

## 食鳥肉販売業の振興指針の概要

### 第1 営業の振興の目標に関する事項

#### I 食鳥肉販売業を取り巻く環境

- ・ 同業種内の競争(大手資本による大型店、チェーンストア等の低価格販売店)
- ・ 国民の生活様式の変化による食生活の多様化、嗜好の変化
- ・ 消費者への情報提供(原産地表示等)
- ・ 高齢化、後継者問題

#### II 今後5年間(平成24年度末まで)における営業の振興の目標

- ・ 衛生水準の維持向上(食中毒)
- ・ 消費者に対して安全で良質な商品の提供
- ・ 商品の品質に対する正確かつ詳細な情報の提供
- ・ 自店の特色や地域の特色を生かした経営
- ・ 衛生水準の向上、顧客に対する情報提供等

### 第2 食鳥肉販売業の振興の目標を達成するために必要な事項

#### I 営業者が取り組むべき事項

##### 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

- ・ 食品衛生法等の関係法令の遵守
- ・ 食品衛生に関する専門的な知識の取得
- ・ 食品衛生責任者の活用
- ・ 使用する機材の衛生管理の改善
- ・ 食中毒等食品衛生上の問題発生の防止
- ・ 店舗及び従業員の清潔保持及び健康管理

###### (2) 衛生面における施設及び設備の改善に関する事項

- ・ 定期的な施設及び設備の見直し及び改善
- ・ 冷蔵設備等の衛生面の改善

##### 2 経営課題への対処に関する事項

###### (1) 経営方針の明確化及び独自性の発揮に関する事項

- ・ 自店の経営上の特質の把握(立地条件、客層、技術力等)
- ・ 経営方針の明確化(対象客層、提供商品)
- ・ 都道府県指導センター等の経営指導機関の活用

###### (2) サービスの見直し及び向上に関する事項

- ・ 従業員の教育等の徹底、丁寧なもてなし等サービスの充実
- ・ 食を通じた健康づくりなどへの対応

- ・ 食品の安全に対する取組(食材の原産地表示等)
- ・ 販売方法の幅広い取組(インターネット等による注文等)
- ・ 業種業態にあった顧客満足度の向上への取組
- (3) 施設及び設備の改善
  - ・ 定期的な内外装の改装
  - ・ 高齢者等に配慮した整備(バリアフリー対応、省エネルギー機器の導入等)
  - ・ 分煙及び禁煙等受動喫煙の防止措置
- (4) 情報通信技術を利用した新規顧客の獲得及び顧客の確保に関する事項
  - ・ 顧客管理情報のデータベース化、ダイレクトメール、ホームページ
  - ・ インターネット等情報通信技術の活用した顧客の確保
  - ・ 電子決済の普及
  - ・ 個人情報の管理に関する事項
- (5) 表示の適正化と苦情の適切な処理に関する事項
  - ・ 自店の特質を生かした分かりやすいメニュー等の表示への取組
  - ・ 食事バランスガイドの活用
  - ・ 苦情処理の対応(問題発生時の対応マニュアルの作成、従業員の教育等)

## II 営業者に対する支援に関する事項

### 1 組合及び連合会による営業者の支援

- (1) 衛生に関する知識及び意識の向上に関する事項
  - ・ 衛生管理の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
- (2) 施設及び設備の改善に関する事項
- (3) 消費者の利益の増進に関する事項
  - ・ 消費者を対象とした啓発講座の実施
  - ・ 苦情相談窓口の開設、苦情対応に関するマニュアル等の作成並びに普及啓発
- (4) 経営管理の近代化及び合理化に関する事項
- (5) 営業者及び従業員の技能の改善向上に関する事項
  - ・ 教育研修制度の充実強化(研修会、講習会、技能コンテストの開催等)
- (6) 事業の共同化及び協業化に関する事項
- (7) 取引関係の改善に関する事項
- (8) 従業員の福祉の充実に関する事項
  - ・ 福利厚生の実施、共済制度(退職金、生命保険等)の整備及び強化
- (9) 事業の承継及び後継者支援に関する事項
  - ・ ケーススタディ及び成功事例等の経営知識の情報提供
- (10) 食品関連情報の提供や行政施策の推進に関する事項
  - ・ 食に関する最新情報・行政施策の指導・支援

