

新型コロナウイルス感染による営業被害に立ち向かう

外食産業は、既に人材不足や市場規模縮小の厳しい経営環境に晒されている中で、更に新型コロナウイルス感染拡大の被害を受ける事になります。事業主様には衷心よりお見舞い申し上げます。

休業要請や営業の自粛気運の中、従業員や家族の為に営業を継続する事が、感染拡大を助長する事ではないかと多くの経営者の方が悩んでいらっしゃいます。ですが外食産業は人が生きていくために欠かせない食の供給と言う社会的な機能を担っています。

外食産業のみならず、食べ物を作り供給する業務に従事されている人たちは「**エッセンシャルワーカー**」です。業態を変更し経営を継続する道を選択された事業者様へ、弊社ができる支援は食品安全の情報発信と考え支援策をまとめました。

新型コロナウイルスの営業被害に加え、食品事故という更なる災禍を被らない様に、弊社の知見に足りない事は2020年4月3日に東京都渋谷区保健所食品衛生係にインタビューしてきました。渋谷区は日本有数の繁華街を管轄しています。一大消費地ならではの考えもある様なのでお役立てください。

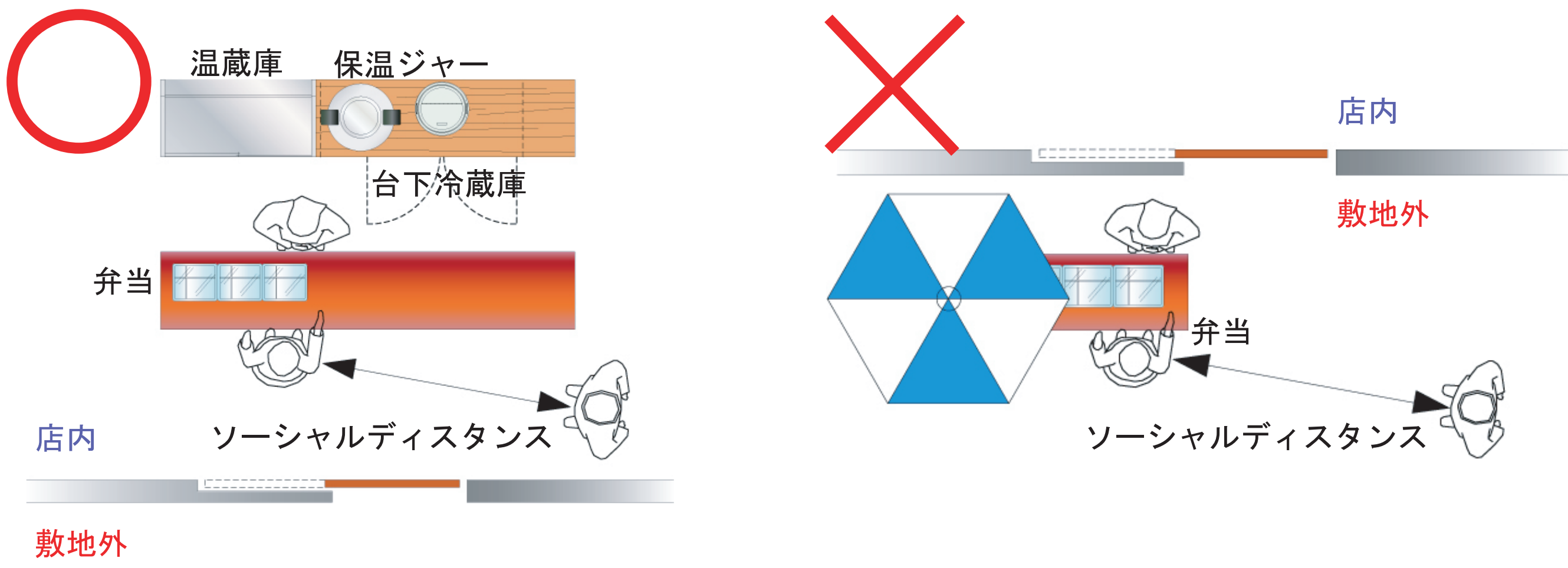
下記情報は一般的な条件下で、既に飲食店営業許可を取得した店舗が店内喫食以外の営業形態を取る事を想定した注意点です。実施する場合は弊社又は所轄の保健所にご相談ください。

*エッセンシャルワーカー（社会機能を維持するために必要不可欠な業務に従事する人）

営業的対策の注意点

●テイクアウト販売について

飲食店営業許可だけで実施可能。調理後に販売する商品に食品表示の必要なし。販売する場所は店舗敷地内に限る。テイクアウト販売の定義は、顧客の注文を受けてから調理を開始し、包装後に店舗敷地内で手渡す販売方法。店舗の外で通行人への販売は不可。（別な許可が必要）作り置きをする場合は、温菜は加熱後速やかに65℃以上で保温、それ以外の料理は10℃以下で保冷。加熱調理は、食品の中心温度を85℃以上で1分間以上加熱する事。それ以下の温度で調理する料理はテイクアウト販売をしない。テイクアウトは販売後速やかに喫食する事が前提。公益財団法人東京都中小企業振興公社に助成金があります。下段の経営的対策もご覧ください。



