

# 飲食店営業（めん類）の 振興指針（案） 新旧対照表



「飲食店営業（めん類）の振興指針」（平成 22 年 3 月 5 日厚生労働省告示第 77 号）新旧対照表（案）

(新)	(旧)
<p>飲食店営業（めん類）の振興指針</p> <p>めん類飲食店営業（主としてめん類（中華そばを除く。）を扱う飲食店営業をいう。以下同じ。）の営業者が、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）等の衛生規制に的確に対応しつつ、現下の諸課題にも適切に対応し、経営の安定及び改善を図ることは、国民生活の向上に資するものである。</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、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、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は資するよう、実践的かつ戦略的な指針として全部改正を行った。</p> <p>今後、営業者、組合等において本指針が十分に活用されることを期待するとともに、新たな衛生上の課題や経済社会情勢の変化、営業者及び消費者等のニーズを反映して、適時かつ適切に指針を改定するものとする。</p> <p>第一 めん類飲食店営業を取り巻く状況</p> <p>一 めん類飲食店営業の営業者の動向</p> <p>めん類飲食店営業は、伝統的な飲食業として古くから親しまれるとともに、国民の食生活に密接に関連し、日常生活の充実と日本の食文化に大きく貢献してきた。</p> <p>しかし、近年、経済状況についての先行き不透明感、消費者の食生活の多様化及び嗜好の変化、コンビニエンスストア、弁当チェーン店等のいわゆる中食産業及びうどん類の大規模チェーン店、ファースト</p>	<p>飲食店営業（めん類）の振興指針</p> <p>めん類飲食店営業（主としてめん類（中華そばを除く。）を扱う飲食店営業をいう。以下同じ。）の営業者は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）等の衛生規制を遵守しつつ、新たな衛生上の課題に対応するなど、常に衛生水準の向上を図らなければならない。</p> <p>また、より高い消費者ニーズへの対応など経営上の課題への取組が求められているにもかかわらず、個々の営業者による取組だけでは、十分な対策を講じられなかったり、成果を得るまでに時間を要したりする面がある。</p> <p>このため、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。）及び全国種類生活衛生同業組合連合会（以下「連合会」という。）が実施する共同事業及び研修事業、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。）等が実施する経営相談による支援に加え、株式会社日本政策金融公庫（以下「日本公庫」という。）による融資等により、各営業者の自主的な取組を支援し、もって公衆衛生の向上の計画的な推進を図ることが必要である。</p> <p>本指針は、現在、めん類飲食店営業が抱えている諸問題を克服し、専門店としての独自性を発揮できるよう、計画的に営業の振興を図り、もって公衆衛生の向上と消費者の利益の擁護に資することを目的として定めるものである。営業者及び組合においては、本指針を踏まえ、行政等と連携を図りつつ、経営の改善等に積極的に取り組み、国民生活の向上に貢献することが期待される。</p> <p>また、本指針は、めん類飲食店営業が活力ある発展を遂げるための方策に</p>

(新)	(旧)
<p>フード、ファミリールレストランに代表される外食産業の増加並びにそれらのメニューの低価格化による競争の激化など、めん類飲食店営業を取り巻く経営環境は大きく変化している。</p> <p>めん類飲食店営業の平成 24 年の事業所数は 31,869 事業所、従業者数は 218,162 人、売上高は 602,929 百万円で（総務省「平成 24 年経済センサス－活動調査」による。）、平成 21 年と比較して、事業所数は、1,123 事業所の減、従業者数は 2,137 人の減となっている（総務省「平成 21 年経済センサス－基礎調査」による。）。また、従業者数 5 人未満の零細事業所が 58.8%で、経営者の年齢が 60 歳から 69 歳の割合が 36.9%、経営者の年齢が 70 歳以上の割合が 22.0%で、経営者の年齢が 60 歳以上の割合が 58.9%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。）。</p> <p>経営上の問題点（複数回答）としては、「客数の減少」を最も多く挙げており、次に多い問題点としては、「材料費の上昇」、「施設・設備の老朽化」、「光熱費の上昇」等となっている（厚生労働省「生活衛生関係営業経営実態調査」による。）。</p> <p>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 55.9%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。）。</p> <p>二 消費動向</p> <p>平成 25 年の 1 世帯当たり（2 人以上の世帯）の一般外食支出は 154,533 円で、前年比 8,174 円の増加であった。そのうち「そば・うどん</p>	<p>について取りまとめたものである。本指針の積極的な活用により、食生活の質の向上を実感できる国民生活の実現、活力ある地域社会づくりへの参画など、めん類飲食店営業の役割を増大させるとともに、新たな発展の可能性をもたらすことが期待される。</p>

(新)	(旧)
<p>ん店」については、5,734円で、前年比461円の増加であった。(総務省「家計調査報告」による)。</p> <p>また、平成25年の飲食店営業の市場規模は128,473億円で、前年比3.0%の増加となっているが、そのうち「そば・うどん店」(立ち食いそば・うどん店を含む。)については、11,474億円で、前年比7.1%の増加となっている。(公益財団法人食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター「平成25年外食産業市場規模推計」による。)</p> <p>三 営業者の考える今後の経営方針</p> <p>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」48.2%、「接客サービスの充実」27.4%、「価格の見直し」17.4%、「広告・宣伝等の強化」15.9%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。)</p> <p>第二 前期の振興計画の実施状況</p> <p>都道府県別に設立されためん類飲食店営業の組合(平成26年12月未現在で23都道府県で設立されている組合)においては、前期の飲食店営業(めん類)の振興指針(平成22年厚生労働省告示第77号)を踏まえ、生衛法第56条の3に基づき、振興計画を策定、実施しているところであるが、当該振興計画について、全5か年のうち4か年終了時である平成25年度末に実施した自己評価は次表のとおりである。</p> <p>国が行う補助金による予算措置(以下単に「予算措置」という。)については、平成23年度より、外部評価の導入を通じた効果測定の検</p>	

(新)

証やPDCAサイクル（事業を継続的に改善するため、Plan（計画）－Do（実施）－Check（評価）－Act（改善）の段階を繰り返すことをいう。）の確立を目的として、「生活衛生関係営業の振興に関する検討会」の下に設けられた「生活衛生関係営業対策事業費補助金審査・評価会」において、審査から評価まで一貫して行う等、必要な見直し措置を講じている。

このため、組合及び生活衛生同業組合連合会（以下「連合会」という。）等においても、振興計画に基づき事業を実施する際は、成果目標及び事業目標を可能な限り明確化した上で、達成状況についても評価を行う必要がある。

当該振興計画等の実施に向けて、組合及び連合会においては、振興指針、振興計画の内容について広く広報を図り、組合未加入営業者への加入勧誘及び組合未結成地域の営業者への組合結成の支援を図ることが期待されている。

組合への加入、非加入は営業者の任意であるが、生衛法の趣旨、組合の活動内容等を詳しく知らない新規開設者等の営業者がいることも考えられるため、都道府県、保健所設置市への営業の許可申請、届出等の際に、営業者に対して、生衛法の趣旨、関係する組合の内容、所在地、連絡先等について情報提供等の取組の実施が求められる。

表 振興計画の実施状況についての各組合による自己評価

事業名	達成	概ね達	主な事業
-----	----	-----	------

(旧)

(新)

(旧)

		成	
1	衛生水準の向上のための技術、知識及び意識の向上に関する事業	42%	42% <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理講習会の開催</li> <li>・衛生マニュアルの作成及び配布</li> </ul>
2	施設及び設備の改善に関する事業	5%	36% <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗特性を踏まえた改装や設備の導入投資</li> </ul>
3	消費者の利益の増進に関する事業	19%	43% <ul style="list-style-type: none"> <li>・標準営業約款制度の推進</li> <li>・賠償責任保険への加入促進</li> <li>・講習会の開催</li> <li>・メニュー開発の促進</li> </ul>
4	経営管理の合理化及び効率化に関する事業	29%	33% <ul style="list-style-type: none"> <li>・経営講習会又は各種研修会の開催</li> <li>・経営に関する相談及び指導</li> </ul>
5	従業員の技能の改善向上に関する事業	41%	27% <ul style="list-style-type: none"> <li>・技術講習会の開催</li> </ul>
6	取引関係の改善及び事業の共同化等に関する事業	38%	48% <ul style="list-style-type: none"> <li>・関係業界等との情報交換会の開催</li> <li>・共同購入の実施</li> </ul>
7	従業員の福祉の充実に関する事業	36%	45% <ul style="list-style-type: none"> <li>・各種保険の加入促進</li> <li>・共済制度の加入促進</li> </ul>
8	事業の承継及び後援	25%	50% <ul style="list-style-type: none"> <li>・後継者育成支援のための研</li> </ul>