## 2 行政施策及び政策金融による事業者の支援及び消費者の信頼の向上

### (1) 都道府県指導センター

- ・ 事業者に対する経営改善のための具体的指導、助言等の支援
- ・ 消費者からの苦情及び要望の伝達
- ・ 保健所等との連携による新規組合加入促進

### (2) 財団法人全国生活衛生営業指導センター

- ・ 情報の提供、苦情処理マニュアルの作成等

### (3) 国、都道府県等

- ・ 食品衛生に関する監督指導、情報提供等

### (4) 国民生活金融公庫

- ・ 生活衛生資金貸付による融資の実施等

## 第3 営業の振興に際し考慮すべき事項

### I 環境の保全及び食品循環資源の再生利用の推進

- ・ 食品リサイクル

### II 少子高齢社会等への対応

- ・ バリアフリー対策
- ・ 高齢者、障害者及び妊産婦等への配慮

### III 食育への対応

### IV 地域との共生

- ・ 地域における街づくりへの参加
- ・ 大規模災害時の地域への支援
- ・ 組合及び連合会の相互協力

## 食鳥肉販売業の振興指針（案）

## 目次

- 第1 営業の振興の目標に関する事項
  - I 食鳥肉販売業を取り巻く環境
  - II 今後5年間（平成24年度末まで）における営業の振興の目標
- 第2 食鳥肉販売業の振興の目標を達成するために必要な事項
  - I 営業者が取り組むべき事項
    - 1 衛生水準の向上に関する事項
    - 2 経営課題への対処に関する事項
  - II 営業者に対する支援に関する事項
    - 1 組合及び連合会による営業者の支援
    - 2 行政施策及び政策金融による営業者の支援、消費者の信頼の向上
- 第3 営業の振興に際し配慮すべき事項
  - I 環境の保全及び食品循環資源の再生利用の推進
  - II 少子高齢化社会等への対応
  - III 食育への対応
  - IV 地域との共生

※4

食鳥肉販売業の営業者は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）等の関係法令を遵守しつつ、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。

また、より高い消費者の利便への対応等の経営上の課題への取組が求められる一方、家族経営の小売店が多く、個々の営業者による取組だけでは、十分な対策が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。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。）及び全国食鳥肉販売業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や研修事業、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、国民生活金融公庫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。

※5

本指針は、現在、食鳥肉販売業が抱えている諸課題を克服し、専門店としての独自性を発揮できるよう、営業の振興を計画的に図り、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。

また、本指針は、食鳥肉販売業が活力ある発展を遂げるための方策について取りまとめたものであり、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、地域社会づくりへの貢献など、食鳥肉販売業の役割を増大させ、新たな発展の可能性をもたらすものである。

- 第1 営業の振興の目標に関する事項
  - I 食鳥肉販売業を取り巻く環境

食鳥肉販売業は、主に地域の商店街における食鳥肉の小売専門店として、家庭の食卓に欠かせない食材を新鮮かつ身近に提供することにより、国民生活の向上に貢献し

てきた。

しかし、これまでの景気の低迷による先行不安感、スーパーマーケットの展開や低価格販売店の増加、国民の生活様式の変化による外食需要の増加等に伴い、食鳥肉販売業を取り巻く経営環境は、極めて厳しいものとなっている。

※2

さらに、近年、鳥インフルエンザの国内での発生等食鳥肉の安全性や信頼性に対する国民の関心が大変高まっていること等から、食鳥肉販売業においても、消費者に対して納得及び安心感を提供することが重要な経営課題となっている。

