

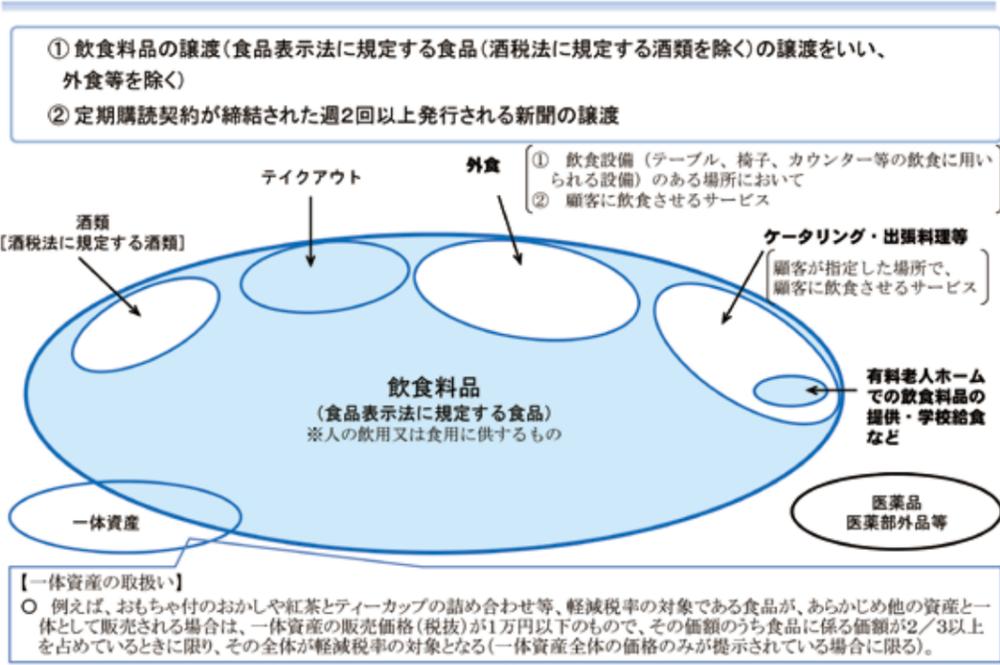
# ごはんタイムス



発行所  
公益社団法人 日本炊飯協会  
〒171-0022 東京都豊島区南池袋2-31-5 南大和ビル8階  
TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498  
E-mail:suihankyoukai@rice-cook.com

編集・製作  
(株)日本出版制作センター  
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-5 北沢ビル4F  
TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

## 軽減税率制度の対象品目



## 消費税税率アップに伴う軽減税率制度への対応

### 学校・スーパー等へ販売(消費者へ直接販売していない場合)

消費税は全ての人に同じ税率をかけるため、所得の低い人ほど負担が重くなると言われており、負担緩和の目的で消費税の軽減税率制度が導入されます。スーパー等へ米飯類を製造販売している(消費者の方に直接販売をしない)場合は、軽減税率は適用となるが、学校給食のように炊飯手数料収入の場合は売買取引のため軽減税率は適用されません。

軽減税率制度は判り難い面があり、ここでは、ポイントを抜粋して説明します。

### 消費税の軽減税率制度

平成31年(2019年)10月から消費税率が10%に引き上げられますが、外食・酒類を除く飲食料品の譲渡には税率8%の軽減税率制度が適用されます。

米飯類等を販売するケースにあつては、食品の譲渡に当たるところから軽減税率の対象となります。しかし、学校給食の米飯提供のように手数料収入の契約は対象とはなりません。

米飯類等の納入時点では、買い手がどのような用途に使用する

### 米飯類の販売での、消費税の軽減税率制度への対応

軽減税率が、適用される取引か否かの判断は、「販売者(売り手)」が「販売する時点」で行うこととなります。レストラン等への米飯の販売取引は、軽減税率の適用となります。

ケータリング・出張料理等は、軽減税率の対象とはなりません。有料老人ホームでの飲食料品の提供や学校給食として行う飲食料品の提供は、軽減税率の対象となります。

学校給食への米飯提供のように炊飯の手数を請求し支払いを受ける場合は、「飲食料品の譲渡」の対価ではなく、「役務の提供」の対価となり、軽減税率の対象とはなりません。ご注意ください。

