

2. 外食産業

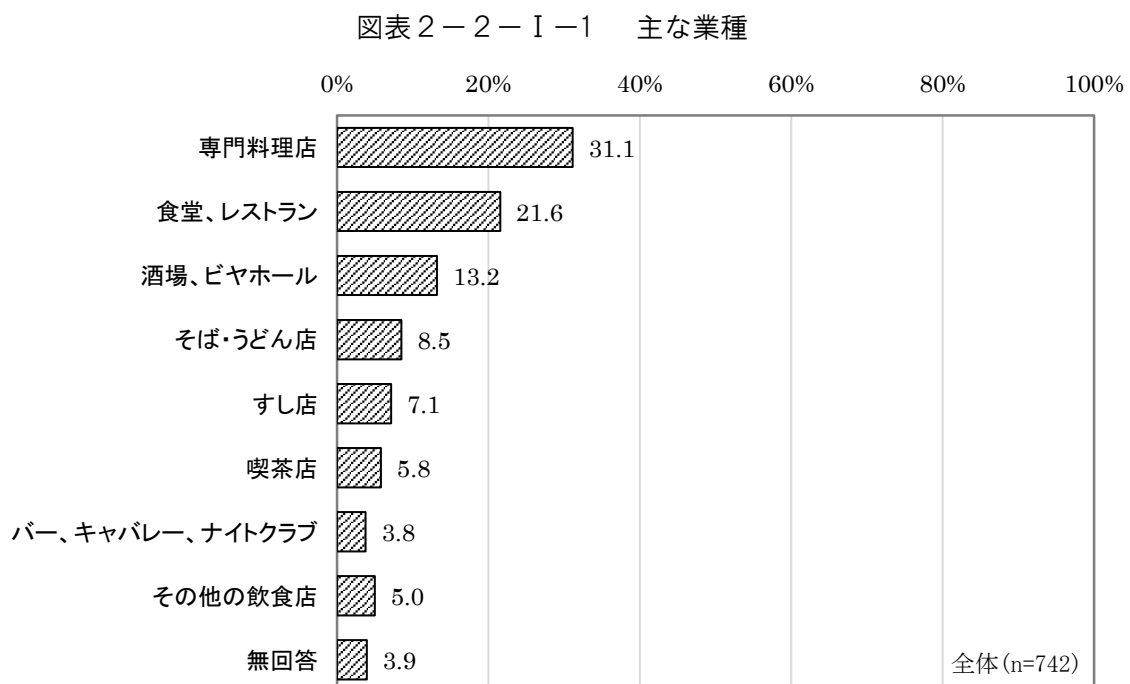
I. 企業調査

回答企業 742 社の事業内容は、「専門料理店」31.1%、「食堂、レストラン」21.6%、「酒場、ビヤホール」13.2%である（図表 2－2－I－1）。正社員数が 10 人未満の企業が 72.6%（図表 2－2－I－4）、全労働者数が 10 人未満の企業が 39.2%（図表 2－2－I－6）を占める。店長の充足状況は、充足している（「充足」「どちらかというと充足」を合算）企業が 56.1%（図表 2－2－I－10）、店舗従業員は充足している（「充足」「どちらかというと充足」を合算）企業が 55.8%（図表 2－2－I－12）を占める。

（1）基本情報について（2019 年 10 月 1 日時点）

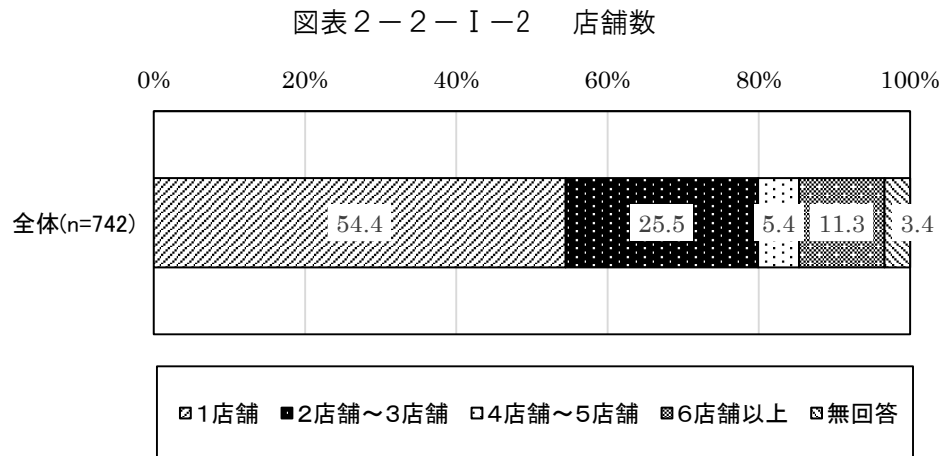
1）主な業種（問 2）

主な業種は、「専門料理店」の割合が 31.1%で最も高く、次いで「食堂、レストラン」が 21.6%であった。



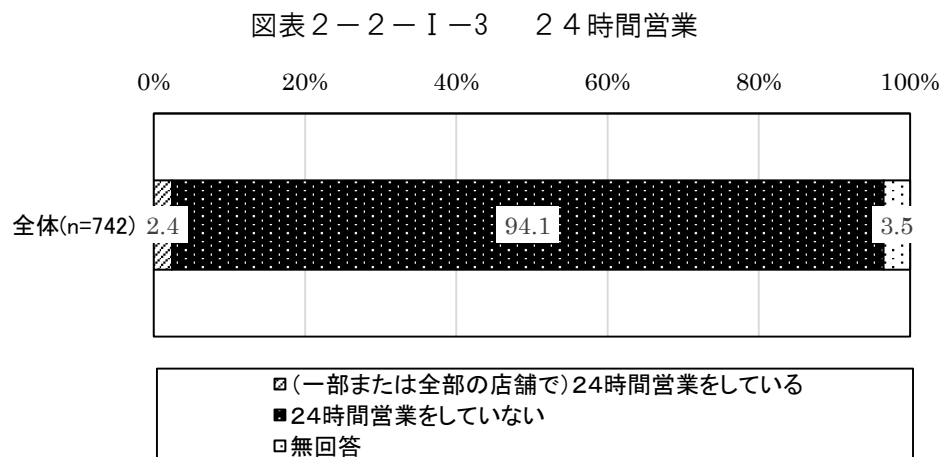
2) 店舗数 (問3)

店舗数は、「1店舗」の割合が54.4%で最も高く、次いで「2店舗～3店舗」が25.5%であった。



3) 24時間営業 (問4)

24時間営業は、「24時間営業をしていない」の割合が94.1%、「(一部または全部の店舗で)24時間営業をしている」が2.4%であった。



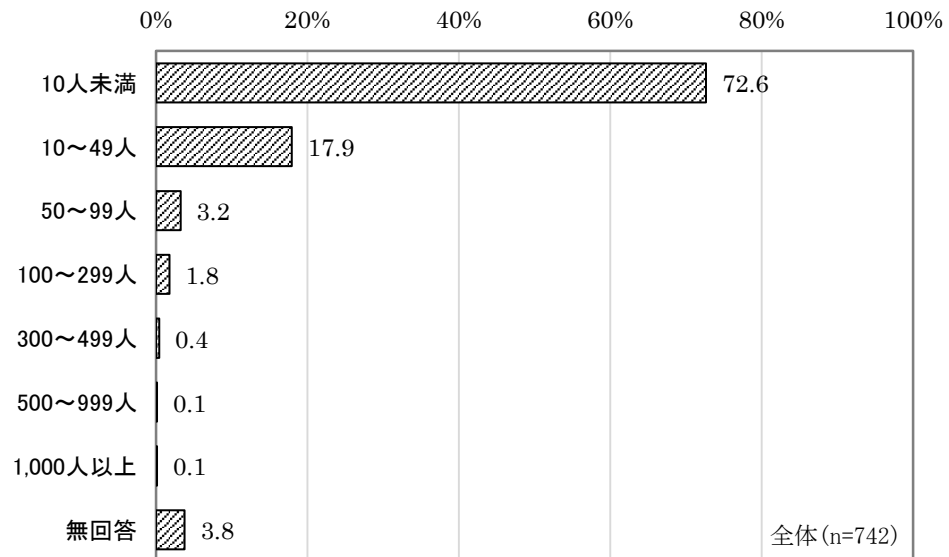
4) 企業全体の正社員・正職員数、全労働者数(問5)

①正社員・正職員数(問5(1))

正社員・正職員数は、「10人未満」の割合が72.6%で最も高く、次いで「10～49人」が17.9%であった。

主な業種別にみると、いずれも「10人未満」の割合が最も高かった。

図表2-2-I-4 正社員・正職員数



図表2-2-I-5 正社員・正職員数(主な業種別)

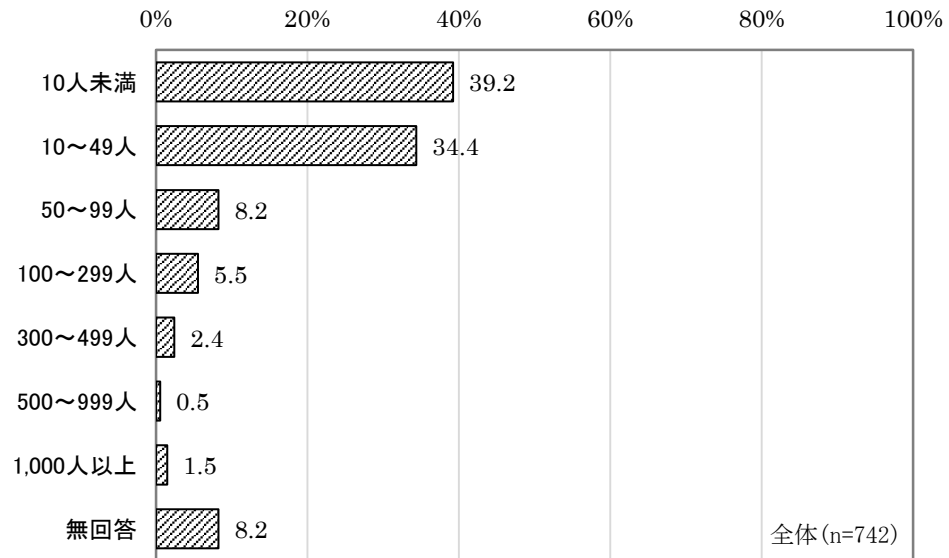
	合計	10人未満	10～49人	50～99人	100～299人	300～499人	500～999人	1,000人以上	無回答
全体	742	539	133	24	13	3	1	1	28
	100.0	72.6	17.9	3.2	1.8	0.4	0.1	0.1	3.8
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	106	31	6	9	2	0	6
		100.0	66.3	19.4	3.8	5.6	1.3	0.0	3.8
	専門料理店	231	172	48	2	1	0	0	8
		100.0	74.5	20.8	0.9	0.4	0.0	0.0	3.5
	そば・うどん店	63	57	3	1	1	0	0	1
		100.0	90.5	4.8	1.6	1.6	0.0	0.0	1.6
	すし店	53	37	10	4	2	0	0	0
		100.0	69.8	18.9	7.5	3.8	0.0	0.0	0.0
	酒場、ビヤホール	98	61	24	7	0	1	1	4
		100.0	62.2	24.5	7.1	0.0	1.0	1.0	4.1
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	25	1	1	0	0	0	1
		100.0	89.3	3.6	3.6	0.0	0.0	0.0	3.6
	喫茶店	43	34	8	0	0	0	0	1
		100.0	79.1	18.6	0.0	0.0	0.0	0.0	2.3
	その他の飲食店	37	29	7	1	0	0	0	0
		100.0	78.4	18.9	2.7	0.0	0.0	0.0	0.0

②全労働者数(問5(2))

全労働者数は、「10 人未満」の割合が 39.2%で最も高く、次いで「10～49 人」が 34.4%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」「専門料理店」では、「10～49 人」の割合が最も高かった。

図表 2－2－I－6 全労働者数



図表 2－2－I－7 全労働者数（主な業種別）

	合計	10人未満	10～49人	50～99人	100～299人	300～499人	500～999人	1,000人以上	無回答
全体	742	291	255	61	41	18	4	11	61
	100.0	39.2	34.4	8.2	5.5	2.4	0.5	1.5	8.2
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	48	65	12	8	6	3	5
		100.0	30.0	40.6	7.5	5.0	3.8	1.9	3.1
	専門料理店	231	85	93	18	11	4	1	0
		100.0	36.8	40.3	7.8	4.8	1.7	0.4	0.0
	そば・うどん店	63	31	24	4	1	0	0	1
		100.0	49.2	38.1	6.3	1.6	0.0	0.0	1.6
	すし店	53	30	13	2	4	1	0	1
		100.0	56.6	24.5	3.8	7.5	1.9	0.0	1.9
	酒場、ビヤホール	98	41	21	15	8	2	0	2
		100.0	41.8	21.4	15.3	8.2	2.0	0.0	2.0
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	15	6	0	1	1	0	0
		100.0	53.6	21.4	0.0	3.6	3.6	0.0	0.0
	喫茶店	43	23	9	6	3	1	0	0
		100.0	53.5	20.9	14.0	7.0	2.3	0.0	0.0
	その他の飲食店	37	10	14	4	3	2	0	1
		100.0	27.0	37.8	10.8	8.1	5.4	0.0	2.7

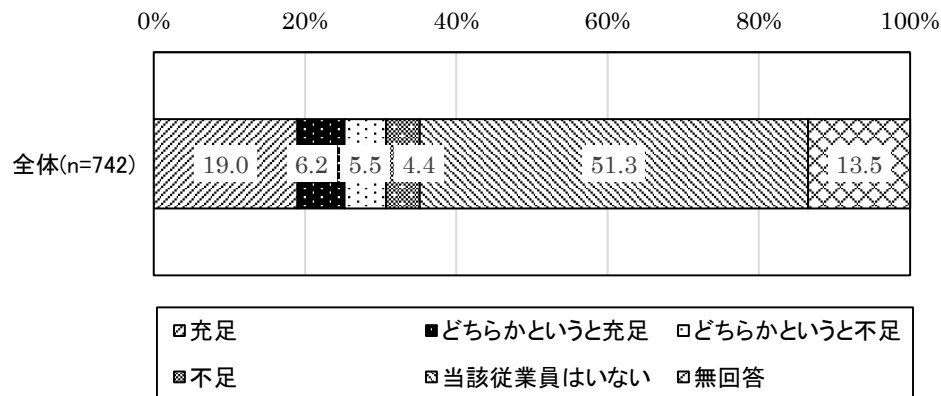
5) 店舗従業員等の充足状況（問6）

①スーパーバイザー等（問6(1)）

スーパーバイザー等の充足状況は、充足（「充足」「どちらかというと充足」を合算）の割合が、25.2%であった。

主な業種別にみると、充足（「充足」「どちらかというと充足」を合算）の割合は、「食堂、レストラン」が32.5%、「専門料理店」が21.7%であった。

図表2-2-I-8 スーパーバイザー等の充足状況



図表2-2-I-9 スーパーバイザー等の充足状況（主な業種別）

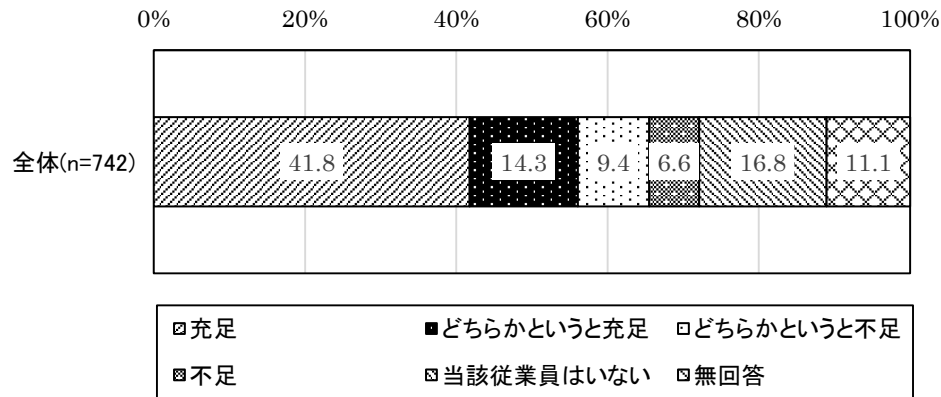
		合計	充足	どちらか という と 充足	どちらか という と 不足	不足	当該従業員 はいない	無回答
全体		742	141	46	41	33	381	100
		100.0	19.0	6.2	5.5	4.4	51.3	13.5
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	43	9	8	12	65	23
		100.0	26.9	5.6	5.0	7.5	40.6	14.4
	専門料理店	231	36	14	13	13	130	25
		100.0	15.6	6.1	5.6	5.6	56.3	10.8
	そば・うどん店	63	7	5	4	1	39	7
		100.0	11.1	7.9	6.3	1.6	61.9	11.1
	すし店	53	10	5	3	0	28	7
		100.0	18.9	9.4	5.7	0.0	52.8	13.2
	酒場、ビヤホール	98	21	7	8	3	46	13
		100.0	21.4	7.1	8.2	3.1	46.9	13.3
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28	5	0	1	0	22	0
		100.0	17.9	0.0	3.6	0.0	78.6	0.0
	喫茶店	43	9	2	0	1	26	5
		100.0	20.9	4.7	0.0	2.3	60.5	11.6
	その他の飲食店	37	5	4	4	2	14	8
		100.0	13.5	10.8	10.8	5.4	37.8	21.6

②店長(問6(2))

店長の充足状況は、充足（「充足」「どちらかというと充足」を合算）の割合が、56.1%であった。

主な業種別にみると、充足（「充足」「どちらかというと充足」を合算）の割合は、「食堂、レストラン」が61.9%、「専門料理店」が55.0%であった。

図表 2－2－I－10 店長の充足状況



図表 2－2－I－11 店長の充足状況（主な業種別）

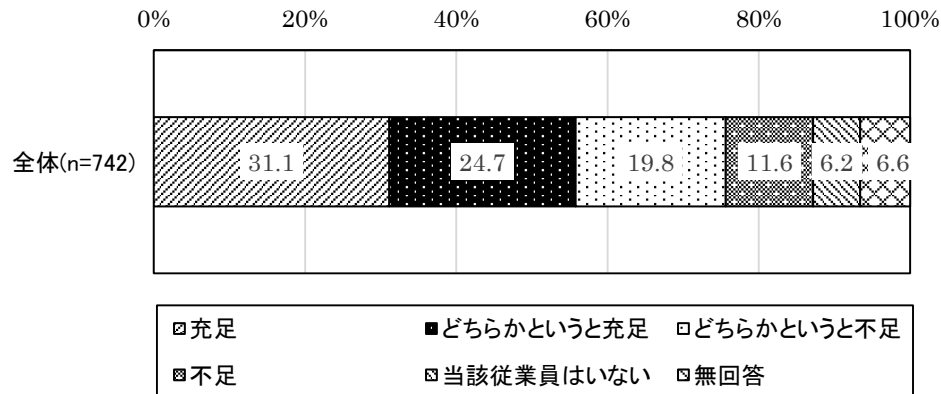
	合計	充足	どちらか という と充足	どちらか という と不足	不足	当該従業 員はいな い	無回答
全体	742 100.0	310 41.8	106 14.3	70 9.4	49 6.6	125 16.8	82 11.1
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160 100.0	72 45.0	27 16.9	15 9.4	12 7.5	17 10.6
	専門料理店	231 100.0	95 41.1	32 13.9	18 7.8	17 7.4	48 20.8
	そば・うどん店	63 100.0	28 44.4	7 11.1	6 9.5	5 7.9	11 17.5
	すし店	53 100.0	18 34.0	4 7.5	8 15.1	3 5.7	13 24.5
	酒場、ビヤホール	98 100.0	43 43.9	20 20.4	9 9.2	5 5.1	9 9.2
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28 100.0	18 64.3	4 14.3	1 3.6	1 3.6	3 10.7
	喫茶店	43 100.0	14 32.6	6 14.0	6 14.0	0 0.0	16 37.2
	その他の飲食店	37 100.0	13 35.1	6 16.2	4 10.8	5 13.5	3 8.1

③店舗従業員(問6(3))

店舗従業員の充足状況は、充足（「充足」「どちらかというと充足」を合算）の割合が、55.8%であった。

主な業種別にみると、充足（「充足」「どちらかというと充足」を合算）の割合は、「食堂、レストラン」が59.4%、「専門料理店」が57.5%であった。

図表2-2-I-12 店舗従業員の充足状況



図表2-2-I-13 店舗従業員の充足状況（主な業種別）

	合計	充足	どちらか という と充足	どちらか という と不足	不足	当該従業 員はいな い	無回答
全体	742	231	183	147	86	46	49
	100.0	31.1	24.7	19.8	11.6	6.2	6.6
I 問2. 主な業種							
食堂、レストラン	160	51	44	34	14	5	12
	100.0	31.9	27.5	21.3	8.8	3.1	7.5
専門料理店	231	68	65	44	29	14	11
	100.0	29.4	28.1	19.0	12.6	6.1	4.8
そば・うどん店	63	24	10	10	10	5	4
	100.0	38.1	15.9	15.9	15.9	7.9	6.3
すし店	53	16	9	14	6	6	2
	100.0	30.2	17.0	26.4	11.3	11.3	3.8
酒場、ビヤホール	98	31	24	19	13	5	6
	100.0	31.6	24.5	19.4	13.3	5.1	6.1
バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28	12	6	4	3	2	1
	100.0	42.9	21.4	14.3	10.7	7.1	3.6
喫茶店	43	12	11	11	1	6	2
	100.0	27.9	25.6	25.6	2.3	14.0	4.7
その他の飲食店	37	9	8	8	8	2	2
	100.0	24.3	21.6	21.6	21.6	5.4	5.4

（２）労働時間、休日・休暇制度等について

１）時間外労働に係る３６協定の締結状況（問７）

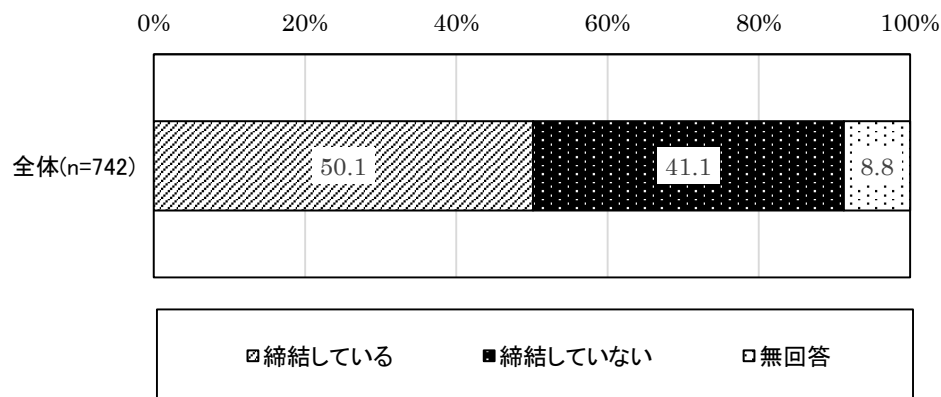
時間外労働に係る３６協定の締結状況は、「締結している」の割合が 50.1%、「締結していない」が 41.1%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」「専門料理店」では、「締結している」の割合が高かった。

