

04/10/13 第7回厚生科学審議会生活衛生適正化分科会議事録

第7回
厚生科学審議会生活衛生適正化分科会
議事録

厚生労働省健康局生活衛生課

厚生科学審議会生活衛生適正化分科会議事次第
日時：平成16年10月13日（水）14：00～16：30
場所：中央合同庁舎第5号館17階第21会議室1. 開会
2. 議事

(1) 諮問及び審議

- (1) 飲食店営業（めん類）及び一般飲食店営業の標準営業約款について
- (2) 飲食店営業（めん類）、旅館業及び浴場業の振興指針の改正について

(2) その他

3. 閉会

[事務局]厚生労働省健康局生活衛生課 山田・加藤
〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2
TEL 03(3595)2301[ダイヤルイン]
FAX 03(3501)9554

○ 皆尾補佐

定刻になりましたので、ただいまから第7回厚生科学審議会生活衛生適正化分科会を開催いたします。

なお、本日は井元委員、江森委員、来生委員、小原委員、佐藤委員、田山委員、増田委員、米窪委員から御欠席の連絡をいただいております。委員総数22名の内、現在12名の出席となっておりますので、過半数に達しております。厚生科学審議会令第7条、第1項の規定により、本日の会議は成立いたしますことを御報告いたします。

初めに、今回、委員の方に異動がありましたので御報告させていただきます。高橋公前委員の後任に日本労働組合総連合会の江森孝至様でございますが、本日は御欠席でございます。

また、本日は標準営業約款及び振興指針の意見聴取人として、全国生活衛生営業指導センター並びに業界の代表の方にも御出席いただいておりますので、御紹介させていただきます。

全国生活衛生営業指導センターの鈴木次長です。

全国飲食業生活衛生同業組合連合会の中島副会長です。

全国旅館生活衛生同業組合連合会の石川専務理事です。

続きまして、7月23日付で厚生労働省に異動がありましたのでお知らせいたします。

芝田生活衛生課長の後任に、岡部生活衛生課長が就任いたしました。

続きまして、議事に先立ちまして、田中健康局長よりあいさつをお願いいたします。

○ 田中局長

健康局長の田中でございます。生活衛生適正化分科会の開催に当たりまして、一言ごあいさつを申し上げます。初めに、委員の皆様方におかれましては、日ごろから生活衛生行政の円滑な推進に御理解と御協力をいただいておりますことに、この場を借りまして厚く御礼を申し上げます。

本日は、一般飲食店営業とめん類飲食店営業の標準営業約款について御審議をいただいた後、本年度の振興指針の改正を予定しているところでございます旅館業、浴場業、飲食店営業の中のめん類業の計3業種につきまして御意見を伺う予定としているところでございます。

最初に御審議いただきます標準営業約款は、昭和58年にクリーニング業、59年に美容・理容業が認可されまして、20年の歴史のもとに、現在約9万件が登録されているところでございます。

飲食店営業におきましても、従来よりサービスの適正化が求められている分野でございますので、忌憚のない御意見を賜れば幸いに存じます。

また、生活衛生営業の振興指針につきましては、各都道府県的生活衛生同業組合が振興計画を策定するための基本となるものでありまして、委員の皆様方の有意義な御意見を賜りますようお願いを申し上げます。

生活衛生関係営業は、国民の日常生活に密着した営業として、国民生活の向上に重要な役割を果たしております。同時に、小規模零細の事業所が多い業態でございまして、社会と経済の大きな変化の中で、経営革新を進めながら、時代の変化に即した役割を担っていくことも求められております。

厚生労働省といたしましても、大変厳しい財政上の制約等々がございますけれども、生活衛生関係営業の振興を重要課題と考えまして、予算、融資、税制等の面から、今後とも最大限の努力を続けてまいりたいというふうに考えているところでございます。

委員の皆様方におかれましては、生活衛生業の営業の発展のために、一層の御理解と御協力をお願い申し上げます。簡単ではございますけれども、開催に当たっての私のあいさつとさせていただきます。

○ 皆尾補佐

どうもありがとうございました。申しわけございませんが、田中健康局長は所用のため

[illegible]

標準営業約款の要旨というものを店内に掲示していただくということになっております。登録期間でございすけれども、最初は3年間ということでございまして、引き続き更新をする場合には5年間というのが既存の3業態の実態ということになっているところでございす。本日御審議を賜ります一般飲食店、それからめん類飲食店のこれまでの経緯でございす。平成12年度に、両連合会でそれぞれ標準営業約款の導入に前向きに取り組んでいこうということを決していただきました。全国指導センターに設置された標準営業約款委員会というものがございまして、これは学識経験者の方、業界の方、消費者の方といった三者の方々と構成された委員会でございす。その具体的な議論を進めていただき、成案を取りまとめていただいたとして、9月8日付で、全国指導センターから厚生労働大臣あてに認可申請書の提出がございまして、先ほど資料1、資料2で御参照いただきましたように、厚生労働大臣から諮問をさせていただき、本日に至ったというところでございす。以上が標準営業約款制度の概略でございす。

○ 井原分科会長

ありがとうございます。それでは標準営業約款の具体的な内容につきまして、小宮山委員より御説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○ 小宮山委員

御指名でございすので、資料4と資料5に基づき、私の方から説明をさせていただきます。

資料4はめん類飲食店営業に関する標準営業約款。資料5は一般飲食店営業に関する標準営業約款でございます。また、先ほど資料説明が番号のついていない資料ということで御紹介をいたしましたが、先ほどA4横の表が資料の最後に添付してございす。めん類飲食店営業及び一般飲食店営業に関する標準営業約款の概要ということでございす。主にこちらで御説明をさせていただきたいと思ひます。ごらんいただきたいと思ひます。先ほどの課長のお話にもございすように、3年間にわたって業界の方でいろいろと議論をしてまいりまして、こういう案をお示しできることになったわけでございす。

一方、理容、美容、クリーニングにつきましては、約20年前にこの制度ができて以来、活用してまいりまして、現在約9万店舗が参加をしております。まだまだメニューをふやさんという課題もございすけれども、それなりの成果を得ているというふうに理解をしております。また、インフルエンザの問題、あるいはBSEの問題など、食品関係をもめぐる非常に厳しい問題もございまして、それらに呼応して我々の業界の方でも大いに自立精神が芽生えてまいりまして、みずから積極的にやろうというのが今回のめん類と一般飲食店の関係でございす。

資料4の1ページをごらんいただきたいと思ひます。第1条は目的、第2条は定義でございまして、営業者とは、といったことを決めております。

第3条は役務の内容または商品の品質の表示の適正化に関する事項ということでございす。

2ページに移りまして、第4条では施設または設備の表示の適正化に関する事項というのを決めておりまして、第5条では損害賠償の実施の確保に関する事項。

第6条では標識等の表示というところで3ページまでつながってございす。4ページはめん類飲食店営業に関する標準営業約款施行細則ということで、自家製とは何か、主な商品とは何かといったことを決めております。

資料5の一般飲食店営業につきましても同じ構成になっております。具体的内容に入らせていただきます。A4横の表をごらんいただければと思ひます。

表の左がめん類飲食店に関する標準営業約款でございまして、右が一般飲食店営業に関する標準営業約款となっております。

1、目的につきましましては、課長からも御説明がございましたとおり、消費者の選択の利便を図り、営業者の資質の向上及び公衆衛生の向上に資することを目的とするといったことで、具体的には商品の品質、役務の内容、設備の表示の適正化、損害賠償の確保といったことを決めるということでございす。これはめん類、一般飲食とも共通でございす。