フードパックのように米飯の販売に付帯し分離された場合に不要となる容器等の取扱いは、通常必要なものとして、容器

等も含めて軽減税率の対象となります。

お客様への販売(レジ)の場合の対応

外食かテイクアウトかは、お客様に販売する時点でしか判断できません。販売する時点で、例えば、その飲食料品について、その場で飲食するのか、それとも持ち帰るのかを、お客様に意思確認するなどの方法により判断します。

また、今回の軽減税率制度に対応するためレジ(レジスター)がある場合に、これを改修したりする必要がありません。

このため事業者支援措置(軽減税率対策補助金)を設けており、詳細な資料等ありますが、ごはんタイムス紙面ではお伝えできないので、必要の方は、当協会事務局まで、お問い合わせください。

軽減税率制度の実施まであと1年です。で、レジ等のシステム変更が必要な場合は、計画的にご準備をお願い致します。

軽減税率制度の適用対象外となる「外食等」は、以下のもの。

1. 外食以下の要件を満たすもの。

① 飲食設備(テーブル、椅子、カウンター等の飲食に用いられる設備)のある場所において、顧客に飲食させるサービス(「外食等」)

② 顧客に飲食させるサービス(「外食等」)

③ ケータリング・出張料理等：顧客が指定した場所で、顧客に飲食させる

④ 顧客への意思確認により、イートインコーナーで飲食させるものとして提供された食品

⑤ トレイに載せて座席まで運ばれる、返却の必要がある食器に盛られた食品・有料老人ホームでの飲食料品の提供や学校給食等

### 軽減税率(「外食等」に当たらない)

- ・牛丼屋・ハンバーガー店のテイクアウト
- ・そば屋の出前
- ・ピザ屋の宅配
- ・屋台での軽食  
(テーブル、椅子等の飲食設備がない場合)
- ・寿司屋の「お土産」
- ・コンビニ等の弁当・惣菜  
(注) 飲食設備がある場合には、顧客に対して飲食設備での飲食か、持ち帰りの意思確認をするなどして、軽減税率の適用対象となるかを判定する。
- ・有料老人ホームでの飲食料品の提供や学校給食等

### 標準税率(「外食等」に当たる)

- 1. 外食
  - ・牛丼屋・ハンバーガー店での「店内飲食」
  - ・そば屋の「店内飲食」
  - ・ピザ屋の「店内飲食」
  - ・フードコートでの飲食
  - ・寿司屋での「店内飲食」
  - ・コンビニ等のイートインコーナーでの飲食  
(例) ①顧客への意思確認により、イートインコーナーで飲食させるものとして提供された食品  
②トレイに載せて座席まで運ばれる、返却の必要がある食器に盛られた食品・有料老人ホームでの飲食料品の提供や学校給食等
- 2. ケータリング・出張料理等

ル、椅子、カウンター等の飲食に用いられる設備)のある場所において(場所要件)

② 顧客に飲食させるサービス(「外食等」)

③ ケータリング・出張料理等：顧客が指定した場所で、顧客に飲食させる

※ただし、有料老人ホームでの飲食料品の提供や学校給食等において他の形態で食事をとることが困難と考えられることから、「ケータリング・出張料理等」から除く。

炊飯はサタケにおまかせください。

加圧なので、高温で芯までしっかりと炊き上げます。

加圧式IH炊飯ライン

加圧式ガス炊飯ライン

品質管理を担う検査・測定機器

炊飯食味計  
ご飯対応

硬さ・粘り計  
ご飯対応

穀粒判別器  
白米対応

DNA検査装置  
白米対応

株式会社サタケ

【広島本社】広島県東広島市西条西本町2番30号 Tel.(082)420-8531 詳しくはホームページをご覧ください  
【東京本社】東京都千代田区外神田4丁目7番2号 Tel.(03)3253-5511

http://www.satake-japan.co.jp/

サタケ IH 検索

# 食品衛生法改正に伴う今後の省令について

現在の衛生管理の運営基準は各都道府県の条例で規定され、厚労省のガイドラインはその技術的助言との位置づけでしたが、今回の食品衛生法では、省令で定めると明記されました。食を取り巻く環境は変化し広域食中毒への対応も必要となったことから、根幹部分は国による一元管理をする改正となりました。今後、省令等が整備施行されますが、その方向性について厚生労働省の資料を基に、重要と思われる点に絞って説明致します。

