〔覆罩剤〕
ネオダイン
パルパックV
〔軟組織消炎剤〕
クロル亜鉛液
㊒　歯科用ヨード・グリセリン
ネオグリセロール
ヨードグリコールパスタ「ネオ」
〔被覆保護剤〕
Fパニッシュ
Fパニッシュ歯科用5％
ダイアデント歯科用ゲル5％
〔齲蝕抑制剤〕
バトラー　フローデンフォームN
弗化ソーダ液
弗化ナトリウム液「ネオ」
フルオール液歯科用2％
フルオールN液
フルオール・ゼリー　2％1g
フルオール・ゼリー歯科用2％　2％1g
フロアーゲル
フローデンA（酸性フッ素リン酸溶液）
別表第5
第1部　歯科用薬剤
品名　規格単位
外用薬
〔根管治療剤〕
キャナルクリーナー
サホライド・RC
歯科用ホルモクレゾール「昭和」
〔鎮痛・鎮静消毒剤〕
サホライド
〔被覆保護剤〕
Fパニッシュ
〔齲蝕抑制剤〕
フルオールN液
フルオール・ゼリー　2％1g

別表第6から別表第11までを削る。

○厚生労働省告示第七十七号

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（昭和三十二年法律第百六十四号）第五十六条の二第一項の規定に基づき、飲食店営業（めん類）の振興指針（平成十七年厚生労働省告示第六十八号）の全部を次のように改正し、平成二十二年四月一日から適用する。

平成二十二年三月五日

厚生労働大臣　長妻　昭

飲食店営業（めん類）の振興指針

目次

前文

第一　営業の振興の目標に関する事項

一　めん類飲食店営業を取り巻く環境

二　今後五年間（平成二十六年度末まで）における営業の振興の目標

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

一　営業者が取り組むべき事項

㈠　衛生水準の向上に関する事項

㈡　経営課題への対処に関する事項

二　営業者に対する支援に関する事項

㈠　組合及び連合会による営業者の支援

㈡　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

第三　営業の振興に際し配慮すべき事項

一　環境の保全及び食品循環資源の再生利用の推進

二　省エネルギーの強化

三　少子・高齢化社会等への対応

四　食育への対応

五　禁煙等に関する事項

六　地域との共生

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（昭和二十二年法律第二百三十三号）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。

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。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。）及び全国麺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。

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。

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。

第一　営業の振興の目標に関する事項

一　めん類飲食店営業を取り巻く環境

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。

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、平成十三年の約三万五千箇所から平成十八年は約三万四千箇所に、従業者数は同時期で約二十一万一千人から約二十万五千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、平成十三年の五千三百四十一円から平成二十年は五千二百九十一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む必要がある。

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。

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。