2、独自の約款事項につきましては、いわばセールスポイントといったことでございす。

めん類の方では、(1)そば粉の含有率が70%以上であることを条件とするとなっております。一般にニッパチと言われておりますように、80%以上がそばであるというようにいろいろな意見があったようにございす。技術的に、そば打ちということで、含有率70%以上がいわゆるそばとしての品質を確保しているということでございす。

一方で立ち食いそばやコンビニエンスストアのそばがございすけれども、そばの専門店といたしましては、今、申し上げたような内容で、そばが本来持っている風味や食感などについて、品質がよく、本物志向を目指す必要があるということから、そば粉の含有率は70%以上ということをございす。

(2)のめん及びつゆの製法の表示につきましては、めんとつゆは自家製であることを表示するということでございす。自家製と申しますのは、営業施設で製造したものの、あるいは出資した法人が所有する施設で製造したものであるということ、これは施行細則の方で書いてございす。手打ちであることや、機械であることは問わないということでございす。

(3)は調理師の表示ということでございまして、調理師を営業施設に必置し、氏名を表示するということでございす。そばの業界の方では、調理技術の向上が主目的といひます。か、伝統的な調理技術を継承していききたいということもありますし、専門的なお店として続けていききたいといったことがございす。

調理師につきましては、調理の業務に従事する人たちの資質の向上を図ることによって、調理技術の向上、食生活の向上に資するというのが調理師法の目的でございす。

けれども、これを一つのステータスといいますか、売り物として表示をしたいということとでございまして、めん類業は大半が既に調理師免許を取得しております。一方、業界は、今までの努力の中で、調理師を受ける方々の研修や講習といったいろいろなことをサポートしてきておりまして、ほとんどが調理師資格を持っているということもございまして、表示をしようではないかということになっております。

次に、表の右の一般飲食店営業の関係に移させていただきます。

(1)といたしまして、アピール食材の表示とございますけれども、これは、消費者に栽培方法や生産地等でアピールしたい食品を必ず一つ以上選定をして表示をするということとでございまして、

例としては、栽培方法では、有機栽培農作物であるということや、特別栽培の農作物であるということ。生産地では、新潟県魚沼産のコシヒカリであるというような表示が考えられるわけですが、この条項は、お店の個性や、差別化、区別化といったこととでございまして。あるいは優位性を示すことによって、消費者の店舗選択の基準にしたというものでございまして。

(2)は消費期限等の表示とでございまして。仕出し弁当等営業施設外で飲食する商品は消費期限、製造年月日を表示しようということとで、ごく当たり前のことではございますけれども、あえて表示をいたしまして、登録店についてはさらに徹底したいということとでございまして。

申し忘れておりましたが、○印は義務づけでございまして、◎は努力義務ということとでございまして。

次の一般飲食店営業の(3)調理師の表示は無印でございまして、先ほどのめん類飲食店の(3)調理師の表示では、調理師は必置で表示を義務づけることといたしました。こちらの一般飲食店営業では、調理師は必置ではなく、調理師を営業施設に配置したときには氏名を表示するということとでございまして。

理由といたしましては、めん類とは違い、幅が広いので、調理師さんがいるところもございまして、お年寄りが1人で営業しているなど、なかなか調理師の資格を取れないといったケースがございまして、一般食堂、レストラン、有名な料理店などでは当然調理師さんがいらっしゃると思いますけれども、居酒屋さんや焼き鳥屋さん、軽食のスナック、ビアホールなどは、現状から見て調理師さんがいない施設もございまして、将来的な努力目標として、現時点では標準営業約款で義務とするには非常に厳しいということとでございまして、このように掲げております。

(4)は情報通信技術の活用ということで、ITを利用した予約システムの導入に努めたいということとでございまして。

(5)は宅配サービスの実施ということで、社会福祉の一翼を担うように努めたいということで、積極的に取り組みたいということとでございまして。いろいろな多様の中で、共稼ぎの家庭が増加しているといったこともございまして、このような需要がますます高まってくるのではないかとということに呼応していきたいということとでございまして。

一般飲食店の連合会では、14年度に実態調査を行いまして、今後のいろいろな課題とすることをまとめて、組合員にガイドラインを配布し、このような義務づけ、あるいは努力義務等、状況を周知いたしまして、この標準営業約款を今後に役立てていきたいということとでございまして。

以上、申し上げましたのは、めん類と一般飲食店の独自の約款事項ということとでございまして。

続きまして、3、双方の約款の共通事項でございまして。

(1)は主要な商品の表示ということとでございまして。消費者の注文が多い、あるいは営業者が売り物ということで積極的に広告をするものを表示するというところで、表示の仕方は、店頭あるいは店内、あるいは写真などを使うということが考えられます。

(2)は消費者の接遇向上の改善ということで、既に両業界とも何年か前にサービスマニュアルの策定をしております。今、またチェックをし、リニューアルも考えているところでございまして、それらをフル活用するということや、あるいは調理担当者の研修等、地域の保健所等でやっておりますものに積極的に参加を促す、あるいはみずから企画をして行うといったことも考えていきたいということとでございまして。

(3)は食品廃棄物の減量化及びリサイクルの推進ということで、既に御案内のとおり、平成13年5月に食品リサイクル法が施行されました。現在、年間2000万トンの食品廃棄物があるということとでございまして、目標といたしましては、平成18年度までに食品廃棄物を20%減量する、あるいはリサイクルをするということとで、何よりも発生の抑制とすることがあると思いますけれども、政府の目標としては20%減という削減目標を掲げておりまして、我が業界といたしまして、国からお助けをいただき、一方でいろいろな試行錯誤をしておりますが、この約款事項にも盛り込み、さらに推進をしたいということとで掲げております。

(4)は営業施設の衛生管理状況ということで、月1回の自主点検と結果を表示したいということとでございまして。これは、国の方では食品衛生法等で食品の規格や施設の基準といったいろいろなことを取り決めているわけとでございまして、さらに、都道府県では上乗せ条例というようなこともございまして。

一方で、食品の流通が広域にわたっているというようなことで、食中毒も大規模化をしておりますし、あるいは今までは考えられなかったようなことが世間をにぎわすといったこともございまして、先般の食品衛生法等の改正にもより、それぞれの施設は自主的に点検をなさということで奨励をされている向きもございまして、月1回の自主点検と、その結果を表示するということも盛り込みたいということとでございまして。

(5)は営業施設の外国語またはローマ字表記ということでございまして。これは言うまでもなく国際化に対応していきたいということとありますが、外国人が来ない地域もあるといったこともございまして、努力義務ということとで位置づけております。

(6)は営業施設のバリアフリー化の推進でございまして。障害者や高齢者のための出入り口や通路の拡大、車いす用のスペースを置くということとでございまして、これもハートビル法が施行されるというようなことで、特に私どものめん類飲食店は不特定多数の人々が利用する施設ということでもありますので、こういったことでも工夫をし、少しでもお客さんを増やしたいということや、あるいは何よりも消費者の利便性のためにということとで取り組んでいきたいということとにしております。

(7)は受動喫煙防止の推進ということとです。禁煙あるいは分煙ということで、時間あるいは場所を決めるといったこととでいろいろな工夫をするということとですが、小規模な