## 改正食品衛生法施行スケジュール

	2018年 7~12月	2019年 1~6月	2019年 7~12月	2020年 1~6月
①広域連携	推進	推進	推進	推進
②HACCP	推進	推進	推進	推進
③営業許可	推進	推進	推進	推進
④リコール	推進	推進	推進	推進
⑤輸出入	推進	推進	推進	推進
⑥指定成分	推進	推進	推進	推進
⑦容器包装	推進	推進	推進	推進

改正食品衛生法の施行に向けたスケジュール表が厚生労働省より示されています。I 広域連携は、広域・大規模な食中毒の発生に備え、

II 広域連携は、広域・大規模な食中毒の発生に備え、

たしくみつくりを示して行政の課題です。II H A C C P と III 営業許可及び IV リコールが、食品事業者にとって抑えるべきポイントとなります。この3点は、厚生労働省資料の表にある「施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置」

現在、公衆衛生上講ずべき措置は条例で定められており、食品衛生法で定める「管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（以下、「ガイドライン」という。）は、条例で

改正食品衛生法では、「公衆衛生上必要な措置」について厚生労働省令で、以下に掲げる事項に関する基準を定めるものとされています。従来からある「ガイドライン」の内容をもとに3つの分類（1）共通事項、（2）一般的な衛生管理、（3）H A C C P に整理し直されます。また H A C C P 導入は全ての食品事業者に求めることとなったことに伴い、小規模事業者の H A C C P 導入に際しての配慮が

記されています。改正後の食品衛生法（営業許可、営業届出部分抜粋）

## 施行規則で定める施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置

改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）  
第50条の2 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 2 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあっては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

### ◆ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の内容をもとに省令を規定

- 1 共通事項
    - 1 衛生管理計画の作成
    - 2 記録の作成及び保存
  - 2 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること
    - 1 食品取扱施設等における衛生管理
      - ① 一般事項
      - ② 施設の衛生管理
      - ③ 食品取扱設備等の衛生管理
      - ④ 使用水等の管理
      - ⑤ そ族及び昆虫対策
      - ⑥ 廃棄物および排水の取扱い
      - ⑦ 食品衛生責任者の設置
      - ⑧ 回収・廃棄
      - ⑨ 検食の実施
      - ⑩ 情報の提供 等
    - 2 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
    - 3 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
    - 4 運搬
    - 5 販売
  - 3 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること
    - 1 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成
    - 2 製品説明書及び製造工程一覧図の作成
    - 3 食品等の取扱い
- ※小規模な営業者、その他の政令で定める営業者にあっては、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

### <営業許可>

第54条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

- ・営業許可対象業種の検討（食品衛生法施行令）
- ・施設基準の検討（食品衛生法施行規則）

### <営業届出>

第57条 営業（第54条に規定する営業、公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。）を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、あらかじめ、その営業所の名称及び所在地その他厚生労働省令で定める事項を都道府県知事に届け出なければならない。

- ・営業届出対象の検討（食品衛生法施行令）
- ・届出事項の検討（食品衛生法施行規則）

### <施行日>

公布の日（平成30年6月13日）から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日

しており、食品を取り巻く環境に沿うように届出事項の見直しが行われています。

したうえで、適格な監視指導や消費者への情報提供につなげる必要があり、事業者のリコールに対し、行政への届出を義務付ける方向で話しが進んでいます。

まずは全ての事業者を対象とすることから、営業許可の届け出を全てに対して求めることとなり、学

その対象として、広域な食中毒にも対応できるように、食品事業者を把握

## 食品のリコール情報の報告制度の対象範囲(案)

### 【報告対象】

- (1) 食品衛生法に違反する食品
- (2) 食品衛生法違反のおそれがある食品

- 食品衛生法違反として自主回収を行う際に、同時に自主回収する食品等
- 消費者等から、当該製品と因果関係が疑われるとして有症状が報告され、自主回収を行う食品等を想定