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が見られるとともに、高齢者層の顧客の増加への対応も求められている。

※6

## II 今後5年間（平成24年度末まで）における営業の振興の目標

食鳥肉販売業の多くは、店頭において生肉や焼鳥等の加工食品を販売しているため、微生物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やすい環境にある。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。

一方、食鳥肉は、国民の食卓に欠かせない食材であるが、処理後、熟成が終わるまでの時間が短いことが特徴であり、「朝びき」（食鳥を早朝にと殺してその日のうちに販売すること）という言葉に象徴されるように、他の生鮮食材と比較し、鮮度の管理を最大の特徴とする食材と言える。この点に着目すれば、他店よりも新鮮で良質な商品を提供するなど、専門店としての独自性を発揮することにより、小売で対面販売している食鳥肉販売業が、今後とも国民生活の向上に貢献する余地は大きい。

また、最近では、産地、種類、加工方法等商品の品質に対する消費者の依然として高い関心を受けて、正確かつ詳細な情報の提供を行うことが求められている。

※7

営業者は、これらを十分に認識し、衛生水準の向上、鮮度管理の徹底、顧客に対する情報提供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、食鳥肉に対する消費者の理解及び信頼の向上を図ることを目標とする。

## 第2 食鳥肉販売業の振興の目標を達成するために必要な事項

### I 営業者が取り組むべき事項

#### 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

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及び使用する器具の衛生管理の改善に取り組むことが必要である。

※3

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うとともに、商品の衛生的取扱に留意し、食中毒等食品衛生上の問題の発生の防止に努めることが重要である。

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。特に、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、消費者に不快感を感じさせない配慮が必要である。

##### (2) 衛生面における施設及び設備の改善に関する事項

営業者は、日常の衛生的管理への取組に加えて、定期的かつ適切に自店の施設

及び設備の改善に取り組むことが重要である。

特に、対面販売している食鳥肉小売店の多くは、焼鳥を加工食材の主力商品としており、商品の受渡し場の近くで調理して顧客に提供する営業形態を特徴としている。このため、商品の受渡し場は、食中毒の発生を防止する等の観点から、常に衛生上の注意を払うことが必要であり、これらに関する設備については、可能な限り3年から4年に一度は見直しを行うなど、定期的かつ積極的な改善に取り組むことが必要である。

また、食鳥肉は、鮮度の管理を徹底することが大変重要であるので、冷蔵設備、加工機器、容器等鮮度の管理に必要な設備の改善に取り組むことが必要である。

## 2 経営課題への対処に関する事項

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良質な食材を提供し、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。

### (1) 経営方針の明確化及び独自性の発揮に関する事項

営業者の中には、明確な経営方針を持たずに経営を行っている者もあり、経営管理の合理化及び効率化が遅れ、消費者ニーズとの間にずれが生じているのが現状である。~~現在置かれている経営環境を十分に考慮し~~営業者は、自店の経営能力と市場の状況を適切に把握し、それに適合した経営規模を実現するとともに、経営管理の合理化及び効率化を図ることが必要である。

※8  
※1

また、営業者は、自店の立地条件、顧客層、資本力、経営能力、技術力等自店の経営上の特質を十分把握した上で、~~自店が~~どのような顧客層を対象に、どのような商品をどのようにして重点的に提供するの~~か~~という経営方針を明確化することが重要である。

特に、小規模経営の店では、営業者や従業員が変わることがほとんどないため、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。

### (2) サービスの見直し及び向上に関する事項

営業者は、営業におけるサービスの比重が高いことを考慮し、従業員等の教育・研修を徹底して行い、常に消費者に対する丁寧なもてなしを心掛けるなど、サービスの充実及び維持向上に努め、消費者との信頼関係を高めるとともに、自店の付加価値を高めることが重要である。また、優秀な人材の獲得に努め、若手従業員の育成及び指導を図るとともに、若者に魅力のある職場づくりに努めることが必要である。