規模別にみると、労働者数の少ない企業において「締結している」の割合が低くなる。

平成 28 年度調査と比較すると、いずれの業種も「締結している」の割合が高くなっている。

図表 2－2－Ⅰ－14 時間外労働に係る３６協定の締結状況



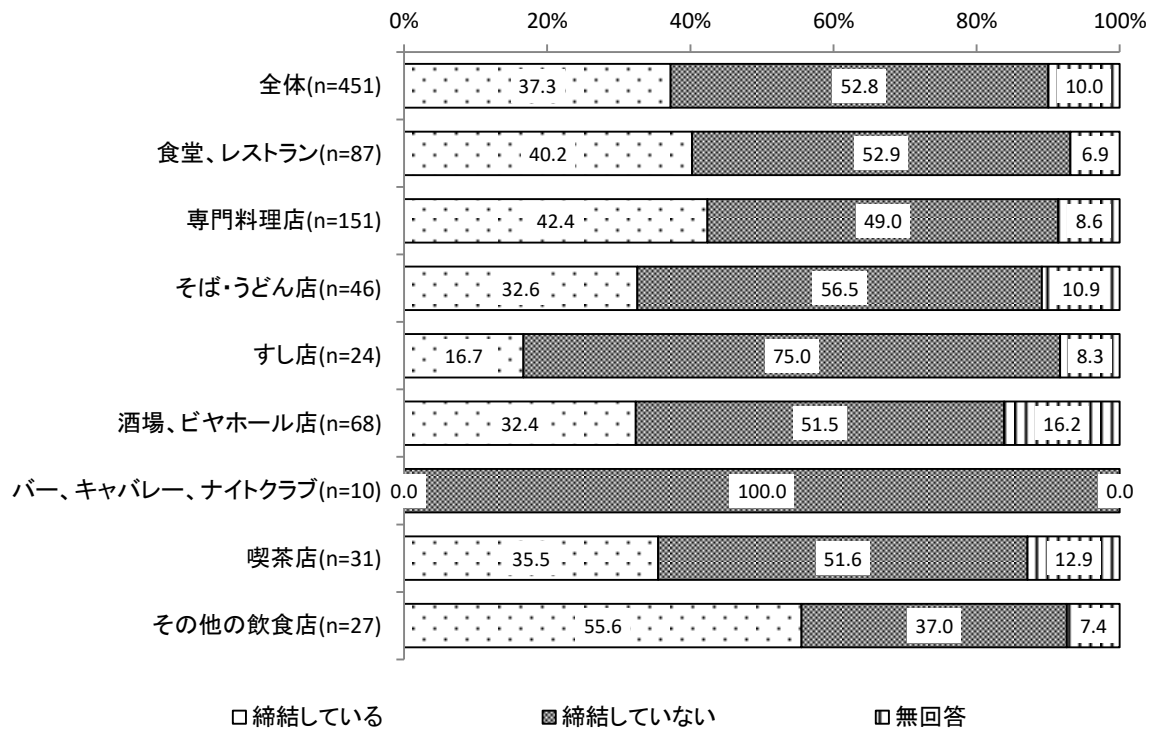
図表 2－2－Ⅰ－15 時間外労働に係る３６協定の締結状況（主な業種別）

		合計	締結して いる	締結して いない	無回答
全体		742 100.0	372 50.1	305 41.1	65 8.8
Ⅰ 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160 100.0	89 55.6	57 35.6	14 8.8
	専門料理店	231 100.0	126 54.5	89 38.5	16 6.9
	そば・うどん店	63 100.0	29 46.0	28 44.4	6 9.5
	すし店	53 100.0	25 47.2	25 47.2	3 5.7
	酒場、ビヤホール	98 100.0	42 42.9	49 50.0	7 7.1
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28 100.0	10 35.7	17 60.7	1 3.6
	喫茶店	43 100.0	15 34.9	24 55.8	4 9.3
	その他の飲食店	37 100.0	24 64.9	10 27.0	3 8.1

図表 2－2－I－16 時間外労働に係る 3 6 協定の締結状況（規模別）

		合計	締結して いる	締結して いない	無回答
全体		742	372	305	65
		100.0	50.1	41.1	8.8
I 問5(2). 全労働者数	10人未満	291	87	182	22
		100.0	29.9	62.5	7.6
	10～49人	255	149	94	12
		100.0	58.4	36.9	4.7
	50～99人	61	51	8	2
		100.0	83.6	13.1	3.3
	100～299人	41	40	1	0
		100.0	97.6	2.4	0.0
	300～499人	18	12	3	3
		100.0	66.7	16.7	16.7
	500～999人	4	4	0	0
		100.0	100.0	0.0	0.0
	1,000人以上	11	11	0	0
		100.0	100.0	0.0	0.0

図表 2－2－I－17 時間外労働協定の締結状況（平成 28 年度調査）



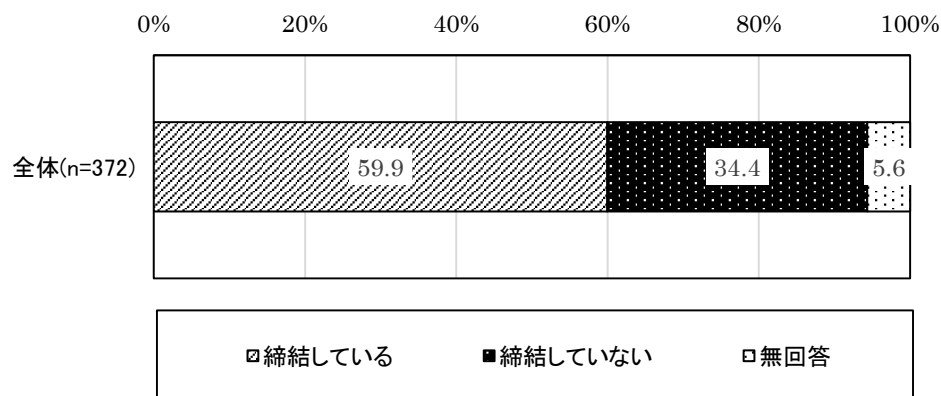
2) 特別条項付き36協定の締結状況(問8)

①特別条項付き36協定の締結状況(問8(1))

時間外労働に係る36協定の締結状況について「締結している」と回答した企業における、特別条項付き36協定の締結状況は、「締結している」の割合が59.9%、「締結していない」が34.4%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」「専門料理店」では、「締結している」の割合が高かった。

図表2-2-I-18 特別条項付き36協定の締結状況



図表2-2-I-19 特別条項付き36協定の締結状況(主な業種別)

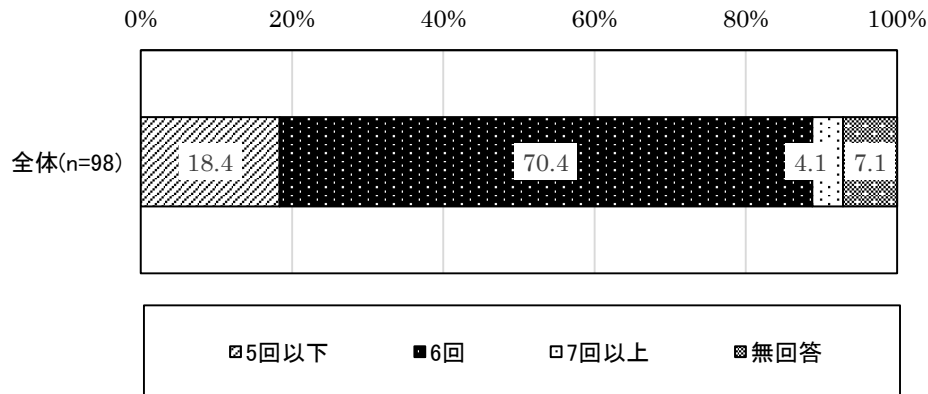
		合計	締結している	締結していない	無回答
全体		372	223	128	21
		100.0	59.9	34.4	5.6
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	89	62	21	6
		100.0	69.7	23.6	6.7
	専門料理店	126	73	46	7
		100.0	57.9	36.5	5.6
	そば・うどん店	29	18	9	2
		100.0	62.1	31.0	6.9
	すし店	25	19	5	1
		100.0	76.0	20.0	4.0
	酒場、ビヤホール	42	24	18	0
		100.0	57.1	42.9	0.0
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	10	3	7	0
		100.0	30.0	70.0	0.0
	喫茶店	15	5	9	1
		100.0	33.3	60.0	6.7
	その他の飲食店	24	11	9	4
		100.0	45.8	37.5	16.7

②限度時間を超えることができる回数(問8(2)①)

特別条項付き 3 6 協定の締結状況について「締結している」と回答した企業における、限度時間を超えることができる回数は、「6 回」の割合が 70.4%で最も高く、次いで「5 回以下」が 18.4%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」「専門料理店」では、「6 回」の割合が最も高かった。

図表 2-2-I-20 限度時間を超えることができる回数



(注) 特別条項付き 3 6 協定の締結状況について「締結している」と回答した企業 (223 社) で、限度時間を超えることができる回数について、回数の記入があった企業 (98 社) の内訳である。

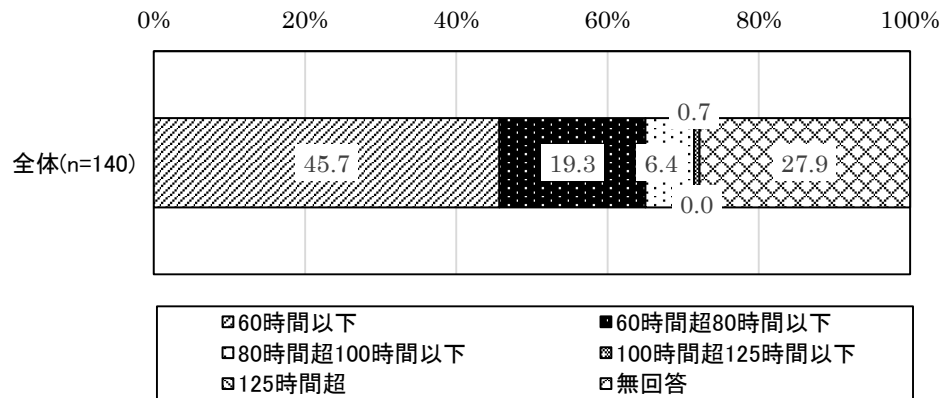
図表 2-2-I-21 限度時間を超えることができる回数 (主な業種別)

		合計	5回以下	6回	7回以上	無回答
全体		98	18	69	4	7
		100.0	18.4	70.4	4.1	7.1
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	27	4	19	2	2
		100.0	14.8	70.4	7.4	7.4
	専門料理店	30	7	20	1	2
		100.0	23.3	66.7	3.3	6.7
	そば・うどん店	4	0	3	0	1
		100.0	0.0	75.0	0.0	25.0
	すし店	11	5	6	0	0
		100.0	45.5	54.5	0.0	0.0
	酒場、ビヤホール	13	0	13	0	0
		100.0	0.0	100.0	0.0	0.0
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	1	1	0	0	0
		100.0	100.0	0.0	0.0	0.0
	喫茶店	3	0	3	0	0
		100.0	0.0	100.0	0.0	0.0
	その他の飲食店	8	1	5	1	1
		100.0	12.5	62.5	12.5	12.5

③締結している特別延長時間【週または月単位】(問8(2)②)

特別条項付き36協定の締結状況について「締結している」と回答した企業における、特別延長時間【週または月単位】の月単位は、「60時間以下」の割合が45.7%で最も高く、次いで「60時間超80時間以下」が19.3%であった。

図表2-2-I-22 締結している特別延長時間【週または月単位】＜月単位＞

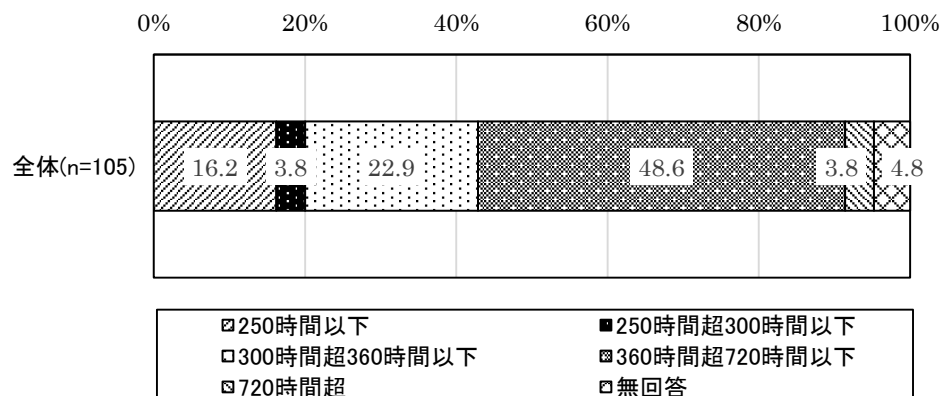


(注) 特別条項付き36協定の締結状況について「締結している」と回答した企業(223社)で、特別延長時間【週または月単位】について、時間の記入があった企業(140社)の内訳である。

④締結している特別延長時間【年単位】(問8(2)③)

特別条項付き36協定の締結状況について「締結している」と回答した企業における、特別延長時間【年単位】は、「360時間超720時間以下」の割合が48.6%で最も高く、次いで「300時間超360時間以下」が22.9%であった。

図表2-2-I-23 締結している特別延長時間【年単位】



(注) 特別条項付き36協定の締結状況について「締結している」と回答した企業(223社)で、特別延長時間【年単位】について、時間の記入があった企業(105社)の内訳である。

3) 休日労働に係る36協定の締結状況(問9)

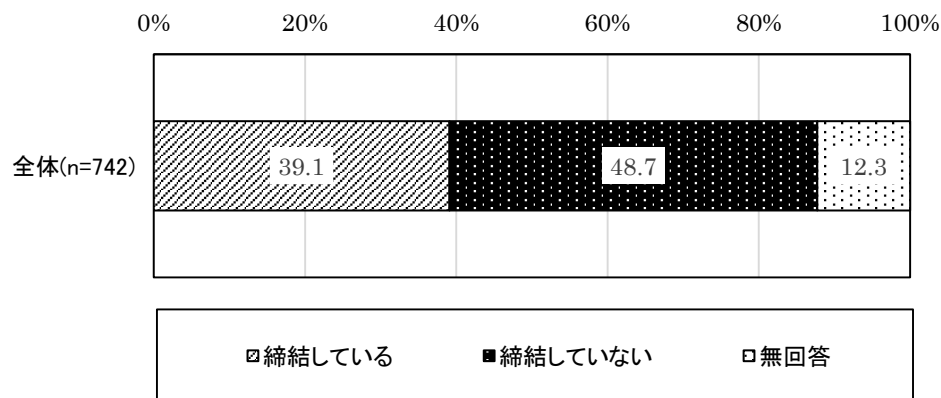
休日労働に係る36協定の締結状況は、「締結している」の割合が39.1%、「締結していない」が48.7%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」は「締結している」の割合が高く、「専門料理店」では「締結していない」の割合が高かった。

規模別にみると、「10人未満」は「締結していない」の割合が高く、10人以上の規模では「締結している」の割合が高かった。

平成28年度調査と比較すると、いずれの業種も「締結している」の割合が高くなっている。

図表2-2-I-24 休日労働に係る36協定の締結状況



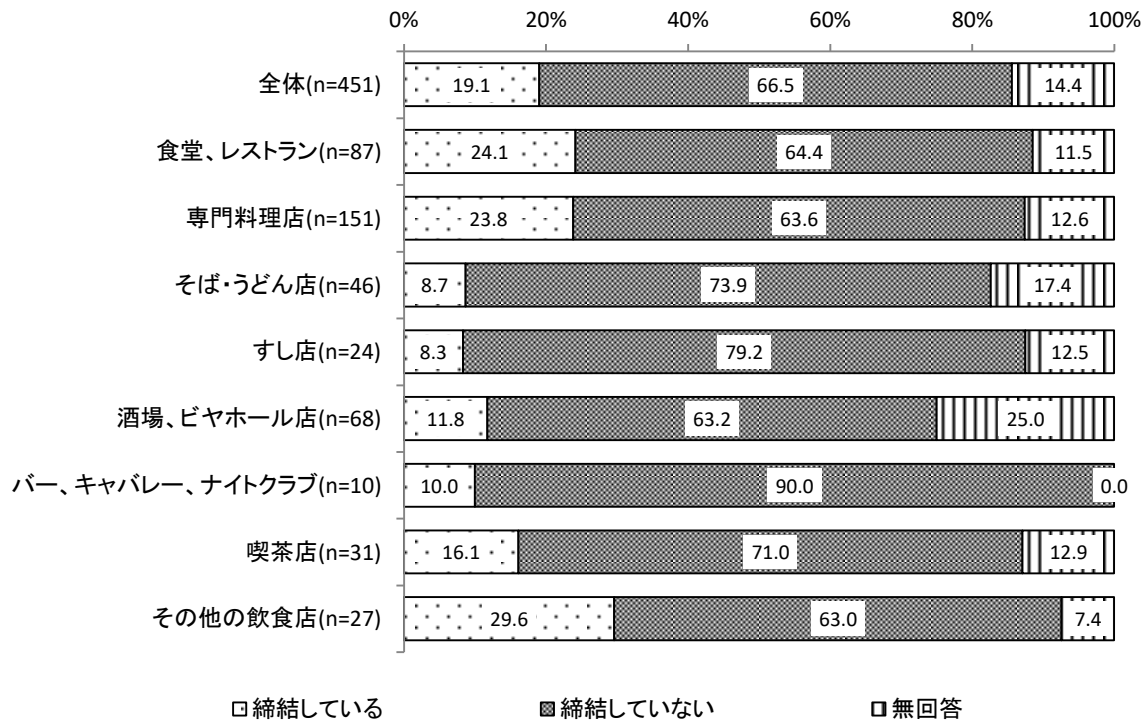
図表2-2-I-25 休日労働に係る36協定の締結状況(主な業種別)

		合計	締結している	締結していない	無回答
全体		742	290	361	91
		100.0	39.1	48.7	12.3
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	69	65	26
		100.0	43.1	40.6	16.3
	専門料理店	231	95	112	24
		100.0	41.1	48.5	10.4
	そば・うどん店	63	17	39	7
		100.0	27.0	61.9	11.1
	すし店	53	18	31	4
		100.0	34.0	58.5	7.5
	酒場、ビヤホール	98	34	56	8
		100.0	34.7	57.1	8.2
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	12	16	0
		100.0	42.9	57.1	0.0
	喫茶店	43	17	22	4
		100.0	39.5	51.2	9.3
	その他の飲食店	37	18	12	7
		100.0	48.6	32.4	18.9

図表 2－2－I－26 休日労働に係る 3 6 協定の締結状況（規模別）

		合計	締結して いる	締結して いない	無回答
全体		742	290	361	91
		100.0	39.1	48.7	12.3
I 問5(2). 全労働者数	10人未満	291	57	200	34
		100.0	19.6	68.7	11.7
	10～49人	255	119	111	25
		100.0	46.7	43.5	9.8
	50～99人	61	40	16	5
		100.0	65.6	26.2	8.2
	100～299人	41	32	6	3
		100.0	78.0	14.6	7.3
	300～499人	18	12	5	1
		100.0	66.7	27.8	5.6
	500～999人	4	4	0	0
		100.0	100.0	0.0	0.0
	1,000人以上	11	10	1	0
		100.0	90.9	9.1	0.0

図表 2－2－I－27 休日労働に係る労使協定の締結状況（平成 28 年度調査）

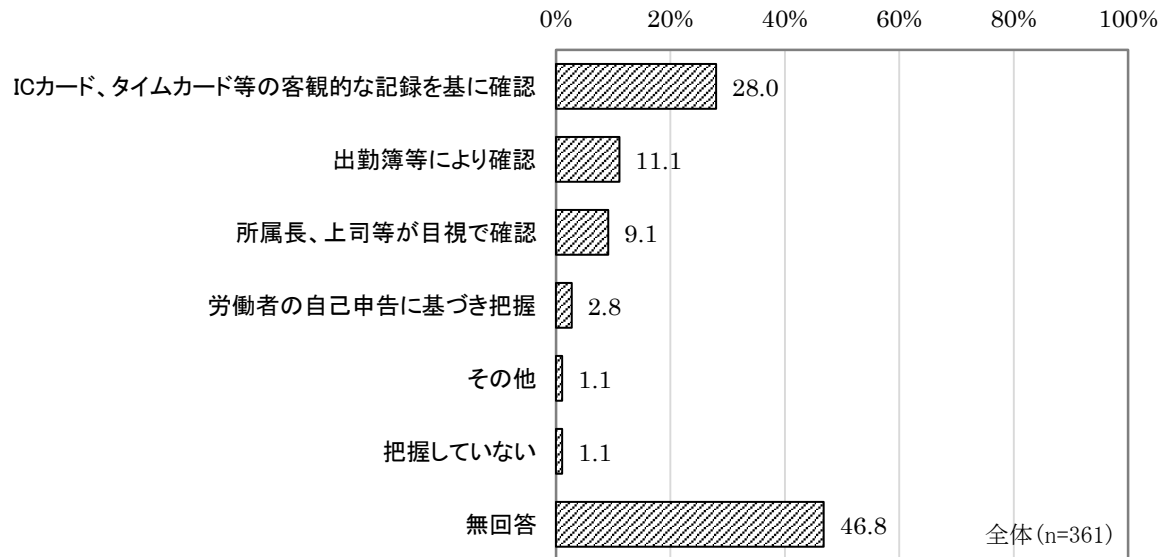


4) 労働時間の把握方法（問 10）

①スーパーバイザー等

スーパーバイザー等の労働時間の把握方法は、「IC カード、タイムカード等の客観的な記録を基に確認」の割合が 28.0%で最も高く、次いで「出勤簿等により確認」が 11.1%であった。

図表 2－2－I－28 スーパーバイザー等の労働時間の把握方法



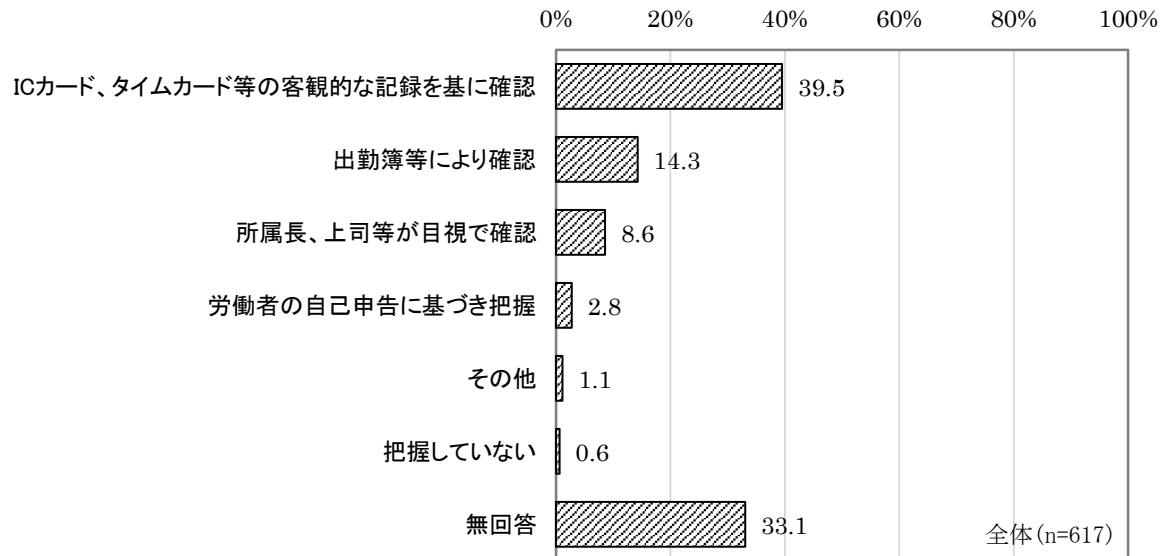
(注) スーパーバイザー等は、問 6(1)において「当該従業員はいない」を除いた企業（361 社）である。