### 【適用除外】

食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定めるときを除く。

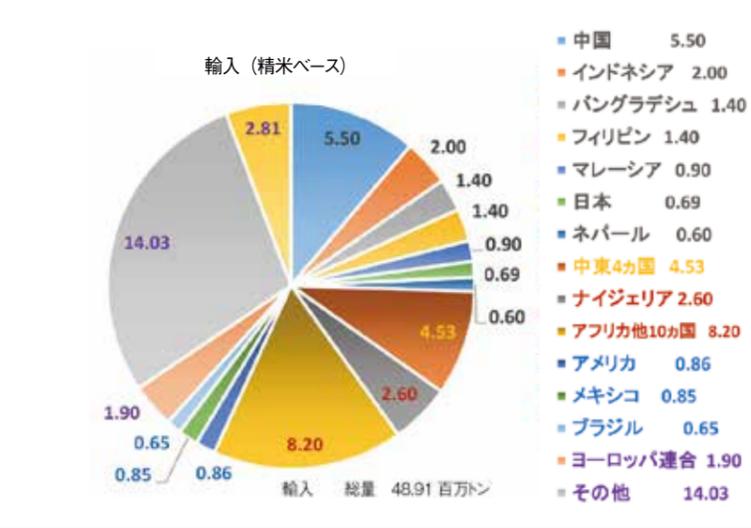
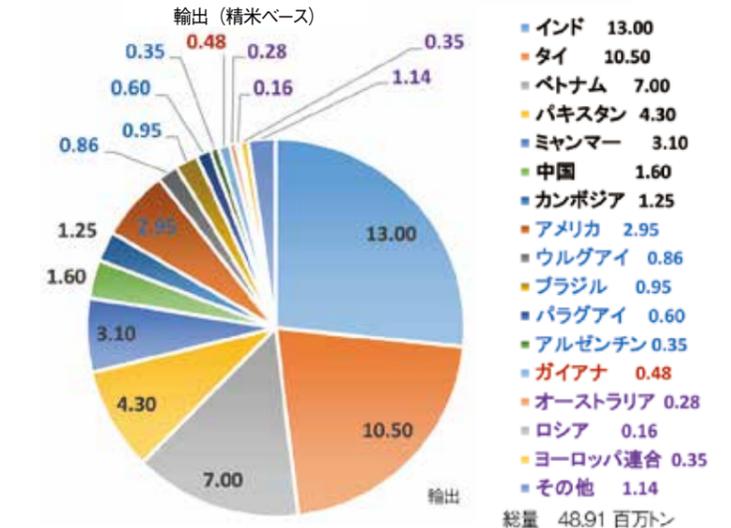
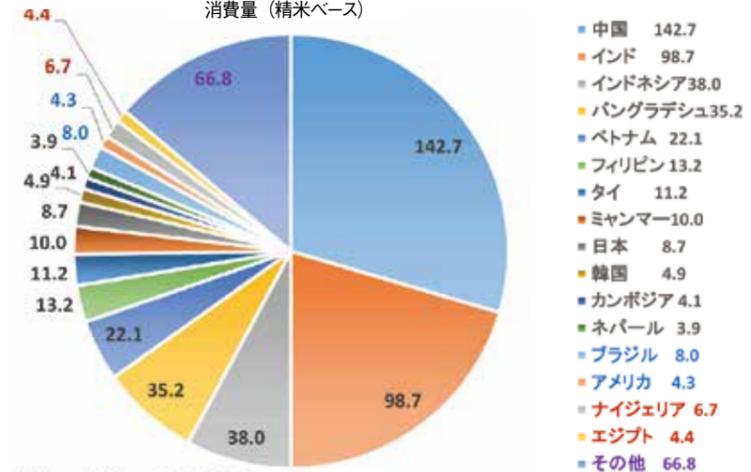
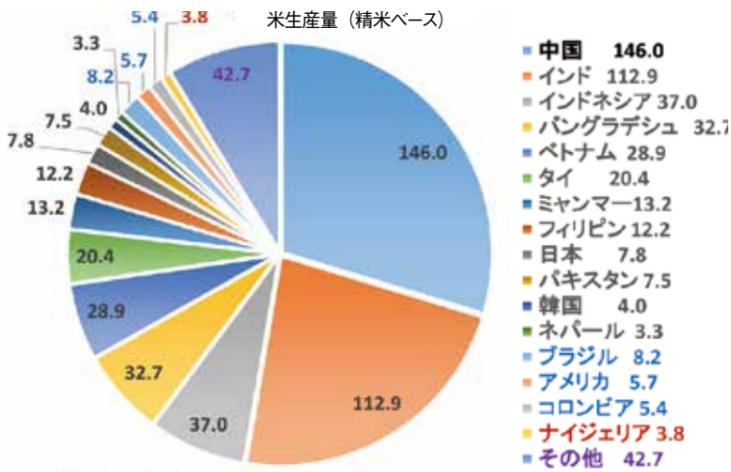
「消費期限、賞味期限を過ぎた食品等」を想定。