営業者は、消費者の食を通じた健康づくりなどの健康志向に対応するため、ヘルシーメニューの提供、総カロリー表示等への取組が求められるほか、食の安全への関心の高まりに対応するため、食材の原産地表示等に積極的に取り組み、消費者自らが安全で良質な商品を納得して選択できる環境の整備に努めることが必要である。また、インターネット等による注文、予約等の実施、宅配サービス、持ち帰り販売等中食産業の展開による消費者の多様な要望に対応した営業を行うことにより新たな需要の開拓に努めるものとする。さらに、高級・高品質な商品の設定や地産地消の食材を使用した地域に特化した商品の開発、消費者の嗜好の変

※9  
※10

化に対応した味の工夫などにも留意すべきである。

今後、より良質なサービスの提供が期待されるとともに、ますます消費者の嗜好が多様化すると考えられることから、これに的確に対応し、消費者が安心して利用できるよう業種業態に合った接客サービスの充実に努め、消費者の満足度を向上させることが重要である。

### (3) 施設及び設備の改善に関する事項

営業者は、自店が飲食物を提供する営業施設であることを十分認識し、安全で衛生的な施設となるよう、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て清潔な雰囲気醸成、高齢者等に配慮したバリアフリー対策の実施や省エネルギー対応の冷凍・冷房設備等の導入など、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。

~~また、施設を改善するに当たっては、顧客層、経営方針、店の規模等に配慮した上で、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に必要な措置を講ずるように努めなければならない。~~

### (4) 情報通信技術を利用した新規顧客の獲得及び顧客の確保に関する事項

営業者は、顧客との信頼関係に基づき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季節のメニューやサービス等について顧客へ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掛けをするとともに、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。

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、割引サービスの実施、インターネット注文の活用、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。

また、消費者の利便を考慮して、クレジットカード、電子決済等の普及に努めることも必要である。 ※11

営業者は、必ずしも個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）に規定される個人情報取扱事業者には該当するとは限らないが、同法の趣旨を踏まえ、顧客データ等の管理に当たっては、適正に対応することが必要である。

### (5) 表示の適正化と苦情の適切な処理に関する事項

営業者は、消費者に納得と安心感を与えるため、自店の特質に応じ、分かりやすいメニュー等の表示に努めることが必要である。特に、消費者の食の安全への関心の高まりに対応するため、食材の原産地表示、食品アレルギー患者を中心とした消費者の健康被害防止を目的とした表示を行うことが必要である。消費者の健康志向に対しては、生活習慣病予防を中心とした健康づくりという観点から、厚生労働省及び農林水産省が平成17年6月に作成した食事バランスガイドの活用、総カロリー表示、塩分量表示等様々な情報の提供にも努めるとともに、料金についても総額表示とすることが必要である。

~~また、一般飲食店の営業者にあつては、財団法人全国生活衛生営業指導センター（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一般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を掲示するよう努めるものとする。~~

消費者からの苦情には、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。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など、日頃から様々な事故に備え、消費者の安全の確保を図るとともに、万が一、食中毒事故が生じた場合には、賠償責任保険等の活用により、消費者との信頼回復に努めるものとする。

## II 営業者に対する支援に関する事項

### 1 組合及び連合会による営業者の支援

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、次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。

#### (1) 衛生に関する知識及び意識の向上に関する事項

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、施設及び設備、食材の調理及び調製等の清潔の保持等に関する食鳥肉販売営業の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製を行うために必要な支援に努めるものとする。

#### (2) 施設及び設備の改善に関する事項

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並びに情報提供に努めるものとする。

#### (3) 消費者の利益の増進に関する事項

営業者が、自店の特色に応じ作成する接客手引きの基本となるマニュアルの作成、消費者を対象とした食鳥肉販売営業に関する啓発講座の実施、啓発パンフレットの作成、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の作成、食品の安全・安心に係る危機管理マニュアルの作成並びに賠償責任保険への加入促進が図られるよう努めるものとする。