○ 中野全飲連副会長
全国飲食業生活衛生同業組合連合会の中島でございます。私は平成12年度当初より業界を代表して検討委員会に参画してまいりました。

私も連合会は、本年度現在、約11万5000組合員で構成されており、一般飲食店の主たる業態は、申し上げるまでもなく、多様な業種が混在している業界でございます。約款検討委員会においても、9回の検討委員会を行い、当審議委員会の長見先生にも消費者代表としてのお立場からいろいろ御尽力をいただき、ありがとうございました。その中において、約款事項においては、特に地域における地産地消運動により、積極的に行政とタイアップしながら、組合において取り組みを行う現在ではありますが、アピール食材の表示として義務づけと規定し、施設面においては、受動喫煙防止対策の実施に、当連合会においても緊急課題として、飲食店営業の施設の分煙対策に努めて、研修会等を実施しているところでございます。

飲食業界の立場で積極的に取り組みを行わなければならない問題については、常に営業者は認識をして高めるところでございませうけれども、消費者を意識した営業を行うことが今回の約款制度の重要な意味と思われるところでございませう。

また、昨今の外食におきましては、消費者の食に対する安心、安全は不可欠なものでありまして、組合でもBSE関連から鳥インフルエンザ等の問題に対して積極的に対応をしながらも、消費者に安心して利用できる飲食店の環境づくりが第一と考えております。

本日の分科会において御審議をいただき、登録開始を来年秋と位置づけているわけですが、全国6カ所において開催しておりますブロック委員会において、約款制度について詳細な説明を実施しているところでございませう。

消費者の保護の観点及び低迷する飲食業界の活性化のためにも、標準営業約款制度の加入促進に組合としても全力で取り組む次第でございませう。

以上が、組合の現在の取り組みの実態でございませう。

○ 井原分科会長
どうもありがとうございました。

○ 鵜飼委員
先ほど一言言い忘れましたので、つけ加えさせていただきます。

○ 井原分科会長
どうぞ。

○ 鵜飼委員
消費者の代表委員の方々から、そば粉の原産地をぜひとも表示していただきたいという要請がございました。しかしながら、そば製粉業界の団体や製粉の会社はこのことに関して非常に積極的ではなく、非常に難しい返答でございました。したがって、この件につきましては削除させていただきます。

また、生活衛生関係営業の振興指針の見直しの中では、そば粉の原産地表示を徹底するなど、安心して、消費者からの信頼をされるよう、そば粉業界と連携を強化しながら、それを可能にしていくということ、とりあえずは削除いたしますが、いずれは表示できるように努力をしていくつもりでございませうのでよろしく願いいたします。以上です。

○ 井原分科会長
ありがとうございます。それではこれから御審議をいただくわけですが、できれば、めん類飲食店、それから一般飲食店の双方の標準営業約款は共通点が多いたということと、また、両者を比較しながら御説明をいただいたことがございますので、あわせて御審議いただきたいと思っております。

それではただいまから御自由に御発言をいただければと思います。よろしく願いいたします。

○ 安田委員
それぞれお伺いしたいことがございませう。この両方の約款が通った後の困難度というようにございませうけれども、それぞれの加盟店さんは、めん類さんが3万5000くらいで、一般飲食業は9万というところですが、この状況ですぐにでも実施された場合、加入が可能な状況にある店舗はどのくらいあるのかということをお伺いしたいと思います。先ほど、おそばの場合では立ち食い店などは入らなくなってくるだろうといった制約も感じますし、私は老舗さんも立ち食い店さんも両方とも愛する者ですので、そういった方々にどのような困難を及ぼすのかということをお伺いしたいと思います。

もう1点、一般飲食店さんの努力項目として(4)と(5)があり、めん類の方ではありませんが、これについては何か特段の御事情があるのかということをお伺いしたいと思います。

小規模店舗では大変だと思いますけれども、特に出前のおそば屋さんやうどん屋さんもありますので、(5)あたりは入ってもいいかと思っておりますけれども、入っていないことについて何か理由があるのであれば教えていただけると幸いです。

○ 鵜飼委員
まず、(2)の御質問についてお答えいたします。このことに関しましては、我々が営業をしている日常の状況の中を見定めながら、こういったマニュアル等の策定などもしたいと思っておりますが、当初はなかなか足並みがそろわないと思っております。先ほど申し上げましたように、それぞれの営業の仕方の違いということがございませうので、やはり理解してもらっていくに従って、徐々に仲間がふえていくのではないかと考えております。

これについては既にアンケートを取りましたが、アンケートの結果、60%近くから登録するという回答をいただいております。

また、(4)と(5)についてですが、今、御質問のあった飲食さんの方の情報通信技術の活用、それから宅配サービスの実施ということでございませうが、まず私どもの方では、まだまだコンピュータ等が設置されていない会員のお店が多いということが確認されてお

ります。

宅配サービスにつきましては、皆さん御承知のとおり、そば、うどん店は出前も行っているということで、あえて約款の中には取り込まなくてもよろしいのではないかといいことで、(5)については項目事項に入れてございません。

○ 原田分科会長代理

(1)、(2)、(3)については、三つとも全部クリアすれば確かに素晴らしいと思いますが、それが60%ということで、これを必須条件にするということは優良店の絞り込みになります。

逆に、このうちの一つでも表示をすればよいということにするのであれば、あまり強い絞り込みにはならないけれども、何となく緩いという感じになると思います。

きちんと三つの条件を満たしていなければめん類飲食店としての条件を満たしているとは認めないと考えておられるのか、あるいは一つでもいいとするのかといったあたりのスタンスはどのように解釈すればよろしいですか。

○ 鵜飼委員

この件につきましては、やはり三つともクリアすることに約款の意味があると思います。したがって、この方向に進まなければいけないと私は思っております。

また、先ほども申し上げましたけれども、この三つに関しては、既にほとんどがクリアしているといっても過言ではないと思います。

○ 原田分科会長代理

この三つの条件を満たしていけば、約60%をカバーできるということですね。

○ 鵜飼委員

そういうことになります。

○ 井原分科会長

そのほかに何かございますか。

○ 原田分科会長代理

ほかに御質問がなければ、続けて御質問させていただきたいと思います。

一般飲食店営業に関しましては、(2)の消費期限等の表示がございしますが、めん類に関しましては対象外ということですが、めん類のお店でも、お土産等で外部に食材が出ていく可能性はあると思いますし、場合によってはお店の入り口のところにコーナーなどを設けて、お店の商品を販売している可能性も多分にあるのではないかと思います。そういった場合、やはり(2)の項目を入れた方がよろしいのではないかと思います。

万一事故が発生した場合は損害賠償に応じなければいけないわけですが、そのときに(2)の項目が必須条件であれば、消費者側が期限の切れているものを食べて問題を起こしたような場合には、過失相殺のような対抗条件になってくるだろうと思います。(2)の項目についても、何らかの形で中に入れた方がよろしいのではないかと思います。

努力目標の方はそれぞれの業界で違いがあると思いますが、衛生というような問題を考慮したときに、特に被害等が消費者に及ぶ可能性があるものに関してはなるべく必須条件にするということで、両方の業界において利用できるものがあれば入れた方がいいのではないかと思いますけれども、そのあたりはいかがですか。

○ 鵜飼委員

我々そば屋では、つくったものを何日もおいてから売るということはまずあり得ないことです。また、お土産で出すということがありましたが、私はお土産を出している店を調べてはおりませんけれども、最近では生めんなどを売っておりますが、生めんは既に製造年月日を記載するという義務づけがございますので、それに沿ってやっているはずでございます。

