告示

○厚生労働省告示第二十二号

介護保険法施行令（平成十年政令第四百十二号）第三十七条の十五第二項の規定に基づき、介護保険法施行令第三十七条の十五第二項に規定する厚生労働大臣が定める基準（平成十八年厚生労働省告示第二百六十五号）の一部を次のように改正し、平成二十八年四月一日から適用する。

平成二十七年二月十二日　　厚生労働大臣　塩崎　恭久

本則中「第百四十条の六十八」を「第百四十条の六十八第一項第一号」に改め、本則を本則第一号とし、本則に次の一号を加える。

二　主任介護支援専門員更新研修（介護保険法施行規則第百四十条の六十八第一項第二号に規定する主任介護支援専門員更新研修をいう。）は、介護支援専門員に対する支援の方法に関する専門的知識及び技術の修得に係るものをその主たる内容とし、かつ、その他の主任介護支援専門員として必要な専門的知識及び技術の修得に係るものをその内容に含むものとし、次の表に定める課程により行われるものとする。

区分	科目	時間数
講義	介護保険制度及び地域包括ケアシステムの動向	四
演習	主任介護支援専門員としての実践の振り返りと指導及び支援の実践（1） リハビリテーション及び福祉用具の活用に関する事例	六
演習	主任介護支援専門員としての実践の振り返りと指導及び支援の実践（2） 看取り等における看護サービスの活用に関する事例	六
演習	主任介護支援専門員としての実践の振り返りと指導及び支援の実践（3） 認知症に関する事例	六
演習	主任介護支援専門員としての実践の振り返りと指導及び支援の実践（4） 入退院時等における医療との連携に関する事例	六
演習	主任介護支援専門員としての実践の振り返りと指導及び支援の実践（5） 家族への支援の視点が必要な事例	六
演習	主任介護支援専門員としての実践の振り返りと指導及び支援の実践（6） 社会資源の活用に向けた関係機関との連携に関する事例	六
演習	主任介護支援専門員としての実践の振り返りと指導及び支援の実践（7） 状態に応じた多様なサービス（地域密着型サービス、施設サービス等）の活用に関する事例	六

（注）修了評価を実施するものとする。

○厚生労働省告示第二十三号

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（平成二十二年厚生労働省告示第七十七号）の全部を次のように改正し、平成二十七年四月一日から適用する。

平成二十七年二月十二日　　厚生労働大臣　塩崎　恭久

飲食店営業（めん類）の振興指針

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（以下「営業者」という。）が、食品衛生法（昭和22年法律第233号）等の衛生規制に的確に対応しつつ、現下の諸課題にも適切に対応し、経営の安定及び改善を図ることは、国民生活の向上に資するものである。

このため、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32年法律第164号。以下「生衛法」という。）第56条の２第１項に基づき、めん類飲食店営業の振興指針を定めてきたところであるが、今般、営業者及び生活衛生同業組合（生活衛生同業小組合を含む。以下「組合」という。）等の事業の実施状況等を踏まえ、営業者及び組合等の具体的活用に資するよう、実践的かつ戦略的な指針として全部改正を行った。

今後、営業者及び組合等において本指針が十分に活用されることを期待するとともに、新たな衛生上の課題や経済社会情勢の変化、営業者及び消費者等のニーズを反映して、適時かつ適切に本指針を改定するものとする。

第一　めん類飲食店営業を取り巻く状況

一　営業者の動向

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。

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嗜好の変化、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うどん類の大規模チェーン店、ファーストフード、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による競争の激化など、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。

めん類飲食店営業の平成24年の事業所数は31,869事業所、従業者数は218,162人、売上高は602,929百万円で（総務省「平成24年経済センサス－活動調査」による。）、平成21年と比較して、事業所数は、1,123事業所の減、従業者数は2,137人の減となっている（総務省「平成21年経済センサス－基礎調査」による。）。また、従業者数５人未満の零細事業所が58.8％で、経営者の年齢が60歳から69歳の割合が36.9％、経営者の年齢が70歳以上の割合が22.0％で、経営者の年齢が60歳以上の割合が58.9％となっている（厚生労働省「生活衛生関係営業経営実態調査」による。）。

経営上の問題点（複数回答）としては、「客数の減少」を最も多く挙げており、次に多い問題点としては、「材料費の上昇」、「施設・設備の老朽化」、「光熱費の上昇」等となっている（厚生労働省「生活衛生関係営業経営実態調査」による。）。

また、めん類飲食店営業における出前の実施状況は、立ち食いそば・うどん店を除いた営業者の55.9％が実施となっている（厚生労働省「生活衛生関係営業経営実態調査」による。）。

二　消費動向

平成25年の１世帯当たり（２人以上の世帯）の一般外食支出は154,533円で、前年比8,174円の増加であった。そのうち「そば・うどん店」については、5,734円で、前年比461円の増加であった（総務省「家計調査報告」による。）。

また、平成25年の飲食店営業の市場規模は128,473億円で、前年比3.0％の増加となっているが、そのうち「そば・うどん店」（立ち食いそば・うどん店を含む。）については、11,474億円で、前年比7.1％の増加となっている（公益財団法人食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター「平成25年外食産業市場規模推計」による。）。

三　営業者の考える今後の経営方針

営業者の考える今後の経営方針（複数回答）としては、「食事メニューの工夫」48.2％、「接客サービスの充実」27.4％、「価格の見直し」17.4％、「広告・宣伝等の強化」15.9％となっている（厚生労働省「生活衛生関係営業経営実態調査」による。）。