#### (4) 経営管理の合理化及び効率化に関する事項

先駆的な経営事例等経営管理の近代化に必要な情報、地域的な経営環境条件に関する情報及び食鳥肉販売業の将来の展望に関する情報の収集及び整理並びに営業者に対するこれらの情報提供に努めるものとする。

#### (5) 営業者及び従業員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の定期的開催等教育研修制度の充実強化、新しいメニュー開発や従業員を対象とした技術講習会、技能コンテスト等の開催による技術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の情報提供に努めるものとする。

#### (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及び実施に係る指導に努めるものとする。

#### (7) 取引関係の改善に関する事項

共同購入等取引面の共同化の推進、食品等関連業界の協力を得ながらの取引条件の合理的改善及び組合員等の経済的地位の向上に努めるものとする。

また、関連業界との連携を深め、情報の収集及び交換の機会の確保に努めるものとする。

#### (8) 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、組合員等の大多数の利用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。

(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情報提供の促進に努めるものとする。

(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く指導・支援に努めるものとする。

2 行政施策及び政策金融による営業者の支援、消費者の信頼の向上

(1) 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の具体的指導、助言等の支援を行うとともに、消費者からの苦情及び要望を組合を通じて個々の営業者に伝え、その営業に反映させるなど、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、保健所をはじめとする都道府県生活衛生営業関係部局と連携を図り、新規開業者に対する組合加入促進策を講じるものとする。

(2) 財団法人全国生活衛生営業指導センターにおいては、これらの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情報の収集及び整理並びに営業者に対するこれらの情報提供、食品の安全・安心に係る危機管理マニュアルの作成、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。

(3) 国、都道府県等においては、食鳥肉販売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、食品衛生法等関係法令の施行業務を通じ、営業者に対し、食品衛生に関する指導監督、情報の提供その他必要な支援に努めるものとする。

(4) 国民生活金融公庫においては、施設及び設備の改善等について、営業者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に努めるものとする。

第3 営業の振興に際し配慮すべき事項

I 環境の保全及び食品循環資源の再生利用の推進

営業者は、仕入れた食材を調理及び調製するため、食品残さが発生しやすいが、中小零細企業が大部分であるため、営業者が取り組む環境の保全や食品循環資源の再生利用が必ずしも十分ではなく、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はなく、地域の自治体及び自治会が関与しながら、消費者も含めて地域全体で取り組むことにより、効果的で効率的な取組が可能となる。

このため、組合及び連合会においては、地域の自治体等と連携しながら、食鳥肉販売業における食品循環資源を再生利用するための仕組み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などの普及促進を行い、食鳥肉販売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。

これらの取組を通じて、食鳥肉販売業においては、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~~三十一~~(P)45パーセントに向上させるよう努め、食品循

環資源の再生利用並びに食品残さの発生の抑制及び減量を推進するものとする。

国民生活金融公庫においては、これら事業者の取組に対して、生活衛生資金貸付による融資の実施等必要な支援に努めるものとする。

## II 少子高齢化社会等への対応

食鳥肉販売業は、商店街や繁華街にある店舗が多いため、地域に密着した業態であると言える。事業者は、高齢者や障害者が住み慣れた地域社会で安心して充実した日常生活を営むことができるよう、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、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など、高齢化社会における幅広い取組が期待される。

また、事業者は、食鳥肉販売業の施設が身体障害者補助犬法（平成14年法律第49号）において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、対応することが必要である。

組合及び連合会においては、例えば、高齢者等の利便性を考慮した店舗の設計やサービスの提供等について研究を行うことにより、事業者の取組を支援することが重要である。

このほか、事業者は、消費者が高齢化することを考慮した従業員への教育及び研修に努めるものとする。また、高齢者、障害者、妊産婦等に対して理解のある地域環境の実現、~~受動喫煙の防止、優先的な席の確保等~~について取り組むことが必要である。