また、お土産などはその日に消費するということではないかと思いますが、ではないか、というようなことではいけないと思いますので、そうするとやはり表示をしていかなければいけないかと思いますが、そうだとしますと、お土産についてはそういった方向にしていくなさかと思いますが、しかし、今のところはそこまでやっていないのが現状だと思います。

もしそれをやるということになれば、約款の中に文言として入れていくべきだと私は思いますけれども、私どもの業界では、その日に出たものはすべて売り切ってしまう、残さないという制度があります。

また、出前ということがありますが、出前先においても、私どもがつくっております賠償責任共済でカバーできます。

また、今、おっしゃったような、いわゆる仕出し専門店、弁当の専門店につきましては賠償共済から除かれます。ですから、例えば同一店舗でおそば屋さんとし出し弁当屋さんを営業している場合、引き受けできるのはおそば屋さんの店内もしくは出前先までの部分でございます。

○ 井原分科会長

小宮山委員からは何かございますか。

○ 小宮山委員

業界それぞれのということで、この表に対比すると明確になるわけですが、既に鵜飼委員もお話のとおり、現実としてはこうだということがありますけれども、一方で、利用者がどう見るかということもありますので、御意見をいただければと思います。

○ 長見委員

独自の約款事項というのは、それぞれでかなり努力をしなければいけないシビアな条件を盛り込まれたと思います。小さい家族営業のようなどころが多いわけですので、随分努力をされて盛り込まれたと思っております。

また、今、めん類の消費期限の表示が出ましたけれども、生めんを持ち帰られるのか、ゆでた状態でお土産にされるのかということが御発言の中ではよくわかりませんでした。また、持ち帰るということはあまり多くはないケースのように思います。

また、組合の方でお調べになって、そういったことが多いのであれば、独自の努力目標として追加されればいいのではないかという気がいたします。

○ 鈴木全国指導センター指導研修部次長

約款の検討委員会におきましては、特に飲食の業態から見て、仕出し弁当といったものがあるだろうということで、それに対しては食品衛生法で法令上きちん并表示することが決まっています。

ただ、なお、そういう業種であるとするれば、約款事項としてきちんと定めておいてほしいといった消費者側の御意見がありまして、これを置いたわけです。

一方、めんの方では、今、お話がありましたように、法令上はきちんとやることになっているわけですので、さらに約款事項として重ねてまでやる必要はないのではないかとということで、検討委員会の方ではそういった意見はなかったということでございます。

○ 井原分科会長

わかりました。要するに、まず損害賠償の点は問題がないということです。

また、もう一つは、ここに書いてある一般飲食店営業の場合というのは、二重に保証をするということです。めん類の方ではそういった事例はめったにないことですので、二重に保証することもないのではないかと話だと思えますけれども、それについて何か御意見はございますか。

○ 松田委員

約款の見直し作業については、必要なときに見直すのか、あるいは何年後に見直すということにするのかといったあたりで、決まりといいますか、考え方はありますか。

○ 井原分科会長

それについては事務局の方から御説明をいただきたいと思います。

○ 鈴木全国指導センター指導研修部次長

私の方から御説明をいたします。特に法令上、例えば介護保険法のように何年後に見直すということはあると思いますけれども、約款事項に関しましては、建前としては一応10年、20年を見通した上でつくっているものですが、やはり今おっしゃるように、時代の変化、流れ、消費者の意識の変化、価値観の多様化といったことが今後ますます増えるということになりますと、やはり5年ないしは10年で、そのようなものを全国指導センターから提案して検討することもできると思いましたので、何年後に見直しをするというようなことは、この中では特に設定しておりません。

○ 井原分科会長

要するに、少し古くさくなったということになれば当然見直すことになるということですね。

○ 鈴木全国指導センター指導研修部次長

そうです。

○ 井原分科会長

ほかにはいかがですか。特に御意見がなければ、先へ進めさせていただきたいと思えます。

続きまして、事故賠償基準及び損害賠償保険約款について御審議をいただきたいと思えます。

今まで御議論をいただきました約款が外枠だとしますと、事故賠償基準というのは、利用者がどのような損害賠償を受けるかを具体的に規定するものでございます。

当分科会といたしましては、本来は約款そのものが審議の対象ということでございまして、事故賠償基準は約款に付随する重要な事項でございしますので、これにつきましても一通りの説明をいただいた後、議論するという手順を進めたいと思えます。

この件につきまして、小宮山委員から簡単に御説明をいただきたいと思えます。

○ 小宮山委員

それでは私の方から御説明をさせていただきます。資料4のめん類と資料5の一般飲食の内容は共通でございまして、全く同じでございますので、どちらかの8ページをご覧いただきたいと思います。

第1条は目的でございます。記載してございますように、相当の注意を怠ったことにより、消費者あるいは利用者の身体、持ち物等に損害を与えた場合、消費者に法律上の賠償責任を負う場合についての合理的基準を定め、公平かつ効率的にトラブルを解決し、消費者等の迅速な救済を目的としているということでございます。

めん類・一般飲食店における事故賠償基準の考え方や中身につきましては、先行しております理容・美容、クリーニングの事故賠償基準に準じておりますが、飲食店におきましては、食中毒事故といったことにつきましても、当然対応するというようにしております。

めん類と一般飲食店は、飲食店でございしますので、それなりの損害賠償基準と損害保険約款ということでやってまいりたいと思えます。

第2条は定義でございます。営業者云々といったことが書いてございますけれども、ごらんいただければわかると思えます。

第3条は損害賠償の対象ということでございしますが、対象としては四つのケースを定めております。

(1)は業務遂行に起因する事故でございします。例えば、水まきをしていた際、通行人に水をかけてしまった、あるいはテーブルに運んでいくときに転倒し、熱い汁等をかけてやけどをさせてしまったというような例です。

(2)は施設または設備の管理の瑕疵に起因する事故でございます。例えば、看板が落ちて通行人にけがをさせた、棚が壊れてお客さんがけがをしたといったことでございます。

(3)は食中毒に起因する事故でございます。入院費あるいは治療費の負担、営業の補てんといったことが考えられます。

(4)は消費者からの受託物の管理に起因する事故でございます。コートや傘、その他の携行品、携帯品の紛失、または盗まれたといったことに対する損害ということを考えております。

次のページの第4条は賠償額の算定ということでございます。算定につきましては、商品の平均使用年数でありますとか、残価割合などを勘案して、ここに書いてございますような方法で算出をするということになっております。

事故が発生した場合の補償限度額につきましては、この規程にはございませんけれども、広報用資料等に別途記載をして、周知を図っていきたいということを考えております。

例といたしましては、業務遂行施設設備の管理の瑕疵でありますとか、食中毒の事故については1億円を限度とした保険ということで現在検討しているところでございます。

10ページ以降では、商品別平均使用年数でありますとか、先ほど申し上げました残価割合表といったものがございまして、これらによって賠償額の算定をしていきたいということでございます。

12ページをごらんいただきますと、賠償責任保険普通保険約款とあります。これも消費者の賠償を確実に行うために定めておりまして、一つは賠償責任保険普通約款、もう一つは店舗特別約款、もう一つは受託物担保特約条項ということで、この三つの約款で、先ほど述べた四つの事故のケースについて補償する裏づけとなる約款ということで定めております。

一番というしましては、賠償責任保険普通保険約款でいいまして、基本的な事項を定めた約款ということございまして、店舗特別約款は業務の遂行や施設設備の管理に起因する事故、食中毒の事故に対応するために設けられた約款でございます。