●仕出しについて

日本の伝統的な販売方法のため飲食店営業許可のみで実施可能。食品表示の必要なし。テイクアウトとの違いは敷地外の顧客への販売を事業者が自らが配達する事。提供する料理が調理後30分以内に喫食が困難な場合、温菜は病原菌の発育抑制のため急速冷却する。調理後30分以内に食品の中心温度を20℃以下、又は60分以内に10℃以下に冷却。或いは顧客へ届けるまで温菜は調理後65℃以上、それ以外の食品は10℃以下に保ち配達する。公益財団法人東京都中小企業振興公社に助成金があります。下段の経営的対策もご覧ください。



●ケータリングについて

委託先で小分け又は調理する場合、**委託先の調理施設が飲食店営業許可を取得する必要がある**。受託側は飲食店の営業許可があれば実施可能。但し、自分の施設で調理後に持ち込む温菜は、食品の中心温度を85℃以上1分以上加熱し、調理後速やかに65℃以上に保温し、その温度で運搬する。温菜を冷却する場合は、加熱後30分以内に食品の中心温度を20℃以下または60分以内に10℃以下まで冷却して10℃以下の温度で運搬。それ以外の食品は10℃以下に保冷して運搬する。以上の管理ができない料理は委託先施設で調理する。



●食品の移動販売について

店舗で仕込みをし、自動車で移動した場所で販売をする場合、「**自動車関係営業許可**」が必要。移動先で、車輦の中で調理後に販売をする場合と、調理済食品の販売のみをする場合で申請の分類が変わる。調理販売する場合は食品表示の必要はないが、調理済食品の販売の場合は食品表示が必要。車輦に対する施設基準もそれぞれ違い、仕込み場所または車輦を保管する場所を所管する保健所への申請が必要。また車輦を駐車し販売する場所も道路交通法に従い、私有地の場合は所有者の了解が必要。飲食店の営業許可を持つ店舗が移動販売へ業態転換をする場合、公益財団法人東京都中小企業振興公社に助成金があります。下段の経営的対策をご覧ください。
※移動販売は複雑なのでご相談ください。

●配達委託について

店舗で調理し包装した食品を配達専門業者を使って納品委託する場合。現状ではグレーな事業として黙認されている。配達事業者は保冷・保温機能の容器に入れ、短距離のみの配達をするなどの一定の配慮はあるものの、**製造責任は調理した店舗にある**。また自治体を越境して食品事故が起きた場合などの対応も難しい。
※ウーバーイーツ等をイメージ

●仕入れた食品や飲料の販売について

温度管理が必要な包装済み食品（要冷蔵、要冷凍）・包装済み弁当類・惣菜類の販売の場合と、仕入れた食品を小分けもしくはバラ売りする場合は「**食料品等販売業**」の許可が必要。但しレトルト食品・缶詰など常温で保存可能な包装済み品のみを販売する場合は許可不要。

●店舗で作った食品を容器に入れて店外で販売する場合

製造した食品を店外で販売する場合、その種類によって**個別に食品等製造業の許可が必要**。製造する食品によって34種の営業許可が定められていて、その他に条例で7業種が定められている。業種業態に合った許可の取得が必要。菓子、パスタソースやドレッシングなども対象。業者間の販売や卸売りする場合も同様。製造した商品には食品表示が必要。
※お問い合わせください。

食品表示
原材料名
添加物表示
賞味期限
栄養成分
・
・

●酒類の量り売り、テイクアウトが可能になりました。

酒類のテイクアウトや量り売りには酒類販売業免許が必要でしたが、飲食店への緊急対策として期限付小売免許が許可されました。所轄の税務署へ申請後、通常2ヶ月程の審査を経て交付されますが令和2年6月30日までに申請すれば審査前に交付されます。取得日から6ヶ月の期限付許可です。交付後の審査で要件を満たしていないと判断された場合のみ取り消されます。今のところ申請が交付まで1週間程度の様です。所轄の税務所にお問い合わせください。
<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/kansensho/index.htm>

●テイクアウトや移動販売などに対応するために施設の改修工事をした場合は保健所に施設変更の申請が必要です。

経営的対策

各機関による経済対策は日々変わっています。下記 URL を参考に最新の情報をご確認ください。

●政府による支援

経済産業省
<https://www.meti.go.jp/covid-19/pdf/pamphlet.pdf>

●地方自治体による支援

東京都
<https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/taisaku/saigai/1007261/1007457.html>

●団体による支援

東京商工会議所
<https://www.tokyo-cci.or.jp/covid-19/>

公益財団法人 東京都中小企業振興公社
<https://www.tokyo-kosha.or.jp/support/josei/jigyo/conversion.html/>