲食店営業を取り巻く状況 一 営業者の動向 (略) また、めん類飲食店営業における出前の実施状況は、立ち食いそば・うどん店を除いた営業者の32.6%が実施となっている（厚生労働省「生活衛生関係営業経営実態調査」による。）。 <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、我が国のめん類飲食店営業も多大な影響を受けたところである。</u> <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（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%</u>	(略) 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、めん類飲食店営業の振興指針を定めてきたところであるが、今般、営業者及び生活衛生同業組合（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、営業者及び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。 (略) 第一 めん類飲食店営業を取り巻く状況 一 営業者の動向 (略) また、めん類飲食店営業における出前の実施状況は、立ち食いそば・うどん店を除いた営業者の32.6%が実施となっている（厚生労働省「生活衛生関係営業経営実態調査」による。）。 <u>(追加)</u>

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（複数回答）としては、「食事メニューの工夫」39.0%（前回振興指針では48.2%）、「価格の見直し」26.8%（前回振興指針では17.4%）、「接客サービスの充実」23.0%（前回振興指針では27.4%）、「廃業」14.3%（前回振興指針では記述なし）となっている（厚生労働省「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、「特になし」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 めん類飲食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）

各々の営業者は、これらを十分に認識し、各般の対策に積極的に取り組むことにより、めん類飲食店営業に対する消費者の理解と信頼の向上を図ることを目標とすべきである。

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 （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（複数回答）としては、「食事メニューの工夫」39.0%（前回振興指針では48.2%）、「価格の見直し」26.8%（前回振興指針では17.4%）、「接客サービスの充実」23.0%（前回振興指針では27.4%）、「廃業」14.3%（前回振興指針では記述なし）となっている（厚生労働省「生活衛生関係営業経営実態調査」による。）。

（追加）

第二 （略）

第三 めん類飲食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）

各々の営業者は、これらを十分に認識し、各般の対策に積極的に取り組むことにより、めん類飲食店営業に対する消費者の理解と信頼の向上を図ることを目標とすべきである。

（追加）

二 今後 5 年間に於ける営業の振興の目標 1 衛生問題への対応 <u>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。</u> 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）、H A C C P 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。 （略） 2・3 （略） 三 （略） 第四 めん類飲食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 <u>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を行う必要がある。</u>	二 今後 5 年間に於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）、H A C C P 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。 （略） 2・3 （略） 三 （略） 第四 めん類飲食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 <u>（追加）</u>
--	---

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、容器及び食器等の衛生管理の改善に取り組む必要がある。 (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、容器及び食器等の衛生管理の改善に取り組む必要がある。 (略) (2) (略) 2 (略) 二 (略) 第五 (略)
---	---