②店長

店長の労働時間の把握方法は、「IC カード、タイムカード等の客観的な記録を基に確認」の割合が 39.5%で最も高く、次いで「出勤簿等により確認」が 14.3%であった。

主な業種別にみると、いずれも「IC カード、タイムカード等の客観的な記録を基に確認」の割合が最も高かった。

図表 2－2－I－29 店長の労働時間の把握方法



図表 2－2－I－30 店長の労働時間の把握方法（主な業種別）

	合計	所属長、 上司等が 目視で確 認	ICカード、タ イムカード等 の客観的な記 録を基に確認	出勤簿等 により確 認	労働者の 自己申告 に基づき 把握	その他	把握して いない	無回答
全体	617 100.0	53 8.6	244 39.5	88 14.3	17 2.8	7 1.1	4 0.6	204 33.1
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	143 100.0	13 9.1	55 38.5	22 15.4	4 2.8	0 0.0	1 0.7
	専門料理店	183 100.0	13 7.1	72 39.3	32 17.5	3 1.6	1 0.5	1 0.5
	そば・うどん店	52 100.0	7 13.5	17 32.7	4 7.7	3 5.8	1 1.9	1 1.9
	すし店	40 100.0	2 5.0	13 32.5	6 15.0	1 2.5	3 7.5	0 0.0
	酒場、ビヤホール	89 100.0	5 5.6	38 42.7	15 16.9	2 2.2	0 0.0	0 0.0
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	25 100.0	7 28.0	9 36.0	2 8.0	0 0.0	1 4.0	0 0.0
	喫茶店	27 100.0	3 11.1	13 48.1	5 18.5	3 11.1	0 0.0	1 3.7
	その他の飲食店	34 100.0	2 5.9	21 61.8	0 0.0	1 2.9	0 0.0	0 0.0

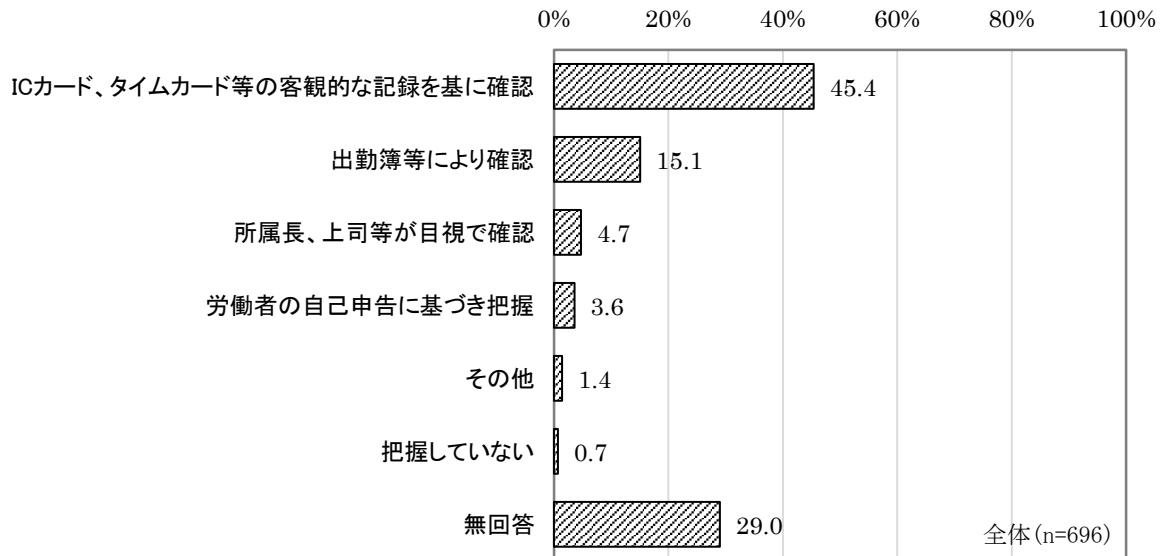
（注）店長は、問 6(1)において「当該従業員はいない」を除いた企業（617 社）である。

③店舗従業員

店舗従業員の労働時間の把握方法は、「ICカード、タイムカード等の客観的な記録を基に確認」の割合が45.4%で最も高く、次いで「出勤簿等により確認」が15.1%であった。

主な業種別にみると、いずれも「ICカード、タイムカード等の客観的な記録を基に確認」の割合が最も高かった。

図表 2－2－I－31 店舗従業員の労働時間の把握方法

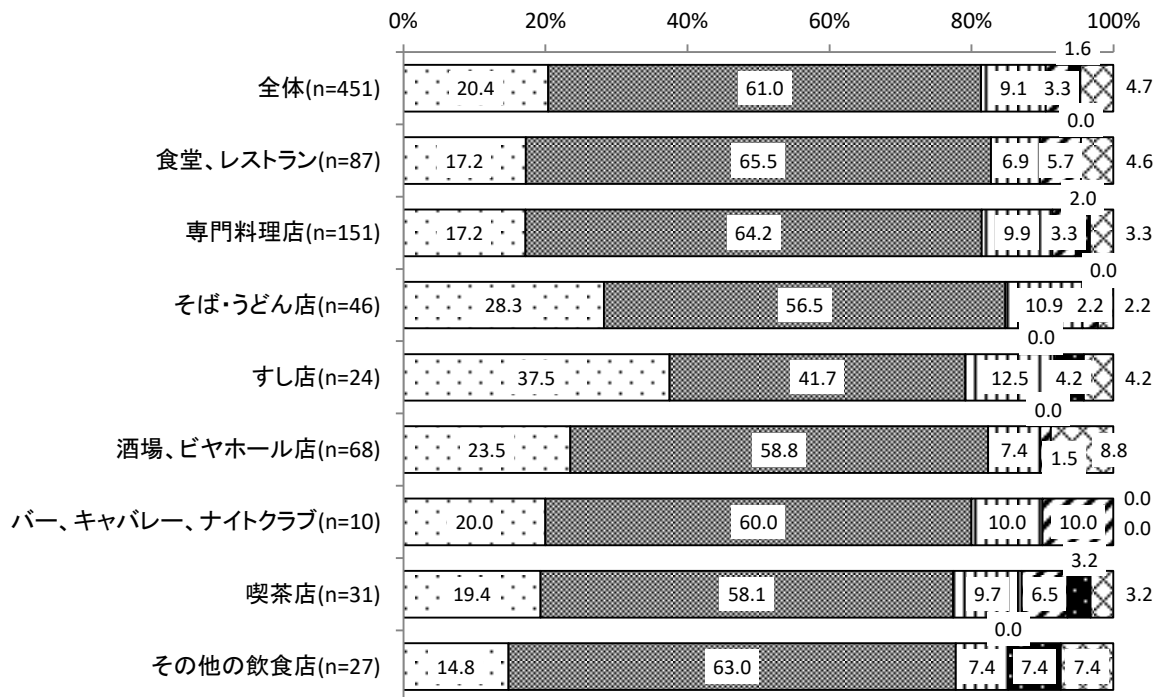


図表 2－2－I－32 店舗従業員の労働時間の把握方法（主な業種別）

	合計	所属長、 上司等が 目視で確 認	ICカード、タ イムカード等 の客観的な記 録を基に確認	出勤簿等 により確 認	労働者の 自己申告 に基づき 把握	その他	把握して いない	無回答
全体	696 100.0	33 4.7	316 45.4	105 15.1	25 3.6	10 1.4	5 0.7	202 29.0
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	155 100.0	5 3.2	69 44.5	23 14.8	5 3.2	0 0.0	2 1.3
	専門料理店	217 100.0	13 6.0	98 45.2	43 19.8	6 2.8	1 0.5	2 0.9
	そば・うどん店	58 100.0	2 3.4	27 46.6	7 12.1	3 5.2	2 3.4	1 1.7
	すし店	47 100.0	0 0.0	20 42.6	9 19.1	5 10.6	2 4.3	0 0.0
	酒場、ビヤホール	93 100.0	4 4.3	40 43.0	12 12.9	2 2.2	1 1.1	0 0.0
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	26 100.0	5 19.2	12 46.2	3 11.5	0 0.0	1 3.8	0 0.0
	喫茶店	37 100.0	1 2.7	20 54.1	4 10.8	2 5.4	2 5.4	0 0.0
	その他の飲食店	35 100.0	2 5.7	20 57.1	2 5.7	1 2.9	0 0.0	0 0.0

（注）店舗従業員は、問 6(1)において「当該従業員はいない」を除いた企業（696 社）である。

図表 2－2－I－33 労働時間の把握の方法（平成 28 年度調査）



□使用者又は労働時間管理を行う者が、直接始業時刻や終業時刻を確認している

■タイムカード、ICカードなどの客観的な方法で把握している

□従業員による自己申告に基づいて把握している

■特に把握していない

■その他

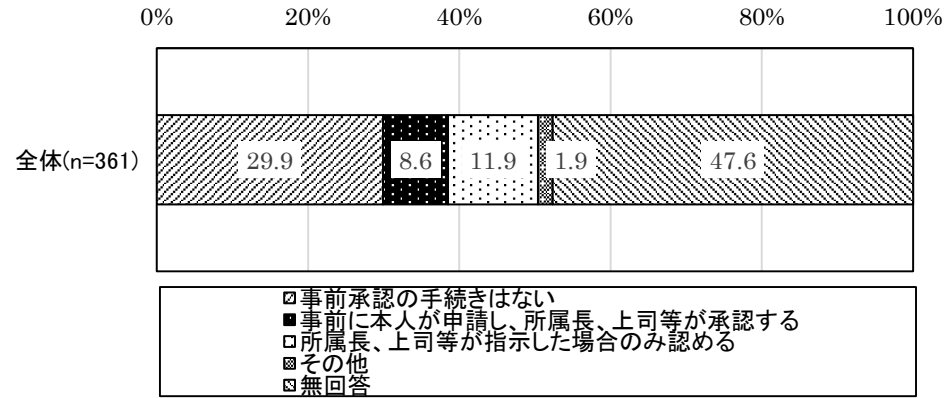
□無回答

5) 所定外労働を行う場合の手続き(問 11)

①スーパーバイザー等

スーパーバイザー等の所定外労働を行う場合の手続きは、「事前承認の手続きはない」の割合が29.9%で最も高く、次いで「所属長、上司等が指示した場合のみ認める」が11.9%であった。

図表2-2-I-34 スーパーバイザー等の所定外労働を行う場合の手続き



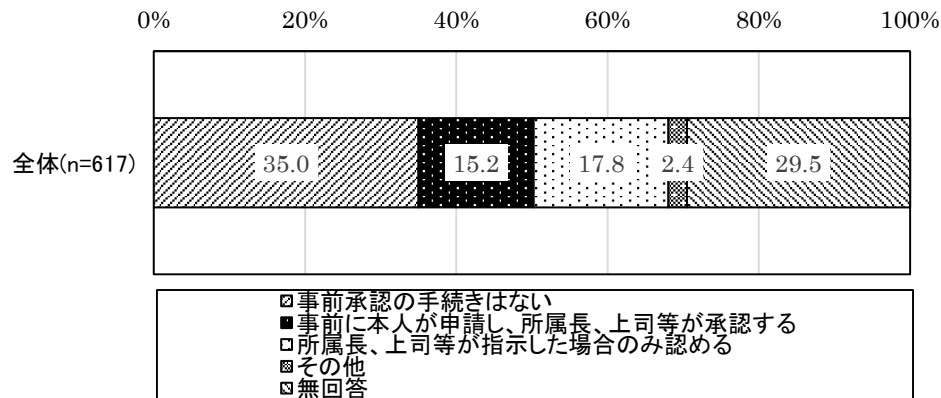
(注) スーパーバイザー等は、問 6(1)において「当該従業員はいない」を除いた企業(361社)である。

②店長

店長の所定外労働を行う場合の手続きは、「事前承認の手続きはない」の割合が 35.0%で最も高く、次いで「所属長、上司等が指示した場合のみ認める」が 17.8%であった。

主な業種別にみると、いずれも「事前承認の手続きはない」の割合が最も高かった。

図表 2－2－I－35 店長の所定外労働を行う場合の手続き



図表 2－2－I－36 店長の所定外労働を行う場合の手続き（主な業種別）

		合計	事前承認 の手続き はない	事前に本人 が申請し、 所属長、上 司等が承認 する	所属長、上 司等が指示 した場合の み認める	その他	無回答
全体		617 100.0	216 35.0	94 15.2	110 17.8	15 2.4	182 29.5
I 問2. 主な業 種	食堂、レストラン	143 100.0	50 35.0	31 21.7	23 16.1	2 1.4	37 25.9
	専門料理店	183 100.0	63 34.4	25 13.7	39 21.3	5 2.7	51 27.9
	そば・うどん店	52 100.0	20 38.5	3 5.8	10 19.2	1 1.9	18 34.6
	すし店	40 100.0	11 27.5	6 15.0	4 10.0	2 5.0	17 42.5
	酒場、ビヤホール	89 100.0	34 38.2	15 16.9	17 19.1	1 1.1	22 24.7
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	25 100.0	12 48.0	2 8.0	6 24.0	1 4.0	4 16.0
	喫茶店	27 100.0	14 51.9	6 22.2	4 14.8	0 0.0	3 11.1
	その他の飲食店	34 100.0	9 26.5	4 11.8	5 14.7	3 8.8	13 38.2

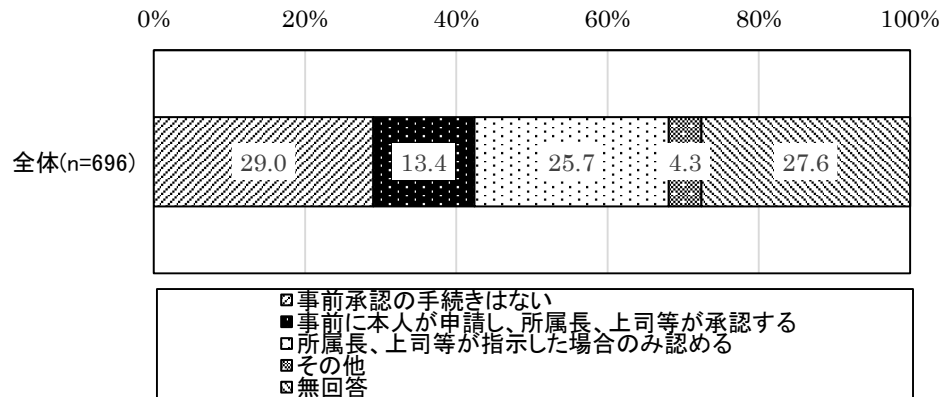
（注）店長は、問 6(1)において「当該従業員はいない」を除いた企業（617 社）である。

③店舗従業員

店舗従業員の所定外労働を行う場合の手続きは、「事前承認の手続きはない」の割合が29.0%で最も高く、次いで「所属長、上司等が指示した場合のみ認める」が25.7%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」「専門料理店」「喫茶店」では、「事前承認の手続きはない」の割合が最も高かった。

図表2-2-I-37 店舗従業員の所定外労働を行う場合の手続き



図表2-2-I-38 店舗従業員の所定外労働を行う場合の手続き（主な業種別）

		合計	事前承認 の手続き はない	事前に本人 が申請し、 所属長、上 司等が承認 する	所属長、上 司等が指示 した場合の み認める	その他	無回答
全体		696	202	93	179	30	192
		100.0	29.0	13.4	25.7	4.3	27.6
I 問2. 主な業 種	食堂、レストラン	155	44	28	29	5	49
		100.0	28.4	18.1	18.7	3.2	31.6
	専門料理店	217	72	25	60	8	52
		100.0	33.2	11.5	27.6	3.7	24.0
	そば・うどん店	58	14	7	19	3	15
		100.0	24.1	12.1	32.8	5.2	25.9
	すし店	47	12	4	15	3	13
		100.0	25.5	8.5	31.9	6.4	27.7
	酒場、ビヤホール	93	24	12	26	3	28
		100.0	25.8	12.9	28.0	3.2	30.1
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	26	8	4	8	1	5
		100.0	30.8	15.4	30.8	3.8	19.2
	喫茶店	37	12	7	9	2	7
		100.0	32.4	18.9	24.3	5.4	18.9
	その他の飲食店	35	7	5	11	4	8
		100.0	20.0	14.3	31.4	11.4	22.9

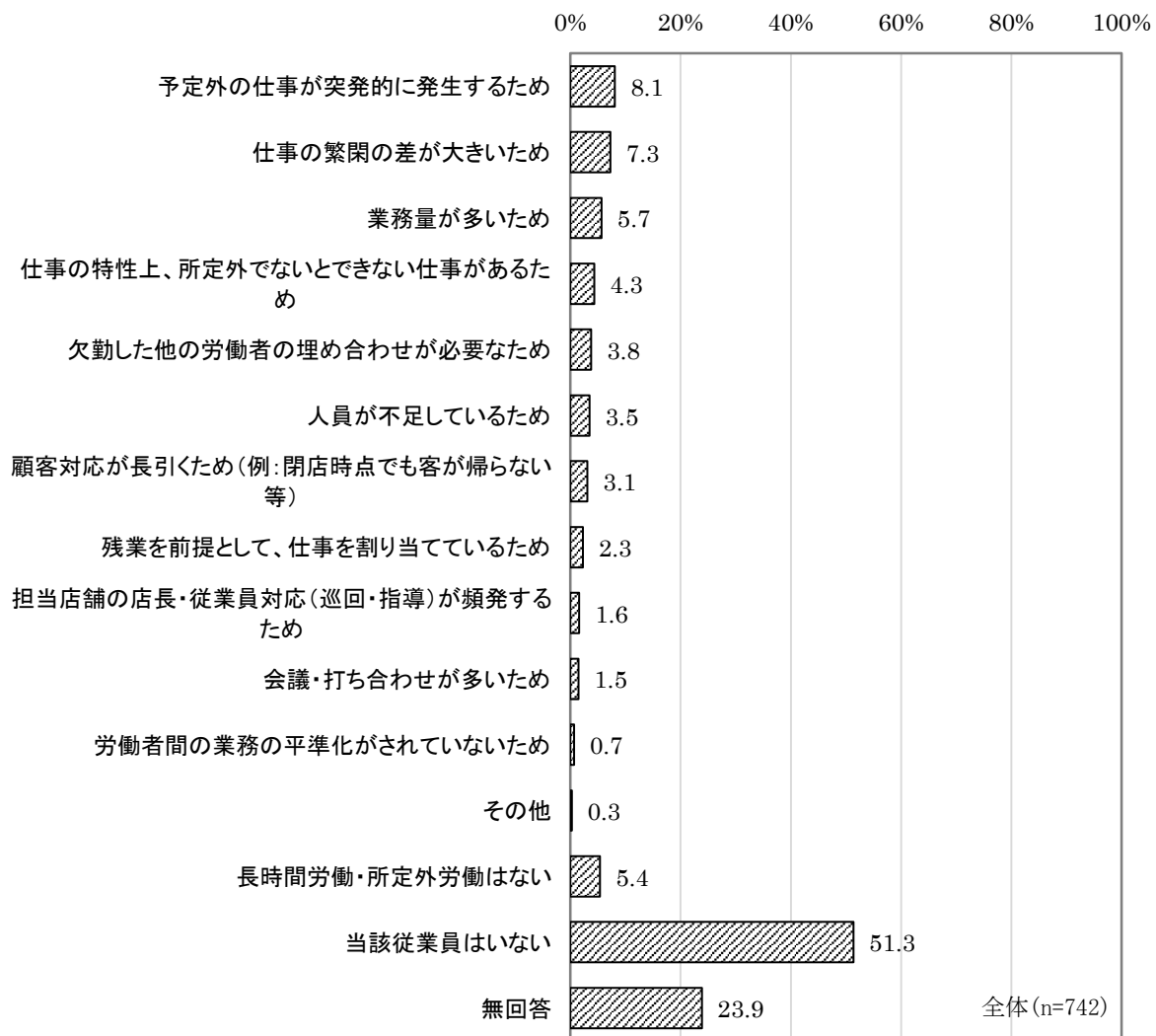
（注）店舗従業員は、問6(1)において「当該従業員はいない」を除いた企業（696社）である。

6) 長時間労働・所定外労働が必要となる理由(問12)

①スーパーバイザー等

スーパーバイザー等の長時間労働・所定外労働が必要となる理由は、「当該従業員はいない」を除いて、「予定外の仕事が発生するため」の割合が8.1%で最も高く、次いで「仕事の繁閑の差が大きい」が7.3%であった。

図表2-2-I-39 スーパーバイザー等の長時間労働・所定外労働が必要となる理由(複数回答)

