

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会



平成28年9月9日

全国飲食業生活衛生同業組合連合会

全国飲食業生活衛生同業組合連合会について

◆全国飲食業生活衛生同業組合連合会とは

- ・「生活衛生営業の運営の適正化及び振興に関する法律」により昭和36年12月設立
- ・会長 森川 進
- ・会員数 40都道府県組合（85,000名）

当連合会は都道府県単位で設立された飲食業生活衛生同業組合の連合会組織である。都道府県ごとに組合があり、さらに保健所単位等ごとに支部がある。

一般社団法人 全国生活衛生同業組合中央会には全16の業種の中において食品関連連合会があるが、その中でも当連合会「その他の飲食店（食堂・レストラン・居酒屋など）」は最も加盟者（店舗）が多く、およそ8.5万店舗が加盟している。

新規開店・廃業といった入れ替わりが激しい業界であるため、会員を除く全体の正確な店舗数の把握は難しい。

組合員のうち約6割強が個人経営店であり、残りは中小規模の法人である。地域限定でチェーン展開等、50店舗以上、従業員数1,000人を擁する企業もあるが、大手チェーン系の企業は日本フードサービス協会に加盟しているケースが多い。

(1) 外食産業の一般的な状況

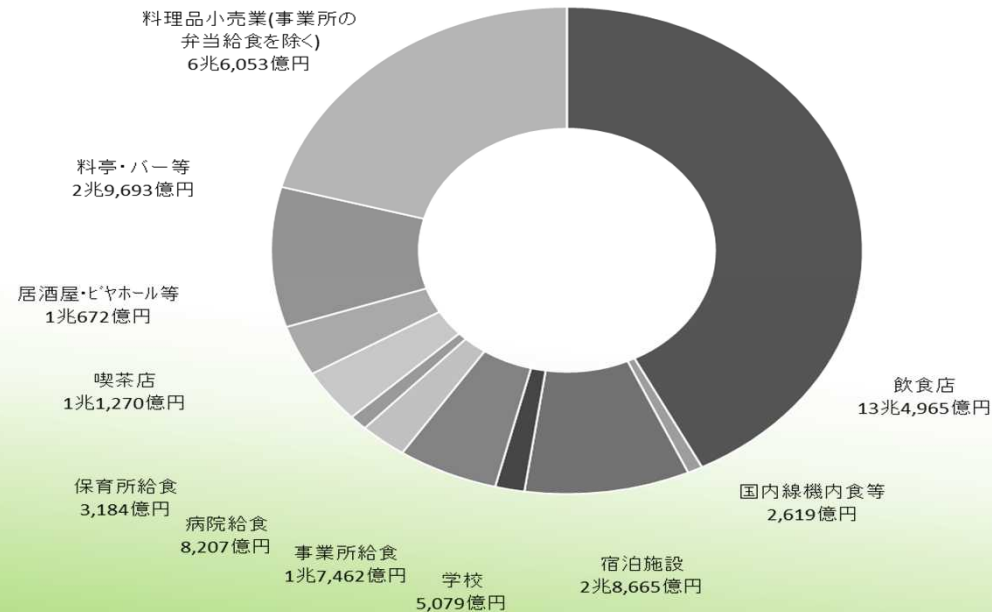
1 外食産業の構造

外食産業の市場規模推計値 31兆7900億円 (平成27年)

◎中小・零細の事業者が多く、多種多様な業種・業態が混在する産業構造
店舗数67万3200店、従業員480万人 (平成26年)

◎「店舗」の大きさは比較的小さく、チェーン企業の場合は広域に分布。また、セントラルキッチンをもつ企業や、フランチャイズ展開する企業等、業容は一様ではない。

広義の外食産業市場31兆7,869億円の内訳



(2) 一般飲食店における食品安全上の管理で優先度が高い課題

1. 食中毒の防止には、外食事業者にとって最大の課題であり、施設の衛生管理、従事者の健康管理に日常点検に努めている。特に、感染症でもあり発生の防止が難しいノロウイルスによる食中毒は、注意喚起等情報に厳重な警戒を行っている。
2. 牛肉、米トレーサビリティ対策として、飲食店ではこれら由来の商品を取り扱う店舗において、問題が発生した際に流通ルートをややかに特定するため、生産から販売・提供までの各段階を通じ、取引等の伝票等の記録を作成・保存し、産地情報をわかりやすく消費者に表示している。

(3) 一般飲食店におけるHACCPの取組状況

中小規模店舗の多い飲食店では、店内の限られたスペースでの厨房で、原材料の仕入れ、下処理、調理盛り付け等の作業を、多くは並行して行っており、多様なメニューを客の注文に応じて提供している。零細事業者においては、それら作業を一人でこなしている場合もある。また、その場で作り、その場で消費者に提供することから、調理作業を行う厨房も多くが開放されており、外部と遮断されていない。

このことから、外食店舗にHACCPを導入することは極めて困難であり、特に、小規模事業者には対応力がないのが実情。

(4) 衛生管理の普及・啓発

外食業界としてHACCPそのものの普及は特に行っていない。連合会では、店舗段階における食中毒防止等に向けた食中毒セミナーや地域ブロック会議における情報提供等、平成25年度には、衛生経営管理マニュアルを作成し、会員への配布、衛生思想の普及向上を図っている。

(5) 会員企業の輸出割合
該当なし

(6) HACCPの制度に対する意見・要望等

1. 外食産業（一般飲食店営業）の構造的事情に配慮

外食は、工場内で特定の商品を一定量集中生産する加工食品と異なり、多様なメニューに応じて料理を提供する作業のすべてを、限られたスペースで行わざるを得ないという構造的な事情があり、これは規模の大小に係らず店舗レベルでの事情は同じである。これら外食事業者に、加工食品同様にHACCPを導入することは難しく、法的な義務化ではなく、「柔軟的な考え方」が重要と考える。

2. HACCP制度の普及啓発

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理については、事業者の規模に応じた普及を図る必要があると考えるが、現時点で多くの会員はHACCP制度そのものの認識度が極めて低く、今後、小規模事業者が取組めるような、導入手引きがあれば効果的である。

3. サポート体制

導入にあたっては、多額な費用も必要であるため、税制上の軽減措置や、制度融資の確立及び地域における統一的な専門講師の派遣によるセミナー等の開催を要望する。