

「LT会」会報第14-12号(総146号)

上海LTコンサルティンググループ

飲食業経営管理弁法(試行)の施行について

2014年9月22日、「飲食業経営管理弁法(試行)」(以下「経営管理弁法」という。)が商務部及び国家發展改革委員会連名で發布され、2014年11月1日から施行されることとなった。

飲食業の設立、運営に関する規定として、すでに衛生部が主管する「飲食サービス許可管理弁法」(以下「許可管理弁法」という。)及び「飲食サービス食品安全監督管理弁法」(以下「安全監管弁法」という。)が2010年5月1日から施行されている。本稿では、許可管理弁法及び安全監管弁法との違いを比較分析するとともに、経営管理弁法のポイントを解説したい。

1. 目的、適用対象から見た違い(別紙、比較表を参照)

許可管理弁法及び安全監管弁法は、食品安全法に基づき制定されたものであり、衛生部傘下にある国家食品薬品监督管理局及び地方各級政府食品薬品監督管理部門を主管部門とする。飲食サービス許可業者の規範化、飲食サービスの監督管理・秩序維持、消費者の健康保護、飲食サービスにおける食品安全の保障など、食品の安全や健康保護を重視している。

一方、商務部及び地方各級政府商務主管部門を主管部門とする経営管理弁法は、飲食サービス経営活動の規範化、飲食業界の健全で秩序ある発展、消費者及び経営者の合法的權益擁護を目的としている。

許可管理弁法及び安全監管弁法が飲食サービス提供者(飲食サービスに従事する事業者または個人)を適用対象としているのに対し、経営管理弁法は中国国内で飲食経営活動に従事する飲食業経営者に適用される。飲食経営活動とは、その場で製品或いは半製品を加工し、商業販売及びサービス性役務などを通じて、食品及び食品を消費する場所や施設を消費者に提供する経営行為を指すと定義されることから、飲食サービス提供よりも範囲が若干広範になる。

2. 経営管理弁法のポイント

(1) 奨励される業務(第4条)

国は特色のある飲食、ファストフード、朝食、ケータリング、デリバリーなどの大衆化飲食の発展、規格化された料理の提供、消費者が自ら味付けできる利便性、選択可能なセットメニューの発展、少量の料理提供を奨励する。

(2) 資源節約、リサイクル(第7条、第8条、第10条)

飲食業経営者は、節約消費の注意喚起提示制度を確立し、かつ節約の標示を貼り、節約した食事、マナーを守った食事の基準を徹底させなければならない。

また、消費者が食事前に適量注文するように誘導し、食事後は進んで食べ残しの持ち帰りを手伝い、

食事を節約した消費者を表彰や奨励しなければならない。

おって、厨房の廃棄物を自由に処理してはならず、条件を備えた業者が資源化利用を行わなければならない。

(3) 価格設定方法、最低消費額の禁止(第 11 条、第 12 条)

飲食業経営者が販売する食品或いは提供するサービス項目の価格は、国务院価格主管部門(国家発展改革委員会)が制定する関係規定に照らして執行する。個室を貸切りで使用する際などに最低消費額を設定すること禁止する。

(4) デリバリーサービス(第 13 条)

デリバリーサービスを提供する飲食業経営者は、然るべきサービスの流れを確立・完備するとともに、デリバリーサービスを提供する時間、配達範囲、費用基準を明示しなければならない。消費者の注文と食品安全の要求に基づき、適切な輸送手段、設備を選択し、定められた時間通り、品質通り、量通りに配達するとともに、適切な伝票を提供しなければならない。

(5) 販売促進活動(第 14 条)

飲食業経営者が販売促進活動を展開する場合、販売促進の内容を明示しなければならない。それには販売促進の理由、方式、規則、期限、商品の範囲及び関連する制限性の条件が含まれる。

販売促進活動開始前に、原材料の準備及びサービスの準備を適切に行い、約束した関係義務を履行しなければならない。販売促進活動期間に、関係する商品或いはサービスの提供を故意に遅らせてはならず、いかなる形式でも商品の質或いはサービスのレベルを下げてはならない。

(6) 顧客クレーム制度、突発事故対応(第 15 条、第 16 条)

飲食業経営者は、顧客クレーム制度を確立・完備し、具体的な部門或いは人員を明確にして、消費者からクレームを受理・処理しなければならない。クレームの受理、転送、処理結果について回答しなければならない。