三つ目の受託物担保特約条項は受託物の事故に対応するための条項でありまして、それぞれの詳細な説明は省略させていただきます。

また、資料の22、23、24ページでは、いろいろと工夫をした表も載せてございます。

また、これらを使いまして、今回新たに登録店であることを理解していただきたいということで、先行しております理容、美容、クリーニングは20年前でしたので、ここまでの工夫はなされておりましたけれども、新たにめん類と一般飲食が参加するということの効果がございますので、こういったことで工夫をして、消費者にさらに周知をしていきたいということでございます。以上でございます。

○ 井原分科会長

ありがとうございました。この事故賠償基準等について、何か御意見、御質問がありましたらお願いいたします。

○ 高橋委員

目的のところに、業務の遂行上相当な注意とありますが、どの程度の注意義務になりますか。

○ 鈴木全国指導センター指導研修部次長

民法商法上等の法令上、損害賠償に値する被害になるような注意を怠ったというような場合ということになろうかと思っております。

○ 高橋委員

注意義務というのは善管注意義務等いろいろとあると思っております。例えば食中毒などだと明らかに善管注意義務違反だと思いますけれども、それ以外に軽いものもあるという理解でよろしいのですか。相当とお書きになったのは、いろいろなものがあるので、苦慮してお書きになったと思いますが、そういう見方でよろしいですか。

○ 鈴木全国指導センター指導研修部次長

具体的にそういう事故として上がってきた場合には、組合あるいは保険会社等でも審査をする形にはなるかと思いますが、一応は幅広くとらえておきたいと思っています。

○ 井原分科会長

ほかに御意見がないようであればございまして、めん類飲食店営業及び一般飲食店営業に関する標準営業約款並びに事故賠償基準等につきましては、当審議会では本案のとおり了承したいと思いますが、それでよろしいですか。

(異議なしとの声あり)

○ 井原分科会長

ありがとうございました。それではここで5分間の休憩にしたいと思います。

○ 岡部課長

今後の段取りについて、少しお話しをさせていただきたいと思っております。

○ 井原分科会長

どうぞ。

○ 岡部課長

ただいま御了解をいただきました標準営業約款の今後の予定ということでございますけれども、厚生科学審議会の運営規程に基づきまして、分科会で議決をしていただきましたことにつきましては、厚生科学審議会の会長の御同意を得た上で審議会としての議決になるという定めがございますので、ただいま議決をしていただきましたことをもち

まして、審議会の会長に御同意をいただいた上で審議会の答申の手続をさせていただこうと思っております。

答申書につきましては、各先生方に後日お送りをさせていただきたいと思っております。

また、私ども厚生労働省といたしましては、答申を受けまして、これを官報に告示するという手続がございまして、また、全国センターからの認可申請をいただいておりますので、答申を踏まえて、今後の手続を進めさせていただきます。

また、冒頭に御説明申し上げましたように、この標準営業約款が具体的に動き始めますと、全国指導センターにあるいは各都道府県で登録事務等をやっていた方々とも十分に連携を取りながら進めさせていただこうと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

○ 井原分科会長
それでは休憩に入ります。

(休憩)

○ 井原分科会長
それでは再開させていただきます。本日の議題2、飲食店営業（めん類）、旅館業、浴場業の振興指針の改正につきまして御審議をいただきたいと思います。まずは岡部生活衛生課長より御説明をお願いいたします。

○ 岡部課長
それでは振興指針の関連につきまして御説明をさせていただきたいと思っております。お手元にお配りしております資料10、資料12、資料13、資料14、資料15といったあたりの資料を使わせていただきますが、御説明をさせていただきたいと思っております。

そもそも振興指針とは何かということ、こちらは毎年度御審議をいただいておりますので、これまでに御説明をさせていただいたかと思っておりますので、簡単に触れさせていただきます。

資料10の冒頭に、振興指針の設定目的と書かれております。生衛業の振興を計画的に推進していくということによりまして、公衆衛生水準の向上及び利用者の方々の利益の増進に資するということを目的としたものでございます。

この振興指針は、業界全体の振興を図るための指針という性格と、この振興指針に基づきまして、各組合の方が振興計画を定めるわけでございますが、その際の認定基準になるわけでございます。

これは厚生労働大臣が審議会の御意見を伺った上で設定させていただくのが生衛法での規程でございまして、これまで4、設定業種の部分に掲げてございます16の業種について設定をさせていただいております。

振興指針を定めたい場合、あるいは今回のように改定をさせていただいた場合には告示をさせていただきます。

資料12では、概要ということで、三つの業種の振興指針の概要を記載させていただきます。それぞれ指針は13以下にございますけれども、時間の関係もございますので、概要に沿って簡単に御説明をさせていただきたいと思っております。

今年度が5年目になる三つの業態について、共通的な考え方としては、昨年御審議いただいたときから五つの業態に同じようなことを行っておりますけれども、込まれている社会的な意味合いがなくなってきたという御意見が資料11で取りまとめたものでございまして、それに則した格好で整理をさせていただいております。

それぞれの振興指針の組み立てにつきましては、三つに分けて、まず事業者の方々が自主的に取り組んでいただくべき事項。二つ目に、事業者の方々に対する組合あるいは連合会の支援のフレームワーク。また、私どもも含めた行政が支援すべき内容ということと、大きく三つの分野に分けて、それぞれについて記載をさせていただいております。

また、現行の振興指針の内容を再点検いたしまして、スリム化できるところにつきましてはスリム化をさせていただいております。

また、営業の振興に合わせた環境保全、リサイクルといった、営業に伴って生じる自然に対する負荷等について取り組み。また、消費者の方々の少子高齢化への対応、それから、実際に個々の営業者の方が取り組んでいる地域との共生といったことにつきましても、振興指針の中に合わせて記載をさせていただいております。

私ども事務局の方で、今回の三つの業態の各業界の方々と意見交換をさせていただきながら、たたき台を作成しまして、事前に先生方へ送らせていただいております三つそれぞれの振興指針の概要を、資料12に基づきまして、具体的に御説明をさせていただきます。

まず、めん類の飲食店営業の振興指針の概要ということでございます。第1、振興の目標ということで、取り巻く環境の変化ということで幾つか触れさせていただいております。御案内のとおり、景気環境ということで、外食に対する需要が減ってきている中、めん類にもそういった影響が出てきているというところでございます。

また、コンビニエンスストアや低価格のお弁当屋さんといった業態との競争、また、同じ業態の中でも、最近特に関東などで伸びている讃岐うどん店などの動きがあるということとです。

また、消費者の方々からの情報の開示の御要望といったことがございます。先ほど標準営業約款を御審議いただいたわけですが、その際にも、どういったつくり方を味で情報開示というものの需要が高まっているということとでございます。

また、高齢化あるいは後継者の問題といったことが出てきているということとでございます。

また、今後5年間ということで、新しい振興計画のターゲットといったことについて、2に書かせていただいております。

(1)は飲食店関係であれば当然でございますけれども、衛生水準の維持向上を図るということで、食中毒等の事故を減らしていくということでございます。

(2)は、安全で信頼できる商品の提供ということで、消費者の方々への情報提供に積極的に取り組んでいただくということです。

(3)は、高品質のそばの提供ということで、先ほどの約款の中でも出てまいりましたけれども、そば粉の割合でございますとか、自家製のつゆ、めんというようなことで、クオリティーの高い商品を提供していただくということでございます。