国民生活金融公庫においては、これら事業者の取組に対して、生活衛生資金貸付による融資の実施等必要な支援に努めるものとする。

## III 食育への対応

食鳥肉販売業は、国民の生活に大きく関わりを持つことから、健康づくりのための食育の推進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等の支援に努めるものとする。

国民生活金融公庫においては、これら事業者の取組に対して、生活衛生資金貸付による融資の実施等必要な支援に努めるものとする。

## ~~IV 禁煙等に関する対策~~

~~事業者は、顧客層、経営方針、店の規模等に配慮した上で、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に必要な措置を講ずるよう努めるものとする。また、酒類を提供する事業者は、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。~~

~~国民生活金融公庫においては、これら事業者の取組に対して、生活衛生資金貸付による融資の実施等必要な支援に努めるものとする。~~

## ⅤⅣ 地域との共生

事業者は、地域社会における行事等に積極的に参加し、地域住民に対して食鳥肉販売業の店舗の存在、提供する商品やサービスの内容をアピールする機会を設けるものとする。例えば、地域における街づくりへの積極的な参加や、地域における防犯活動の推進に対する協力、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期待

※12

される。

このため、組合及び連合会においても、地域の自治体等と連携しながら、社会活動を企画し、指導又は援助を行うことができる指導者の育成に積極的に取り組むとともに、営業者を支援することが期待される。また、業種を超えて相互に協力を推進し、地域における特色のある取組を支援することが期待される。

## 食鳥肉販売業の振興指針改正案に対するご意見等について

委員名等	該当頁等	ご意見	ご意見に対する事務局案
井原委員	3頁 第2-I-2 (1) ※1	今の経営にとっては、市場にどう適応させていくかが最も重要であるため、これが表面に出るようにした方がいいと思う(昔は経営管理の合理化、効率化が重要だったが)。具体的には、「経営管理の合理化及び効率化が遅れ、(消費者ニーズとの間にずれが生じ)と入れた方が、また、その下のところで、「事業者は自店の経営能力と市場の状況を適切に把握し、それに適合した経営を実現するとともに」として、その前の経営環境とは主に市場環境のことだと思われるので、それを削除することができる。その下のパラグラフでは、「どのような顧客層を対象に、どのような商品をどのようにして提供するか」とした方がまた、こここのところの文章にはかなり重複があるので整理する必要があるのではないかと思う。	ご意見を踏まえて修正する。
吉森 弘子	2頁 第1-I ※2	「鳥インフルエンザの国内での発生」と「食鳥肉の安全性や信頼性」には直接の因果関係はない。不安や混乱は誤解であることを表現して正しい理解につながるようにしないと、自ら誤解を広めることになるのではないかと思われるので、「鳥インフルエンザの国内での発生等食鳥肉の安全性や信頼性に対する国民の関心」については、表現の見直しを望む。	近年、鳥インフルエンザが国内で発生したこと、また、最近では、食品表示偽装の問題も頻発していることから、食鳥肉の安全性や信頼性に対する「国民の関心」が高まっていることは事実であり、誤解を招く表現とは考えられないので、原案どおりとする。
吉森 弘子	2頁 第2-I-1 (1) ※3	「衛生面について」に関係するが、食鳥肉に関する衛生規範のようなモデルプランはあるのか。鳥はサルモネラ菌に対して特に不安が残るので、衛生管理のポイントを分かりやすく、重点的に押さえた現場のノウハウとして使えるものがあればと思う。	本年度、全国指導センターにおいて、営業者向けの「食品の安全・安心に係わるマネージメントガイドブック」を作成しており、年度内には出来上がる見込み。この中で衛生管理のポイントやサルモネラへの対応についても盛り込まれる予定。
山根委員	1頁 ※4	内容に関するコメントではないが、指針の組立が複雑なため、最初に目次のような全体の構成が分かるものが記載されていた方がよい。大きい柱が第Iから第Ⅲまであり、その内容が何項目に分かれていて、どのように整理されているのか、一目で分かるものがよい。	ご意見を踏まえて、表題の下に目次を追加する。