(新)

者支援に関する事業			修会等の開催 ・青年部の活動支援 ・機関誌等による情報提供 ・講習会の開催
9 食品関連情報の提供及び行政施策の推進に関する事業	45%	30%	
10 環境の保全及び食品循環資源の再生利用の推進に関する事業	25%	44%	・食品循環資源の再利用に関する情報提供
11 省エネルギーの強化等に関する事業	23%	46%	・省エネ機器の導入
12 少子高齢化社会等への対応に関する事業	16%	42%	・子ども又は高齢者向けメニューの作成 ・施設のバリアフリー化への促進
13 食育の対応に関する事業	26%	53%	・食育に関する講習会の開催
14 禁煙等に関する事業	37%	53%	・研修会又は講習会の開催 ・店舗改装の実施
15 地域との共生に関する事業	64%	32%	・地域イベントへの参加 ・福祉施設への慰問 ・ポスター等の作成及び配布

(旧)



(新)	(旧)
<p>第三 めん類飲食店営業の振興の目標に関する事項</p> <p>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</p> <p>めん類飲食店営業者は、伝統的・日本食文化の担い手として、国民生活に欠かせない位置を占めており、食生活の充実や交友及び団らん等の提供など大きな役割を果たしてきた。こうした重要な役割をめん類飲食店営業者が引き続き担い、国民生活の向上に貢献できるよう、経営課題や国民のニーズ、衛生課題に適切に対応しつつ、各々の営業者の経営戦略に基づき、その特性を活かし、事業の安定と発展を図ることが求められる。特に、めん類飲食店営業は、人材育成を図ることが極めて重要であるが、営業者の高齢化が進む一方、若者の採用も難しいため、重要な課題である。</p> <p>また、いわゆる「買い物弱者」になり易いことが危惧される高齢者、障害者及び一人暮らしの者並びに子育て世帯及び一人暮らし、共働き世帯等のニーズに的確に即応することで、めん類飲食店営業者が営業を行う地域の住民が日常生活を送るために必要なセーフティネットとしての役割や商店街における重要な構成員としての位置づけが強化され、生活者の安心を支える役割を担うことが期待される。併せて、社会全体の少子高齢化の進展や障害を理由とする差別的解消の推進に関する法律（平成25年法律第65号。以下「障害者差別解消法」という。）の施行を踏まえ、全ての消費者が店舗を円滑に利用できるよう、ソフト、ハード両面におけるバリアフリー化、ユニバーサルデザイン化の取組が求められる。</p>	<p>第一 営業の振興の目標に関する事項</p> <p>一 めん類飲食店営業を取り巻く環境</p> <p>めん類飲食店営業は、伝統的な飲食業として古くから親しまれるとともに、国民の食生活に密接に関連し、日常生活の充実と日本の食文化に大きく貢献してきたものである。</p> <p>しかし、近年、経済状況についての先行き不透明感、消費者の生活の多様化及び嗜好の変化、コンビニエンスストア、弁当チェーン店等のいわゆる中食産業及びファーストフードやファミリーレストランに代表される外食産業の増加並びにそれらのメニューの低価格化など、めん類飲食店営業を取り巻く経営環境は大きく変化している。こうした中、事業者数は、平成13年の約3万5千箇所から平成18年は約3万4千箇所に、従業者数は同時期で約21万1千人から約20万5千人にそれぞれ微減している。また、一世帯当たりのそば・うどんの年間外食費についても、平成13年の5,341円から平成20年は5,291円に微減していることから、新規需要の掘り起こしに取り組みが必要がある。</p> <p>また、近年の偽装表示等食品をめぐる問題により、食品の安全・安心や原産地等の情報に関して消費者の関心が高まっており、めん類飲食店営業においても、食品衛生法等の関係法令を遵守し、消費者に納得と安心を提供することが重要な課題となっている。</p> <p>また、社会全体の高齢化の中で、営業者自身の高齢化による後継者問題に加え、増加する高齢者層の顧客への対応も求められている。</p>

(新)	(旧)
<p>さらには、国際的に日本食の人気の高まる中、「和食；日本人の伝統的な食文化」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録が決まったところであり、国際化に対応し、今後はさらに海外での事業展開や訪日外国人旅行者の増加につなげていくことが期待される。</p> <p>一方で、ホテル、旅館、レストランにおける食品表示の不正事案が大きな社会問題となったところであり、めん類飲食店営業においても、不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 134 号。以下「景品表示法」という。）等の関係法令を遵守し、表示の適正化を推進し、消費者に対して納得と安心感を提供していくことが求められる。</p> <p>高騰するエネルギー価格の問題に的に対応するため、省エネルギー関係設備の導入等を推進する必要がある。</p> <p>そのほか、受動喫煙防止対策への積極的な取組が期待され、各営業者は、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。</p> <p>二 今後 5 年間（平成 27 年度から平成 31 年度末まで）における営業の振興の目標</p> <p>1 衛生問題への対応</p> <p>衛生課題は、食中毒等の食品衛生上の問題防止、感染症、不正表示への対応など、営業者の地道な取組にとどまらず、保健所等衛生関係機関や公益財団法人都道府県生活衛生営業指導センター（以下</p>	<p>さらに、そば及びうどんの主原料である玄そば及び小麦はいずれもその多くの割合を輸入に依存している状態であり、世界の穀物相場の影響を受けやすい品目であることから、安定的な原料の確保が重要な課題となっている。</p> <p>二 今後 5 年間（平成 26 年度末まで）における営業の振興の目標</p> <p>めん類飲食店営業は、食品を調理し、消費者に飲食させる営業であるため、細菌等の汚染を受けやすく、食中毒等食品衛生上の問題が起こり得る環境にある。したがって、これらの衛生上の危険を防止し、消費者に対して安全で良質な商品を提供することは、営業者の責務である。</p>

(新)	(旧)
<p>「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。</p> <p>衛生問題は、営業者が一定水準の衛生管理を行っている場合、通常、発生するものではないため、発生防止に必要な費用及び手間について判断しにくい特質がある。しかし、一旦、調理等の過程において細菌等の汚染により食中毒等の食品衛生上の問題が発生した場合には、多くの消費者に被害が及ぶことはもとより、営業自体の存続が困難になる可能性があることから、日頃からの地道な衛生管理の取組が重要である。</p> <p>さらに、食の安全性、信頼性に対する国民の関心が高まる中、産地、種類等品質に関する情報を、消費者に対し正確に提供し、消費者の納得や安心感を得ていく必要がある。</p> <p>こうした衛生問題は、個々の営業者の問題にとどまらず、業界全体に対する信頼を損ねることにもつながることから、組合及び連合会には、組合員、非組合員双方の営業者が食品の安全性の確保に関する自覚と責任感を持ち、衛生水準の向上が図られるよう、継続的に知識及び意識向上に資する普及啓発や適切な指導及び支援に努めることが求められる。</p> <p>とりわけ、地域で孤立する中小営業者は重要な公衆衛生情報の把握が困難となる場合が考えられるため、これら営業者に対する組合加入の促進や公衆衛生情報の提供が円滑に行われることが期待される。</p>	<p>また、営業者には、消費者から信頼され得る商品を提供することも求められている。このため、主原料である玄そば等の産地や商品の品質等消費者が求める情報の提供に努めること等により、消費者に安心・安心をアピールすることが重要である。</p> <p>さらに、そば・うどんの年間外食費が微減しているもの、近年、健康的な食品としての関心が高まってきたり、また、特色のある専門店が開設されてきていることから、今後は、女性客及び若年層の需要の掘り起こしを図ることが有効である。</p> <p>一方、従来、めん類飲食店営業においては出前営業が大きな比重を占めていたが、社会状況の変化及び他業態の進出により出前営業の比重は落ち込んでいる傾向にある。このように、多様化する消費者の要望を的確にとらえ、新たな顧客を確保するためには、宣伝活動やニューニユウの開発が必要である。すなわち、生活習慣病の予防等食を通じた健康づくりに関心が高まっていることを踏まえ、栄養素に富んだめん類の良さを情報提供するとともに、消費者の嗜好の変化を汲み取り、子どもから高齢者までの様々な要望に合うメニューを開発することにより、消費者のめん類に対する要望に対して積極的に応えていくことが必要である。</p> <p>特に、そばについては、そば粉の割合の高いそばに対する需要が高まっていることから、営業者は、より品質の良い原料を使用すること、従来の製めん方法を見直すことなどにより、高品質のそばを提供することが必要である。</p>