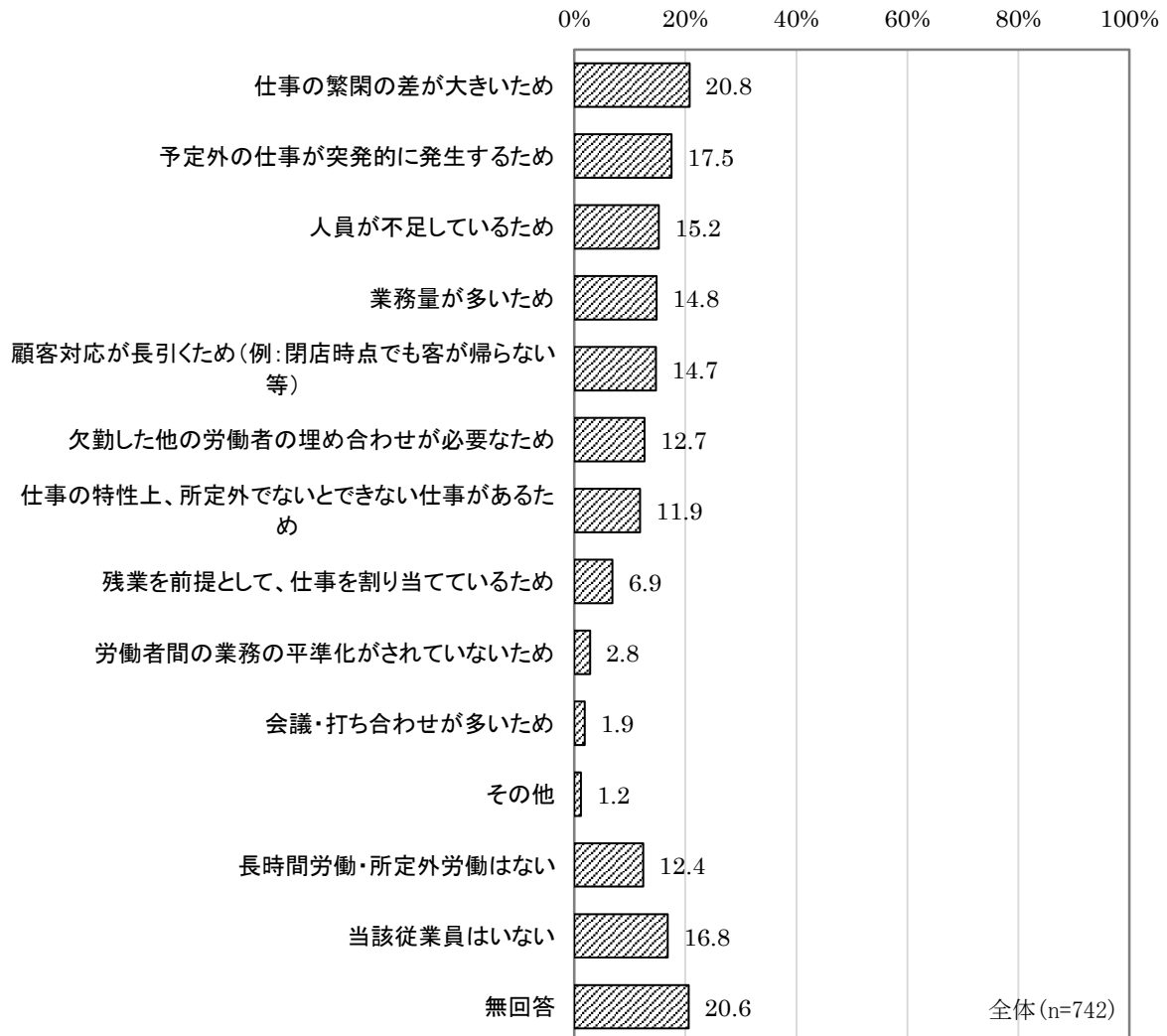


②店長

店長の長時間労働・所定外労働が必要となる理由は、「仕事の繁閑の差が大きい」との割合が20.8%で最も高く、次いで「予定外の仕事が発生するため」が17.5%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」「専門料理店」では、「仕事の繁閑の差が大きい」との割合が最も高かった。

図表 2－2－I－40 店長の長時間労働・所定外労働が必要となる理由（複数回答）



図表２－２－Ⅰ－４１ 店長の長時間労働・所定外労働が必要となる理由（複数回答）（主な業種別）

		合計	業務量が多いため	人員が不足しているため	仕事の繁閑の差が大きいため	仕事の特性上、所定外でないといけない仕事があるため	残業を前提として、仕事を割り当てているため	予定外の仕事が突発的に発生するため	労働者間の業務の平準化がされていないため	欠勤した他の労働者の埋め合わせが必要のため	会議・打ち合わせが多いため	顧客対応が長引くため (例：閉店時点でも客が帰らない等)	その他	長時間労働・所定外労働はない	当該従業員はいない	無回答
全体		742 100.0	110 14.8	113 15.2	154 20.8	88 11.9	51 6.9	130 17.5	21 2.8	94 12.7	14 1.9	109 14.7	9 1.2	92 12.4	125 16.8	153 20.6
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160 100.0	28 17.5	18 11.3	45 28.1	13 8.1	9 5.6	29 18.1	4 2.5	22 13.8	2 1.3	18 11.3	1 0.6	23 14.4	17 10.6	31 19.4
	専門料理店	231 100.0	37 16.0	41 17.7	50 21.6	31 13.4	20 8.7	41 17.7	7 3.0	29 12.6	7 3.0	37 16.0	3 1.3	22 9.5	48 20.8	41 17.7
	そば・うどん店	63 100.0	7 11.1	12 19.0	5 7.9	2 3.2	2 3.2	3 4.8	2 3.2	7 11.1	0 0.0	2 3.2	1 1.6	12 19.0	11 17.5	20 31.7
	すし店	53 100.0	7 13.2	7 13.2	8 15.1	10 18.9	4 7.5	10 18.9	2 3.8	1 1.9	0 0.0	9 17.0	1 1.9	3 5.7	13 24.5	9 17.0
	酒場、ビヤホール	98 100.0	17 17.3	18 18.4	26 26.5	21 21.4	9 9.2	26 26.5	4 4.1	13 13.3	4 4.1	24 24.5	1 1.0	12 12.2	9 9.2	20 20.4
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28 100.0	3 10.7	1 3.6	1 3.6	1 3.6	0 0.0	4 14.3	0 0.0	1 3.6	0 0.0	11 39.3	0 0.0	7 25.0	3 10.7	5 17.9
	喫茶店	43 100.0	5 11.6	6 14.0	7 16.3	4 9.3	0 0.0	6 14.0	2 4.7	11 25.6	1 2.3	3 7.0	1 2.3	5 11.6	16 37.2	3 7.0
	その他の飲食店	37 100.0	4 10.8	7 18.9	8 21.6	5 13.5	3 8.1	8 21.6	0 0.0	10 27.0	0 0.0	4 10.8	1 2.7	6 16.2	3 8.1	9 24.3

図表 2－2－I－42 所定外労働が発生する理由＜店長＞（平成 28 年度調査）

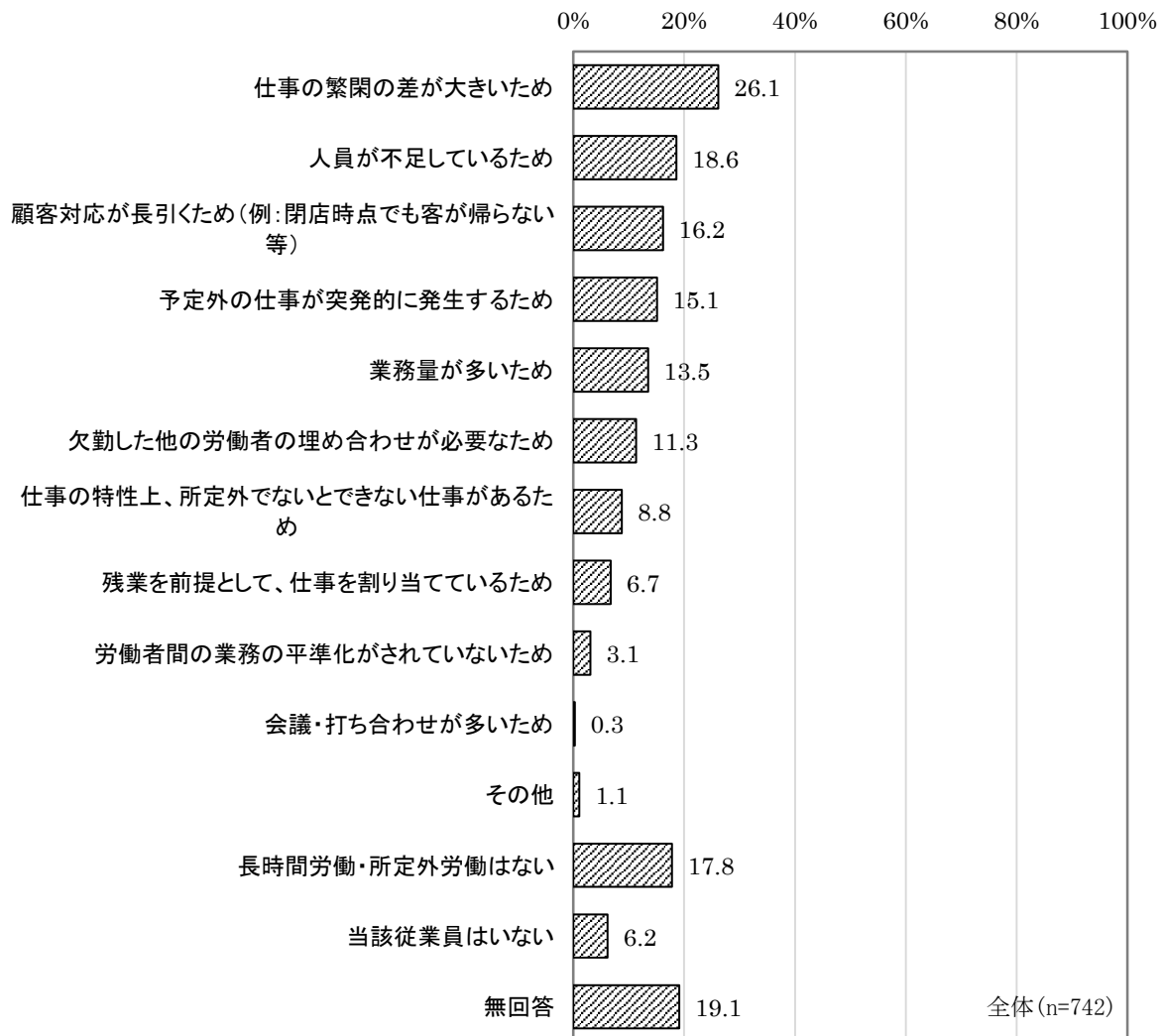
	合 計	人 員 が 足 り な い た め	し 業 務 の 繁 閑 の 差 が 激	仕 事 の 特 性 上 、 所 定 外 の 仕 事 が あ る た め	仕 事 の 特 性 上 、 所 定 外 の 仕 事 が あ る た め	短 い 事 の 締 切 や 納 期 が	予 定 外 の 仕 事 が 突 発 的 に 発 生 す る た め	後 輩 や 同 僚 の 指 導 を 通 常 業 務 と 共 に 担 當 さ せ て い る た め	仕 事 を 前 提 と し て、 残 業 を 割 り 当 て て い る た め	従 業 員 の ノ ル マ を 高 く 設 定 し て い る た め	社 員 間 の 業 務 の 平 準 化 が で き て い な い た め	多 い た め・ 打 ち 合 わ せ が	従 業 員 自 身 が 仕 事 の 質 を 高 め よ う と し て い る た め
全体	199 100.0	88 44.2	82 41.2	35 17.6	4 2.0	52 26.1	17 8.5	19 9.5	2 1.0	15 7.5	5 2.5	19 9.5	
食堂、レストラン	40 100.0	17 42.5	15 37.5	4 10.0	0 0.0	11 27.5	1 2.5	3 7.5	0 0.0	2 5.0	1 2.5	1 2.5	
専門料理店	67 100.0	30 44.8	29 43.3	7 10.4	2 3.0	16 23.9	6 9.0	6 9.0	0 0.0	4 6.0	2 3.0	5 7.5	
そば・うどん店	18 100.0	7 38.9	5 27.8	6 33.3	0 0.0	3 16.7	1 5.6	1 5.6	2 11.1	1 5.6	0 0.0	1 5.6	
すし店	9 100.0	2 22.2	5 55.6	2 22.2	0 0.0	1 11.1	0 0.0	1 11.1	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 11.1	
酒場、ビヤホール店	34 100.0	14 41.2	16 47.1	10 29.4	0 0.0	10 29.4	7 20.6	6 17.6	0 0.0	6 17.6	2 5.9	5 14.7	
バー、キャバレー、 ナイトクラブ	3 100.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 33.3	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 33.3	0 0.0	0 0.0	
喫茶店	14 100.0	8 57.1	7 50.0	3 21.4	2 14.3	3 21.4	1 7.1	1 7.1	0 0.0	0 0.0	0 0.0	3 21.4	
その他の飲食店	12 100.0	9 75.0	5 41.7	3 25.0	0 0.0	7 58.3	1 8.3	0 0.0	0 0.0	1 8.3	0 0.0	3 25.0	
	合 計	従 業 員 の 能 力 が 不 足 し て い る た め	従 業 員 の 周 圍 に 不 満 意 が あ る た め	従 業 員 自 身 が 残 業 を 受 け て い る た め	従 業 員 自 身 が 残 業 を 受 け て い る た め	従 業 員 自 身 が 、 ス キ ル ・ 技 術 を 磨 こ う と す る た め	担 當 店 舗 が 複 数 あ り 、 当 店 の 業 務 が 多 い た め	欠 勤 し た 他 の 従 業 員 と の 間 に あ る た め	導 入 導 出 の 指 導 が あ る た め	客 が 例 え ば 閉 店 時 間 を 引 く で も ま だ い る た め	そ の 他	所 定 外 の 労 働 は な い	無 回 答
全体	199 100.0	15 7.5	5 2.5	7 3.5	10 5.0	7 3.5	64 32.2	7 3.5	63 31.7	3 1.5	13 6.5	30 15.1	
食堂、レストラン	40 100.0	1 2.5	0 0.0	1 2.5	0 0.0	2 5.0	9 22.5	1 2.5	7 17.5	1 2.5	4 10.0	10 25.0	
専門料理店	67 100.0	1 1.5	3 4.5	1 1.5	5 7.5	1 1.5	23 34.3	1 1.5	28 41.8	2 3.0	3 4.5	10 14.9	
そば・うどん店	18 100.0	2 11.1	1 5.6	3 16.7	0 0.0	1 5.6	6 33.3	0 0.0	3 16.7	0 0.0	2 11.1	2 11.1	
すし店	9 100.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 11.1	0 0.0	2 22.2	0 0.0	2 22.2	0 0.0	1 11.1	1 11.1	
酒場、ビヤホール店	34 100.0	8 23.5	1 2.9	1 2.9	2 5.9	2 5.9	11 32.4	2 5.9	18 52.9	0 0.0	1 2.9	4 11.8	
バー、キャバレー、 ナイトクラブ	3 100.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 33.3	0 0.0	0 0.0	1 33.3	0 0.0	0 0.0	1 33.3	
喫茶店	14 100.0	0 0.0	0 0.0	1 7.1	1 7.1	0 0.0	8 57.1	2 14.3	3 21.4	0 0.0	2 14.3	1 7.1	
その他の飲食店	12 100.0	3 25.0	0 0.0	0 0.0	1 8.3	0 0.0	5 41.7	1 8.3	1 8.3	0 0.0	0 0.0	1 8.3	

③店舗従業員

店舗従業員の長時間労働・所定外労働が必要となる理由は、「仕事の繁閑の差が大きい」との割合が26.1%で最も高く、次いで「人員が不足しているため」が18.6%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」「専門料理店」では、「仕事の繁閑の差が大きい」との割合が最も高かった。

図表 2－2－I－43 店舗従業員の長時間労働・所定外労働が必要となる理由（複数回答）



図表２－２－Ⅰ－４４ 店舗従業員の長時間労働・所定外労働が必要となる理由（複数回答）（主な業種別）

		合計	業務量が多いため	人員が不足しているため	仕事の繁閑の差が大きいため	仕事の特性上、所定外でないといけない仕事があるため	残業を前提として、仕事を割り当てているため	予定外の仕事が突発的に発生するため	労働者間の業務の平準化がされていないため	欠勤した他の労働者の埋め合わせが必要のため	会議・打ち合わせが多いため	顧客対応が長引くため (例：閉店時点でも客が帰らない等)	その他	長時間労働・所定外労働はない	当該従業員はいない	無回答
全体		742 100.0	100 13.5	138 18.6	194 26.1	65 8.8	50 6.7	112 15.1	23 3.1	84 11.3	2 0.3	120 16.2	8 1.1	132 17.8	46 6.2	142 19.1
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160 100.0	29 18.1	33 20.6	52 32.5	10 6.3	8 5.0	24 15.0	4 2.5	19 11.9	0 0.0	20 12.5	0 0.0	27 16.9	5 3.1	31 19.4
	専門料理店	231 100.0	32 13.9	48 20.8	71 30.7	27 11.7	19 8.2	40 17.3	5 2.2	20 8.7	2 0.9	45 19.5	0 0.0	28 12.1	14 6.1	48 20.8
	そば・うどん店	63 100.0	9 14.3	14 22.2	13 20.6	6 9.5	4 6.3	5 7.9	1 1.6	7 11.1	0 0.0	2 3.2	2 3.2	17 27.0	5 7.9	12 19.0
	すし店	53 100.0	8 15.1	12 22.6	15 28.3	6 11.3	5 9.4	7 13.2	4 7.5	5 9.4	0 0.0	13 24.5	2 3.8	7 13.2	6 11.3	5 9.4
	酒場、ビヤホール	98 100.0	13 13.3	16 16.3	23 23.5	11 11.2	7 7.1	18 18.4	6 6.1	11 11.2	0 0.0	21 21.4	2 2.0	20 20.4	5 5.1	18 18.4
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28 100.0	3 10.7	2 7.1	1 3.6	1 3.6	0 0.0	6 21.4	0 0.0	2 7.1	0 0.0	12 42.9	0 0.0	7 25.0	2 7.1	2 7.1
	喫茶店	43 100.0	2 4.7	4 9.3	10 23.3	1 2.3	1 2.3	5 11.6	2 4.7	8 18.6	0 0.0	3 7.0	1 2.3	12 27.9	6 14.0	5 11.6
	その他の飲食店	37 100.0	2 5.4	6 16.2	6 16.2	2 5.4	3 8.1	4 10.8	0 0.0	12 32.4	0 0.0	3 8.1	1 2.7	9 24.3	2 5.4	6 16.2

図表 2－2－I－45 所定外労働が発生する理由＜店舗従業員＞（平成 28 年度調査）

	合計	人員が足りないため	業務の繁閑の差が激しいため	仕事の内容・特性上、所定外労働が必要となるため	仕事の締切や納期が短い	予定外の仕事が発生するため	後輩や同僚の指導を必要とするため	残業を前日として、翌日の業務に振り替えるため	従業員のノルマが高いため	社員間の業務の平準化を図るため	多岐にわたる業務の調整が必要	従業員自身が仕事をしたいため
全体	233 100.0	108 46.4	106 45.5	38 16.3	3 1.3	46 19.7	10 4.3	27 11.6	1 0.4	17 7.3	1 0.4	16 6.9
食堂、レストラン	47 100.0	23 48.9	23 48.9	6 12.8	0 0.0	10 21.3	0 0.0	2 4.3	0 0.0	3 6.4	0 0.0	0 0.0
専門料理店	82 100.0	35 42.7	42 51.2	13 15.9	1 1.2	16 19.5	5 6.1	14 17.1	1 1.2	6 7.3	1 1.2	5 6.1
そば・うどん店	21 100.0	10 47.6	8 38.1	5 23.8	0 0.0	2 9.5	1 4.8	4 19.0	0 0.0	1 4.8	0 0.0	1 4.8
すし店	8 100.0	2 25.0	3 37.5	2 25.0	0 0.0	0 0.0	1 12.5	1 12.5	0 0.0	1 12.5	0 0.0	1 12.5
酒場、ビヤホール店	38 100.0	18 47.4	15 39.5	7 18.4	0 0.0	6 15.8	2 5.3	4 10.5	0 0.0	5 13.2	0 0.0	5 13.2
バー、キャバレー、ナイトクラブ	5 100.0	1 20.0	1 20.0	0 0.0	0 0.0	1 20.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
喫茶店	16 100.0	9 56.3	8 50.0	3 18.8	2 12.5	5 31.3	1 6.3	0 0.0	0 0.0	1 6.3	0 0.0	2 12.5
その他の飲食店	13 100.0	10 76.9	6 46.2	2 15.4	0 0.0	6 46.2	0 0.0	1 7.7	0 0.0	0 0.0	0 0.0	2 15.4
	合計	従業員が管理職に昇格したため	従業員が昇格したため	従業員が昇格したため	従業員が昇格したため	従業員が昇格したため	従業員が昇格したため	従業員が昇格したため	従業員が昇格したため	従業員が昇格したため	従業員が昇格したため	従業員が昇格したため
全体	233 100.0	10 4.3	3 1.3	23 9.9	10 4.3	3 1.3	59 25.3	2 0.9	70 30.0	5 2.1	27 11.6	27 11.6
食堂、レストラン	47 100.0	2 4.3	0 0.0	5 10.6	0 0.0	1 2.1	8 17.0	0 0.0	10 21.3	1 2.1	5 10.6	8 17.0
専門料理店	82 100.0	4 4.9	1 1.2	8 9.8	4 4.9	0 0.0	25 30.5	1 1.2	37 45.1	4 4.9	9 11.0	5 6.1
そば・うどん店	21 100.0	0 0.0	0 0.0	7 33.3	0 0.0	0 0.0	7 33.3	0 0.0	2 9.5	0 0.0	3 14.3	1 4.8
すし店	8 100.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 12.5	0 0.0	2 25.0	0 0.0	0 0.0	2 25.0
酒場、ビヤホール店	38 100.0	4 10.5	1 2.6	2 5.3	5 13.2	2 5.3	6 15.8	1 2.6	13 34.2	0 0.0	4 10.5	7 18.4
バー、キャバレー、ナイトクラブ	5 100.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 20.0	0 0.0	2 40.0	1 20.0
喫茶店	16 100.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 6.3	0 0.0	7 43.8	0 0.0	4 25.0	0 0.0	2 12.5	1 6.3
その他の飲食店	13 100.0	0 0.0	1 7.7	1 7.7	0 0.0	0 0.0	5 38.5	0 0.0	1 7.7	0 0.0	1 7.7	1 7.7

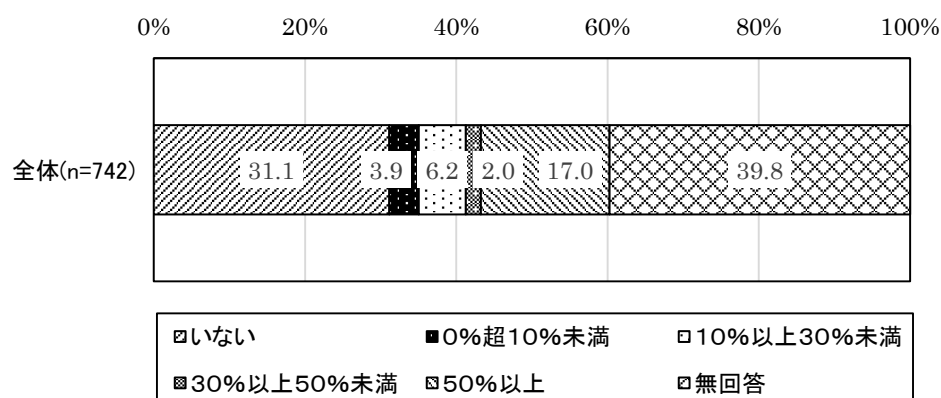
7) 2019年10月の時間外労働（休日労働を含む）の状況（問13）

①45時間超80時間未満の者の割合（問13(1)）

2019年10月の時間外労働（休日労働を含む）について45時間超80時間未満の者の割合は、「いない」の割合が31.1%で最も高く、次いで「50%以上」が17.0%であった。