委員名等	該当頁等	ご意見	ご意見に対する事務局案
全食鳥連	1頁 ※5	「このため」の後に「食鳥肉販売業」を挿入	他業種との並びで、組合には業種名を入れず、全国連合会へは「食鳥肉販売業」を加える。
	2頁 第1-I ※6	現行の指針には、「(ホ)後継者の確保、経営の近代化」が7行にわたって記載されているが、今回の案では、「食鳥肉販売業を取り巻く環境」にわずかに一行程度記載があるのみである。後継者問題は現経営者の大きな悩みなので、事業を承継する者にとって魅力ある環境づくりが必要	平成14年に取りまとめられた「生活衛生関係営業振興指針の見直しについての考え方」に基づき、また、昨年度の飲食店営業及び喫茶店営業の振興指針の改正にもあわせて見直したものであり、原案どおりとする。
	2頁 第1-II ※7	かなり詳細に記載されているが、それならばワクチンや抗生物質(安全性)等も挿入してはどうか。	ワクチンや抗生物質にまで、消費者の依然として高い関心があるとは考えにくく、最後に「等」とあるので、原案どおりとする。
	3頁 第2-I-2(1) ※8	「経営者の中には、明確な経営方針を持たずに…おり、」の文章については、自営業者はそれぞれ独自の経営哲学を持っており、明確な経営方針など固定的なものはないと思われるので、削除した方が良いと思う。	平成14年に取りまとめられた「生活衛生関係営業振興指針の見直しについての考え方」に基づき、また、昨年度の飲食店営業及び喫茶店営業の振興指針の改正にもあわせて見直したものであり、原案どおりとする。
	3頁 第2-I-2(2) ※9	食材の原産地表示等の記載がされているが、アレルギー・添加物等の文言も入れてはどうか。	(5)表示の適正化と苦情の適切な処理に関する事項 において「食品アレルギー患者を中止とした消費者の健康被害防止を目的とした表示を行うことが必要である」と記載しているため、原案どおりとする。
	3頁 第2-I-2(2) ※10	インターネット等による注文は、現状の小規模の家族経営店では無理。注文・宅配サービスは商店街振興組合等が協同で取り組むべきではないか。	平成14年に取りまとめられた「生活衛生関係営業振興指針の見直しについての考え方」に基づき、また、昨年度の飲食店営業及び喫茶店営業の振興指針の改正にもあわせて見直したものであり、原案どおりとする。
	4頁 第2-I-2(4) ※11	最近クレジットカードの偽造・捏造が多くなっているため高齢者には薦められない。世の中の流れであっても多面的に考慮したほうがよい。	平成14年に取りまとめられた「生活衛生関係営業振興指針の見直しについての考え方」に基づき、また、昨年度の飲食店営業及び喫茶店営業の振興指針の改正にもあわせて見直したものであり、原案どおりとする。
	7頁 IV ※12	小売店は市場・商店街等での営業が多くそれらとの総合的な振興策についても言及が必要ではないか。	原案の文章に、そのような趣旨が盛り込まれているため、原案どおりとする。
—	原点に戻って、机上のプランではなく、現状に合った振興指針が必要だと思ふ。	平成14年に取りまとめられた「生活衛生関係営業振興指針の見直しについての考え方」に基づき、また、昨年度の飲食店営業及び喫茶店営業の振興指針の改正にもあわせて見直したものであり、原案どおりとする。	

(注)その他、食鳥肉販売業にはなじまない禁煙対策に関する記載の削除、誤脱字の修正等を行っている。