(新)	(旧)
<p>2 経営方針の決定と消費者及び地域社会への貢献</p> <p>めん類飲食店営業は、そば、うどんという我が国の伝統的食品を提供するものであり、また、近年、健康的な食品としての関心が高まってきていることから、今後、引き続き、日常生活の充実と日本の食文化に大きく貢献することになると考えられるが、他方で、原材料価格の高騰やコンビニエンスストア等のいわゆる中食産業及びうどん類の大規模チェーン店に代表される外食産業の増加等により、専門店の営業者を取り巻く経営環境は厳しい。</p> <p>こうした中で、営業者は、消費者のニーズや世帯動向を的確に把握し、専門性や地域密着、対面接客等の特性を活かし、競争軸となる強みを見出し、独自性を十分に発揮し、以下の点に留意しつつ、拡大する市場の中で経営展開を行っていくことが求められる。</p> <p>(1) 消費者ニーズの把握と創意工夫による経営展開</p> <p>多様化する消費者のニーズを的確に捉え、新たな消費者を確保するためには、宣伝活動や新メニューの開発が必要である。例えば、「材料等へのこだわり」、「オリジナル性のあるメニュー」、「見た目の美味しさ」等の若者から高齢者までの様々な要望に合うメニューを開発することにより、消費者のめん類に対する様々な要望に対して積極的に応えて行くことが必要である。また、創意工夫を活かした看板メニューの提供など、専門店としての独自性を発揮し、付加価値を高め、差別化を図っていくことが重要である。</p>	<p>各営業者は、これらを十分に認識し、衛生水準の向上、消費者に対する情報提供、新メニューの開発等に積極的に取り組むことにより、専門店としての独自性を発揮し、消費者の理解及び信頼の向上を図ることを目標とする。</p>

(新)	(旧)
<p>(2) 高齢者、障害者等への配慮</p> <p>高齢化の進展は、高齢者向けのサービス需要の拡がりにもつながり、また、障害者差別解消法の制定を受けて、障害者の社会参加の推進がますます求められていることを踏まえ、専門性や独自のこだわり等の特性を活かしつつ、高齢者や障害者のニーズにきめ細かに応じたサービスの提供を積極的に行っていくことが求められる。特に、障害者差別解消法では、民間事業者において、障害者に対し合理的な配慮を行うよう努めなければならないとされていることから、これを踏まえ、ソフト、ハード両面の取組を進める必要がある。</p> <p>また、人口減少、少子高齢化及び過疎化の進展は、営業者の経営環境を厳しくする一方、買い物物の場所や移動手段など日常生活に不可欠な生活インフラそのものを弱体化させる側面があることから、高齢者、障害者及び一人暮らしの者並びに共働き世帯等に対して身近な買い物についての不便・不安を感じさせ、「買い物弱者」の問題を顕在化させる。地域の身近なめん類飲食店営業者には、地域社会に必要な商品及びサービスを提供することにより、買い物弱者になりがちな高齢者等から頼られる位置づけを確立し、中長期的な経営基盤の強化を図ることが期待される。</p> <p>(3) 訪日外国人旅行者への配慮</p> <p>平成25年度の訪日外国人旅行者数は、史上初めて1,000万人を突破し、今後も、アジア各国からの富裕層旅行者の増加や、「東</p>	

(新)	(旧)
<p>京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会」を含む各種イベントの開催等による我が国への関心の高まりにより、訪日外国人旅行者数の更なる増加が見込まれる。</p> <p>政府は、「観光立国実現に向けたアクション・プログラム 2014」において、2020年までに訪日外国人旅行者を2,000万人まで増加させることを目指し、ビザ要件の緩和やいわゆるLCC（ローコストキャリア）の参入促進による航空ネットワークの充実等に取り組みむこととしており、めん類飲食店営業においても、訪日外国人旅行者に対応した外国語表記の充実や外国人とのコミュニケーション能力の向上を図ることが求められる。</p> <p>加えて、国際的に日本食の人気の高まる中、「和食；日本人の伝統的な食文化」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録が決まったところであり、今後、国際化への更なる対応を行うことで、海外での事業展開や訪日外国人旅行者の増加につなげていくことが期待される。</p> <p>また、インターネット経由での観光情報の入手を容易にし、訪日外国人旅行者の利便性を向上させるため、公衆無線 LAN の環境整備が期待される。</p> <p>(4) メニュー表示等の食品表示に関する対応</p> <p>平成 26 年に、景品表示法が二度にわたり改正され、表示に対する監視指導体制の強化や事業者の表示管理体制の強化に加え、不当な表示を行った事業者に対する課徴金の制度が設けられた。こ</p>	

(新)	(旧)
<p>のため、営業者においても、これまで以上に表示の重要性を認識し、コンプライアンスの強化を図ること求められる。</p> <p>また、アレルギーマスク対策基本法（平成 26 年法律第 98 号）の制定により、国としてアレルギーマスク対策を総合的かつ計画的に推進することとされたことから、営業者においても、食物アレルギー情報の自主的な情報提供の促進に向けた対応が望まれる。</p> <p>(5) 省エネルギーへの対応</p> <p>高騰するエネルギー価格の問題に的確に対応するため、LED 照明装置やエネルギー効率の高い空調設備等の導入を進めることが期待される。</p> <p>(6) 受動喫煙防止対策への対応</p> <p>受動喫煙防止について、非喫煙者及び喫煙者への配慮とそれぞれが自由に選択できる環境の整備、分煙、時間分煙等の対策に取り組むことが期待される。</p> <p>3 税制及び融資の支援措置</p> <p>めん類飲食店営業の組合又は組合員には、税制優遇措置及び株式会社日本政策金融公庫（以下「日本公庫」という。）を通じた低利融資を受ける仕組みがある。</p> <p>税制措置については、組合が共同利用施設を取得した場合の特別償却制度が設けられており、組合において共同配送用車両及び共同蓄電設備の購入時や組合の会館を建て替える際に活用することができ。</p>	

(新)

融資については、対象設備及び運転資金について、振興計画を策定している組合の組合員（営業者）が借りた場合に、対象設備については、日本公庫の基準金利よりも低率の融資を受けることができるとする。また、各都道府県の組合が作成した振興計画に基づき、一定の会計書類を備えている営業者が所定の事業計画を作成して設備資金及び運転資金を借りた場合、より低い低利融資の仕組み（振興事業促進支援融資制度）が設けられており、特に設備投資を検討する営業者には、積極的な活用が期待される。

### 三 関係機関に期待される役割

#### 1 組合及び連合会に期待される役割

組合は、公衆衛生の向上及び消費者の利益の増進に資する目的で、組合員たる営業者の営業の振興を図るための振興計画を策定することができ、組合及び連合会には、適切な振興計画を策定するとともに、独自の財源や国から受ける生活衛生関係営業対策事業費補助金を活用して、営業者の直面する衛生問題及び経営課題に対する適切な支援事業を実施することが期待される。

事業の実施に際しては、有効性及び効率性（費用対効果）の観点から、計画期間に得られる成果目標を明確にしながら事業の企画立案及び実施を行い、得られた成果については適切に効果測定する等、事業の適切かつ効果的な実施に努めることが求められる。

加えて、組合及び連合会には、振興指針、振興計画の内容について広く広報を図り、組合未加入営業者への加入勧誘及び組合未結成

(旧)



(新)	(旧)
<p>地域の営業者への組合結成の支援を図ることが期待されている。広報を行う際には、組合活動への参画のイメージを分かりやすく提示するなど、営業者の目線に立った情報提供を行うことが求められる。</p> <p>また、事業効果を最大限発揮し事業成果を広く国民や社会に還元できるよう、都道府県指導センター、保健所等衛生関係機関、日本公庫支店等との連携及び調整を行うことが期待される。</p> <p>2 都道府県指導センター及び日本公庫に期待される役割</p> <p>多くの営業者が経営基盤の脆弱な中小営業者であることに鑑み、都道府県指導センター及び日本公庫において、組合と連携しつつ、営業者へのきめ細かな相談及び指導その必要な支援等を行い、予算措置、融資による金融措置（以下単に「金融措置」という。）、税制措置等の有効的な活用を図ることが期待される。</p> <p>とりわけ、金融措置については、審査及び決定を行う日本公庫において営業者が利用しやすい融資の実施、生活衛生関係営業に係る経済金融事情等の把握及び分析に努め、関係団体に情報提供するとともに、日本公庫と都道府県指導センターが協力して、手続や計画作成に不慣れな営業者への支援の観点から、融資に係るきめ細かな相談及び融資手続の簡素化を行うことが期待される。低利融資制度については、各営業者の事業計画作成が前提とされることから、本指針の内容を踏まえ、営業者の戦略性を引き出す形での指導を行うことが求められる。</p> <p>加えて、都道府県指導センターにおいて、組合が行う生活衛生改</p>	