入総量対比11%)となり、輸出国から輸入国に変わった点です。中国は世界の消費量の30%を占めており、中国国内の需給動向と合わせ中国の動きは、米の輸出入の市場にとって極めて大きな存在です。

日本の米の生産量は7.8百万t(世界の2%)、消費量は8.7百万t(2%)、輸入量0.7百万t(1%)、輸出量1.2百万t(0.2%)で、生産量です。生産・消費に占める米の輸入の割合は10%と大きいことがわかります。(但し、主食用の米だけでなく、米菓、酒、飼料用の米なども含まれます)。

米価格を日本と世界を比較すると、概ねアメリカ米は1/2以下、タイ米は1/5以下です。SBSで輸入されたアメリカ米やオーストラリア米は、国産米が高くなったことから一昨年来食産業等で本格的に使われ、日本市場で受け入れられ、多くの日本人が体感しました。海外の米は、日本米の競合相手になったことがはっきりとした訳で、価格面でも対抗できるようにする必要があります。



### 第14回ごはんソムリエ認定試験概要

主催：公益社団法人 日本炊飯協会 協力：一般財団法人 日本穀物検定協会

● 日時：平成31年3月12日(火)~13日(水)

● 費用 (税込) 昼食付  
 受験・受験料 (テキスト代含) 51,420円 ※学生は半額  
 認定登録料 (試験合格者) 10,280円 ※学生は半額

● 募集人員：200名 (先着順)

● 応募資格：2日間の講義への参加とごはんの食味実習並びに、筆記試験食味試験の受験が可能な方。年齢・職業等は問いません。

● 講義内容  
 1. お米について  
 2. ごはん、炊飯に関する知識  
 3. ごはんの食味評価に関する知識  
 4. 食味試験の実習

● 会場：飯田橋レインボービル (家の光会館)  
 東京都新宿区市谷船橋原1-11  
 飯田橋駅より徒歩5~9分

★ (公社) 日本炊飯協会では、次のようなお仕事をされている方、あるいは興味をお持ちの方々への資格をお贈りします。  
 ※学校給食や保健教育、食育に携わっている方  
 ※スーパー等でごはん関連の産品を製造・販売している方  
 ※お米の生産や加工、取引に携わっている方  
 ※その他、ごはんについての知識を深めたいと思っている方

お問い合わせは日本炊飯協会まで・・・  
 〒117-4809 東京都豊島区南池袋2-31-5 ☎03-3590-1599  
 ※「ご案内」並びに「申し込み書」はホームページよりダウンロードできます。  
 ホームページ：http://www.rice-cook.com  
 メールアドレス：gohansomuri@rice-cook.com

協会からお知らせ  
 平成31年度の臨時総会・賀詞交換会及び通常総会を左記日程で行います。

● 臨時総会・賀詞交換会  
 日程 平成31年1月21日(月)  
 日程 平成31年5月23日(木)