(4)は、消費者のニーズに合った新しいメニューやアピールの仕方ということを通じての経営改善というようなことが必要ではないかということで書かせていただいております。

第2といたしまして、目標を達成するために必要な事項として、まず事業者の方々に自主的に取り組んでいただくべき事項といたしまして、(1)衛生水準の向上に関する事項といたしましては、日常の衛生管理、従業員の方の健康管理、自主点検、衛生面における施設・設備の保持改善といったこととでございます。また、(2)経営課題への対処ということで、それぞれの方々が御自分のお店を経営の方針というものを明確に、また、それぞれのお店の独自性といったものに、これからの経営問題へ取り組んでいただく、基本的な姿勢が必要なのではないかということや、サービスの見直し、高度化メニューの開発というようなこと、あるいは施設・設備の改善というようなことで、バリアフリーですとか、自家製のめんの設備、禁煙等への取り組みといたしまして、

それから、IT等を活用した新規顧客の獲得や、お店のPRというようなこと。それから、標準営業約款を導入する顧客の啓発や、表示の適正化あるいは苦情の適切な処理といったこと。さらには人材の育成、自己啓発といたしましては、技術や技能の向上、また後継者の方あるいは従業員の方に対する適正な労働条件の確保というようなことが必要になってくるのではないかと思っております。もう一つ、経営診断というように、

2といたしましては、営業の必要となる場合に対する支援ということで、まず組合や連合会がこういった支援を行うかという点について、衛生に関する知識及び意識の向上に関し、どういった研修会や講習会を通じた知識等の普及啓発、また共同施設や共同設備を改修するといったこと。さらには消費者の利益の増進や、接客マニュアルを業界単位でつくっていくという点。また、啓発講座などを行うこと。それから賠償責任保険などへの加入促進や、図をいうことで、先駆的な経営事例などをまとめている。また、経営の近代化や合理化という観点では、先駆的な経営事例などをまとめている。また、その点で、お悩みの営業業者の方に情報提供をしていくというようなことが考えられるのではないかと思います。また、研修会、講習会、あるいはそれぞれ培ってこられた技能の発表というようなことでは、研修会、講習会、あるいはそれぞれ培ってこられた技能を発表するような場を設定したことが考えられると思います。

また、事業の共同化、協業化の推進。それから取引関係の改善ということで、先ほど製粉業界とのお話ということで産地の表示といったことがございましたが、そのように食材を仕入れる段階で関連する団体とのいろいろな意味での連携を強化していくことが必要だろうというようなことがございます。

また、従業員の方々に対する福祉の充実、事業の承継や後継者の支援といったことが必要になってくると思っております。

行政あるいは政策金融といったことを通じての事業者の方々に対する支援といたしましては、都道府県指導センターが都道府県ごとに置かれておりますが、利用者の方々からの苦情相談、あるいは定型化した形で事業者の方へフィードバックすることにより、利用者の方々の意を受けたいといったことが考えられます。また、全国の指導センターといたしましては、情報提供や苦情等の定型的なものに対する対応の仕方、それから標準営業約款制度の促進といったことがあるわけがございます。

私ども国、あるいは都道府県といたしましては、法令の施行や指導あるいは情報提供というような形で、それぞれの事業者の方々に必要な援助あるいは助成等をしてまいりたいということです。

また、国民生活金融公庫等を通じました生活金融といったものもしっかり機能するように、私どもとしても努力してまいりたいというふうに思っております。

第3といたしましては、営業の振興に関し配慮すべき事項ということで、環境の保全及びリサイクルの負荷が減るよう、先ほど食品リサイクルの話が出ておりましたけれども、環境への負荷が減るよう、こういってリサイクルを計画的にリサイクルする、あるいは廃棄物として出てくるものの量を減らしていくということです。

また、少子高齢化ということ、バリアフリーや高齢者の方に対するメニュー、あるいはそういったものを事前にしているということ。それから、もう一つ、観点からは、そばの花観察運動等を通じて、そばに対する関心が高め、植物として非常にきれいなものでございますので、そういったことを知っていただくということでございます。

また、地域との共生ということでは、既にやっていたところもあるわけがございますけれども、地域をまちづくり、ほかの業種との連携。

また、経営などに直接関係するということでは、共に取り組んで、生活していく地域防犯や防火パトロールに、めん類の飲食店の方々も積極的に取り組んでいただいておりますし、そういった運動を広げていくということが必要なのではないかといったことを記載させていただいております。

引き続きまして旅館業の振興指針でございます。フレームワークは今、申し上げたところと共通している部分もございますが、まず事業者の振興の目標ということで、旅館業を取り巻く環境の変化ということと、団体旅行あるいは企業等の福祉的な旅行といったものから、個人なり家庭を中心としたものへの移行というものがだんだんと進んでいるということがございます。

また、温泉ブームやエコツーリズムという形で、新しい形態等々もあらわれてきているということがございます。

利用者層の二極化ということでは、景気の低迷ということもございまして、価格に対

[illegible][illegible][illegible]

○ 井原分科会長

[illegible]

○ 柳澤委員

飲食業、それから旅館もそうですけれども、循環資源の再生利用の実施率を平成18年度までの20%という数値目標が出ておりますが、現在は何のくらいであると見込んでおられるのかといったことをお伺いできればと思います。

○ 皆尾補佐

今、全国指導センターの方で、食品リサイクルの事業といいますか、生衛業のための食品リサイクル推進指針をつくって事業の推進を図っております。再生利用の実施率については、はっきりとした数字は出ておりませんが、農水省あたりの数字ですと、生衛業については非常に低い数字を示しています。

手元に資料がないのですが、13年のころの数字でいいますと、生衛業関係は10%に達していないくらいだと思います。

食品リサイクル事業の一環として、どれくらいの数値になったかということ、全国指導センターを通じて、調査を試みようというような構想もございます。

○ 井原分科会長

それは、今後定期的にきちんととらえられるようになるということですか。

○ 皆尾補佐

定期的に調査をするかどうかということまではまだわかりませんが、農水省の方も独自でいろいろな調査をしているようですので、将来的には数字的に拾っていけるのではないかと考えています。

○ 長見委員

旅館業の方でもよろしいですか。

○ 井原分科会長

どうぞ。

○ 長見委員

5 ページに、インターネットによる予約の受付というように書かれています。確かに今、国内的に日本人に対してはいろいろな情報が出てくるようになっていますが、外国語表示による日本旅館の予約という点から書かれています。これはまだ情報交換としては非常に重要なことです。とができるので、情報もそうですが、そういったところでは旅館自体も努力しなくてはなりませんけれども、やはり支援というものが必須ではないかと思っておりますが、いかがですか。

○ 岡部課長

御指摘のとおり、振興指針の中でも具体的に書かせていただいております。先ほど旅館業を取り巻く環境ということで、国内なり企業を中心とした団体旅行のお客が多かったものが、個人のお客に移行しているということ、それから海外からのお客をどう誘致していくのかという点、これから生き残っていく、あるいは経営をうまく進めていくひとつのポイントになると。

既に地域や各都道府県などで、例えば九州などではアジアの国々や地域で開かれるところに、観光部といったところが直接行って、ある特定のホテルや旅館のPRというよりは、地域の観光地の売り込みといったことをやっておられるということが報道されたりもしておりますが、我々としては当然、海外からのお客にまずアクセスしていただくためには、その旅館あるいはホテルの持っている売りや、提供できるサービスの中身が、具体的に、海外のお客にアクセスしやすいような形で出ていくということが一番大切なことだろうと思っております。