(新)	(旧)
<p>善貸付に係る審査を代行するなどにより、金融措置の利用の促進を図ることが期待される。</p> <p>3 国及び公益財団法人全国生活衛生営業指導センターに期待される役割</p> <p>国及び公益財団法人全国生活衛生営業指導センター（以下「全国指導センター」という。）は、公衆衛生の向上及び営業の健全な振興を図る観点から、都道府県及び連合会と連携を図り、信頼性の高い情報の発信、的確な政策ニーズの把握等を行う必要がある。また、予算措置、金融措置、税制措置を中心とする政策支援措置については、事業者の衛生水準の確保、経営の安定に最大限の効果が発揮できるよう、安定的に所要の措置を講じるとともに、制度の活性化に向けた不断の改革の取組が必要である。</p> <p>また、全国指導センターにおいては、地域で孤立する中小事業者のほか、大規模チェーン店に対しても、組合加入の働きかけや公衆衛生情報の提供機能の強化を行うため、関係の組合及び連合会との連携を促すための取組が求められる。</p> <p>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</p> <p>めん類飲食店営業の目標を達成するために必要な事項としては、次に掲げるように多岐にわたるが、営業者においては、衛生水準の向上等のために必須で取り組むべき事項と、戦略的経営を推進するために選択的に取り組むべき事項の区別を行うことで、課題解決と継続的な成長を可能にし、国民生活の向上に貢献することが期待される。</p>	<p>第二 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</p>

(新)	(旧)
<p>また、組合及び連合会においては、組合員である営業者等に対する指導及び支援並びに消費者のめん類飲食店営業への信頼向上に資する事業の計画的な推進が求められる。</p> <p>このために必要となる具体的取組としては、次に掲げるとおりである。</p> <p>一 営業者の取組</p> <p>1 衛生水準の向上に関する事項</p> <p>(1) 日常の衛生管理に関する事項</p> <p>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。</p> <p>さらに、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、食材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。</p> <p>また、営業者は、衛生管理上の自主点検を行い、その結果を店内に表示するなど、衛生管理のために自店が講じている措置について、消費者に対し積極的に周知することが必要である。</p>	<p>一 営業者が取り組むべき事項</p> <p>(一) 衛生水準の向上に関する事項</p> <p>ア 日常の衛生管理に関する事項</p> <p>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。</p> <p>さらに、営業者は、消費者が安心し、信頼できるメニューを提供するために、店舗の衛生管理及び従業員の健康管理に留意するとともに、安全な食材を使用し、食中毒等食品衛生上の問題が発生しないように努めることが重要である。</p> <p>また、営業者は、衛生管理状況の自主点検を行い、その結果を店内に表示するなど、衛生管理のために自店が講じている措置について消費者に対し積極的に周知することが必要である。また、従業員の清潔な着衣の使用及び手洗いの励行、店舗の清掃等により、消費者に不快感を与えることのないよう配慮が必要である。</p>

(新)	(旧)
<p>加えて、従業員の清潔な着衣の使用、手洗いの励行、店舗の清掃等により、消費者に不快感を与えない配慮が必要である。</p> <p>(2) 衛生面における施設及び設備の改善に関する事項</p> <p>営業者は、日常の衛生的管理の取組に加えて、定期的かつ適切に自店の施設及び設備の衛生面の改善に取り組むことが必要である。特に食材の保管管理を徹底することが重要であるため、その管理に必要な冷蔵設備、保管庫、容器等の改善に取り組むことが必要である。</p> <p>2 経営課題への対処に関する事項</p> <p>個別の経営課題への対処については、営業者の自立的な取組が前提であるが、多様な消費者の要望に対応する商品を提供し、国民の食生活の向上に貢献する観点から、営業者においては、次に掲げる事項を念頭に置き、経営改革に積極的に取り組むことが期待される。</p> <p>特に、家族経営等の場合は、営業者や従業員が変わることとはほとんどないため、経営手法が固定的になりやすく、経営改革に取り組むことが重要であることから、以下の事項に選択的に取り組むことが期待される。</p> <p>(1) 経営方針の明確化及び独自性の発揮に関する事項</p> <p>現在置かれている経営環境や市場を十分に把握、分析し、専門性や技術力、地域密着、対面接客等の特性を踏まえ、強みを</p>	<p>イ 衛生面における施設及び設備の改善に関する事項</p> <p>営業者は、日常の衛生的管理の取組に加えて、定期的かつ適切に自店の施設及び設備の衛生面の改善に取り組むとともに、衛生的に調理し、消費者に飲食させるために必要な設備の整備を図ることが必要である。</p> <p>(二) 経営課題への対処に関する事項</p> <p>経営課題への対処については、営業者の自立的な取組が前提であるが、多様な消費者の要望に対応する良質なメニュー類を提供し、国民生活の向上に貢献する観点から、営業者においては、以下に掲げる事項を念頭に置き、経営の改善に積極的に取り組むことが期待される。</p> <p>ア 経営方針の明確化及び独自性の発揮に関する事項</p> <p>営業者は、自店の立地条件、顧客層、経営規模、メニュー等の自店の経営上の特質を十分に把握した上で、例えば、食材、技術等</p>

(新)	(旧)
<p>見出し、経営方針を明確化し、自店の付加価値や独自性を高め ていくとともに、経営管理の合理化及び効率化を図ることが必 要である。</p> <p>ア 自店の立地条件、消費者層、資本金、経営能力、技術力 等の経営上の特質の把握</p> <p>イ 周辺競合店に関する情報収集と比較</p> <p>ウ ターゲットとする消費者層の特定</p> <p>エ 重点商品の明確化</p> <p>オ 店のコンセプトの明確化</p> <p>カ 売上状況の把握とそれを踏まえた仕入れの管理</p> <p>キ 経営手法、熟練技能、専門的知識の習得及び伝承並びに 後継者の育成</p> <p>ク 若手人材の活用による経営手法の開拓</p> <p>ケ 都道府県指導センター等の経営指導機関による経営診 断の積極的活用</p> <p>(2) サービスの見直し及び向上に関する事項</p> <p>消費者のニーズやライフスタイル、世帯構造の変化、国民 の食の安全への意識の高まりや健康志向に的確に対応し、消 費者が安心して利用できるよう、商品、サービス及び店づく りの充実や情報提供の推進に努め、消費者の満足度を向上さ</p>	<p>にこだわりを持った伝統的な専門店、地域に根ざした出前専門店、 家族客等を対象とする多様なメニューを提供する店を目指すな ど、自店がどのような顧客層を対象にどのようなサービスを重点 的に提供するののかという経営方針を明確化することが重要であ る。</p> <p>その際、顧客層の変化、消費者の要望の変化、新しい顧客に対 する店の印象等顧客に関する情報やめん類飲食店営業以外の外食 店も含めた周囲の競合店の状況に関する情報等を収集し、他店の サービスと比較して、食材の品質に比して割安感のある価格設定、 技術力、接客態度等について、自店が消費者に提供すべき付加価 値を見直すなど、経営意識の改革に努めるとともに、経営方針に ついて将来を見据えた上で改めて検討する必要がある。</p> <p>特に、小規模の店では営業者及び従業員が変わることがほとん どなため、経営手法が固定的になりやすく、新たな経営課題が 発生した場合に、経営の改善に取り組むことが難しい面がある。 このため、営業者は、都道府県指導センター等の経営指導機関に よる経営診断を積極的に活用することが望まれる。</p> <p>イ サービスの見直し及び向上に関する事項</p> <p>営業者は、自店の立地条件及び経営方針に照らし、営業日、営 業時間の設定、禁煙席の設置等の検討を行うとともに、清潔で入 りやすい店内の雰囲気づくり、接客態度、消費者の関心の高い情 報の提供等顧客の立場に立ったサービスの見直しに努める必要が</p>

