

# めん類飲食店営業に関する標準営業約款

## めん類飲食店営業に関する標準営業約款（案）

### （目 的）

第1条 めん類飲食店営業に関する標準営業約款（以下「約款」という。）は、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「法」という。）第57条の12第1項の規定に基づき、めん類飲食店営業について役務の内容又は商品の品質及び施設又は設備の表示の適正化並びに損害賠償の実施の確保に関する事項を定めることにより、消費者の選択の利便を図り、併せて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。

### （定 義）

第2条 この約款で「営業者」とは、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施行令（昭和32年政令第279号）別表第2号に規定する飲食店営業者で、この約款に従い営業を行う者として都道府県生活衛生営業指導センターの登録を受けた者をいう。

2 この約款で「営業施設」とは、営業者の登録に係る施設をいう。

3 この約款で「表示」とは、提供する役務の内容等を消費者に周知させることを目的として営業施設の店頭又は店内に掲げる掲示板、メニュー表、パンフレット、インターネット等による広告をいう。

### （役務の内容又は商品の品質の表示の適正化に関する事項）

第3条 営業者は、提供する役務の内容又は商品の品質について、次の各号に定めるところに従い表示するものとする。

(1) そば粉の含有率の表示

営業者が提供する「そば」は、そば粉の割合は70パーセント以上とし、その旨を店頭又は店内に表示するものとする。

(2) めん及びつゆの製法の表示

営業者が提供するめん及びつゆは、自家製であることとし、その旨を店頭又は店内に表示するものとする。

(3) 主要な商品の表示

営業者は、主要な商品の内容及びカロリーを、写真又は説明文によるメニュー表等により、店頭又は店内に表示するものとする。

(4) 調理師の表示

営業者は、調理師（調理師法（昭和33年法律第147号）第2条に定める者。）を営業施設に配置するものとし、その氏名を店内に表示するものとする。

2 営業者は、消費者に役務又は商品を提供するに当たっては、次の各号に定めるところに従い行うものとする。

(1) 消費者の接遇の向上・改善

営業者は、従業員に対する接遇教育、研修を実施するなど消費者の接遇の向上・改善に努めるものとする。

また、営業者は、消費者に対する望ましい役務を提供するための手引書「サービスマニュアル」を策定するとともに、調理担当者、接客担当者等を保健所等の主催による各種講習会又は研修会に参加させるものとする。

(2) 食品廃棄物の減量化及びリサイクルの推進

営業者は、営業施設から発生する食品廃棄物の減量化及び再生利用（リサイクル）に努めるものとする。

(施設又は設備の表示の適正化に関する事項)

第4条 営業者は、提供する施設又は設備について、次の各号に定めるところに従い表示するものとする。

(1) 営業施設の衛生管理状況

営業者は、別途定める「衛生管理状況の自主点検表（チェックリスト）」に基づき、毎月一回、営業施設の衛生管理状況の点検を行い、この結果を記録し、当該結果を店内に表示するものとする。

(2) 営業施設の外国語又はローマ字の表記

営業者は、外国人が使用しやすいよう、営業施設内の洗面所、非常口などに外国語又はローマ字の表記を行うよう努めるものとする。

2 営業者は、提供する施設又は設備について、次の各号に定めるところに従い維持・管理するものとする。

(1) 営業施設のバリアフリー化の推進

営業者は、障害者や高齢者が営業施設を利用しやすいよう、出入口及び通路の拡大、トイレの改造、高さ調節が可能なテーブルの設置、車椅子を置くスペースの確保などバリアフリー化の実現に努めるものとする。

(2) 受動喫煙の防止の推進

営業者は、受動喫煙の防止の取組を推進するため、営業施設内の禁煙又は分煙（時間帯分煙を含む。）に努めるものとする。

(損害賠償の実施の確保に関する事項)

第5条 営業者は、消費者に対する役務若しくは商品の提供又は営業施設若しくはその設備の管理に起因して事故が発生した場合は、全国生活衛生営業指導センター（以下「全国指導センター」という。）が別途定めるめん類飲食店事故賠償基準に基づき、消費者等に対してその損害賠償を速やかに行うものとする。

