

飲食店営業（めん類）の振興指針（案）主なポイント

第24回 厚生科学審議会生活衛生適正化分科会

平成27年1月9日

資料5

振興目標に関する事項

■飲食店営業（めん類）が、国民生活の向上に貢献できるよう、経営環境や国民ニーズ、衛生課題に適正に対応し、各々の事業者の経営戦略に基づき、専門性や技術力、地域密着性、対面接客等の特性を活かし、事業の安定と活力ある発展を図る。

- 衛生問題への対応（食中毒等食品衛生上の問題、感染症の流行対策）
- 経営方針の決定と消費者・地域社会への貢献
 - ・消費者ニーズの把握と創意工夫による経営展開（宣伝活動や新メニュー開発）
 - ・高齢者、障害者等への配慮（買い物弱者へのサービスの提供）
 - ・訪日外国人旅行者への配慮（外国語表記の充実、コミュニケーション能力の向上）
 - ・メニュー表示等の食品表示に関する対応（不当景品類及び不当表示防止、アレルギー疾患対策）
 - ・省エネルギーへの対応（LED照明装置やエネルギー効率の高い空調設備等の導入）
 - ・受動喫煙防止対策への対応（環境整備、分煙、時間分煙等の対策）
- 税制及び融資の支援措置

目標の達成するために必要な事項

■事業者は、衛生確保に適切に取り組むとともに、経営環境や市場を十分に把握・分析し、独自の強みを見出し、経営方針を明確化し、付加価値や独自性、顧客満足度を高めていくため、次のような取組を実施することが期待。

- 日常の衛生管理及び衛生面における施設・設備の改善（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、食材の保管管理の徹底）
- 経営方針の明確化及び独自性の発揮（経営管理の合理化及び効率化）
- サービスの見直し及び向上（サービスの充実、消費者の食の安全への関心の高まりや健康志向等に対応した取組、消費者ニーズやライフスタイルの変化等に対応した施設づくり）
- 施設及び設備の改善（定期的な内外装の改装、節電・省エネルギーの推進、耐震改修の推進）
- 情報通信技術を使用した新規顧客の獲得及び顧客の確保（情報セキュリティの管理、情報通信技術の活用）
- 表示の適正化と苦情の適切な処理（食材の原産地表示等への取組、食物アレルギー物質の有無の表示、食品バランスガイドや「健康な食事」に係るガイドラインの活用）
- 人材育成及び自己啓発（接客態度、顧客への知識提供面でのサービス向上）

営業に際し配慮すべき事項

◇環境の保全、省エネルギーの強化及び食品循環資源の再生利用の推進、◇少子・高齢化社会等への対応、◇食育への対応、◇禁煙等に関する対策、◇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））、◇東日本大震災への対応と節電行動の徹底

事業者に対する支援・行政施策・政策金融

- 組合・連合会
 - ・事業者支援、研修会、相談・助言、消費者保護、広報
- 全国指導センター・都道府県指導センター
 - ・指導・助言、情報提供、効果測定支援、政策提言
- 国・都道府県・日本政策金融公庫
 - ・政策支援（予算・金融・税制）、指導監督、相談、情報提供