(新)	(旧)
<p>せることが重要であることから、以下の事項に選択的に取り組むことが期待される。</p> <p>ア サービスの充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①従業員等の教育及び研修の徹底</li> <li>②「手間」と「こだわり」による独自サービスの提供</li> <li>③そば粉の割合が高い高品質のそばの提供</li> <li>④伝統的なつゆの継承並びに消費者の嗜好に合ったつゆの研究及び提供</li> <li>⑤マニュアルを超えた「おもてなしの心(気配り・目配り・心配り)」による温もりのあるサービスの提供</li> <li>⑥消費者との信頼関係の構築</li> <li>⑦専門性を高めた高付加価値の提供</li> <li>⑧看板商品へのこだわり</li> <li>⑨めん類に関する情報提供</li> <li>⑩優秀な人材の獲得並びに若手従業員の育成、指導及び資質向上</li> </ul> <p>イ 消費者の食の安全の高まりや健康志向等に対応した取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①食材の原産地表示等への積極的な取組</li> <li>②食物アレルギー物質の有無の表示</li> <li>③総カロリー表示、塩分量表示等の推進</li> <li>④健康志向に対応したメメニユースの提供</li> </ul>	<p>ある。</p> <p>また、使用しているめん、つゆ等の素材、製法及びその取扱いに十分な配慮を行い、消費者に高品質のめん類を提供することが必要である。特に、そばの質の向上を図る一環として、そば粉の混合割合を高めることが望ましい。</p> <p>メニユースの開発に当たっては、従来の伝統的なそば、うどん等の味に加えて、産地、調理方法等の特色により、店として中核的な商品となるものを開発するとともに、消費者の健康に関する意識に留意し、栄養素、総カロリー量、塩分量等に配慮した商品を提供することが重要である。さらに、このような商品の情報を消費者に積極的に提供することが望ましい。</p> <p>さらに、昼食時のメニユース、季節感を味わえるオリジナルメニュー、野菜等を使用した健康的なメニユース、女性、子ども、高齢者等の要望に対応したメニユース、そば礫石など、自店の経営方針と消費者の要望に的確に対応したメニユースの開発に努めることも必要である。また、伝統的な専門店であっても、専門店の特色を活かしつつ、メニユースに変化を持たせるよう工夫することも必要である。例えば、地域の生産者団体等と共同して、その地域で生産された玄そば、小麦等の原料を使用したメニユース、地域外の消費者を獲得することを視野に入れた地域の歴史・文化等と関連させたメニユース等、地域の特徴を活かした郷土食としての地場産商品の開発等が期待される。</p>

(新)	(旧)
<p>⑤外国語表示の推進</p> <p>ウ 消費者のニーズやライフスタイルの変化等に対応した店づくり</p> <p>①清潔で誰もが入りやすい店内の雰囲気作り</p> <p>②わかりやすい価格表示</p> <p>③高品質な商品の設定</p> <p>④お得感を訴求したメニュー開発</p> <p>⑤地産地消の食材を使用したメニューの提供</p> <p>⑥四季折々の食材を使用したメニューの提供</p> <p>⑦昼食時の特別メニューの提供</p> <p>⑧子どもや高齢者等に配慮したメニューの提供</p> <p>⑨視覚からおいしさを伝えるための食材に応じた盛りつけの工夫及び器等で店の特色を表す工夫</p> <p>⑩家族客をターゲットとした休日営業の実施</p> <p>⑪出前サービスの強化</p> <p>(3) 施設及び設備の改善に関する事項</p> <p>営業者は、鮮度管理の求められる食品を提供する営業施設であることを十分認識するとともに、近年の省エネ及び節電の要請にも応じ、施設及び設備の改善のため、以下の事項に取り組みことが期待される。</p>	<p>なお、そば及びうどんは我が国の伝統的食品であり、政府として観光立国を推進し、訪日外国人旅行者の増加のための取組を進めていることから、外国人旅行者等の顧客の利便性を図るため、メニュー等の外国語表示についても充実させることが望まれる。</p> <p>ウ 施設及び設備の改善に関する事項</p> <p>営業者は、飲食物を提供する営業者であることを十分認識し、使用する施設及び設備について安全で衛生が確保された施設となるよう定期的な内外装の改装に努めるとともに、顧客層、経営方針、店の規模等に応じ、各店舗の特性を踏まえつつ、伝統を重ん</p>

(新)	(旧)
<p>ア 安全で衛生的な施設となるような定期的な内外装の改装</p> <p>イ 各店舗の特性に合致するような伝統を重んじた清潔な雰囲気 の醸成</p> <p>ウ 高齢者、障害者等に配慮したバリアフリー対策の実施</p> <p>エ 節電及び省エネルギーの推進</p> <p>オ 経営の合理化・効率化のための改善</p> <p>カ 受動喫煙の防止</p> <p>(4) 情報通信技術を利用した新規消費者の獲得及び消費者の確保に関する事項</p> <p>営業者は、情報セキュリティの管理に留意しつつ、インターネット等の情報通信技術を効果的に活用する等、以下の事項に選択的に取り組むことが期待される。</p> <p>ア ホームページの開設等による積極的な情報発信</p> <p>イ 消費者情報のデータベース化等による適切な管理</p> <p>ウ 季節の行事に応じたダイレクトメールの郵送や広報チラシの配布</p> <p>エ 飲食情報サイト及びスマートフォンアプリ等を介した割引サービスの実施</p> <p>オ インターネット等の活用による注文、予約の受付</p>	<p>じた清潔な雰囲気の醸成、高齢者等に配慮したバリアフリー対策の実施、省エネルギー対応の照明、空調設備等の導入など、合理的で効率的な経営のために必要な施設及び設備の改善に努める必要がある。</p> <p>また、営業者は、高品質のめん類を消費者に提供するために、店独自の質の良いめん類を製造するための自家製めん設備の整備を図るよう努めるものとする。</p> <p>さらに、施設及び設備を改善するに当たっては、経営方針、顧客層、店の規模等を考慮した上で、店内の禁煙等受動喫煙を防止するために必要な措置を講ずるよう努めなければならない。</p> <p>エ 情報通信技術を利用した新規顧客の獲得や顧客の確保に関する事項</p> <p>営業者は顧客情報を適正に管理し、その情報を基に誕生日又は記念日に合わせて特別なメッセージやサービス等について顧客へのダイレクトメールを発送するなど、顧客への積極的な働きかけを行うとともに、パーソナルコンピュータを利用して業務の合理化及び効率化を図ることが重要である。</p> <p>また、インターネット等の情報通信技術を効果的に活用し、ホームページの開設、インターネット予約、割引サービスの実施、異業種との提携等を行うなど、新たな顧客の確保に努めることが必要である。</p> <p>さらに、消費者の利便を考慮して、クレジットカードによる決</p>



(新)	(旧)
<p>カ クレジットカード決済及び電子決済の導入及び普及</p> <p>キ 店舗等における公衆無線 LAN 環境の整備</p> <p>ク コンピュータ及び情報システムを利用した業務の合理化及び効率化</p> <p>(5) 表示の適正化と苦情の処理に関する事項</p> <p> 営業者は、消費者の食の安全及び健康志向への高まりに対応し、景品表示法等の関係法令を遵守し、表示の適正化を図り、適切な情報提供を行い、消費者に納得と安心感を与えるとともに、消費者からの苦情に誠実に対応し、問題の早急かつ円満な解決に努めることが重要であることから、以下の事項に取り組むことが期待される。</p> <p>ア 食材の原産地表示、天然と養殖を区別する表示等への積極的な取組</p> <p>イ 食物アレルギー患者を中心とした健康被害防止を目的とした表示</p> <p>ウ 厚生労働省及び農林水産省が作成した食事バランスガイドや「健康な食事」に係るガイドラインの活用</p> <p>エ カロリーや塩分量に関する表示</p> <p>オ わかりやすい価格表示</p> <p>カ 消費者の疑問や苦情への適確な対応（苦情対応マニュアルの作成等）</p> <p>キ 従業員に対する危機管理教育の徹底</p>	<p>済サービスや電子マネーによる電子決済サービスの普及に努めることも必要である。</p> <p>オ 表示の適正化と苦情の適切な処理に関する事項</p> <p> 営業者は、消費者に納得及び安心を与えるため、店頭及び店内に表示するメニューに写真等を活用して分かりやすくすることに より、店舗及びメニューの選択を容易にすることが必要である。特に、消費者の食の安全・安心に対する高い関心に対応するため、食材の産地表示、食物アレルギーなど消費者の健康被害防止を目的とした表示を心がけるとともに、生活習慣病の予防を中心とした健康づくりという観点から、食事バランスガイドの活用、総カロリー表示、塩分量表示等の情報提供に努めるものとする。なお、そばによるアレルギー症状は、重篤となる例も報告されていることから、従業者は食物アレルギーに対する認識を向上するよう努めるものとする。</p> <p> また、営業者にあつては、財団法人全国生活衛生営業指導センター（昭和55年3月24日に財団法人全国環境衛生営業指導センターという名称で設立された法人をいう。以下「全国指導センター」という。）が定めるサービス、施設及び設備の表示の適正化に関する事項等を内容とするめん類飲食店営業の標準営業約款に従って営業を行う旨の登録を行い、標識及び当該登録に係る約款の要旨</p>