主な業種別にみると、「すし店」では、「50%以上」の割合が最も高かった。

図表2-2-I-46 45時間超80時間未満の者の割合



図表2-2-I-47 45時間超80時間未満の者の割合（主な業種別）

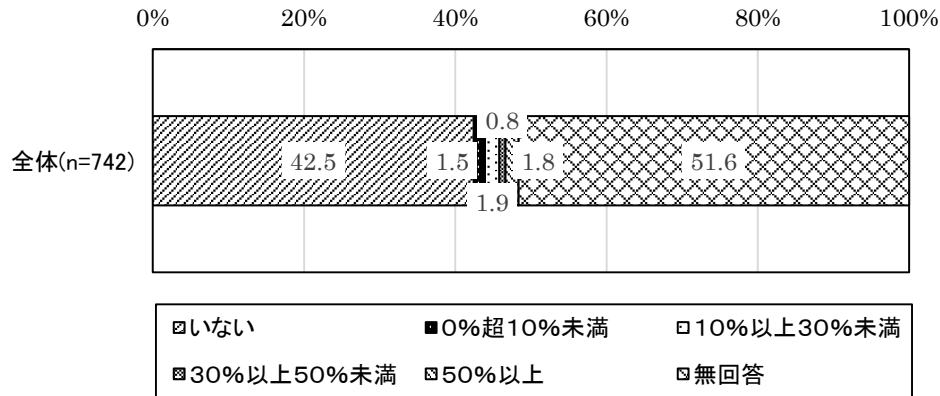
	合計	いない	0%超10%未満	10%以上30%未満	30%以上50%未満	50%以上	無回答
全体	742	231	29	46	15	126	295
	100.0	31.1	3.9	6.2	2.0	17.0	39.8
I 問2. 主な業種							
食堂、レストラン	160	55	8	7	3	22	65
	100.0	34.4	5.0	4.4	1.9	13.8	40.6
専門料理店	231	78	6	13	8	40	86
	100.0	33.8	2.6	5.6	3.5	17.3	37.2
そば・うどん店	63	22	2	2	1	14	22
	100.0	34.9	3.2	3.2	1.6	22.2	34.9
すし店	53	9	0	11	1	12	20
	100.0	17.0	0.0	20.8	1.9	22.6	37.7
酒場、ビヤホール	98	24	5	7	1	17	44
	100.0	24.5	5.1	7.1	1.0	17.3	44.9
バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	11	0	1	0	3	13
	100.0	39.3	0.0	3.6	0.0	10.7	46.4
喫茶店	43	21	2	1	1	5	13
	100.0	48.8	4.7	2.3	2.3	11.6	30.2
その他の飲食店	37	7	5	2	0	8	15
	100.0	18.9	13.5	5.4	0.0	21.6	40.5

②80時間超100時間未満の者の割合(問 13(1))

2019年10月の時間外労働(休日労働を含む)について80時間超100時間未満の者の割合は、「いない」の割合が42.5%で最も高かった。

主な業種別にみると、いずれも「いない」の割合が最も高かった。

図表2-2-I-48 80時間超100時間未満の者の割合



図表2-2-I-49 80時間超100時間未満の者の割合(主な業種別)

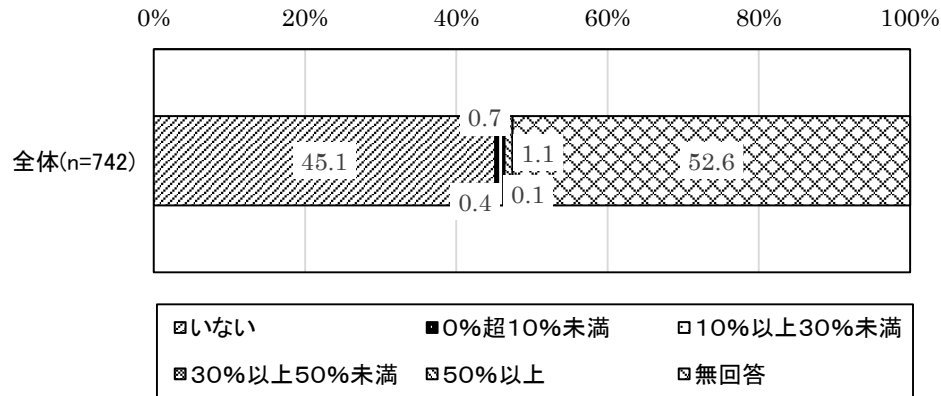
		合計	いない	0%超10%未満	10%以上30%未満	30%以上50%未満	50%以上	無回答
全体		742	315	11	14	6	13	383
		100.0	42.5	1.5	1.9	0.8	1.8	51.6
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	73	3	0	2	1	81
		100.0	45.6	1.9	0.0	1.3	0.6	50.6
	専門料理店	231	100	5	4	3	5	114
		100.0	43.3	2.2	1.7	1.3	2.2	49.4
	そば・うどん店	63	29	0	3	0	3	28
		100.0	46.0	0.0	4.8	0.0	4.8	44.4
	すし店	53	19	0	3	0	0	31
		100.0	35.8	0.0	5.7	0.0	0.0	58.5
	酒場、ビヤホール	98	36	3	1	1	2	55
		100.0	36.7	3.1	1.0	1.0	2.0	56.1
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	11	0	0	0	1	16
		100.0	39.3	0.0	0.0	0.0	3.6	57.1
	喫茶店	43	25	0	1	0	0	17
		100.0	58.1	0.0	2.3	0.0	0.0	39.5
	その他の飲食店	37	12	0	2	0	0	23
		100.0	32.4	0.0	5.4	0.0	0.0	62.2

③100時間超の者の割合(問 13(1))

2019年10月の時間外労働(休日労働を含む)について100時間超の者の割合は、「いない」の割合が45.1%で最も高かった。

主な業種別にみると、いずれも「いない」の割合が最も高かった。

図表2-2-I-50 100時間超の者の割合



図表2-2-I-51 100時間超の者の割合(主な業種別)

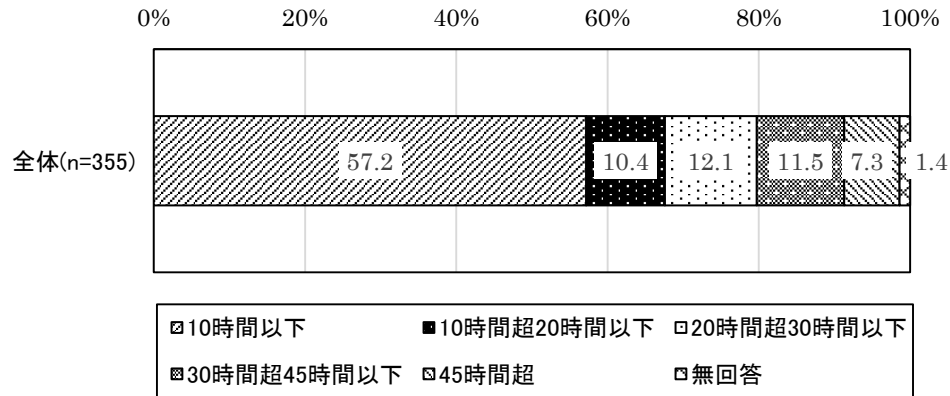
		合計	いない	0%超10%未満	10%以上30%未満	30%以上50%未満	50%以上	無回答
全体		742	335	3	5	1	8	390
		100.0	45.1	0.4	0.7	0.1	1.1	52.6
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	75	0	0	0	2	83
		100.0	46.9	0.0	0.0	0.0	1.3	51.9
	専門料理店	231	111	2	1	0	0	117
		100.0	48.1	0.9	0.4	0.0	0.0	50.6
	そば・うどん店	63	32	0	0	0	1	30
		100.0	50.8	0.0	0.0	0.0	1.6	47.6
	すし店	53	18	1	2	0	1	31
		100.0	34.0	1.9	3.8	0.0	1.9	58.5
	酒場、ビヤホール	98	39	0	2	1	2	54
		100.0	39.8	0.0	2.0	1.0	2.0	55.1
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	12	0	0	0	1	15
		100.0	42.9	0.0	0.0	0.0	3.6	53.6
	喫茶店	43	24	0	0	0	1	18
		100.0	55.8	0.0	0.0	0.0	2.3	41.9
	その他の飲食店	37	13	0	0	0	0	24
		100.0	35.1	0.0	0.0	0.0	0.0	64.9

④時間外労働の平均時間(問 13(2))

2019年10月の時間外労働(休日労働を含む)の平均時間は、「10 時間以下」の割合が 57.2%で最も高かった。

主な業種別にみると、いずれも「10 時間以下」の割合が最も高かった。

図表 2-2-I-52 時間外労働の平均時間



(注) 時間外労働の平均時間について、時間の記入があった企業(355 社)の内訳である。

図表 2-2-I-53 時間外労働の平均時間(主な業種別)

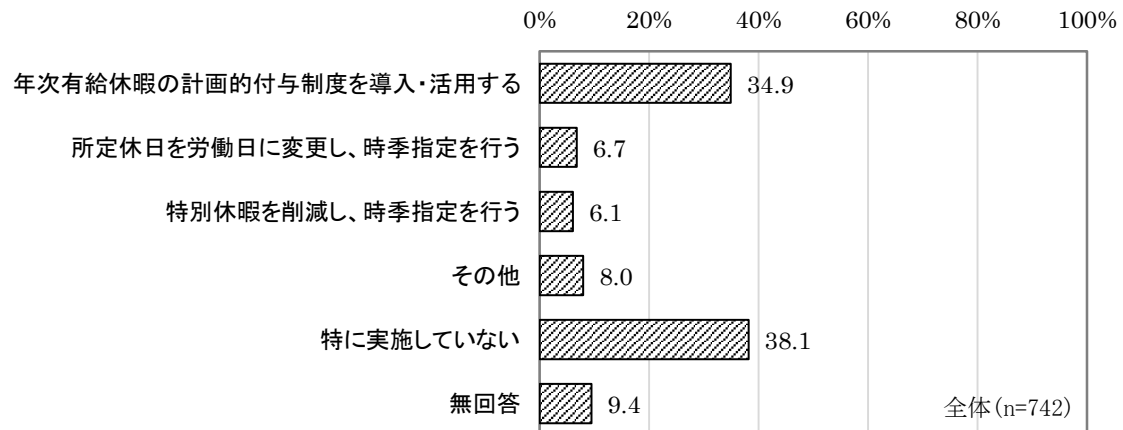
		合計	10時間以下	10時間超 20時間以下	20時間超 30時間以下	30時間超 45時間以下	45時間超	無回答
全体		355 100.0	203 57.2	37 10.4	43 12.1	41 11.5	26 7.3	5 1.4
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	85 100.0	51 60.0	12 14.1	8 9.4	9 10.6	4 4.7	1 1.2
	専門料理店	113 100.0	57 50.4	13 11.5	15 13.3	18 15.9	7 6.2	3 2.7
	そば・うどん店	32 100.0	21 65.6	2 6.3	2 6.3	1 3.1	6 18.8	0 0.0
	すし店	22 100.0	10 45.5	2 9.1	2 9.1	5 22.7	3 13.6	0 0.0
	酒場、ビヤホール	39 100.0	21 53.8	5 12.8	7 17.9	5 12.8	1 2.6	0 0.0
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	9 100.0	8 88.9	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 11.1	0 0.0
	喫茶店	25 100.0	19 76.0	2 8.0	1 4.0	2 8.0	1 4.0	0 0.0
	その他の飲食店	20 100.0	9 45.0	1 5.0	6 30.0	1 5.0	2 10.0	1 5.0

8) 年次有給休暇5日以上取得に向けた取組状況(問14)

年次有給休暇5日以上取得に向けた取組状況は、「特に実施していない」の割合が38.1%で最も高いものの、「年次有給休暇の計画的付与制度を導入・活用する」が34.9%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」は「年次有給休暇の計画的付与制度を導入・活用する」の割合が最も高く、「専門料理店」では「年次有給休暇の計画的付与制度を導入・活用する」、「特に実施していない」の割合が最も高かった。

図表2-2-I-54 年次有給休暇5日以上取得に向けた取組状況(複数回答)



図表2-2-I-55 年次有給休暇5日以上取得に向けた取組状況(複数回答)(主な業種別)

		合計	年次有給休暇 の計画的付与 制度を導入・ 活用する	特別休暇を削 減し、時季指 定を行う	所定休日を労 働日に変更 し、時季指定 を行う	その他	特に実施 していな い	無回答
全体		742 100.0	259 34.9	45 6.1	50 6.7	59 8.0	283 38.1	70 9.4
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160 100.0	73 45.6	10 6.3	8 5.0	13 8.1	52 32.5	11 6.9
	専門料理店	231 100.0	85 36.8	17 7.4	20 8.7	17 7.4	85 36.8	16 6.9
	そば・うどん店	63 100.0	16 25.4	3 4.8	5 7.9	4 6.3	29 46.0	8 12.7
	すし店	53 100.0	14 26.4	1 1.9	3 5.7	5 9.4	25 47.2	6 11.3
	酒場、ビヤホール	98 100.0	36 36.7	4 4.1	5 5.1	8 8.2	37 37.8	9 9.2
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28 100.0	12 42.9	2 7.1	1 3.6	1 3.6	10 35.7	2 7.1
	喫茶店	43 100.0	7 16.3	2 4.7	0 0.0	4 9.3	27 62.8	3 7.0
	その他の飲食店	37 100.0	11 29.7	4 10.8	4 10.8	6 16.2	9 24.3	7 18.9

(3) 過重労働の防止に向けた取組について

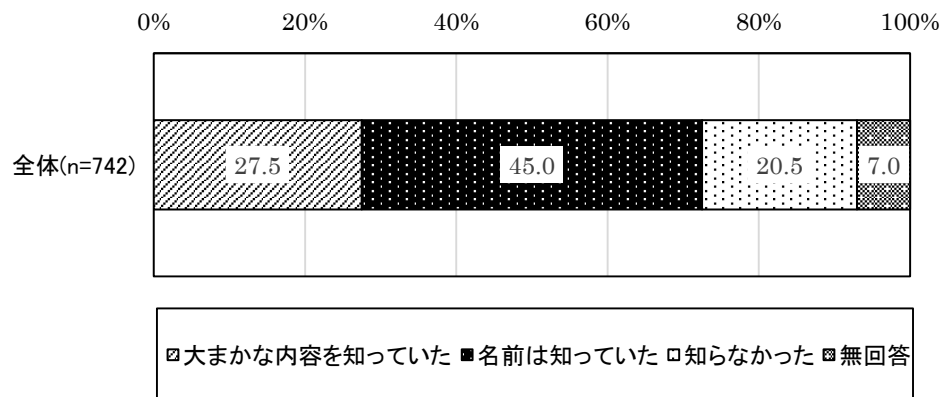
1) 「過労死等防止対策推進法」の認知度 (問 15)

「過労死等防止対策推進法」の認知度は、「名前は知っていた」の割合が 45.0%で最も高く、次いで「大まかな内容を知っていた」が 27.5%であった。

主な業種別にみると、「バー、キャバレー、ナイトクラブ」では、「大まかな内容を知っていた」の割合が最も高かった。

平成 28 年度調査と比較すると、認知度はあまり変わっていない。

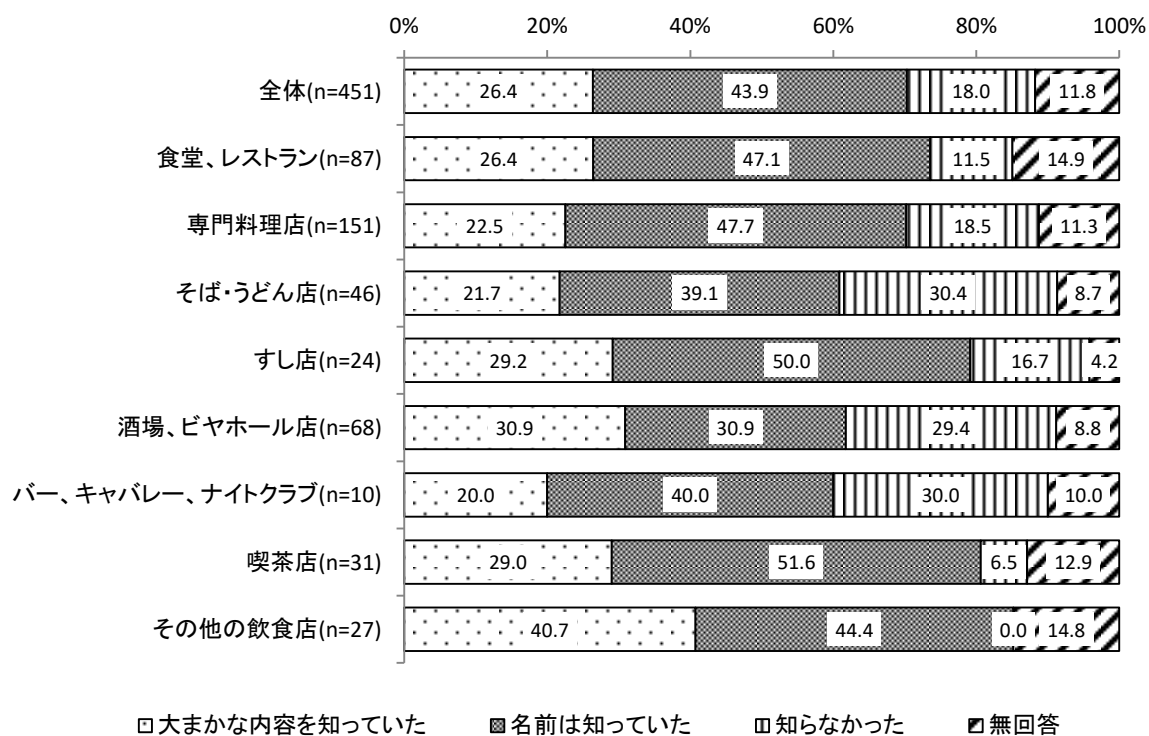
図表 2-2-I-56 「過労死等防止対策推進法」の認知度



図表 2-2-I-57 「過労死等防止対策推進法」の認知度 (主な業種別)

		合計	大まかな 内容を 知ってい た	名前は 知ってい た	知らな かった	無回答
全体		742	204	334	152	52
		100.0	27.5	45.0	20.5	7.0
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	50	73	29	8
		100.0	31.3	45.6	18.1	5.0
	専門料理店	231	61	110	51	9
		100.0	26.4	47.6	22.1	3.9
	そば・うどん店	63	17	35	7	4
		100.0	27.0	55.6	11.1	6.3
	すし店	53	14	23	12	4
		100.0	26.4	43.4	22.6	7.5
	酒場、ビヤホール	98	26	39	27	6
		100.0	26.5	39.8	27.6	6.1
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28	12	7	8	1
		100.0	42.9	25.0	28.6	3.6
	喫茶店	43	8	19	11	5
		100.0	18.6	44.2	25.6	11.6
	その他の飲食店	37	11	16	4	6
		100.0	29.7	43.2	10.8	16.2

図表 2－2－I－58 過労死等防止対策推進法の認知度（平成 28 年度調査）



2) ハラスメントの予防・解決のための取組の実施状況（問 16）

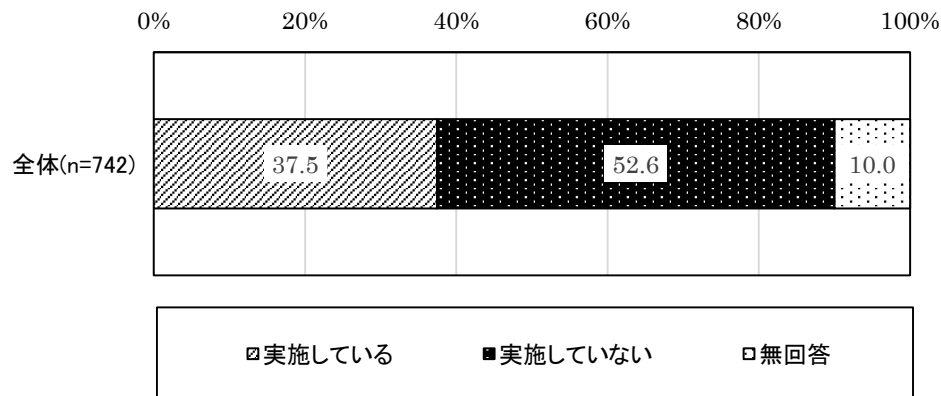
①予防・解決のための取組の実施の有無（問 16(1)）

A. パワーハラスメント

パワーハラスメントの予防・解決のための取組の実施の有無は、「実施している」の割合が 37.5%、「実施していない」が 52.6%であった。

主な業種別にみると、いずれも「実施していない」の割合が高かった。

図表 2－2－I－59 予防・解決のための取組の実施の有無【パワーハラスメント】



図表 2－2－I－60 予防・解決のための取組の実施の有無【パワーハラスメント】（主な業種別）

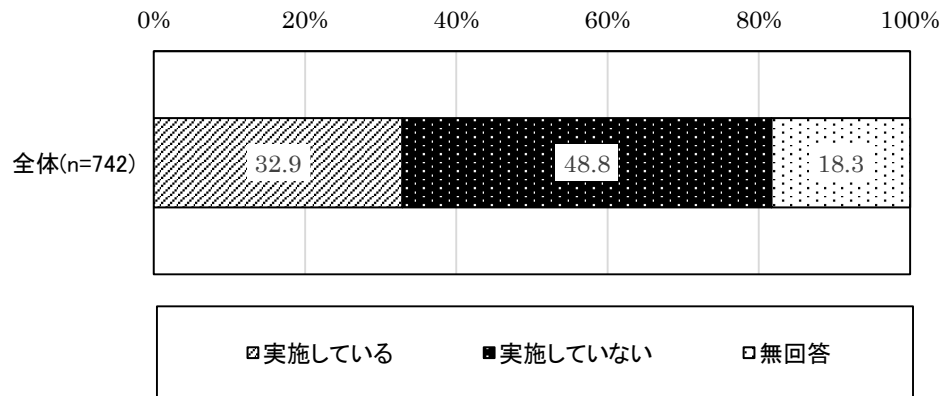
		合計	実施して いる	実施して いない	無回答
全体		742	278	390	74
		100.0	37.5	52.6	10.0
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	62	79	19
		100.0	38.8	49.4	11.9
	専門料理店	231	92	122	17
		100.0	39.8	52.8	7.4
	そば・うどん店	63	23	37	3
		100.0	36.5	58.7	4.8
	すし店	53	19	29	5
		100.0	35.8	54.7	9.4
	酒場、ビヤホール	98	33	55	10
		100.0	33.7	56.1	10.2
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28	9	18	1
		100.0	32.1	64.3	3.6
	喫茶店	43	15	26	2
		100.0	34.9	60.5	4.7
	その他の飲食店	37	15	15	7
		100.0	40.5	40.5	18.9

B. セクシュアルハラスメント

セクシュアルハラスメントの予防・解決のための取組の実施の有無は、「実施している」の割合が32.9%、「実施していない」が48.8%であった。

主な業種別にみると、いずれも「実施していない」の割合が高かった。

図表 2－2－I－61 予防・解決のための取組の実施の有無【セクシュアルハラスメント】



図表 2－2－I－62 予防・解決のための取組の実施の有無【セクシュアルハラスメント】
(主な業種別)

		合計	実施して いる	実施して いない	無回答
全体		742 100.0	244 32.9	362 48.8	136 18.3
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160 100.0	53 33.1	76 47.5	31 19.4
	専門料理店	231 100.0	84 36.4	106 45.9	41 17.7
	そば・うどん店	63 100.0	20 31.7	35 55.6	8 12.7
	すし店	53 100.0	18 34.0	28 52.8	7 13.2
	酒場、ビヤホール	98 100.0	27 27.6	55 56.1	16 16.3
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28 100.0	8 28.6	15 53.6	5 17.9
	喫茶店	43 100.0	12 27.9	23 53.5	8 18.6
	その他の飲食店	37 100.0	13 35.1	15 40.5	9 24.3