そういったことから、ITあるいはホームページを活用して日本旅館等のよさをアピールしていくということ、基本的にはそれぞれの事業者の方で取り組んでいただくことが原則になると思いますけれども、私ども行政として、どういう形でサポートできるのかという点も、一つ一つのお店について我々が直接申し上げることは難しいと思いますけれども、行政が御協力できるフレームワークという点も、組合や連合会といろいろと御相談をしながら考えていきたいと思っております。

○ 井原分科会長

標準的なメニューをつくってもらえると、導入が非常にしやすくなるということになりますか。

○ 長見委員

いえ、地域的でいいと思いますけれども、やはり外国語でのアクセスができるようないろいろな工夫がサポートとして必要ではないかと思えます。

例えば、英語はもちろんですが、韓国語や中国語も必要になってくるので、どうしてもそういったサポートがないと、個別の旅館ではなかなか大変なことではないかと思えます。

○ 井原分科会長

今の考え方には二つがあって、事業者とは別のところでやるという話と、事業者のホームページにそれをすべて入れておいて、しかしそれを事業者がそれぞれでつくるのは非常に大変ですから、標準的なものをどこかでつくっていただくということですか。

○ 長見委員

それもいい手法かもしれませんが。そのあたりはいろいろと考えて、やはりそこが支援だと思えます。

○ 石川専務理事

今、国土交通省の関連で、国際観光協会というものがございまして、この傘下のところはかなりグレードの高い旅館でございまして。そういったところは、個別でホームページに英語や韓国語を出しております。また、必ず外国語を話せる人がいるというようなことでやっております。

それはビジットジャパンということで、これから外国人をどんどん日本に呼び込もうということで、我々のところも、そういう個別の企業ではみずから外国語を取得しながら、また、先ほど課長さんからもお話がありましたように、九州の方では韓国語のホームページを出しているというようなことでかなり努力しています。これから数年たつとかなり違った形になると思います。

今の御指摘のように、日本語でも、我々でもなかなか行けない湯原の方に入ってきます。それはだれが入ってくるかというと、日本人が入ってきます。ホームページを見ると、日本にきたいから、そのときはぜひ寄りたいと、このように温泉を求めての療養ということになります。

ですから、我々も今努力していますので、いずれ2、3年たったら、先生がおっしゃ

ったことはだんだん解消されてくると思います。私も努力していますので、またお気づきの点がございましたら御示唆いただきたいと思います。

○ 鵜飼委員

資料12の2ページ(2)行政施策及び政策金融による営業者の支援の部分の一番上に、都道府県指導センター(苦情伝達、保健所と連携した組合加入促進)というところがございますが、実は私もそば屋の組合加盟店はどんどん減ってきている状況です。東京だけを見ても年間100店以上がどんどん営業を取りやめていってしまっています。それには後継者の問題や、自分自身の高齢のためといったいろいろな事情がありまして、これには仕方ない事実でありますけれども、一方で、アウトサイダーというように、組合に入らずに、そば屋、うどん屋を経営しているところはかなり多くあります。かつて10年くらい前までは、東京都内だけでも4200、4300店の加盟店があったのですが、現在では3000を欠けるという状況になっております。営業許可を取るために当然保健所へ行わなければならないのですが、そのときにいろいろな対応をしなければいけないと思います。つまり、営業許可をもらいに来たときに、あなたの御商売は主に何を売りにしていますか、すしとかというところを聞いてもらいたいと思います。そばなのか、あるいは中華料理か、すしとかというところを聞いてもらいたいと思います。そばを主体でやっているお店もありますが、主には何かというところを聞いて、例えばそばを主体でやっているというところであれば、めん類業界を通過して、今後のいろいろなことの中で情報をもらってはどうかというように一言があることによって、アウトサイダーで営業をしている人たちが我々の中に加盟してくるのではないかと、勝手な考えですが、そういう指導もしていただければと思います。以上です。

○ 皆尾補佐

その件に関して、昨年にすし業の絡みでお話があったように、食品衛生法では営業許可の業態が生衛法とは違いますが、都道府県を通過して、生衛法令に定める業種区分に対応するそれぞれ同業組合が存在する今年と2回同じように通知を流しているところと、実態がどのようになっているのか、昨年の今とどう違うのか、パンフレットを保健所の窓口においてくださっているところではございます。

○ 鵜飼委員

わかりました。ありがとうございます。

○ 大澤委員

あちこちでバリアフリー対策とありますが、高齢者の対策ということが出てきています。例えば資料12の4ページにございますし、資料13の8ページにも、高齢者が住みない地域社会で安心して云々ということがありまして、結局足腰の悪い高齢者、あるいは身障者でも気楽に立ち寄れるようにということがあるのですが、現在はなかなか立ち寄れる状況ではなく、例えば障害者の方々が断られてしまっていて、がっかりして帰ってくるというようなことが結構ございます。このあたりの今後の対策と、お店まで行って断られるということではなく、うちは大丈夫ですということを示すマークなどをつくっていただくというような対策ということも必要なのではないかと思います。少子、高齢の両方と、障害者を含めての対策ということではいかがかと思えます。

○ 井原分科会長

盲導犬が入れないというような問題もありますね。

○ 大澤委員

そうですね。その問題もあわせてあると思います。

○ 原田分科会長代理

Sマークが将来的にはそういった役割を果たしていくのではないかと思います。

○ 井原分科会長

私は最初に一つずつ進めると申し上げましたが、話題が広がっておりますので、御意見がございましたら、どこからでも結構ですので、いただきたいと思います。

○ 片岡委員

サービス連合の片岡と申します。旅館業の振興指針の内容全般について賛同する立場から、意見というよりも要望になると思いますけれども、一言申し上げたいと思います。

私どもの労働組合でも、この間、宿泊産業をめぐる雇用問題が大変多く発生をいたしましたので、その対策に迫られる状況もあります。そういった意味では、旅館業は大変厳しい環境下にあるという認識をしているところだと思います。一方で、産業政策ということが大変重要だということに労働組合としても考えているところで、今後、振興指針をぜひ積極的に、組合あるいは営業者の方々へ広く支援も含めて広めていただき、積極的な行動を促すように施策を進めていただきたいと思います。

少し御紹介をさせていただきますと、私も労働組合でも、ここに書かれている幾つかの事柄について、例えば先ほど御意見のありましたバリアフリーの問題で、地域課題を通じて議論をしております。あるいは、障害者とともにバリアフリーを検証する旅などを企画したり、実践をしたり、あるいは地域の営業者の方と一緒にシンポジウムを開催したり、先進的な旅館の事例なども勉強するというようなこともやっております。これらの目的というのは、やはり振興指針で書かれたことなどの実現を通じて、働く者の働きがいですとか、意欲の発揮につながることを考えてやっているところですので、そういった事例などについては労働組合としても関心を持っているところですので、

申し上げましたように、ぜひ指針の積極的な活用に向けて、行政の皆さん、あるいは組合の皆さんに施策を御支援いただきたいというふうに思います。

また、これは旅館業の振興指針を読ませていただいて気づいた感想ということで受けとめていただければと思いますが、項目の中で、営業の振興に関し配慮すべき事項と書かれておりますけれども、これは配慮すべき事項というよりも、積極的に促進をする事項といった意味合いの方が非常にポジティブに感じられるのではないかと感想を持ちました。