(新)	(旧)
<p>ク 賠償責任保険等の活用</p> <p>(6) 人材育成及び自己啓発の推進に関する事項</p> <p>営業者は、職人の技術を向上させ、接客態度、消費者への知識提供等の面でのサービスの向上にも努めるとともに、適正な労働条件の確保に努めることが期待される。</p> <p>また、営業者は、後継者及び独立を希望する従業員が、経営、顧客管理、従業員管理等の技能を取得できるよう、自己啓発を促すとともに、後継者及び従業員の人材育成に努めることが望まれる。</p>	<p>を掲示するよう努めるものとする。</p> <p>消費者からの苦情には、誠実に対応することにより、問題を早急かつ円満に解決することが重要であるので、あらかじめ、問題発生時の対応マニュアルを作成し、従業員の危機管理教育を徹底するほか、事故が生じた場合には、賠償責任保険等の活用により、消費者の信頼回復に努めるものとする。</p> <p>カ 人材育成に関する事項</p> <p>めん類飲食店営業の新たな発展を期するためには、我が国の伝統的食品としてのめん類の調理技術、接客技術、衛生知識、消費者の要望等に関する情報の収集等の質的な経営資源を充実させるとともに、経営力の強化を図るために人材の獲得及び育成を図ることが必要である。特に、めん類の専門店は、職人の資質がサービスの質を左右することから、優秀な人材の獲得及び育成を図ることが極めて重要な課題である。</p> <p>しかし、高い調理技術を持った職人の高齢化が進む一方、若年者の採用が難しいことから、めん類飲食店営業の魅力を積極的に伝えることにより人材の獲得に努めるとともに、適正な労働条件を確保することが必要である。</p> <p>また、営業者は、従業員が経営、顧客管理、労務管理等の技能を取得できるよう、都道府県指導センターや組合等の実施する研修会、講習会等あらゆる機会を活用し、従業員の資質の向上を図り、人材育成に努めるものとする。</p>

(新)	(旧)
<p>二 営業者に対する支援に関する事項</p> <p>1 組合及び連合会による営業者の支援</p> <p>組合及び連合会においては、営業者の自立的な経営改革を支援する都道府県指導センター等の関係機関との連携を密にし、次に掲げる事項を中心に積極的な支援に努めることが期待される。</p> <p>(1) 衛生に関する知識及び意識の向上に関する事項</p> <p>食品衛生上の安全を確保し、かつ良質な食材の調理及び調製を行うために必要な支援に努めること。</p> <p>ア 衛生管理を徹底するための研修会及び講習会の開催</p> <p>イ 衛生管理に関するパンフレットの作成による普及啓発</p> <p>ウ 衛生管理に関するポスターの掲示等による広報促進</p> <p>エ 衛生基準の設定</p> <p>(2) 施設及び設備の改善に関する事項</p> <p>衛生水準の向上、経営マネジメントの合理化及び効率化、消費者の利益の増進等に資するための、施設及び設備の改善に関する指導、助言、情報提供等、必要な支援に努めること。</p> <p>(3) 消費者利益の増進に関する事項</p> <p>消費者の利益を増進し、消費者に対する正しい情報の提供を行うために必要な支援に努めること。</p>	<p>二 営業者に対する支援に関する事項</p> <p>(一) 組合及び連合会による営業者の支援</p> <p>組合及び連合会においては、営業者における自立的な経営改善の取組を支援するため、都道府県指導センター等の関係機関との連携を密にし、以下に掲げるような事項についての取組を行うよう努めるものとする。</p> <p>ア 衛生水準の向上のための技術、知識及び意識の向上に関する事項</p> <p>営業者に対して衛生管理を徹底するための研修会及び講習会の開催、衛生管理に関するパンフレットの作成等による普及啓発、商品の衛生的取扱い、食材の調理及び衛生基準の設定など、食品衛生上の安全を確保し、かつ、良質な食材の調理及び調達を行うために必要な支援に努めるものとする。</p> <p>イ 施設及び設備の改善に関する事項</p> <p>衛生水準の向上、経営管理の合理化及び効率化、消費者の利益の増進等に対応するための施設及び設備の改善に関する指導、助言及び情報提供に努めるものとする。</p> <p>また、少子・高齢化社会等、省エネルギー、環境保全等に配慮した施設及び設備の改善に対しても指導等に努めるものとする。</p> <p>ウ 消費者の利益の増進に関する事項</p> <p>消費者を対象としためん類に関する啓発講座の実施及び啓発パンフレットの作成、営業者が自店の特質に応じ作成する接客手引</p>

(新)	(旧)
<p>ア 接客手引の基本となるマニュアルの作成</p> <p>イ 苦情相談窓口の開設</p> <p>ウ 苦情処理マニュアルの作成</p> <p>エ 危機管理マニュアルの作成</p> <p>オ 消費者に対するめん類についての正しい知識に関する普及啓発</p> <p>カ 賠償責任保険への加入促進</p> <p>(4) 経営マネジメントの合理化及び効率化に関する事項 先駆的経営事例、地域の経営環境条件、めん類飲食店営業の将来展望に関する情報の収集及び整理に努め、営業者への助言等に活用すること。</p> <p>(5) 営業者及び従業員技能の向上に関する事項 営業者及び従業員技能の向上を図るために必要な支援に努めること。</p> <p>ア 研修会及び講習会の定期的開催等教育研修制度の充実強化</p> <p>イ 消費者の要望に対応したメニューやサービスの情報提供</p> <p>(6) 事業の共同化及び協業化に関する事項 事業の共同化及び協業化の企画立案並びに実施に係る指導に努めること。</p> <p>(7) 取引関係の改善に関する事項 取引関係の改善を図るため、必要な支援に努めること。</p> <p>ア 共同購入等取引面の共同化の推進</p>	<p>の基本となるマニュアル、苦情相談窓口の開設や苦情処理の対応に関するマニュアル、危機管理に関するマニュアルの作成並びにそれらの見直しを行うとともに、賠償責任保険への加入が図られるよう努めるものとする。</p> <p>エ 経営管理の合理化及び効率化に関する事項 経営管理の合理化等に関する講習会及び研修会の開催、経営環境に関する情報及びめん類飲食店営業の将来の展望に関するデータの収集並びにこれらの情報提供に努めるものとする。</p> <p>オ 従事者の技能の改善向上に関する事項 基礎的な調理技術や接客に関する研修会及び講習会、めん職人を対象とした新しいメニュー開発などの技術講習会、技能コンテスト等の開催による技能水準の向上並びに消費者の要望に対応したメニューやサービスに関する情報提供に努めるものとする。</p> <p>カ 取引関係の改善及び事業の共同化等に関する事項 食品関連業界との連携強化による取引条件の改善及び宣伝事業、購入事業等の共同化及び協業化の企画立案並びにこれらの実</p>

(新)	(旧)
<p>イ 食品等関連業界の協力の下、取引条件の合理的改善及び組合員の経済的地位の向上</p> <p>(8) 従業員の福祉の充実に関する事項          従業員の労働条件整備、作業環境の改善及び健康管理充実のための支援、医療保険（国民健康保険又は健康保険）、年金保険（国民年金又は厚生年金保険）及び労働保険（雇用保険及び労働者災害補償保険）の加入等に係る啓発、組合員等に資する福利厚生の実施並びに共済制度（退職金、生命保険等）の整備及び強化に努めるものとする。</p> <p>さらに、男女共同参画社会の推進及び少子高齢化社会への適切な対応に配慮した従業員の福祉の充実に努めるものとする。</p> <p>(9) 事業の承継及び後継者支援に関する事項          事業の円滑な承継に関するケーススタディ及び成功事例等の経営知識の提供促進を図るために必要な支援に努めること。</p> <p>(10) 食品関連情報の提供や行政施策の推進に関する事項          国内外における食に関する最新の情報や行政施策の動向等について、行政機関との連携等を通じ、組合員等への適切な情報提供を図るとともに、行政施策に基づき指導及び支援に努めること。</p> <p>2 行政施策及び政策金融による営業者の支援及び消費者の信頼の向上</p>	<p>施に係る指導に努めるものとする。</p> <p>キ 従業員の福祉の充実に関する事項          従業員の労働条件の整備、作業環境の改善及び健康管理の充実のための支援、医療保険（国民健康保険又は健康保険をいう。）、年金保険（国民年金又は厚生年金保険をいう。）及び労働保険（雇用保険及び労働者災害補償保険をいう。）の加入等に係る啓発、組合員等の利用する福利厚生の実施並びに共済制度（退職金、生命保険等をいう。）の整備及び強化に努めるものとする。</p> <p>また、男女共同参画の推進及び少子・高齢化社会等への適切な対応に配慮した従業員の福祉の充実に努めるものとする。</p> <p>ク 事業の承継及び後継者支援に関する事項          事業の円滑な承継に関するケーススタディ、成功事例等の経営知識の提供及び後継者支援事業の促進に努めるものとする。</p> <p>ケ 食品関連情報の提供及び行政施策の推進に関する事項          国内外における食に関する最新の情報や行政施策の動向の把握、行政機関との連携等を通じた組合員等への適切な情報提供及び行政施策に基づき指導・支援に努めるものとする。</p> <p>(二) 行政施策及び政策金融による営業者の支援並びに消費者の信頼の向上</p>