● 通常総会  
 日程 平成31年5月23日(木)

※同日程とも  
 総会 13時00分~14時50分  
 懇親会 15時00分~17時00分

場所 コートヤード・マリ  
 オット銀座東武ホテル

詳細は後日事務局よりお知らせいたします。  
 会員の皆様におかれましては、万障お繰り合わせの上、ご出席頂きますようお願い申し上げます。

### 幹旋物資一覧表

会社名	担当者名	TEL・FAX	規格	基本@送料込	発注ロット
<b>&lt;ガゼット袋&gt;</b>					
朋和産業(株)	田村	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	590*870*490	7.00円	10,000枚以上
信和産業(株)	石澤	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850	HDPE/白 厚さ0.02以上		
<b>&lt;ガゼット袋(カラー ピンク・青・黄)&gt;</b>					
朋和産業(株)	田村	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	HDPE/白	7.90円	5,000枚以上
信和産業(株)	石澤	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850	厚さ0.02以上		
<b>&lt;食缶&gt;</b>					
積水化成工業(株)	鈴木	TEL 03-3347-9663 FAX 03-3344-2268	シルク印刷料込ホトスタンプは別途@50 初回版代 シルク印刷5,000円 ホトスタンプ印刷15,000円	オープン価格 参考上限価格 15kg:3,600円 10kg:3,000円	100C/S以上
<b>&lt;洗剤&gt;</b>					
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	ケミライトボックスNK (洗浄機で殺菌工程のない場合)	9,300円/20kg入り	100kg以上
<b>&lt;殺菌用アルコール&gt;</b>					
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	甘槽化学産業製 アルコール67度	2,510円/缶(18L入り)	5缶以上
			甘槽化学産業製 アルコール75度	2,950円/缶(18L入り)	5缶以上
<b>&lt;ダンボール食缶&gt;</b>					
(株)アイザック	中野	TEL 03-3582-3711 FAX 03-3582-3714 (工場 0280-56-2655)	380*310*150(10kg) 印刷2色までは無料 (内貼により単価別 右記参照)	しゃりボックス A(7*5) 173円 しゃりボックス B(5*5) 257円 しゃりボックス (7*5+5*5) 282円	1000C/S以上
<b>&lt;炊飯吸水紙&gt;</b>					
王子キノクロス(株)	上村	TEL 03-6327-1020 FAX 03-3542-1070	パルクロスPR-50G 300*400 (700枚/ケース)	6.20円	7,000枚 (10ケース)
<b>&lt;腸内細菌検査&gt;</b>					
(株)保健科学西日本	高橋	TEL 0120-342-383 FAX 075-924-4127	食中毒菌5種A (赤痢・サルモネラ・チフス・バチラス-0-157) ノロウイルス(RT-PCR法) 陰性(-)の場合の報告は検査即日	260円(1検体) 280円(1検体)5種F 3,200円(1検体)	15名様以上 (送料無料) 冷蔵(クール)便 (送料別)
<b>&lt;明治ハンドウオッシュ&gt;</b>					
水野産業(株)	小林傑	TEL 03-3836-3007 FAX 03-3836-9526	手洗い用洗剤 (殺菌機能付き) 100円(セット)送料	4,980円/20本 3,400円/10本 1,140円/250ml本	3本/セット 6本/セット 20本/セット
<b>&lt;マンナンヒカリ業務用&gt;</b>					
大塚食品(株)	平間	TEL 077-579-5980 FAX 077-579-7096	1kg(260*170*40) 15kg(460*350*150)	950円/1袋 13,500円/1袋	10袋/ケース 1袋/ケース

## 米飯、サンドイッチ等のフィルム包材は、当社にご相談下さい。

● 朋和産業は、最初にテープカットの手巻きおにぎりを開発、上市しました。

● 朋和産業は米飯、サンドイッチのフィルム包材について、多くの工業所有権、意匠権をもっています。

● 朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福岡、福岡、鹿児島に直接経営の拠点をもちます。

**朋和産業株式会社**  
 〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12  
 TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082