

1. 飲食店への調理師の必置義務について

調理師法は、昭和33年に制定されて以来、逐次改正が重ねられてきました。特に、昭和56年の調理師法の一部改正において、飲食物を提供する施設ごとに調理師を置くよう努めなければならないとされました。未だ努力規定にとどまっています。現在の制度においては、飲食物の調理・製造等を行う施設は、食品衛生責任者を設置することが義務付けられていますが、これは短時間の講習のみで資格が与えられています。

毎年、夏季だけでなく冬季でも大量の食中毒患者が発生し、また薬物中毒事件や偽装表示事件など、消費者の食に対する信頼が揺らいでおり、食の安心・安全の確保が課題であり、調理の業務に従事する調理師の役割が重要になっています。

飲食物を提供する一定規模以上の施設における調理師の必置の義務化、及び調理師免許取得後の定期的な講習受講及を義務化すること及び免許の更新を要望します。

また、現在はコロナ渦のため、海外からの入国が制限されていますが、いずれ入国制限が解除され、2021年には東京オリンピック・パラリンピックが開催され、海外からの渡航者が増え、外国人の調理従事者も増えることが想定されます。増え続ける外国人の調理従事者の資質と知識の向上が急務であり、調理師試験の受験資格に満たない者や外国人などを対象とする准調理師制度の新設を要望します。

2. 飲食店に対する助成について

この度の新型コロナウイルス感染症の影響により、緊急事態宣言時においてはもちろん、緊急事態宣言解除後においてもソーシャルディスタンスのために席数を減らす、営業時間の短縮など売上等減少の被害は計り知れません。

持続化給付金等様々な助成金や補助金が給付され、GOTOイートも実施されていますが、手続きが複雑であり、飲食店にとってはまだまだ困難な状況が続いております。

飲食店存続のために、さらに手厚い給付や助成の要望をいたします。