(新)

(旧)

- (1) 都道府県指導センター  
組合との連携を密にして、以下に掲げる事項を中心に積極的な取組に努めることが期待される。
- ア 営業者に対する経営改善の具体的指導、助言等の支援
  - イ 消費者からの苦情及び要望の営業者への伝達
  - ウ 消費者の信頼の向上に向けた積極的な取組
  - エ 都道府県、保健所設置市及び特別区と連携した組合加入促進に向けた取組
  - オ 連合会及び都道府県と連携した組合の振興計画の策定に対する指導及び支援
- (2) 全国指導センター  
都道府県指導センターの取組を推進するため、以下に掲げる事項を中心に積極的な取組に努めることが期待される。
- ア 営業者の経営改革の取組に役立つ情報の収集、整理及び情報提供
  - イ 危機管理マニュアルの作成
  - ウ 苦情処理マニュアルの作成
  - エ 効果測定の実施及び政策提言機能の強化
  - オ 公衆衛生情報の提供機能の強化
- (3) 国及び都道府県  
めん類飲食店営業に対する消費者の信頼の向上及び営業の健全な振興を図る観点から、以下に掲げる事項を中心に積極的な

- ア 都道府県指導センターにおいては、組合との連携を密にし、営業者に対する経営改善のため、経営指導員、経営特別相談員等による具体的な指導、助言等の支援を行うとともに、消費者からの苦情や要望に対して組合及び営業者と連携して対処するなど、消費者の信頼の向上に積極的に取り組むものとする。  
また、保健所を始めとする都道府県生活衛生営業関係部局と連携を図り、新規開業者及び未加入事業者に対する組合への加入の促進策を講じるものとする。
- イ 全国指導センターにおいては、ア的都道府県指導センターの取組を推進するため、消費者の意見も反映した営業者の経営改善の取組に役立つデータの収集や整備、営業者へのこれらの情報の提供、苦情処理マニュアルの作成等に積極的に取り組むものとする。  
また、標準営業約款制度に関し、都道府県指導センターと連携を図り、各営業者の標準営業約款の登録の促進策を講じるものとする。

- ウ 国、都道府県等においては、めん類飲食店営業に対する消費者の信頼性の向上及び営業の健全な振興を図る観点から、食品衛生法等関係法令の施行業務等を通じ、営業者に対し、食品衛生に関

(新)	(旧)
<p>取組に努めること。</p> <p>ア 食品衛生に関する指導監督</p> <p>イ 食品衛生に関する情報提供その他必要な支援</p> <p>ウ 災害又は事故等の発生時における適時、適切な風評被害防止策の実施</p> <p>(4) 日本公庫        営業者の円滑な事業実施に資するため、以下に掲げる事項を中心に積極的な取組に努めることが期待される。</p> <p>ア 営業者が利用しやすい融資の実施</p> <p>イ 生活衛生関係営業に係る経済金融事情等の把握、分析及び情報提供</p> <p>ウ 災害時等における速やかな相談窓口の設置</p> <p>第五 営業の振興に際し配慮すべき事項</p> <p>めん類飲食店営業においては、他の生活衛生関係営業と同様に、衛生水準の確保と経営の安定のみならず、営業者の社会的責任として環境の保全や食品循環資源の再生利用の推進に努めるとともに、めん類飲食店営業に密接に関連する食育への対応、時代の要請である少子・高齢化社会等への対応、地域との共生、東日本大震災への対応といった課題に応えていくことが要請される。個々の営業者の取組が中心となる課題と、関係者が営業者を支援することで推進が図られる課題とがある。こうした課題に適切に対応することを通じて、地域社会に確固たる位置づけを確保することが期待される。</p>	<p>する監督指導、安全衛生に関する情報の提供その他必要な支援に努めるものとする。</p> <p>また、災害、事故等の際し、営業者が風評被害を受けた際の影響を低減することができるよう、適時適切な情報発信等の対策を講じるものとする。</p> <p>エ 日本公庫においては、施設及び設備の改善等について、営業者等が利用しやすい生活衛生資金貸付による融資の実施、災害時における相談窓口の設置等必要な支援を行うとともに、生活衛生関係営業に係る経済金融事情等の把握・分析及び関係団体への情報提供に努めるものとする。</p> <p>第三 営業の振興に際し配慮すべき事項</p>

(新)	(旧)
<p>一 環境の保全、省エネルギー強化及び食品循環資源の再生利用の推進</p> <p>1 営業者に期待される役割</p> <p>(1) 省エネルギー対応の冷凍設備、冷房設備及び太陽光発電設備等の導入</p> <p>(2) 節電に資する人感センサー、LED 照明装置、蓄電設備等の導入</p> <p>(3) 食品循環資源の再生利用等実施率の向上</p> <p>(4) 食品循環資源の再生利用、食品残さの抑制及び減量</p> <p>2 組合及び連合会に期待される役割</p> <p>(1) 食品循環資源再生利用の仕組みの構築</p> <p>(2) 業種を超えた組合間の相互協力</p> <p>(3) 食品循環資源再生利用に向けた組合員以外の営業者への参加促進及び普及啓発</p> <p>3 日本公庫に期待される役割</p> <p>融資の実施等による営業者の支援</p>	<p>一 環境の保全及び食品循環資源の再生利用の推進</p> <p>めん類飲食店営業は、顧客に飲食を提供するため食品廃棄物が発生しやすい業態であるが、小規模の店が大部分であり、営業者が取り組む環境の保全やリサイクル対策が必ずしも十分ではないため、組合等が積極的に支援する必要がある。また、これらの対策は、住民の生活環境に身近な問題であり、個々の営業者や組合だけでなく、地方公共団体や自治会と連携しながら、消費者も含めて地域全体で取り組むことにより、効果的かつ効率的な取組が可能となる。</p> <p>このため、組合及び連合会においては、地方公共団体等と連携しながら、めん類飲食店営業における食品循環資源等を再生利用するため、の体系を構築するとともに、業種を超えた組合間で相互に協力し、組合員以外の営業者にも参加を促す等の普及啓発を行い、めん類飲食店営業における環境の保全や食品循環資源の再生利用に関する取組を推進するよう努めるものとする。特に、連合会が推進する食用植物油のリサイクルには、成果が期待される。</p> <p>これらの取組を通じて、営業者においては、食品循環資源の再生利用等の実施率を平成 24 年度までに 40 パーセントに向上させるよう努めるものとする。このため、食品循環資源の再生利用並びに食品残さの発生抑制及び減量を推進するものとする。</p> <p>二 省エネルギーの強化等</p> <p>営業者は、施設の改修、ボイラー等の機器の購入及び更新に際しては、省エネルギー性能の高い機器の購入について配慮する。また、毎</p>



(新)

(旧)

二 少子高齢化社会等への対応

1 営業者に期待される役割

営業者は、高齢者、障害者及び一人暮らしの者並びに子育て世帯及び共働き世帯等が住み慣れた地域社会で安心かつ充実した日常生活を営むことができよう、以下に掲げる事項を中心に積極的な取組に努めること。