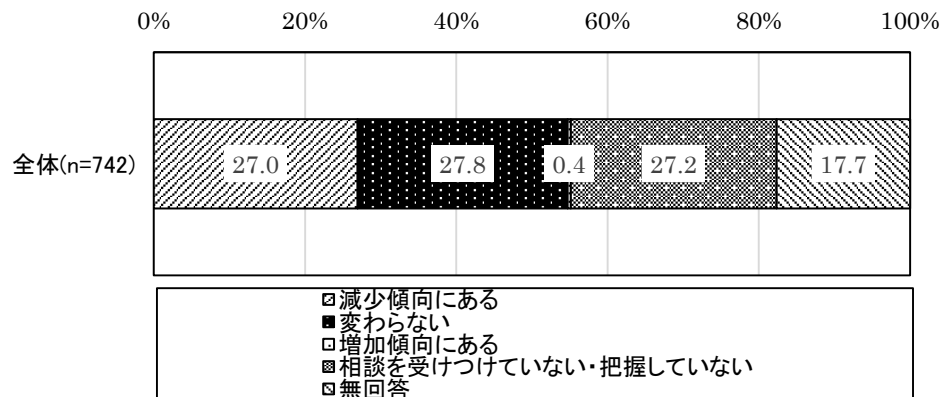
②4～5年前と比較した場合の相談件数の推移【パワーハラスメント】(問 16(2))

A. パワーハラスメント

4～5年前と比較した場合のパワーハラスメントに関する相談件数の推移は、「変わらない」の割合が27.8%で最も高く、次いで「相談を受けつけていない・把握していない」が27.2%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」は「減少傾向にある」の割合が最も高く、「専門料理店」では「変わらない」の割合が最も高かった。

図表 2－2－I－63 4～5年前と比較した場合の相談件数の推移【パワーハラスメント】



図表 2－2－I－64 4～5年前と比較した場合の相談件数の推移【パワーハラスメント】

(主な業種別)

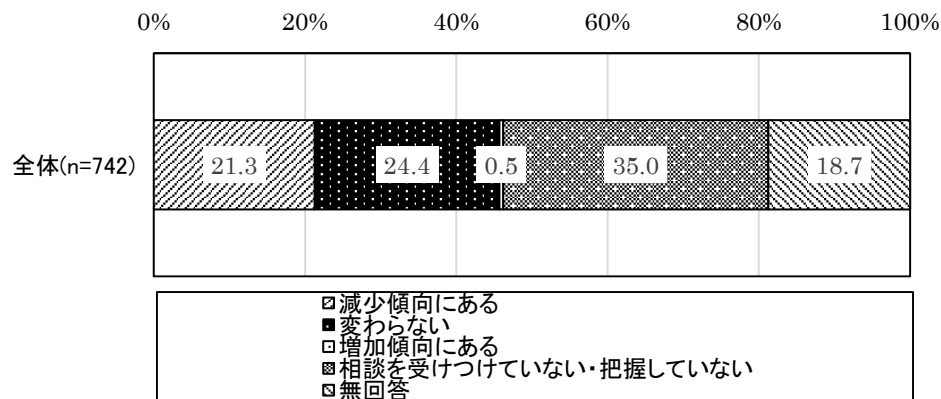
	合計	減少傾向 にある	変わら ない	増加傾向 にある	相談を受けつ けていない・ 把握していな い	無回答
全体	742 100.0	200 27.0	206 27.8	3 0.4	202 27.2	131 17.7
I 問2. 主な業種						
食堂、レストラン	160 100.0	53 33.1	39 24.4	1 0.6	37 23.1	30 18.8
専門料理店	231 100.0	59 25.5	71 30.7	0 0.0	65 28.1	36 15.6
そば・うどん店	63 100.0	19 30.2	16 25.4	0 0.0	21 33.3	7 11.1
すし店	53 100.0	13 24.5	13 24.5	0 0.0	14 26.4	13 24.5
酒場、ビヤホール	98 100.0	20 20.4	32 32.7	2 2.0	29 29.6	15 15.3
バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28 100.0	7 25.0	10 35.7	0 0.0	7 25.0	4 14.3
喫茶店	43 100.0	13 30.2	11 25.6	0 0.0	13 30.2	6 14.0
その他の飲食店	37 100.0	9 24.3	9 24.3	0 0.0	10 27.0	9 24.3

B. セクシュアルハラスメント

4～5年前と比較した場合のセクシュアルハラスメントに関する相談件数の推移は、「相談を受けつけていない・把握していない」の割合が35.0%で最も高く、次いで「変わらない」が24.4%であった。

主な業種別にみると、いずれも「相談を受けつけていない・把握していない」の割合が最も高かった。

図表2-2-I-65 4～5年前と比較した場合の相談件数の推移【セクシュアルハラスメント】



図表2-2-I-66 4～5年前と比較した場合の相談件数の推移【セクシュアルハラスメント】

(主な業種別)

		合計	減少傾向 にある	変わら ない	増加傾向 にある	相談を受けつ けていない・ 把握してい ない	無回答
全体		742	158	181	4	260	139
		100.0	21.3	24.4	0.5	35.0	18.7
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	46	33	0	49	32
		100.0	28.8	20.6	0.0	30.6	20.0
	専門料理店	231	47	58	2	86	38
		100.0	20.3	25.1	0.9	37.2	16.5
	そば・うどん店	63	14	15	0	27	7
		100.0	22.2	23.8	0.0	42.9	11.1
	すし店	53	12	12	0	16	13
		100.0	22.6	22.6	0.0	30.2	24.5
	酒場、ビヤホール	98	14	32	2	34	16
		100.0	14.3	32.7	2.0	34.7	16.3
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28	5	7	0	12	4
		100.0	17.9	25.0	0.0	42.9	14.3
	喫茶店	43	7	10	0	18	8
		100.0	16.3	23.3	0.0	41.9	18.6
	その他の飲食店	37	6	10	0	12	9
		100.0	16.2	27.0	0.0	32.4	24.3

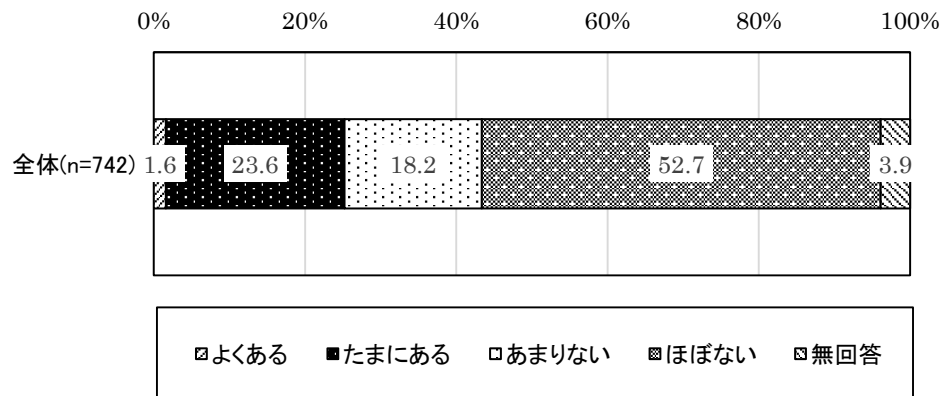
3) メンタルヘルス不調や精神障害の原因、事後措置における取組の実施状況（問 17）

①顧客からの理不尽な要求・クレームや暴言・暴力等の有無（問 17(1)）

メンタルヘルス不調や精神障害の原因として、顧客からの理不尽な要求・クレームや暴言・暴力等の有無は、ある（「よくある」「たまにある」を合算）が、25.2%であった。

主な業種別にみると、ある（「よくある」「たまにある」を合算）の割合は、「食堂、レストラン」が 26.9%、「専門料理店」が 22.1%であった。

図表 2－2－I－67 顧客からの理不尽な要求・クレームや暴言・暴力等の有無



図表 2－2－I－68 顧客からの理不尽な要求・クレームや暴言・暴力等の有無（主な業種別）

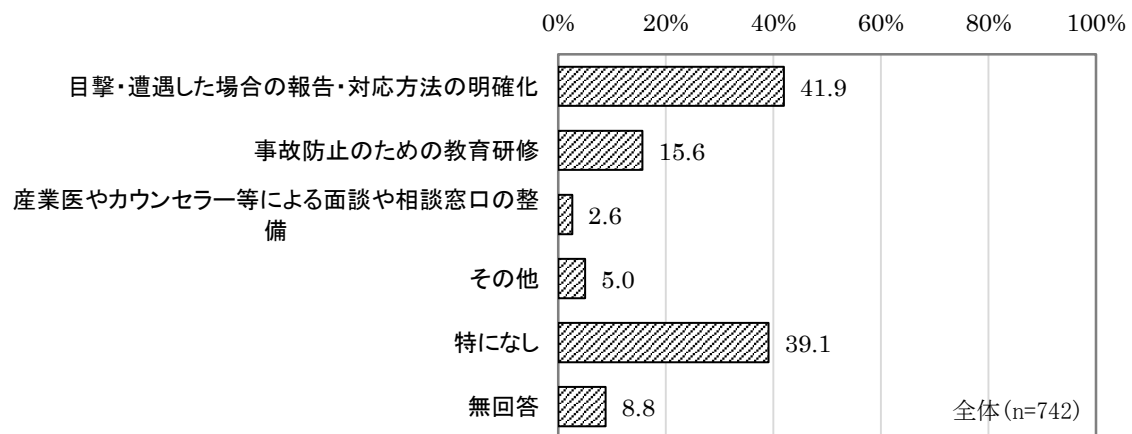
		合計	よくある	たまにある	あまりない	ほぼない	無回答
全体		742	12	175	135	391	29
		100.0	1.6	23.6	18.2	52.7	3.9
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	4	39	31	81	5
		100.0	2.5	24.4	19.4	50.6	3.1
	専門料理店	231	2	49	39	136	5
		100.0	0.9	21.2	16.9	58.9	2.2
	そば・うどん店	63	1	12	17	32	1
		100.0	1.6	19.0	27.0	50.8	1.6
	すし店	53	1	13	13	25	1
		100.0	1.9	24.5	24.5	47.2	1.9
	酒場、ビヤホール	98	2	22	19	50	5
		100.0	2.0	22.4	19.4	51.0	5.1
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	0	8	5	15	0
		100.0	0.0	28.6	17.9	53.6	0.0
	喫茶店	43	0	13	6	23	1
		100.0	0.0	30.2	14.0	53.5	2.3
	その他の飲食店	37	2	14	4	14	3
		100.0	5.4	37.8	10.8	37.8	8.1

②顧客からの理不尽な要求・クレームや暴言・暴力等の対策・取組の具体的内容(問 17(2))

メンタルヘルス不調や精神障害の原因として、顧客からの理不尽な要求・クレームや暴言・暴力等の対策・取組の具体的内容は、「目撃・遭遇した場合の報告・対応方法の明確化」の割合が41.9%で最も高く、次いで「特になし」が39.1%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」「酒場、ビヤホール」「バー、キャバレー、ナイトクラブ」は「目撃・遭遇した場合の報告・対応方法の明確化」の割合が最も高く、「専門料理店」では「特になし」の割合が最も高かった。

図表 2-2-I-69 顧客からの理不尽な要求・クレームや暴言・暴力等の対策・取組の具体的内容
(複数回答)



図表 2-2-I-70 顧客からの理不尽な要求・クレームや暴言・暴力等の対策・取組の具体的内容
(複数回答) (主な業種別)

		合計	事故防止 のための 教育研修	目撃・遭遇し た場合の報 告・対応方法 の明確化	産業医やカウ ンセラー等に よる面談や相 談窓口の整備	その他	特になし	無回答
全体		742 100.0	116 15.6	311 41.9	19 2.6	37 5.0	290 39.1	65 8.8
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160 100.0	24 15.0	68 42.5	5 3.1	7 4.4	58 36.3	17 10.6
	専門料理店	231 100.0	39 16.9	89 38.5	8 3.5	17 7.4	93 40.3	17 7.4
	そば・うどん店	63 100.0	11 17.5	26 41.3	0 0.0	1 1.6	30 47.6	3 4.8
	すし店	53 100.0	5 9.4	22 41.5	2 3.8	0 0.0	25 47.2	3 5.7
	酒場、ビヤホール	98 100.0	15 15.3	42 42.9	3 3.1	6 6.1	37 37.8	8 8.2
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28 100.0	3 10.7	17 60.7	0 0.0	1 3.6	8 28.6	2 7.1
	喫茶店	43 100.0	7 16.3	18 41.9	0 0.0	1 2.3	19 44.2	1 2.3
	その他の飲食店	37 100.0	11 29.7	18 48.6	1 2.7	3 8.1	12 32.4	4 10.8

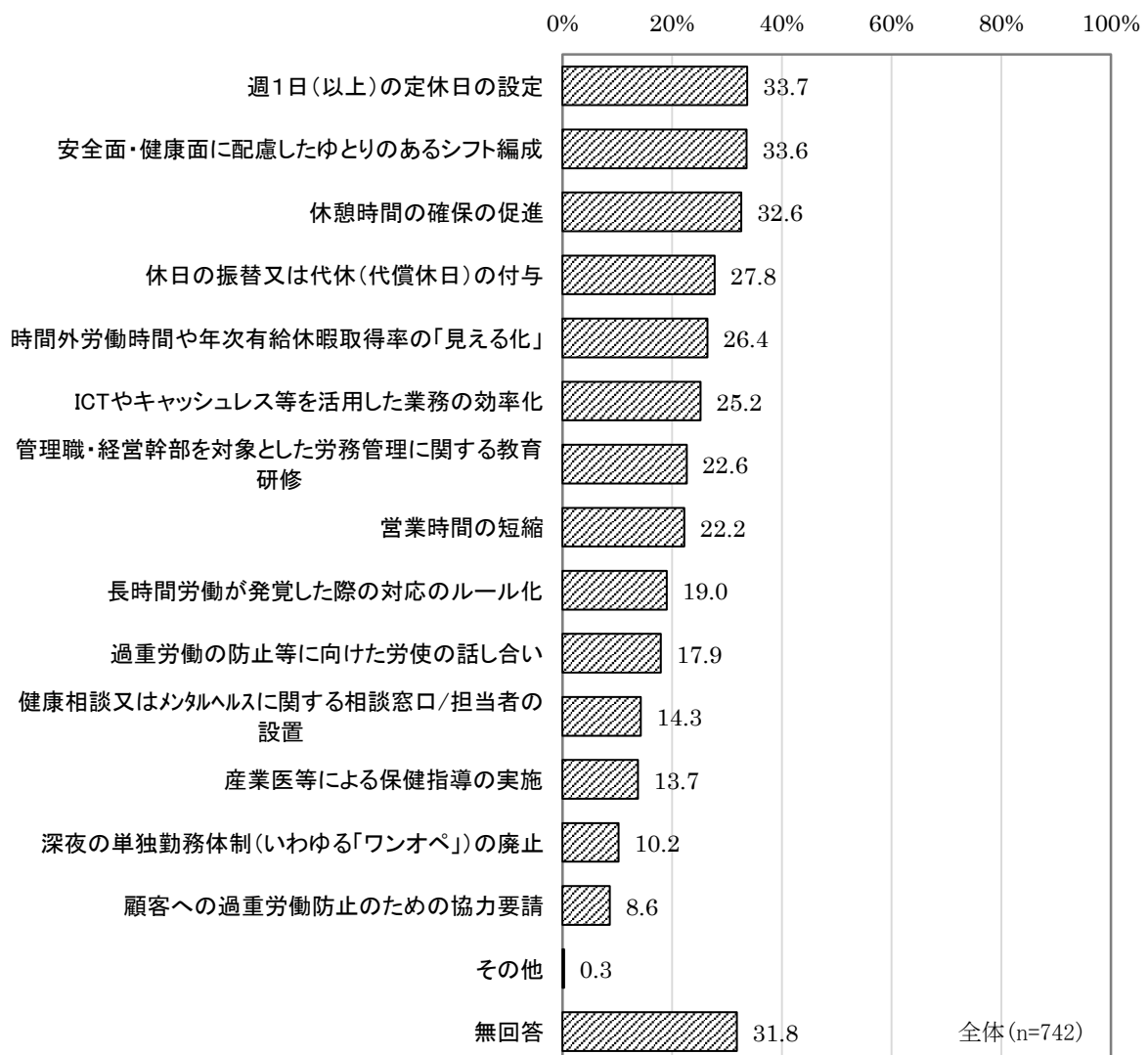
4) 労働者に対する過重労働防止のための取組 (問 18)

①労働者に対する過重労働防止のために必要だと感じる取組(問 18(1))

労働者に対する過重労働防止のために必要だと感じる取組は、「週 1 日 (以上) の定休日の設定」の割合が 33.7%で最も高く、次いで「安全面・健康面に配慮したゆとりのあるシフト編成」が 33.6%であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」は「安全面・健康面に配慮したゆとりのあるシフト編成」の割合が最も高く、「専門料理店」では「休憩時間の確保の促進」、「週 1 日 (以上) の定休日の設定」の割合が最も高かった。

図表 2-2-I-71 労働者に対する過重労働防止のために必要だと感じる取組 (複数回答)



図表２－２－Ⅰ－72 労働者に対する過重労働防止のために必要だと感じる取組（複数回答）（主な業種別）

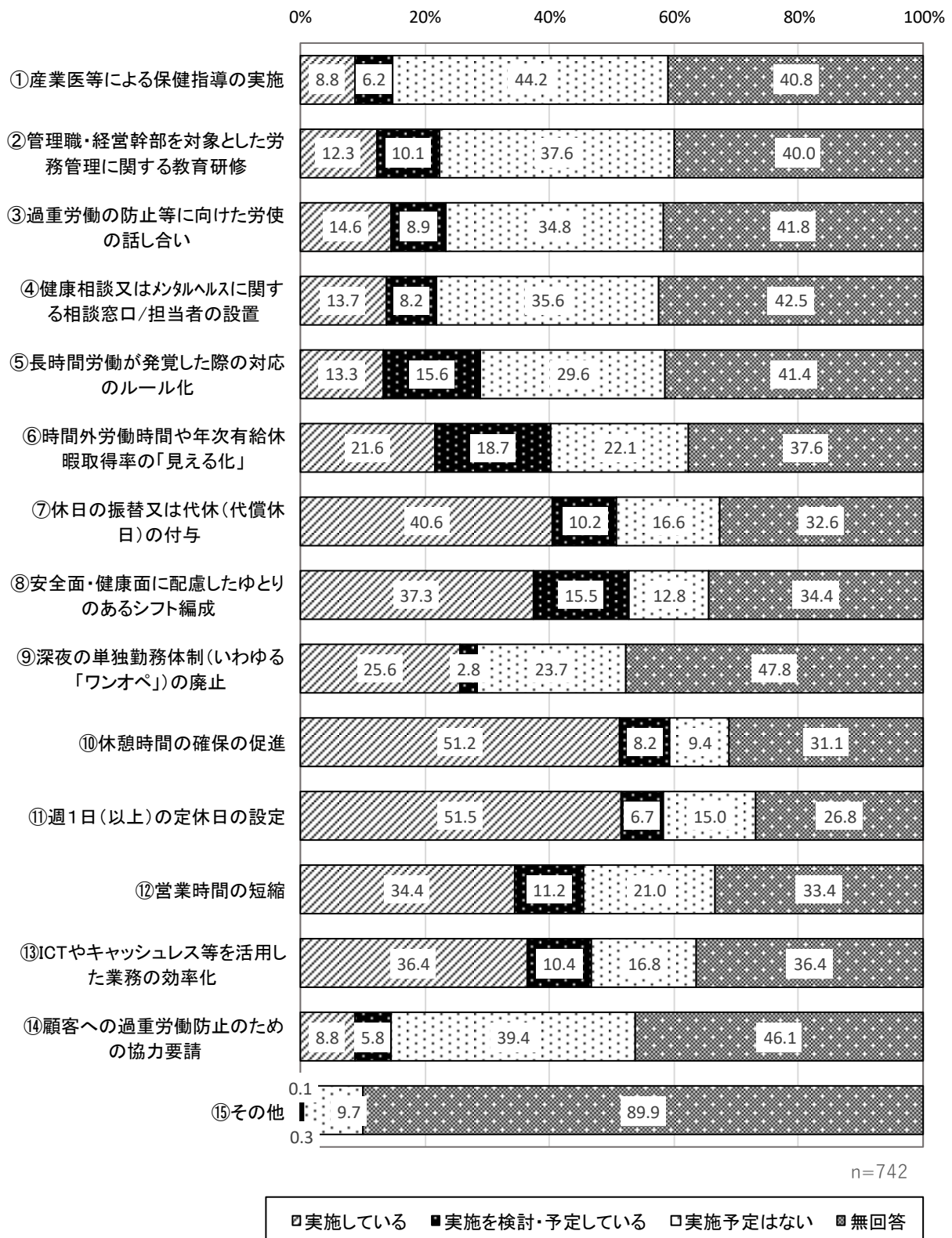
	合計	産業医等 による保 健指導の 実施	管理職・経営 幹部を対象と した労務管理 に関する教育 研修	過重労働の防 止等に向けた 労使の話し合 い	健康相談又は メンタルヘルスに 関する相談窓口 /担当者の設 置	長時間労働が 発覚した際の 対応のルール 化	時間外労働時 間や年次有給 休暇取得率の 「見える化」	休日の振替又 は代休（代償 休日）の付与	安全面・健康 面に配慮した ゆとりのある シフト編成	深夜の単独動 務体制（いわ ゆる「ワンオ ペ」）の廃止	休憩時間 の確保の 促進	週１日 （以上） の定休日 の設定	営業時間 の短縮	ICTやキャッ シュレス等を 活用した業務 の効率化	顧客への過重 労働防止のた めの協力要請	その他	無回答
全体	742 100.0	102 13.7	168 22.6	133 17.9	106 14.3	141 19.0	196 26.4	206 27.8	249 33.6	76 10.2	242 32.6	250 33.7	165 22.2	187 25.2	64 8.6	2 0.3	236 31.8
Ⅰ 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160 100.0	21 13.1	42 26.3	33 20.6	21 13.1	33 20.6	50 31.3	38 23.8	15 9.4	52 32.5	49 30.6	38 23.8	41 25.6	11 6.9	0 0.0	48 30.0
	専門料理店	231 100.0	42 18.2	46 19.9	42 18.2	34 14.7	44 19.0	61 26.4	75 32.5	24 10.4	91 39.4	91 39.4	55 23.8	63 27.3	24 10.4	1 0.4	73 31.6
	そば・うどん店	63 100.0	4 6.3	11 17.5	8 12.7	9 14.3	9 14.3	12 19.0	18 28.6	5 7.9	22 34.9	20 31.7	16 25.4	18 28.6	5 7.9	0 0.0	21 33.3
	すし店	53 100.0	9 17.0	12 22.6	10 18.9	6 11.3	9 17.0	18 34.0	18 34.0	4 7.5	19 35.8	20 37.7	17 32.1	9 17.0	7 13.2	0 0.0	10 18.9
	酒場、ビヤホール	98 100.0	15 15.3	26 26.5	22 22.4	18 18.4	24 24.5	28 28.6	33 33.7	20 20.4	34 34.7	41 41.8	22 22.4	29 29.6	9 9.2	0 0.0	27 27.6
	バー、キャバレー、 ナイトクラブ	28 100.0	4 14.3	9 32.1	6 21.4	3 10.7	8 28.6	8 28.6	8 28.6	2 7.1	4 14.3	7 25.0	1 3.6	6 21.4	1 3.6	0 0.0	8 28.6
	喫茶店	43 100.0	2 4.7	9 20.9	4 9.3	7 16.3	7 16.3	9 20.9	8 18.6	3 7.0	9 20.9	10 23.3	5 11.6	9 20.9	4 9.3	1 2.3	15 34.9
	その他の飲食店	37 100.0	5 13.5	10 27.0	4 10.8	4 10.8	3 8.1	9 24.3	5 13.5	3 8.1	5 13.5	7 18.9	7 18.9	7 18.9	3 8.1	0 0.0	17 45.9