2 営業者は、前項の損害賠償の確実な実施を図るため、全国指導センターが別途定める損害賠償保険等に加入するものとする。

3 営業者は、第1項の事故に関し迅速かつ円満な解決を図るため、消費者等の利便に配慮してその苦情処理に努めるものとする。

(標識等の掲示)

第6条 営業者は、全国指導センターが法第57条の13第2項の規定に基づき定める様式の標識を、営業施設ごとに、店頭又は店内の消費者の見やすい場所に掲示す

るものとする。

- 2 前項の標識の有効期間は、登録の有効期間と同一とする。
- 3 営業者は、この約款に従って営業を行う旨、第3条第1項及び第4条第1項に規定する事項、前条の損害賠償の実施の確保に関する事項の要旨を、営業施設ごとに、店頭又は店内の消費者の見やすい場所に掲示するものとする。
- 4 営業者が営業を廃止する旨の届出を行ったとき若しくは登録を取り消されたとき又は登録の有効期間が経過したときは、営業者は、当該営業施設について、速やかに、第1項の標識及び前項の要旨を取り外さなければならない。

## めん類飲食店営業に関する標準営業約款施行細則（案）

第1条 約款第3条第1項第2号にいう「自家製」とは、営業者が営業施設又は出資した法人が所有する施設で製造するものをいう。

第2条 約款第3条第1項第3号にいう「主要な商品」とは、営業者が提供する商品の中で消費者から注文が多いもの又は営業者が積極的に広告する必要があると選択したものをいう。

第3条 全国生活衛生営業指導センター（以下「全国指導センター」という。）にめん類飲食店営業事故賠償審査委員会を置き、めん類飲食店営業事故賠償に関し消費者及び営業者との間に生じた紛争を審査する。

2 前項の事故賠償審査委員会の構成及び運営は、全国指導センターが別途定める。

第5条 約款第6条第3項に規定する事項の要旨は、別記様式の掲示板上に記載するものとする。

## めん類飲食店営業に関する標準営業約款要旨（案）

当店は、厚生労働大臣の認可を受けた標準営業約款に従って営業しています。

1. 標準営業約款に基づき当店の提供する商品のサービス等については、次のことを実施しています。

- (1) 当店の「そば」は、そば粉の割合を70%以上使用しています。
- (2) 当店の「めん」及び「つゆ」は、自家製です。
- (3) 当店の主要な商品の内容及びカロリーをメニュー表等に表示しています。
- (4) 当店の衛生管理状況の自主点検表を表示しています。

2. 当店の調理師の氏名は、次のとおりです。

調 理 師

3. 当店で事故が発生した場合は、「めん類飲食店事故賠償基準」に基づいて賠償します。

4. 当店は、損害賠償保険等に加入しています。

厚生労働大臣認可  
めん類飲食店営業標準営業約款の登録店  
店 名

## 衛生管理状況の自主点検表（案）

（平成 年）

記入要領：○良好 ×不良

点検月日(月/日)		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
点検項目													
営業 施設 の 管理	調理場及びその周辺は清潔に保たれているか。												
	調理場内に不要な物を置かず、整理整頓されているか。												
	調理場内の採光、証明、換気及び通風は十分か。												
	調理場及び周辺に補修の必要な箇所はないか。												
	施設内にねずみや衛生害虫はいないか。												
	手洗い設備の周辺は清潔に保たれているか。												
	手洗い設備の石けん・殺菌液は適切か。												
食品 取扱 設備 の 管理	冷蔵庫、冷凍内は清潔に保たれているか。												
	収納戸棚は整理整頓され、清潔に保たれているか。												
	まな板、包丁、ふきん等の調理器具は使用目的に応じて区別しているか。												
	調理器具・容器は、きちんと洗浄、殺菌しているか。												
	調理器具は洗浄・消毒後よく乾燥させ、扉のある棚に収納されているか。												
汚物 等 処理	生ゴミ等は污水や汚臭が漏れないように容器に入れ、害虫等が入り込まないようにしているか。												
	便所は清潔にし、定期的に消毒を行っているか。												