(1) 出前サービスの実施

(2) 積極的なバリアフリー対策の実施

(3) 高齢者に配慮したメニューや少量メニューの提供

(4) 身体障害者が同伴する身体障害者補助犬への適切な対応

(5) 受動喫煙の防止

(6) 従業員に対する教育及び研修の充実及び強化

(7) 地域社会とのつながりを強化する観点も含めた地域の高齢者、障害者、女性等の積極的雇用の推進

2 組合及び連合会に期待される役割

高齢者、障害者、子育て中の者等の利便性を考慮した店舗設計やサービス提供に係る研究の実施

3 日本公庫に期待される役割

月のエネルギー使用量をグラフ化する等のいわゆる「見える化」による管理等従業者による取組等により、温室効果ガス排出の抑制に努めるものとする。

三 少子・高齢化社会等への対応

めん類飲食店営業は、商店街にある店舗が多いため、地域に密着した業態であるといえる。営業者は、高齢者や障害者、乳幼児連れの家族等でも気軽に利用できるよう、バリアフリー対策に積極的に取り組むとともに、出前サービス、出前時における高齢者等との触れ合い、高齢者等に配慮した食材を使用したメニューや少量メニューの開発、ユニバーサルデザインに配慮した食器等の採用など、少子・高齢化社会等における幅広い取組が期待される。

また、組合が中心となっており行っている社会福祉施設での手打ちそばの実演、提供等の訪問活動に関しては、継続的な活動が期待される。

さらに、営業者は、高齢者、障害者、妊産婦等の消費者に配慮した営業ができるよう従業員への人材教育及び研修に努め、優先席の確保等、優しい環境の実現のための取組を行うことが必要である。

このほか、営業者は、めん類飲食店営業の施設が身体障害者補助犬法(平成14年法律第49号)により身体障害者が同伴する身体障害者補助犬の入店を拒否できないことを十分認識しつつ、身体障害者補助犬を同伴した身体障害者に対応することが必要である。

(新)	(旧)
<p>融資の実施等による営業者の支援</p> <p>三 食育への対応</p> <p>1 営業者に期待される役割</p> <p>(1) 食文化の継承のための食事マナー、調理方法の普及</p> <p>(2) 地域における食生活の改善の支援</p> <p>(3) 食品の安全性に関する知識の普及の支援</p> <p>(4) 食物アレルギー物質の有無の表示</p> <p>(5) 安全な食材を使用した健康に良い食品の開発及び提供</p> <p>(6) 総カロリー表示、塩分量表示等の推進</p> <p>(7) 外国人への対応</p> <p>2 組合及び連合会に期待される役割</p> <p>効果的食育の実施方法についての研究の実施</p> <p>3 日本公庫に期待される役割</p> <p>融資の実施等による営業者の支援</p> <p>四 禁煙等に関する対策</p> <p>1 営業者に期待される役割</p> <p>営業者は、消費者層、経営方針、店の規模等を考慮した上で、以下に掲げる事項を中心に積極的な取組に努めること。</p> <p>(1) 受動喫煙の防止</p> <p>(2) 酒類提供飲食店における飲酒運転根絶に向けた必要な措置</p> <p>2 組合及び連合会に期待される役割</p> <p>効果的な受動喫煙防止対策及び飲酒運転根絶についての研究の実</p>	<p>四 食育への対応</p> <p>めん類飲食店営業は、国民の食生活に密接に関連していることから、健康づくりのための食育に積極的に取り組むことが期待される。具体的には、食文化の継承のための食事マナー、調理方法の普及等を通じて、地域における食生活の改善、食品の安全性に関する知識の普及などの支援に努めるものとする。</p> <p>特に、そばについては、営業者は、少子化の中で、子どもたちにはそばへの関心を持たせることにより日本の伝統的食文化を次世代に残していくために、例えば、学校やカルチャースクール等でのそば打ちの講師、小学生にそばを栽培してもらう「そばの花観察運動」等の活動に積極的に参加することが期待される。</p> <p>五 禁煙等に関する事項</p> <p>営業者は、顧客層、経営方針、店の規模等を考慮しつつ、店内の分煙や喫煙時間の設定を含む禁煙等受動喫煙を防止するための必要な措置を講ずるよう努めるものとする。また、酒類を提供する営業者は、飲酒運転の防止に貢献するために必要な措置を講ずるよう努めるものとする。</p>

(新)	(旧)
<p>施</p> <p>3 日本公庫に期待される役割 融資の実施等による営業者の支援</p> <p>五 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))</p> <p>1 営業者に期待される役割</p> <p>営業者は、地域住民に対してめん類飲食店営業の存在、提供する商品やサービスの内容及び営業の社会的役割及び意義をアピールするとともに、地域で増加する生活弱者(高齢者、障害者及び一人暮らしの者並びに子育て世帯及び共働き世帯等)の新たなニーズに対応し、地域のセーフティネットワークとしての役割や地域コミュニティの基盤である商店街における重要な構成員としての位置づけが強化されるよう、以下に掲げる事項を中心に積極的に取り組むこと、地域コミュニティの再生及び強化や商店街の活性化につながること。</p> <p>(1) 地域の街づくりへの積極的な参加</p> <p>(2) 「賑わい」、「つながり」を通じた豊かな人間関係(ソーシャル・キャピタル)の形成</p> <p>(3) ポイントサービス事業、スタンプ事業の実施</p> <p>(4) 地域の防犯、消防、防災、交通安全、環境保護活動の推進に対する協力</p> <p>(5) 地産地消の推進</p> <p>(6) 災害対応能力の維持向上</p>	<p>六 地域との共生</p> <p>営業者は、地域社会や商店街における行事等に積極的に参加することにより、地域住民に対して、めん類飲食店営業の店舗の存在、提供する商品、サービス内容等をアピールする機会を設けるものとする。例えば、地域におけるまちづくりへの積極的な参加、地域福祉や地域防犯活動への協力、地震等の大規模災害が発生した場合の地域住民への支援の展開など、様々な地域社会活動の一翼を担い、地域と共生していくことが望まれる。</p> <p>このため、組合及び連合会においても、地方公共団体等と連携しながら、地域社会において様々な活動を企画し、指導又は援助することができると指導者の養成に積極的に取り組むことにより、営業者を支援することが期待される。</p> <p>また、業種を超えて相互に協力を推進し、地域における特色ある取組を支援することが期待される。</p>

(新)	(旧)
<p>2 組合及び連合会に期待される役割</p> <p>(1) 地域の自治体等と連携し、社会活動の企画、指導及び援助がで きる指導者を育成</p> <p>(2) 業種を超えた相互協力の推進</p> <p>(3) 地域における特色ある取組の支援</p> <p>(4) 自治会、町内会、地区協議会、NPO、大学等との連携活動の 推進</p> <p>(5) 商店街役員へのめん類飲食店営業の若手経営者の登用</p> <p>(6) 地域における新規開業希望者の育成</p> <p>3 日本公庫に期待される役割</p> <p>融資の実施等によるきめ細かな相談及び指導を通じた営業者及び 新規開業希望者の支援</p> <p>六 東日本大震災への対応と節電行動の徹底</p> <p>東日本大震災は未曾有の国難であり、被災地域における営業再開及 び被災営業者の生活の再建と活力ある地域の再生のため、総力を挙げ て、東日本大震災からの復旧、将来を見据えた復興への取組を進めて いくこと。</p> <p>1 営業者に期待される役割</p> <p>(1) 被災営業者のみならず営業者全体による相互扶助と連携の下で の役割発揮</p> <p>(2) 被災営業者の営業再開を通じた地域コミュニティの復元</p> <p>(3) 従業員及び消費者に対する節電啓発</p>	

(新)	(旧)
<p>(4) 中長期の節電に資する省エネルギー対応の設備の導入</p> <p>(5) 節電を通じた経営の合理化</p> <p>(6) 電力制約下における新たな需要（ビジネス機会）の取り込み</p> <p>2 組合及び連合会に期待される役割</p> <p>(1) 同業者による支え合い（太い「絆」で再強化）</p> <p>(2) 震災発生時の消費者の避難誘導などを通じた帰宅困難者に対する支援等への取組</p> <p>(3) 節電啓発や節電行動に対する支援</p> <p>(4) 節電に資する共同利用施設（共同蓄電設備等）の設置</p> <p>3 国及び都道府県</p> <p>東日本大震災を乗り越えて復興を実現し、被災地域のコミュニティの維持回復を図るため、被災営業者及び被災組合の意向等を踏まえつつ、以下に掲げる事項を中心に積極的な取組に努めるものとする。</p> <p>(1) 被災営業者の再生支援・経営安定化のための施策</p> <p>(2) 被災営業者の営業再開のための施策</p> <p>(3) 被災地における社会経済の再生及び生活再建と地域の復興のための施策</p> <p>4 日本公庫に期待される役割</p> <p>被災営業者に対するきめ細やかな相談及び支援を通じた低利融資等の実施</p>	