②労働者に対する過重労働防止のための取組の実施状況(問 18(2))

労働者に対する過重労働防止のための取組の実施状況について、「⑪週 1 日（以上）の定休日の設定」の実施率が 51.5%で最も高く、次いで「⑩休憩時間の確保の促進」が 51.2%であった。

平成 28 年度調査と比較すると、「休憩促進」は変わらないが、「管理職対象の教育研修」「見える化」「ワンオペ廃止」などの実施率は高くなっている。

図表 2－2－I－73 労働者に対する過重労働防止のための取組の実施状況



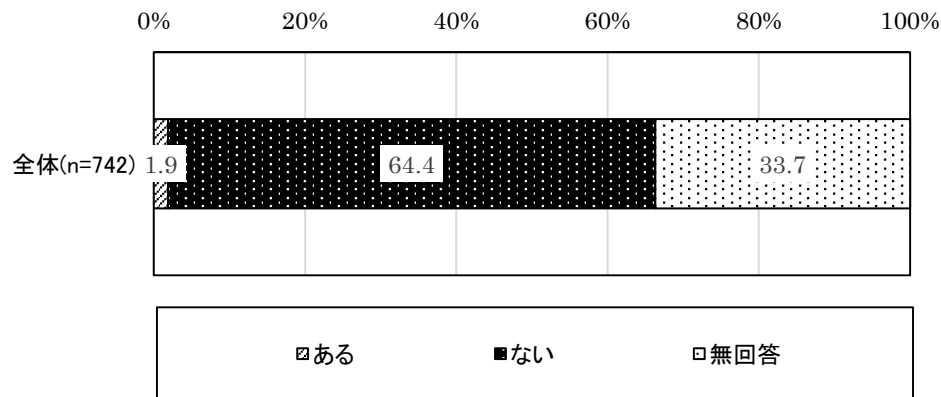
図表 2-2-I-74 過重労働防止に向けて実施している取組（平成 28 年度調査）

	調査数	産業医等による保健指導を実施している	管理職・経営幹部を対象に労務管理に関するセミナーを行っている	時間外労働時間や年次有給休暇の取得率を「見える化」している	過重労働の防止等に向けて労使の話し合いの場を設けている	健康相談又はメンタルヘルスに関する相談の窓口を設置している、もしくは担当者を選任している	休日の振替又は代休（代償休日）を付与している	長時間労働が発覚した場合の対応を文書等で定めている	深夜の単独勤務体制（いわゆる「ワンオペ」）を行っていない	休憩時間の確保を促進している	営業時間を短縮している	週 1 日（以上）の定休日を設けている	その他	何もししていない・対応を検討中	無回答
全体	451 100.0	32 7.1	17 3.8	53 11.8	39 8.6	31 6.9	136 30.2	10 2.2	85 18.8	243 53.9	120 26.6	186 41.2	22 4.9	28 6.2	60 13.3
食堂、レストラン	87 100.0	10 11.5	5 5.7	5 5.7	6 6.9	8 9.2	30 34.5	3 3.4	12 13.8	50 57.5	24 27.6	37 42.5	3 3.4	4 4.6	11 12.6
専門料理店	151 100.0	7 4.6	3 2.0	16 10.6	13 8.6	8 5.3	46 30.5	1 0.7	29 19.2	96 63.6	40 26.5	68 45.0	9 6.0	9 6.0	11 7.3
そば・うどん店	46 100.0	2 4.3	0 0.0	6 13.0	2 4.3	3 6.5	15 32.6	1 2.2	7 15.2	18 39.1	15 32.6	21 45.7	1 2.2	4 8.7	5 10.9
すし店	24 100.0	1 4.2	2 8.3	1 4.2	2 8.3	1 4.2	8 33.3	0 0.0	3 12.5	13 54.2	6 25.0	15 62.5	1 4.2	1 4.2	4 16.7
酒場、ビヤホール店	68 100.0	6 8.8	3 4.4	10 14.7	6 8.8	3 4.4	25 36.8	1 1.5	19 27.9	32 47.1	24 35.3	24 35.3	4 5.9	3 4.4	15 22.1
バー、キャバレー、ナイトクラブ	10 100.0	0 0.0	0 0.0	1 10.0	0 0.0	1 10.0	1 10.0	0 0.0	3 30.0	4 40.0	1 10.0	5 50.0	0 0.0	3 30.0	0 0.0
喫茶店	31 100.0	2 6.5	0 0.0	5 16.1	3 9.7	2 6.5	7 22.6	1 3.2	5 16.1	13 41.9	6 19.4	6 19.4	4 12.9	1 3.2	7 22.6
その他の飲食店	27 100.0	4 14.8	4 14.8	7 25.9	7 25.9	5 18.5	4 14.8	3 11.1	7 25.9	14 51.9	3 11.1	7 25.9	0 0.0	3 11.1	5 18.5

5) 過重労働防止に向けた取組を実施する上で参考になったものの有無（問 19）

過重労働防止に向けた取組を実施する上で参考になったものの有無は、「ある」の割合が 1.9%、「ない」が 64.4%であった。

図表 2－2－I－75 過重労働防止に向けた取組を実施する上で参考になったものの有無



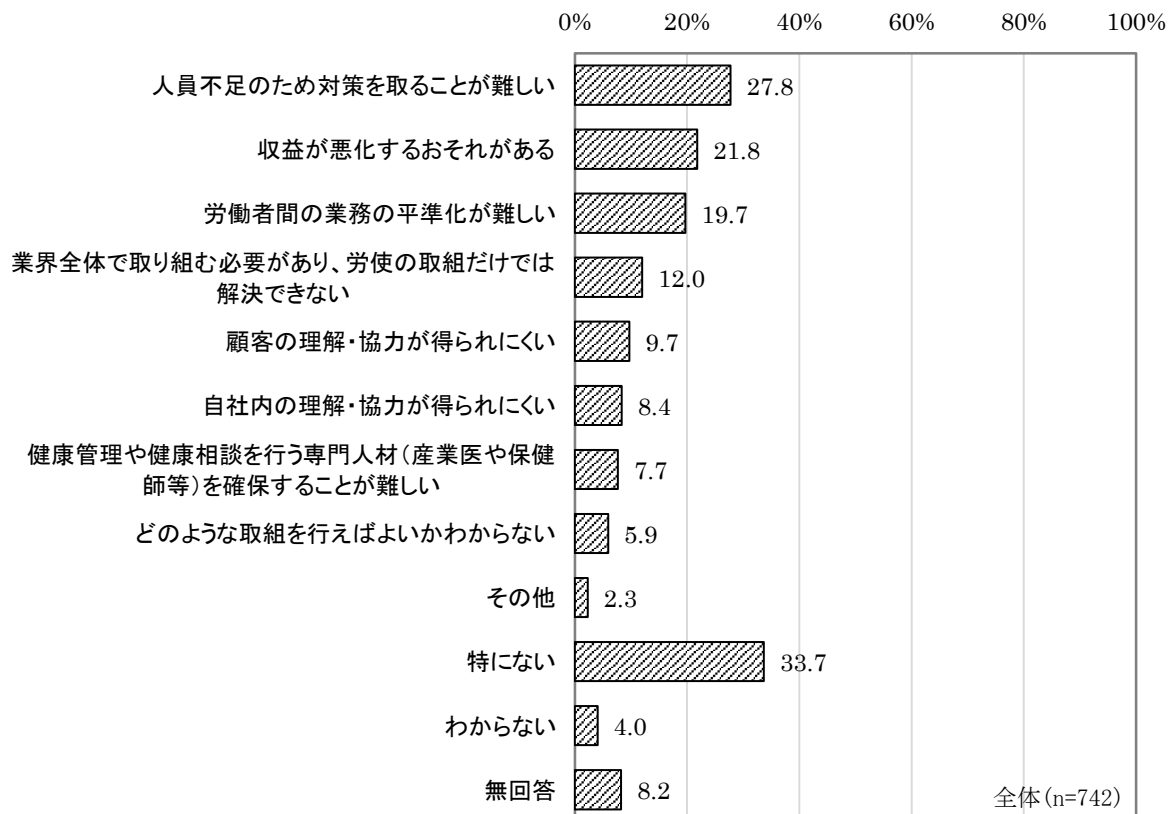
6) 過重労働の防止に向けた取組を実施する上で困難に感じること（問 20）

過重労働の防止に向けた取組を実施する上で困難に感じることは、「特にない」の割合が 33.7% で最も高く、次いで「人員不足のため対策を取ることが難しい」が 27.8% であった。

主な業種別にみると、「食堂、レストラン」は「人員不足のため対策を取ることが難しい」の割合が最も高く、「専門料理店」では「特にない」の割合が最も高かった。

平成 28 年度調査と比較すると、大きな変化はない。

図表 2－2－I－76 過重労働の防止に向けた取組を実施する上で困難に感じること（複数回答）



図表 2-2-I-77 過重労働の防止に向けた取組を実施する上で困難に感じる事（複数回答）（主な業種別）

		合計	収益が悪化するおそれがある	自社内の理解・協力が得られにくい	顧客の理解・協力が得られにくい	人員不足のため対策を取ることが難しい	労働者間の業務の平準化が難しい	健康管理や健康相談を行う専門人材（産業医や保健師等）を確保することが難しい	業界全体で取り組みが必要があり、労使の取組だけでは解決できない	どのような取組を行えばよいかわからない	その他	特にない	わからない	無回答
全体		742 100.0	162 21.8	62 8.4	72 9.7	206 27.8	146 19.7	57 7.7	89 12.0	44 5.9	17 2.3	250 33.7	30 4.0	61 8.2
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160 100.0	32 20.0	13 8.1	13 8.1	47 29.4	35 21.9	13 8.1	18 11.3	8 5.0	4 2.5	46 28.8	12 7.5	13 8.1
	専門料理店	231 100.0	56 24.2	22 9.5	23 10.0	68 29.4	50 21.6	15 6.5	29 12.6	13 5.6	2 0.9	85 36.8	7 3.0	15 6.5
	そば・うどん店	63 100.0	10 15.9	5 7.9	7 11.1	19 30.2	9 14.3	6 9.5	6 9.5	1 1.6	1 1.6	29 46.0	5 7.9	4 6.3
	すし店	53 100.0	20 37.7	6 11.3	9 17.0	18 34.0	15 28.3	2 3.8	8 15.1	4 7.5	0 0.0	12 22.6	1 1.9	3 5.7
	酒場、ビヤホール	98 100.0	23 23.5	9 9.2	7 7.1	29 29.6	21 21.4	15 15.3	15 15.3	10 10.2	5 5.1	27 27.6	3 3.1	8 8.2
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28 100.0	5 17.9	2 7.1	1 3.6	3 10.7	0 0.0	2 7.1	2 7.1	1 3.6	1 3.6	16 57.1	1 3.6	0 0.0
	喫茶店	43 100.0	4 9.3	0 0.0	6 14.0	7 16.3	6 14.0	0 0.0	4 9.3	4 9.3	2 4.7	17 39.5	1 2.3	5 11.6
	その他の飲食店	37 100.0	8 21.6	2 5.4	5 13.5	8 21.6	7 18.9	3 8.1	6 16.2	2 5.4	0 0.0	11 29.7	0 0.0	4 10.8

図表 2－2－I－78 過重労働の防止に向けた取組への課題（平成 28 年度調査）

	調査数	売上げや収益が悪化するおそれがある	経営層の理解が不足している	管理者の理解が不足している	一般社員の理解・協力が不足している	客の理解・協力が不足している	どのような取組を行えばよいかわからない	専門人材（産業医や産業保健師）を自力で社内に確保することが難しい	専門的なノウハウが不足している	人員不足のため対策を取ることができない	労使の取組だけでは解決できない	その他	無回答
全体	451 100.0	112 24.8	29 6.4	38 8.4	38 8.4	60 13.3	38 8.4	35 7.8	48 10.6	149 33.0	14 3.1	41 9.1	125 27.7
食堂、レストラン	87 100.0	21 24.1	3 3.4	10 11.5	10 11.5	11 12.6	9 10.3	5 5.7	7 8.0	35 40.2	1 1.1	10 11.5	19 21.8
専門料理店	151 100.0	39 25.8	14 9.3	6 4.0	11 7.3	20 13.2	12 7.9	13 8.6	22 14.6	49 32.5	5 3.3	14 9.3	35 23.2
そば・うどん店	46 100.0	10 21.7	2 4.3	4 8.7	4 8.7	5 10.9	4 8.7	4 8.7	6 13.0	15 32.6	1 2.2	3 6.5	17 37.0
すし店	24 100.0	5 20.8	1 4.2	5 20.8	3 12.5	5 20.8	4 16.7	1 4.2	2 8.3	8 33.3	1 4.2	1 4.2	6 25.0
酒場、ビヤホール店	68 100.0	22 32.4	6 8.8	6 8.8	7 10.3	12 17.6	4 5.9	10 14.7	7 10.3	21 30.9	2 2.9	2 2.9	20 29.4
バー、キャバレー、ナイトクラブ	10 100.0	2 20.0	1 10.0	1 10.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	1 10.0	4 40.0	1 10.0	0 0.0	4 40.0
喫茶店	31 100.0	7 22.6	0 0.0	3 9.7	1 3.2	2 6.5	2 6.5	1 3.2	2 6.5	10 32.3	1 3.2	5 16.1	12 38.7
その他の飲食店	27 100.0	6 22.2	2 7.4	3 11.1	2 7.4	4 14.8	3 11.1	1 3.7	1 3.7	7 25.9	2 7.4	4 14.8	8 29.6

（４）約４～５年前と比べた時の変化

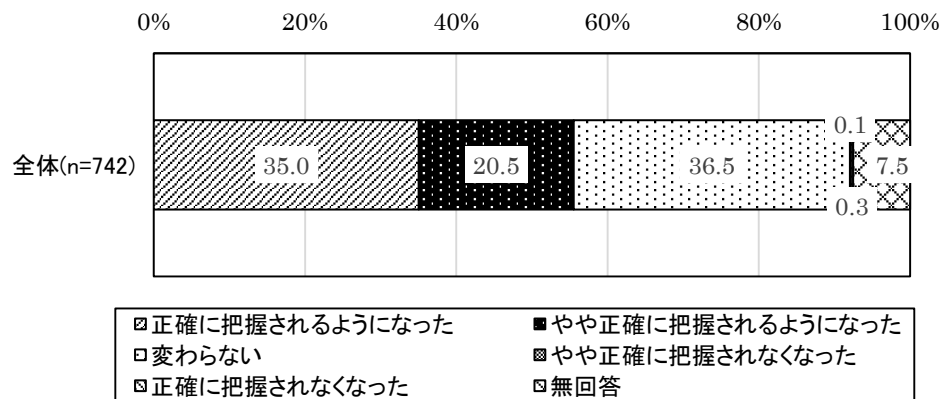
１）２０１９年（２０１９年１月～１２月）における各取組や状況の変化（問 21）

①労働時間の把握(問 21(1))

約４～５年前と比べて、２０１９年（２０１９年１月～１２月）における労働時間の把握は、正確に把握（「正確に把握されるようになった」「やや正確に把握されるようになった」を合算）の割合が、55.5%であった。

主な業種別にみると、正確に把握（「正確に把握されるようになった」「やや正確に把握されるようになった」を合算）の割合は、「食堂、レストラン」が63.1%、「専門料理店」が56.7%であった。

図表２－２－Ⅰ－79 労働時間の把握



図表２－２－Ⅰ－80 労働時間の把握（主な業種別）

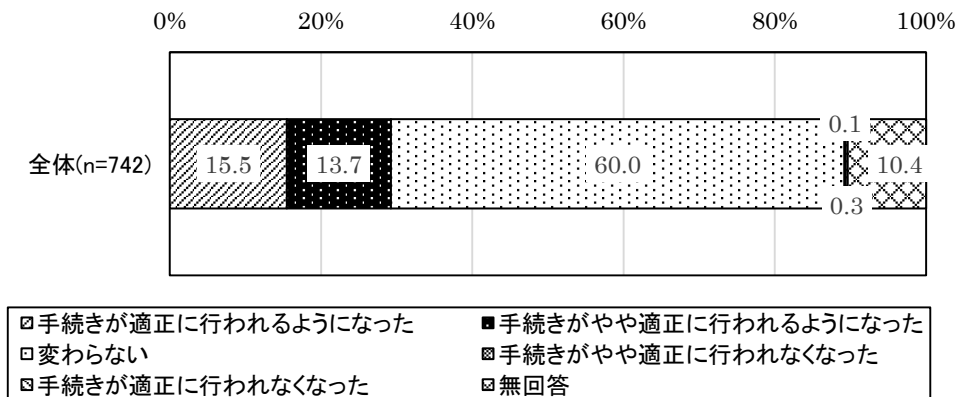
	合計	正確に把握されるようになった	やや正確に把握されるようになった	変わらない	やや正確に把握されなくなった	正確に把握されなくなった	無回答
全体	742	260	152	271	1	2	56
	100.0	35.0	20.5	36.5	0.1	0.3	7.5
I 問2. 主な業種							
食堂、レストラン	160	57	44	50	0	1	8
	100.0	35.6	27.5	31.3	0.0	0.6	5.0
専門料理店	231	87	44	86	0	1	13
	100.0	37.7	19.0	37.2	0.0	0.4	5.6
そば・うどん店	63	25	7	26	1	0	4
	100.0	39.7	11.1	41.3	1.6	0.0	6.3
すし店	53	19	15	14	0	0	5
	100.0	35.8	28.3	26.4	0.0	0.0	9.4
酒場、ビヤホール	98	28	27	34	0	0	9
	100.0	28.6	27.6	34.7	0.0	0.0	9.2
バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	6	2	20	0	0	0
	100.0	21.4	7.1	71.4	0.0	0.0	0.0
喫茶店	43	11	5	23	0	0	4
	100.0	25.6	11.6	53.5	0.0	0.0	9.3
その他の飲食店	37	16	5	9	0	0	7
	100.0	43.2	13.5	24.3	0.0	0.0	18.9

②残業する場合の手続き(問 21(2))

約4～5年前と比べて、2019年(2019年1月～12月)における残業する場合の手続きは、手続きが適正に行われる(「手続きが適正に行われるようになった」「手続きがやや適正に行われるようになった」を合算)の割合が、29.2%であった。

主な業種別にみると、手続きが適正に行われる(「手続きが適正に行われるようになった」「手続きがやや適正に行われるようになった」を合算)の割合は、「食堂、レストラン」が35.6%、「専門料理店」が27.3%であった。

図表2-2-I-81 残業する場合の手続き



図表2-2-I-82 残業する場合の手続き(主な業種別)

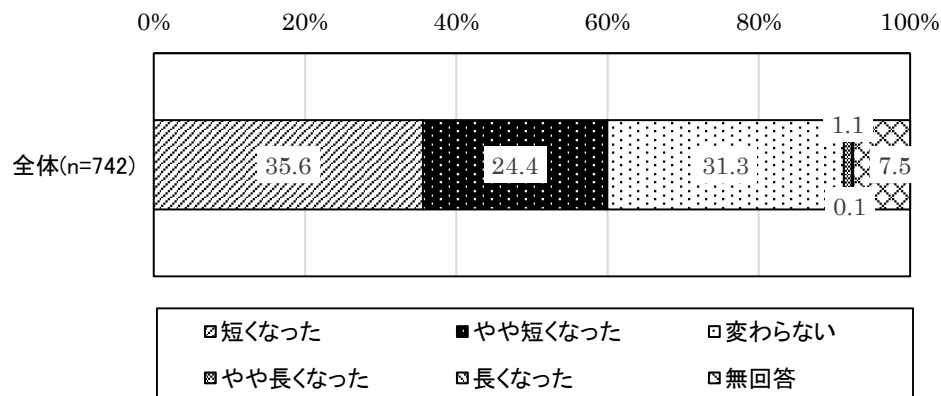
	合計	手続きが適正に行われるようになった	手続きがやや適正に行われるようになった	変わらない	手続きがやや適正に行われなくなった	手続きが適正に行われなくなった	無回答
全体	742	115	102	445	1	2	77
	100.0	15.5	13.7	60.0	0.1	0.3	10.4
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	24	33	90	0	12
		100.0	15.0	20.6	56.3	0.0	7.5
	専門料理店	231	42	21	146	0	21
		100.0	18.2	9.1	63.2	0.0	9.1
	そば・うどん店	63	10	11	37	0	5
		100.0	15.9	17.5	58.7	0.0	7.9
	すし店	53	8	9	30	0	6
		100.0	15.1	17.0	56.6	0.0	11.3
	酒場、ビヤホール	98	7	16	63	1	11
		100.0	7.1	16.3	64.3	1.0	11.2
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	5	1	22	0	0
		100.0	17.9	3.6	78.6	0.0	0.0
	喫茶店	43	6	4	27	0	6
		100.0	14.0	9.3	62.8	0.0	14.0
	その他の飲食店	37	6	4	18	0	9
		100.0	16.2	10.8	48.6	0.0	24.3

③従業員1人当たりの月当たりの労働時間(問 21(3))

約4～5年前と比べて、2019年(2019年1月～12月)における従業員1人当たりの月当たりの労働時間は、短い(「短くなった」「やや短くなった」を合算)の割合が、60.0%であった。

主な業種別にみると、短い(「短くなった」「やや短くなった」を合算)の割合は、「食堂、レストラン」が63.8%、「専門料理店」が59.7%であった。

図表2-2-I-83 従業員1人当たりの月当たりの労働時間



図表2-2-I-84 従業員1人当たりの月当たりの労働時間(主な業種別)

