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い、食中毒等食品衛生上の問題が発生しないようにすることが重要である。特に、食材を保管する冷蔵設備の温度管理については、毎日定期的に実施することが必要である。

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舗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。

加えて、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、消費者に不快感を与えない配慮が必要である。

⑵　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、日常の衛生管理の取組に加えて、定期的かつ適切に自店舗の施設及び設備の衛生面の改善に取り組むことが必要である。特に食鳥肉の鮮度管理を徹底することが重要であるため、その管理に必要な冷蔵設備、加工機器、容器等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商品及び良質なサービスを提供し、国民の食生活の向上に貢献する観点から、営業者においては、次に掲げる事項を念頭に置き、経営改革に積極的に取り組むことが期待される。

家族経営等の場合、営業者や従業員が変わることはほとんどないため、経営手法が固定的になりやすく、経営改革に取り組むことが特に重要であることから、以下の事項に選択的に取り組むことが期待される。

⑴　経営方針の明確化及び独自性の発揮に関する事項

現在置かれている経営環境や市場を十分に把握、分析し、専門性や地域密着、対面販売等の特性を踏まえ、強みを見出し、自店舗の付加価値や独自性を高めていくとともに、経営管理の合理化及び効率化を図ることが必要。

ア　自店舗の立地条件、消費者層、資本力、経営能力、技術力等の経営上の特質の把握
イ　周辺競合店舗に関する情報収集と比較
ウ　ターゲットとする消費者層の特定
エ　重点商品の明確化
オ　店舗のコンセプト及び経営戦略の明確化
カ　売上状況の把握とそれを踏まえた仕入れの管理
キ　部位ごとの歩留まり率の把握とそれを踏まえた適切な処理や管理
ク　商品の販売や加工状況等のデータ管理（「見える化」）の推進
ケ　他の生鮮食品等の需給や価格動向の把握とそれに応じた計画的な仕入れと販売
コ　経営手法、熟練技能、専門的知識の習得及び伝承並びに後継者の育成
サ　若手人材の活用による経営手法の開拓
シ　共同仕入れ、共同配送等の共同事業の推進
ス　団体契約等コスト削減の取組の促進
セ　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の積極的活用

⑵　サービスの見直し及び向上に関する事項

消費者のニーズやライフスタイル、世帯構造の変化、国民の食の安全への意識の高まりや健康志向に適確に対応し、消費者が安心して利用できるよう、商品・サービス及び店づくりの充実や情報提供の推進に努め、消費者の満足度を向上させることが重要であることから、以下の事項に選択的に取り組むことが期待される。

ア　サービスの充実
①　従業員等の教育及び研修の徹底
②　「手間」と「こだわり」による独自サービスの提供
③　「顔の見える」サービスならではの消費者へのきめ細かなサービス提供や消費者との信頼関係の構築、懇切丁寧な接客
④　経営者自らによる消費者の要望の把握
⑤　優秀な人材の獲得並びに若手従業員の育成、指導及び資質向上
⑥　魅力ある職場づくり（人と人の心のチームワーク）

イ　消費者のニーズやライフスタイルの変化等に対応した店づくり
①　専門性を活かした付加価値の高い商品や看板商品の提供（高い商品力・提案力）
②　健康志向に対応した低カロリー惣菜（ロティサリーチキン等）の提供
③　食鳥肉の特性を活かしたおいしい調理方法や季節に応じた料理メニューに関する情報提供
④　豊富な品揃えによる、専門店にふさわしい商品力の充実
⑤　さばきたての新鮮な鶏肉の提供、顧客にさばくところを見せる演出と信頼感の獲得
⑥　中食（弁当・惣菜・惣菜半製品類）を含む新たなサービスの開発及び展開
⑦　地産地消の食材を使用した商品の開発及び提供
⑧　お得感を訴求した商品の開発及び提供
⑨　高齢者層が気軽に集える「場」の提供
⑩　宅配、御用聞き等の実施（買い物弱者対策の強化）

⑶　店舗及び設備の改善並びに業務改善等に関する事項

営業者は、鮮度の求められる食品を提供する営業店舗であることを十分認識するとともに、近年の省エネルギー及び節電の要請にも応じ、店舗及び設備の改善並びに業務の効率化等のため、具体的には、以下の事項に取り組むことが期待される。

ア　安全で衛生的な店舗とするための定期的な内外装の改装
イ　各店舗の特性を踏まえた清潔な雰囲気の醸成
ウ　高齢者、障害者等に配慮したバリアフリー対策の実施
エ　消費者の安全衛生及び従業者の労働安全衛生の観点からの店舗、設備等の整備
オ　節電及び省エネルギーの推進
カ　作業手順の標準化・見える化やコンピュータ・情報システムの導入等による業務の合理化及び効率化
キ　都道府県指導センターなどが開催する生産性向上等を図るためのセミナー等への参加及び業務改善助成金等各種制度の活用
ク　賠償責任保険への加入促進

⑷　情報通信技術を利用した新規消費者の獲得及び消費者の確保に関する事項

営業者は、情報セキュリティの管理に留意しつつ、インターネット等の情報通信技術を効果的に活用する等、以下の事項に選択的に取り組むことが期待される。

ア　インターネット等の活用による注文、予約の受付
イ　ホームページの開設等、積極的な情報発信によるプロモーションの促進
ウ　消費者情報のデータベース化等による適切な管理
エ　季節に応じた商品のダイレクトメールの郵送や広報チラシの配布
オ　クレジットカード決済、電子決済の導入・普及
カ　スマートフォンアプリ等を介した割引サービスの実施