特に旅館業では、申し上げましたように、バリアフリーや地域との共生ということを積極的にやるべきであるということで、文言についてはそのような感想を持ちました。以上です。

○ 井原分科会長

ほかにはいかがでしょうか。

○ 安田委員

2点お伺いしたいことがあります。まず旅館さんですが、確か旅館さんの中には、インターネットを活用してお客様を集める手段として、全旅連さんがおつくりになっている宿ネットさんというホームページのお名前が具体的に出ておられます。

私はここへ来る前に拝見してきたのですが、つくづく思い出してみても、振興指針の中で具体的なホームページの名前が挙がっていたことはどちらの業界さんでもなかったのですね、画期的な試みだと思いました。

この点、しばらく変わらないという点もありますし、全すし連さんなどでもホームページをお持ちでしたが、そうだったことは全くなかったのですね、これはいいのかということをお伺いしたいというところが一つです。

もう一つは、4ページの9行目に、恐らくお手頃のことだと思いますけれども、手心と感じられる料金の設定、という記述がありました。どうでもいいようなお話ではございますが、気になりましたので指摘させていただきました。

○ 岡部課長

今、インターネット等を通じた宿泊施設の御紹介というのは、ビジネスとして独立してやっておられるものもございますし、こまごまこういうふうに出発的に出ている宿ネットさんというものは、全旅連で運営していただいているサイトであるということですので、具体的に名前を出しておきます。

それ以外のところでもいろいろおやりにはなっておりますが、例示として出させていただいているということではございません。なぜこれを例示にしているかということ、特定の営利企業ということではなく、組合の方で運営されているということを出させていた

○ 井原分科会長

ほかには何かございますか。

○ 原田分科会長代理

本当に細かいことで恐縮ですが、例えば、どのような表現をしていただいて、具体的な活動を例示するということではなく、本来はどういった活動をするかということでは業者の自由選択だということですので、日本の伝統云々といったところはそのままでもいいと思いますが、学校やカルチャースクール等、という部分の前に、例えば、と入れていただくというようにしていただいて、具体的にこれをやりなさいというような形はどうかと思います。

また、必要とされる、という言葉と、期待される、という言葉がありますけれども、必要とされる、よりは、期待される、という表現の方が例示には合っているのではないかと思います。

○ 岡部課長

御指摘を踏まえて、次回までに検討させていただきます。

○ 井原分科会長

振興指針というのは夢が持てる振興指針であることが望ましいのだろうと思います。が、縮こまってしまっている業界をどうすれば膨らむ可能性が持てるのかということは夢につながると思います。

もう一つは、世のため、人のためにきちんとやるということが夢を持てる要素になっているのだろうと思いますけれども、この中にはいろいろな芽が書いてありまして、高齢化社会というようにものごとの対応して、世のため、人のため、それからまちづくりという要素も全部入ってきているわけですが、そうしたことからしますと、どこかに1行、夢を持てる振興指針であるというようなことを書いていただくと、相当印象が違わないかという気がしております。種はたくさん入っていると思います。

また、先ほどから少し気になっていたことがあるのですが、アウトサイダーがどんどん増えていくという問題がある。これは恐らく、組合員になることにメリットを感じていないということだろうと思うのですが、それには何かはつきりとした理由とありますか、状況の分析があるかどうかということがもしわかるのであれば教えていただけないでしょうか。

○ 鵜飼委員

恐らく飲食店の営業許可店数は約6000店くらいございまして、そのうちの半分が私どもの生活衛生の組合員になっております。

これは全国的に見ても同じような状況でございまして、恐らく末端の組合員さんでは、一般組合費、支部費、旅行の積立金などで、1万円近い会費を払っているということが推測できます。

また経済的なメリットというのは、いわゆるアウトサイダーの方にはなかなか見えて

こないということがあると思います。例えば、そば粉の問題や、夏場では冷や麦などがありますが、組合の方で、1箱3000円と決めますと、ほかの製めん業者も大体それに倣うか、そこから100円ほど下げた価格で売っているというメリットがございます。

また、先ほど申し上げましたように、私どもの賠償責任共済は、今のところお店の売り上げや面積にかかわらず、1店舗1万円で加入しています。実際に個店でそういった保険をかけますと、ある程度の規模では2万円や3万円くらいの掛け金になりますが、こういったものがなかなか浸透していかないということがございます。

また、各保健所の方に組合加入のパンフレットを置いてあっても、なかなか今、新しく進出してくるめん類の業者はあまり興味が無いということが現状ではないかと思えます。

また、いわゆる組合というのは、情報の供給や材料の共同仕入れのほかに、いわゆる支部ごとの人間的なつながりといったことをアピールしていかないといけないかということがございます。

○ 井原分科会長

そうすると、原因はわかっているので、それに対する対策は可能であるとお考えですか。

○ 鵜飼委員

可能ではありますけれども、新規参入の方に訴求できるかというところがあります。戦後の統制時代、配給時代とは違い、今は非常に自由に物が買える、情報を得られるという裏づけがありますので、組合に入ると組合費を取られるというようなことから敬遠をしている人たちが多く伺っています。

例えば配給時代であれば、組合に入ることによって優先的に材料が手に入るというような状況がありましたが、今は自由に物が入ってくる時代でありますので、そのあたりの考え方が変わりますか、組合に入るともっと詳しい情報が入ってくるという前に、自分たちでメディアの中からいろいろな部分が拾えるということで、組合に入らないというようなことも考えられますが、それではどうすればいいかということでは、今、一生懸命、組合のいろいろな情報誌、あるいは自分たちでつくっているホームページの中で何とか訴えていきたいということをやっております。

そういうものを見て、興味のある方は入ってくるのですが、やめていく方が圧倒的に多く、そのバランスが取れないという状況です。

興味のある方に関しては、組合に入って、もっと詳しい事情を知りたいという方は入ってくるということがあります。

めん類の業種だけではなく、すしや中華などのいろいろな飲食関連の業種があるわけですが、皆さんから、往々にして、うちの方でも実はこうだという状況を聞きますけれども、非常に悲痛な叫びばかりで、いい話は全くありませんので、これから大変な時期が来るのではないかと思っております。しかしながら、あきらめてしまつては組合が崩壊してしまいますので、何としてもこれを推し進めて、魅力ある組合づくりをしたいと思っております。

○ 井原分科会長

ほかに何か御発言はございますか。

それでは、今までに幾つか御意見が出ておりますけれども、これを事務局で取り上げていただき、修正をいただいて、次の分科会で再審議をしていただくというふうにしたいと思えます。

事務局より今後の段取りの説明をお願いいたします。

○ 岡部課長

いろいろな角度からの御指摘を頂戴いたしておりますので、私どもの方で再度、本日御審議いただきました原案を見直しまして、必要な修正をさせていただきたいと思っております。

手直しを含めた新しいバージョンにつきましては、事前に先生方のお手元にお届けできるようにさせていただきたいと思っております。

今回は11月8日の午後2時から、場所は同じところでの開催を予定させていただいております。具体的な御案内につきましては別途文書を出させていただきたいと思えます。

きょうはいろいろな御意見をいただいておりますが、今回は正式に諮問をさせていただき、その諮問案に対する御審議をお願いできればと考えておりますので、引き続きよろしく願いいたします。

○ 井原分科会長

それでは、これをもって本日の厚生科学審議会生活衛生適正化分科会を終わらせていただきます。長時間、ありがとうございました。

了