点検項目		点検月日(月/日)												
		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
食品の管理	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、期限表示等の検品を行っているか。													
	食品等の保管は衛生的で温度管理を十分行っているか。(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下)													
	原材料は消費期限内のものを使用しているか。													
	冷凍庫内の食品は、相互汚染が生じないように専門容器を用い、又は区画して保存しているか。													
従事者の衛生管理	清潔な専用の作業衣・帽子及び履物を使用し、必要に応じてマスク等をしているか。													
	爪を短く切り、指輪やマニキュアをしていないか。													
	作業前に手指等に化膿傷のある人や下痢等で体調を崩している人を確認しているか。													
	作業前、下処理後、及び用便後は必ず手指の洗浄・消毒を行っているか。													
	所定の場所以外で、更衣、喫煙、食事等をしていないか。													
	従業員に対する衛生教育を定期的に行っているか。													
その他	正しい表示をしているか。													
記録表記入者の印														
調理師又は食品衛生責任者の印														



## めん類飲食店事故賠償基準（案）

### （目 的）

第1条 この賠償基準は、営業者がめん類飲食店における業務の遂行上相当な注意を怠ったことに基づき、消費者等の身体に障害又は財物に損害を与えたことによつて、当該消費者等に法律上の損害賠償責任を負うべき場合の合理的基準を設定し、公平かつ効率的にトラブルを解決するとともに、消費者等の簡易迅速な救済をはかることを目的とする。

### （定 義）

第2条 この賠償基準において使用する用語は、次の定義に従うものとする。

- (1) 「営業者」とは、めん類飲食店営業に関する標準営業約款第2条第1項に規定する者をいう。
- (2) 「めん類飲食店」とは、めん類飲食店営業に関する標準営業約款第2条第2項に規定する営業施設をいう。
- (3) 「賠償額」とは、消費者等がめん類飲食店における業務の遂行、食中毒の発生、営業施設又はその設備の管理の瑕疵により身体若しくは財物に受けた損害又は消費者がめん類飲食店に預託した財物が紛失、き損又は盗取されたことにより受けた損害に対する賠償金をいう。
- (4) 「平均使用年数」とは、一般消費者が物品を購入した時からその着用を止める時までの別表1に定める平均的な期間をいう。
- (5) 「残価割合」とは、物品についての客の使用期間による物品の価値の低下を考慮して、賠償額を調整するための基準であつて、別表2に定める物品の最初に購入した価額に対するパーセンテージをもつて表示された割合をいう。

### （損害賠償の対象）

第3条 めん類飲食店において発生した次の各号に掲げる事故について、法律上の賠償責任が生じた場合、営業者が被害者に対して補償する。

- (1) めん類飲食店の業務の遂行に起因する事故  
めん類飲食店の業務の遂行に際して、消費者の身体若しくは財物に損害を与えた場合
- (2) めん類飲食店の営業施設又はその設備の管理の瑕疵に起因する事故  
めん類飲食店の営業施設又はその設備の管理の瑕疵により、消費者等の身体若しくは財物に損害を与えた場合
- (3) 食中毒に起因する事故
- (4) 消費者からの受託物の管理に起因する事故  
消費者から預託された、傘、コート、携帯品等の財物の紛失、き損又は盗取により損害を与えた場合

(賠償額の算定)

第4条 賠償額の算定は、次の各号に定めるところに従い行うものとする。

(1) 身体に対する事故賠償額

ア 治療関係費

被害者が、治療のために要した費用（入院費、薬代、通院交通費、付添人の費用等を含む。）で必要かつ妥当な実費

イ 休業損害

被害者が、傷害の治療のために休業し、収入減があった場合の現実の収入減少額

ウ 逸失利益

被害者が、後遺障害又は死亡により生じた将来の得べかりし利益額

エ 慰謝料

後遺障害、死亡又は傷害により生じた精神的損害で社会通念上妥当な額

(2) 財物に対する事故賠償額

次の方式により算定した被害財物の事故発生時における時価額

$$\text{時価額} = \text{被害財物を最初に購入した価格} \times \left( \begin{array}{l} \text{別表1に定める被害財物の平均使用年数} \\ \text{及び購入時から事故発生までの経過月数} \\ \text{に対応して別表2に定める残価割合} \end{array} \right)$$