また、突発事故に対する応急措置の準備、対応メカニズムを確立・完備し、職責による分業を明確化し、責任の所在を明らかにしなければならない。突発事故が発生した時は、応急処理の業務プロセスを開始するとともに、直ちに政府関係部門に対し事件の状況と処理結果を報告しなければならない。

以上

飲食サービスに関連する管理弁法の比較表

項目	飲食業経営管理弁法(試行)	飲食サービス許可管理弁法・ 飲食サービス食品安全監督管理弁法
主管部門	商務部及び地方各級政府商務主管部門	国家食品薬品監督管理局及び地方各級政府食品薬品監督管理部門
目的	①飲食サービス経営活動の規範化 ②飲食業界の健全で秩序ある発展を誘導・促進 ③消費者及び経営者の合法的權益擁護	①飲食サービス許可業務の規範化 ②飲食サービスの監督管理強化 ③正常な飲食サービスの秩序維持 ④消費者の健康を保護 ⑤飲食サービスにおける食品安全の保障
適用対象	中国国内で飲食経営活動に従事する場合に適用する。 飲食経営活動とは、その場で製品或いは半製品を加工し、商業販売及びサービス性役務などを通じて、食品及び食品を消費する場所や施設を消費者に提供する経営行為を指す。	飲食サービス提供者(飲食サービスに従事する事業者または個人)に適用する。 食品の屋台販売及び飲食サービス提供者のために食品半製品を提供する事業者及び個人には適用しない。 配膳サービス提供者は範囲に含む。
主要規定1 (対象者)	①国は、大衆化飲食の発展、便利な各種メニューの提供の奨励 ②飲食業協会による各種制度の整備・確立、国及び業界の基準徹底 ③資源の節約・総合利用、節約消費の注意喚起を徹底 ④国の製品品質及び食品安全強制基準に合致しない食品販売不可 ⑤国務院価格主管部門の関係規定に照らした食品・サービス価格の設定、最低消費額の設定禁止 ⑥デリバリーサービスの整備(提供時間・配達範囲・費用基準の明示、適切な輸送手段・設備の選択、時間通り・品質通り・量通りの配達実現かつ適切な伝票提供等) ⑦販売促進活動を展開する場合の義務(販促内容の明示、約束履行、サービス	①食品サービス許可証の取得、同許可範囲内で経営、飲食経営場所に許可証を掲示 ②食品安全管理制度の確立、食品安全管理者の配置 ③従業員の健康管理制度の実施 ④従業員の食品安全研修参加、食品安全管理者に対する研修の強化 ⑤食材、食品添加物及び食品関連製品の仕入検査及びトレーサビリティ制度の確立 ⑥統一経営配送方式の飲食サービス提供者における本部統一仕入検査記録及び配送証憑台帳の作成 ⑦仕入・使用を禁止する食品、食品添加物の仕入・保存・使用 ⑧飲食サービス食品安全実務規範の厳守 ⑨主管部門によるサンプリング検査への協力義務 ⑩食品安全事故の対応策策定及び防止措

	レベル維持) ⑧顧客クレーム制度、突発事故に呈する 応急措置の準備・対応メカニズムの確 立・整備	置の定期検査実施、食神安全事故発生時 の現場封鎖及び当局報告・調査協力
主要規定2 (主管部門)	①飲食業経営者等の信用記録を確立し、 国が統一する信用情報プラットフォーム に組入・公表、また不良記録ライルを確 立・公表 ②飲食業界が展開する「食品浪費反対」 に関連する行為の監督検査 ③行政区域内の飲食業界の統計業務の 定期展開 ④通報制度の確立・整備、苦情電話の設 置・公表 ⑤違法行為に対する罰則、違法所得あり: 違法所得の3倍以下(最高3万元以下)、 違法所得なし:1万元以下の罰金	①飲食サービス提供者の業態及び規模に基 づく分類許可の実施 ②飲食サービス許可情報とファイルの管理制 度を確立し、飲食サービス許可の取得者或 いは取消者の名を定期的に公表 ③食品安全事故対策案実施細則の制定、食 品安全事故発生時は事実確認後、同レベ ルの関係部門に通報するとともに上級部門 に報告、事故調査の実施