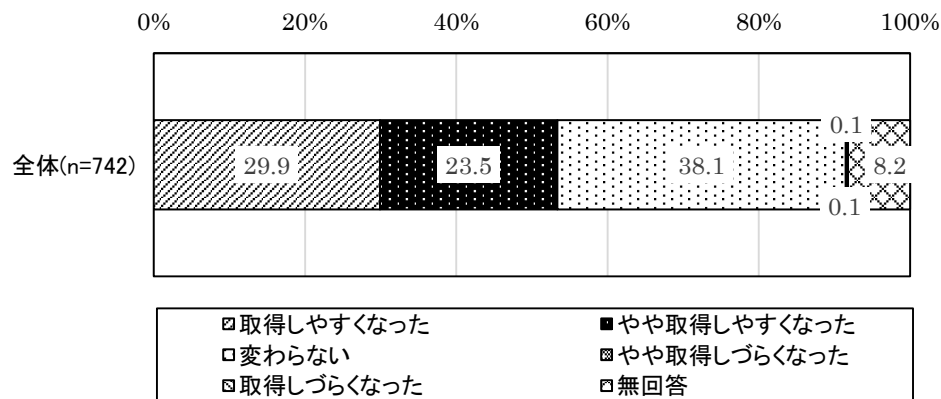
	合計	短くなった	やや短くなった	変わらない	やや長くなった	長くなった	無回答
全体	742	264	181	232	8	1	56
	100.0	35.6	24.4	31.3	1.1	0.1	7.5
I 問2. 主な業種							
食堂、レストラン	160	62	40	50	1	0	7
	100.0	38.8	25.0	31.3	0.6	0.0	4.4
専門料理店	231	89	49	75	3	0	15
	100.0	38.5	21.2	32.5	1.3	0.0	6.5
そば・うどん店	63	19	16	24	3	0	1
	100.0	30.2	25.4	38.1	4.8	0.0	1.6
すし店	53	15	21	13	0	0	4
	100.0	28.3	39.6	24.5	0.0	0.0	7.5
酒場、ビヤホール	98	27	27	33	0	0	11
	100.0	27.6	27.6	33.7	0.0	0.0	11.2
バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	11	3	14	0	0	0
	100.0	39.3	10.7	50.0	0.0	0.0	0.0
喫茶店	43	10	17	10	0	1	5
	100.0	23.3	39.5	23.3	0.0	2.3	11.6
その他の飲食店	37	17	6	6	1	0	7
	100.0	45.9	16.2	16.2	2.7	0.0	18.9

④休日・休暇の取得(問 21(4))

約4～5年前と比べて、2019年(2019年1月～12月)における休日・休暇の取得は、取得しやすい(「取得しやすくなった」「やや取得しやすくなった」を合算)の割合が、53.4%であった。

主な業種別にみると、取得しやすい(「取得しやすくなった」「やや取得しやすくなった」を合算)の割合は、「食堂、レストラン」が63.1%、「専門料理店」が54.1%であった。

図表2-2-I-85 休日・休暇の取得



図表2-2-I-86 休日・休暇の取得(主な業種別)

	合計	取得しやすくなった	やや取得しやすくなった	変わらない	やや取得しづらくなった	取得しづらくなった	無回答
全体	742	222	174	283	1	1	61
	100.0	29.9	23.5	38.1	0.1	0.1	8.2
I 問2. 主な業種							
食堂、レストラン	160	60	41	52	0	0	7
	100.0	37.5	25.6	32.5	0.0	0.0	4.4
専門料理店	231	69	56	90	0	0	16
	100.0	29.9	24.2	39.0	0.0	0.0	6.9
そば・うどん店	63	16	10	32	0	0	5
	100.0	25.4	15.9	50.8	0.0	0.0	7.9
すし店	53	12	18	17	1	0	5
	100.0	22.6	34.0	32.1	1.9	0.0	9.4
酒場、ビヤホール	98	28	26	35	0	0	9
	100.0	28.6	26.5	35.7	0.0	0.0	9.2
バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	9	3	16	0	0	0
	100.0	32.1	10.7	57.1	0.0	0.0	0.0
喫茶店	43	10	9	18	0	0	6
	100.0	23.3	20.9	41.9	0.0	0.0	14.0
その他の飲食店	37	8	9	12	0	1	7
	100.0	21.6	24.3	32.4	0.0	2.7	18.9

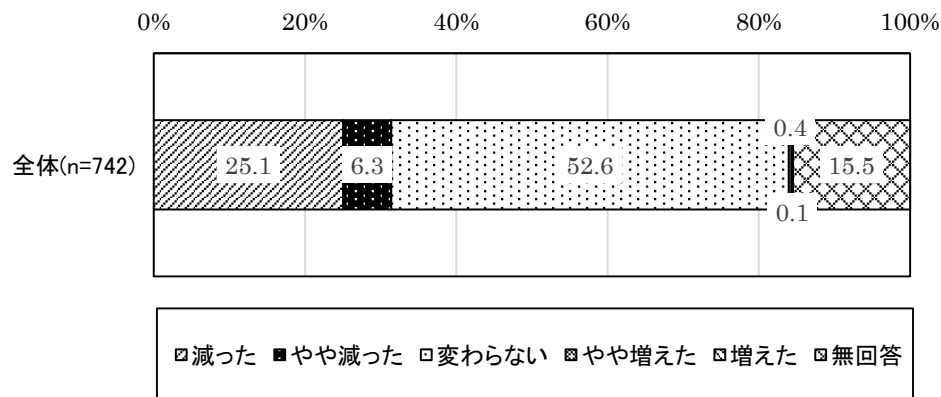
⑤パワーハラスメント(問 21(5))

約4～5年前と比べて、2019年(2019年1月～12月)におけるパワーハラスメントは、減った(「減った」「やや減った」を合算)の割合が31.4%であったが、「変わらない」の割合が52.6%で最も高かった。

主な業種別にみると、減った(「減った」「やや減った」を合算)の割合は、「食堂、レストラン」が35.0%、「専門料理店」が31.6%であった。

なお、パワーハラスメントの予防・解決のための取組を実施している企業において、パワーハラスメントは、減った(「減った」「やや減った」を合算)の割合が高くなっている。

図表2-2-I-87 パワーハラスメント



図表2-2-I-88 パワーハラスメント(主な業種別)

	合計	減った	やや減った	変わらない	やや増えた	増えた	無回答
全体	742	186	47	390	3	1	115
	100.0	25.1	6.3	52.6	0.4	0.1	15.5
I 問2. 主な業種							
食堂、レストラン	160	43	13	77	0	0	27
	100.0	26.9	8.1	48.1	0.0	0.0	16.9
専門料理店	231	59	14	128	1	0	29
	100.0	25.5	6.1	55.4	0.4	0.0	12.6
そば・うどん店	63	16	8	32	0	0	7
	100.0	25.4	12.7	50.8	0.0	0.0	11.1
すし店	53	12	3	27	0	0	11
	100.0	22.6	5.7	50.9	0.0	0.0	20.8
酒場、ビヤホール	98	26	3	53	2	1	13
	100.0	26.5	3.1	54.1	2.0	1.0	13.3
バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	3	1	21	0	0	3
	100.0	10.7	3.6	75.0	0.0	0.0	10.7
喫茶店	43	11	2	25	0	0	5
	100.0	25.6	4.7	58.1	0.0	0.0	11.6
その他の飲食店	37	9	1	16	0	0	11
	100.0	24.3	2.7	43.2	0.0	0.0	29.7

図表２－２－Ⅰ－89 パワーハラスメント（予防・解決のための取組の実施の有無別）

		合計	減った	やや減った	変わらない	やや増えた	増えた	無回答
全体		742	186	47	390	3	1	115
		100.0	25.1	6.3	52.6	0.4	0.1	15.5
Ⅲ問16A(1)．「パワーハラ」予防・解決のための取組の実施の有無	実施している	278	118	28	107	1	0	24
		100.0	42.4	10.1	38.5	0.4	0.0	8.6
	実施していない	390	56	19	269	2	1	43
		100.0	14.4	4.9	69.0	0.5	0.3	11.0

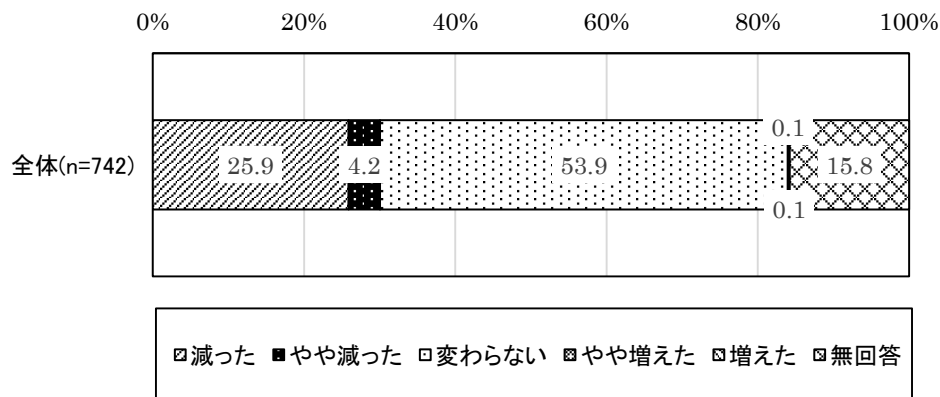
⑥セクシュアルハラスメント(問 21(6))

約4～5年前と比べて、2019年(2019年1月～12月)におけるセクシュアルハラスメントは、減った(「減った」「やや減った」を合算)の割合が30.1%であったが、「変わらない」の割合が53.9%で最も高かった。

主な業種別にみると、減った(「減った」「やや減った」を合算)の割合は、「食堂、レストラン」が34.4%、「専門料理店」が31.6%であった。

なお、セクシュアルハラスメントの予防・解決のための取組を実施している企業において、セクシュアルハラスメントは、減った(「減った」「やや減った」を合算)の割合が高くなっている。

図表2-2-I-90 セクシュアルハラスメント



図表2-2-I-91 セクシュアルハラスメント(主な業種別)

	合計	減った	やや減った	変わらない	やや増えた	増えた	無回答
全体	742	192	31	400	1	1	117
	100.0	25.9	4.2	53.9	0.1	0.1	15.8
I 問2. 主な業種							
食堂、レストラン	160	43	12	79	0	0	26
	100.0	26.9	7.5	49.4	0.0	0.0	16.3
専門料理店	231	63	10	128	0	0	30
	100.0	27.3	4.3	55.4	0.0	0.0	13.0
そば・うどん店	63	18	3	35	0	0	7
	100.0	28.6	4.8	55.6	0.0	0.0	11.1
すし店	53	13	1	28	0	0	11
	100.0	24.5	1.9	52.8	0.0	0.0	20.8
酒場、ビヤホール	98	26	1	55	1	1	14
	100.0	26.5	1.0	56.1	1.0	1.0	14.3
バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	3	1	22	0	0	2
	100.0	10.7	3.6	78.6	0.0	0.0	7.1
喫茶店	43	9	2	26	0	0	6
	100.0	20.9	4.7	60.5	0.0	0.0	14.0
その他の飲食店	37	9	0	17	0	0	11
	100.0	24.3	0.0	45.9	0.0	0.0	29.7

図表２－２－Ⅰ－92 セクシュアルハラスメント（予防・解決のための取組の実施の有無別）

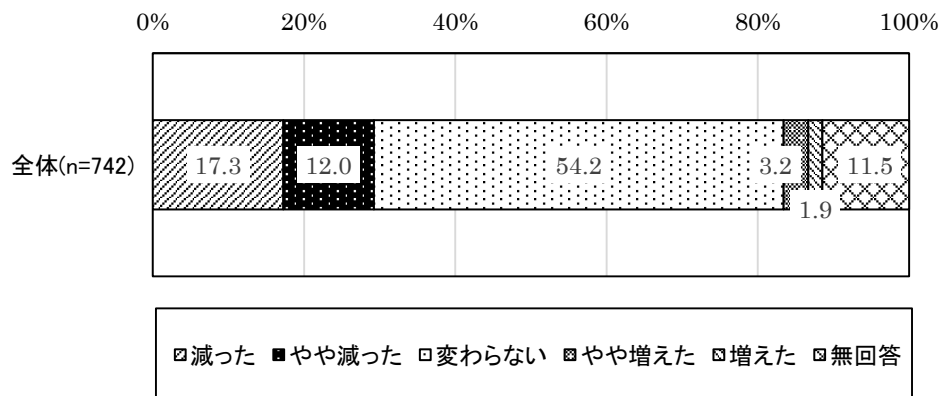
		合計	減った	やや減った	変わらない	やや増えた	増えた	無回答
全体		742	192	31	400	1	1	117
		100.0	25.9	4.2	53.9	0.1	0.1	15.8
Ⅲ 問16B(1)．[セクハラ]予防・解決のための取組の実施の有無	実施している	244	122	17	89	1	0	15
		100.0	50.0	7.0	36.5	0.4	0.0	6.1
	実施していない	362	52	11	250	0	1	48
		100.0	14.4	3.0	69.1	0.0	0.3	13.3

⑦顧客からの理不尽な要求・クレーム、暴言・暴力等(問 21(7))

約4～5年前と比べて、2019年(2019年1月～12月)における顧客からの理不尽な要求・クレーム、暴言・暴力等は、減った(「減った」「やや減った」を合算)の割合が29.3%であったが、「変わらない」の割合が54.2%で最も高かった。

主な業種別にみると、減った(「減った」「やや減った」を合算)の割合は、「食堂、レストラン」が31.9%、「専門料理店」が28.5%であった。

図表2-2-I-93 顧客からの理不尽な要求・クレーム、暴言・暴力等



図表2-2-I-94 顧客からの理不尽な要求・クレーム、暴言・暴力等(主な業種別)

		合計	減った	やや減った	変わらない	やや増えた	増えた	無回答
全体		742	128	89	402	24	14	85
		100.0	17.3	12.0	54.2	3.2	1.9	11.5
I 問2. 主な業種	食堂、レストラン	160	31	20	83	5	3	18
		100.0	19.4	12.5	51.9	3.1	1.9	11.3
	専門料理店	231	41	25	136	4	5	20
		100.0	17.7	10.8	58.9	1.7	2.2	8.7
	そば・うどん店	63	9	9	37	2	0	6
		100.0	14.3	14.3	58.7	3.2	0.0	9.5
	すし店	53	8	9	26	2	1	7
		100.0	15.1	17.0	49.1	3.8	1.9	13.2
	酒場、ビヤホール	98	18	13	49	3	2	13
		100.0	18.4	13.3	50.0	3.1	2.0	13.3
	バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	3	2	22	1	0	0
		100.0	10.7	7.1	78.6	3.6	0.0	0.0
	喫茶店	43	6	4	27	2	0	4
		100.0	14.0	9.3	62.8	4.7	0.0	9.3
	その他の飲食店	37	5	5	12	4	3	8
		100.0	13.5	13.5	32.4	10.8	8.1	21.6

(5) 新型コロナウイルス感染症の影響

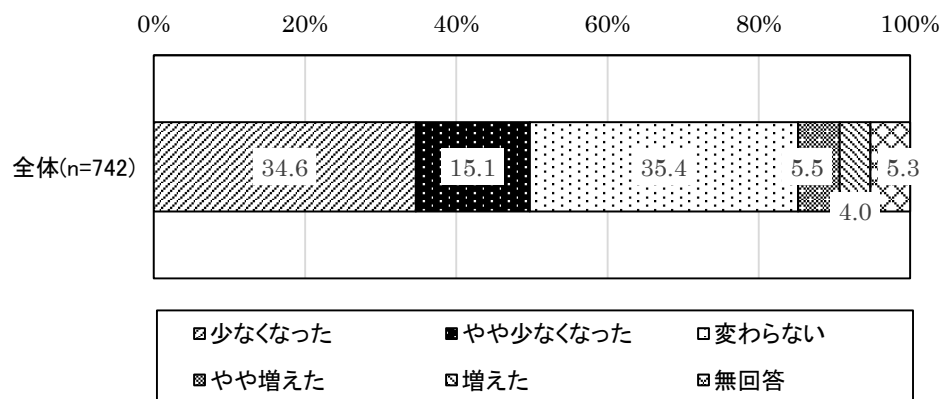
1) 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、各取組や状況の変化(問23)

①人出不足感(問23(1))

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、人出不足感は、少ない(「少なくなった」「やや少なくなった」を合算)の割合が、49.7%であった。

主な業種別にみると、少ない(「少なくなった」「やや少なくなった」を合算)の割合は、「食堂、レストラン」が53.2%、「専門料理店」が50.7%であった。

図表2-2-I-95 人出不足感



図表2-2-I-96 人出不足感(主な業種別)

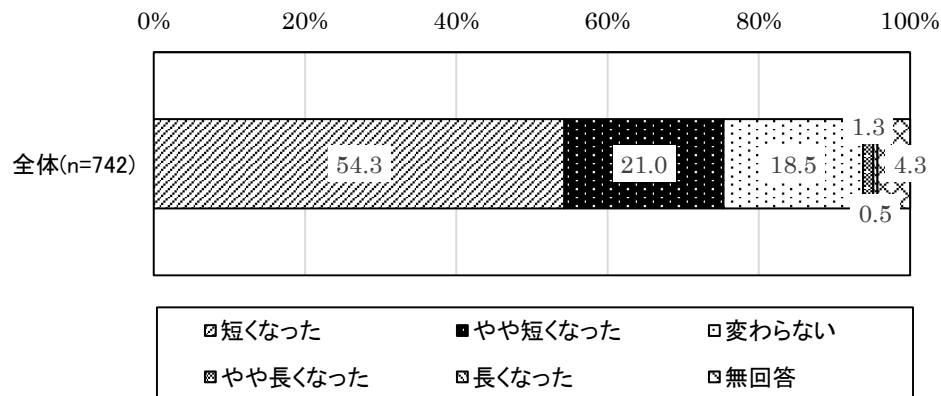
	合計	少なくなった	やや少なくなった	変わらない	やや増えた	増えた	無回答
全体	742 100.0	257 34.6	112 15.1	263 35.4	41 5.5	30 4.0	39 5.3
I 問2. 主な業種							
食堂、レストラン	160 100.0	59 36.9	26 16.3	55 34.4	10 6.3	6 3.8	4 2.5
専門料理店	231 100.0	88 38.1	29 12.6	81 35.1	11 4.8	9 3.9	13 5.6
そば・うどん店	63 100.0	13 20.6	7 11.1	35 55.6	4 6.3	3 4.8	1 1.6
すし店	53 100.0	21 39.6	15 28.3	9 17.0	2 3.8	2 3.8	4 7.5
酒場、ビヤホール	98 100.0	41 41.8	13 13.3	29 29.6	8 8.2	2 2.0	5 5.1
バー、キャバレー、ナイトクラブ	28 100.0	6 21.4	2 7.1	19 67.9	0 0.0	1 3.6	0 0.0
喫茶店	43 100.0	11 25.6	10 23.3	13 30.2	5 11.6	1 2.3	3 7.0
その他の飲食店	37 100.0	9 24.3	4 10.8	15 40.5	1 2.7	5 13.5	3 8.1

②従業員1人当たりの月当たりの労働時間(問 23(2))

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、従業員1人当たりの月当たりの労働時間は、短い(「短くなった」「やや短くなった」を合算)の割合が、75.3%であった。

主な業種別にみると、短い(「短くなった」「やや短くなった」を合算)の割合は、「食堂、レストラン」が80.6%、「専門料理店」が80.1%であった。

図表2-2-I-97 従業員1人当たりの月当たりの労働時間



図表2-2-I-98 従業員1人当たりの月当たりの労働時間(主な業種別)

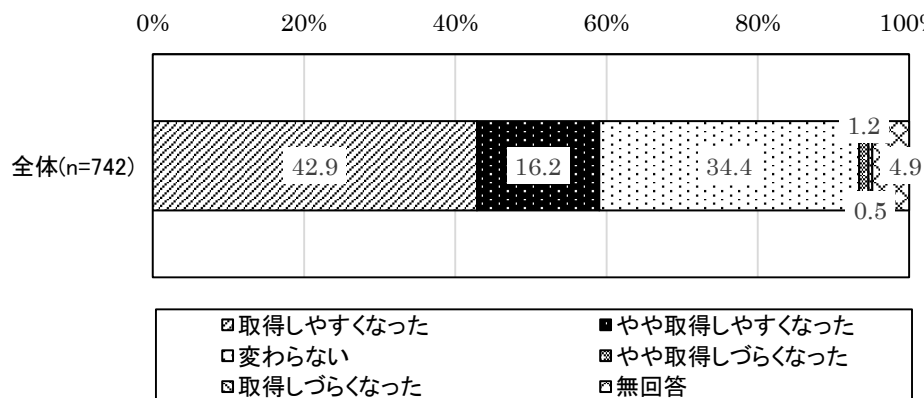
	合計	短くなった	やや短くなった	変わらない	やや長くなった	長くなった	無回答
全体	742	403	156	137	10	4	32
	100.0	54.3	21.0	18.5	1.3	0.5	4.3
I 問2. 主な業種							
食堂、レストラン	160	96	33	24	3	0	4
	100.0	60.0	20.6	15.0	1.9	0.0	2.5
専門料理店	231	140	45	36	2	0	8
	100.0	60.6	19.5	15.6	0.9	0.0	3.5
そば・うどん店	63	22	15	23	2	0	1
	100.0	34.9	23.8	36.5	3.2	0.0	1.6
すし店	53	28	18	4	0	0	3
	100.0	52.8	34.0	7.5	0.0	0.0	5.7
酒場、ビヤホール	98	62	19	10	1	0	6
	100.0	63.3	19.4	10.2	1.0	0.0	6.1
バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	14	2	12	0	0	0
	100.0	50.0	7.1	42.9	0.0	0.0	0.0
喫茶店	43	15	13	12	1	1	1
	100.0	34.9	30.2	27.9	2.3	2.3	2.3
その他の飲食店	37	13	6	11	1	3	3
	100.0	35.1	16.2	29.7	2.7	8.1	8.1

③休日・休暇の取得(問 23(3))

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、休日・休暇の取得は、取得しやすい(「取得しやすくなった」「やや取得しやすくなった」を合算)の割合が、59.1%であった。

主な業種別にみると、取得しやすい(「取得しやすくなった」「やや取得しやすくなった」を合算)の割合は、「食堂、レストラン」が66.3%、「専門料理店」が61.9%であった。

図表 2-2-I-99 休日・休暇の取得



図表 2-2-I-100 休日・休暇の取得(主な業種別)

	合計	取得しやすくなった	やや取得しやすくなった	変わらない	やや取得しづらくなった	取得しづらくなった	無回答
全体	742	318	120	255	9	4	36
	100.0	42.9	16.2	34.4	1.2	0.5	4.9
I 問2. 主な業種							
食堂、レストラン	160	87	19	48	1	0	5
	100.0	54.4	11.9	30.0	0.6	0.0	3.1
専門料理店	231	107	36	74	4	0	10
	100.0	46.3	15.6	32.0	1.7	0.0	4.3
そば・うどん店	63	13	15	34	0	0	1
	100.0	20.6	23.8	54.0	0.0	0.0	1.6
すし店	53	20	13	16	1	0	3
	100.0	37.7	24.5	30.2	1.9	0.0	5.7
酒場、ビヤホール	98	44	22	23	2	0	7
	100.0	44.9	22.4	23.5	2.0	0.0	7.1
バー、キャバレー、ナイトクラブ	28	14	1	13	0	0	0
	100.0	50.0	3.6	46.4	0.0	0.0	0.0
喫茶店	43	11	8	22	0	1	1
	100.0	25.6	18.6	51.2	0.0	2.3	2.3
その他の飲食店	37	11	1	18	1	3	3
	100.0	29.7	2.7	48.6	2.7	8.1	8.1