ただし、被害財物が補修可能な場合は、その補修費（衣服のクリーニング費用を含む。）とする。

別表1

## 商品別平均使用年数

品目	平均 使用 年数	品目	平均 使用 年数
[一般衣類]		子供遊び着	1
スーツ類 (女子)	3	男子礼服	10
スーツ類 (男子 秋・冬)	4	事務服・作業衣	2
スーツ類 (男子 春・夏)	3	[和服類]	
ワンピース類 (含むスカート)	3	訪問着 礼服用衣類 (含む帯び)	20
ブラウス類	2	外出着類	10
ポロシャツ・スポーツシャツ	2	普段着類 (含む帯)	4
ズボン	2	[その他]	
セーター類	3	傘 (折りたたみ・こうもり)	3
コート類 (レザー)	5	メガネ	2
コート類 (織物・男子)	4	コンタクトレンズ	2
コート類 (織物・女子)	3	財布	3
コート類 (毛皮類)	10	靴	2
ワイシャツ類	2	かばん	3
手袋	1		

注) 1 次の素材を使用している商品及び加工をしている商品は、上記の数字にかかわらず、平均使用年数は次の年数とする。

- ① 3年 アセテート製品、ゴムコーティング製品、ゴム裏張り製品、気泡性ゴム引布製品。
- ② 2年 ウレタンホーム張り製品、接着衣料品 (ファブリック・ツー・ファブリック)、エンボス加工品。
  - ・モールヤーン、スラブヤーン、ループヤーンなど飾り糸、絹紡糸、抄織糸
  - ・薄起毛調加工品
  - ・顔料プリント、発泡プリント、メタルプリントなど特殊プリント加工品

2 商品区分、商品例に入っていない商品については、最も品質の近い商品の平均使用年数を適用する。

## 別表 2

## 賠償責任保険における商品の使用期間に基づく残価割合表

平均 使用 年数	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	10年	15年	20年	残 価 割 合
購 入 時 か ら 事 故 発 生 時 ま で の 経 過 月 数	1 ヶ月 未満	2 ヶ月 未満	3 ヶ月 未満	4 ヶ月 未満	5 ヶ月 未満	10 ヶ月 未満	15 ヶ月 未満	20 ヶ月 未満	98%
	1～2	2～4	3～6	4～8	5～10	10～20	15～30	20～40	94%
	2～3	4～6	6～9	8～12	10～15	20～30	30～45	40～60	90%
	3～4	6～8	9～12	12～16	15～20	30～40	45～60	60～80	86%
	4～5	8～10	12～15	16～20	20～25	40～50	60～75	80～100	82%
	5～6	10～12	15～18	20～24	25～30	50～60	75～90	100～120	78%
	6～7	12～14	18～21	24～28	30～35	60～70	90～105	120～140	74%
	7～8	14～16	21～24	28～32	35～40	70～80	105～120	140～160	70%
	8～9	16～18	24～27	32～36	40～45	80～90	120～135	160～180	66%
	9～10	18～20	27～30	36～40	45～50	90～100	135～150	180～200	63%
	10～11	20～22	30～33	40～44	50～55	100～110	150～165	200～220	60%
	11～12	22～24	33～36	44～48	55～60	110～120	165～180	220～240	57%
	12～18	24～36	36～54	48～72	60～90	120～180	180～270	240～360	54%
18～24	36～48	54～72	72～96	90～120	180～240	270～360	360～480	52%	
24～	48～	72～	96～	120～	240～	360～	480～	10%	

(注) 本表は一般的指標であり、実際の使用状況に応じ残価割合が変わる場合がある。