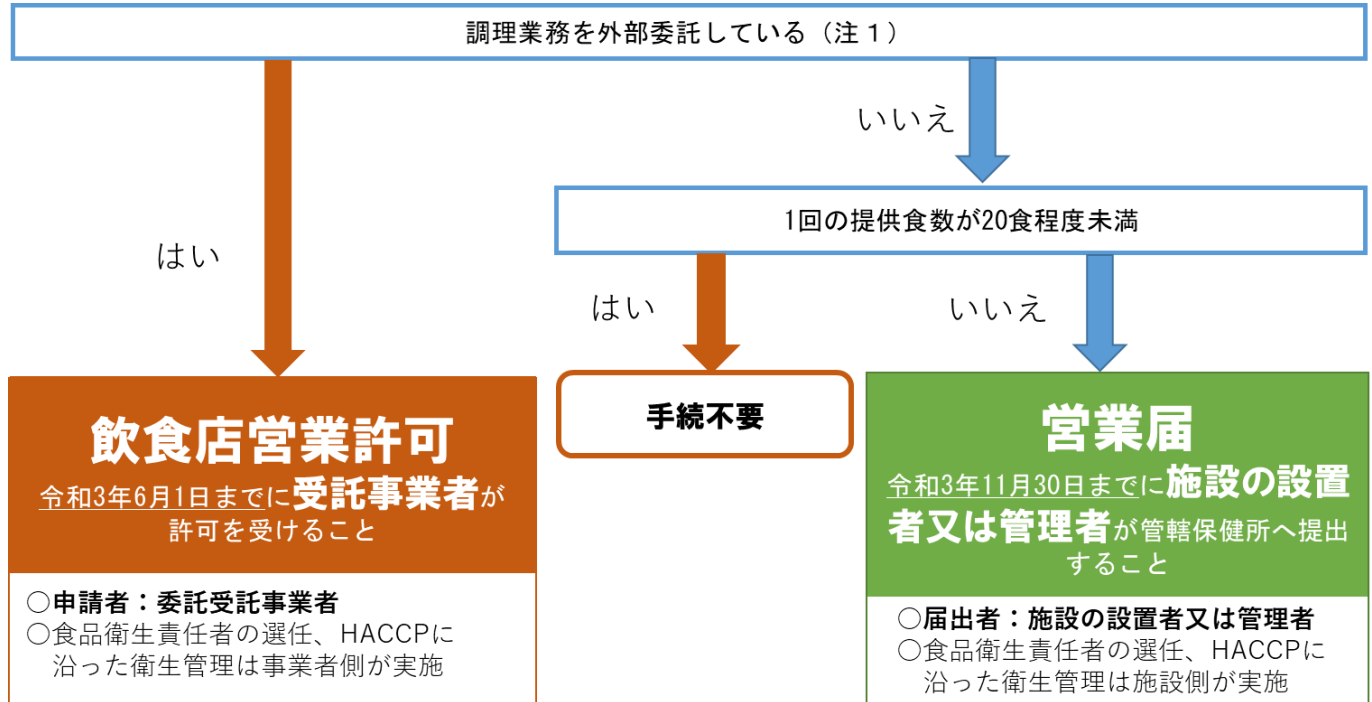


集団給食施設の設置者又は管理者の皆様へ

食品衛生法が改正され、**集団給食施設は営業の許可**又は**届出**が必要となります

(一部対象外) 施行日：令和3年6月1日

飲食店営業許可：令和3年(2021年)6月1日までに許可の取得が必要です
営業届：令和3年(2021年)11月30日までに届出の提出が必要です
申請又は届出は、施設を管轄する保健所へ提出してください

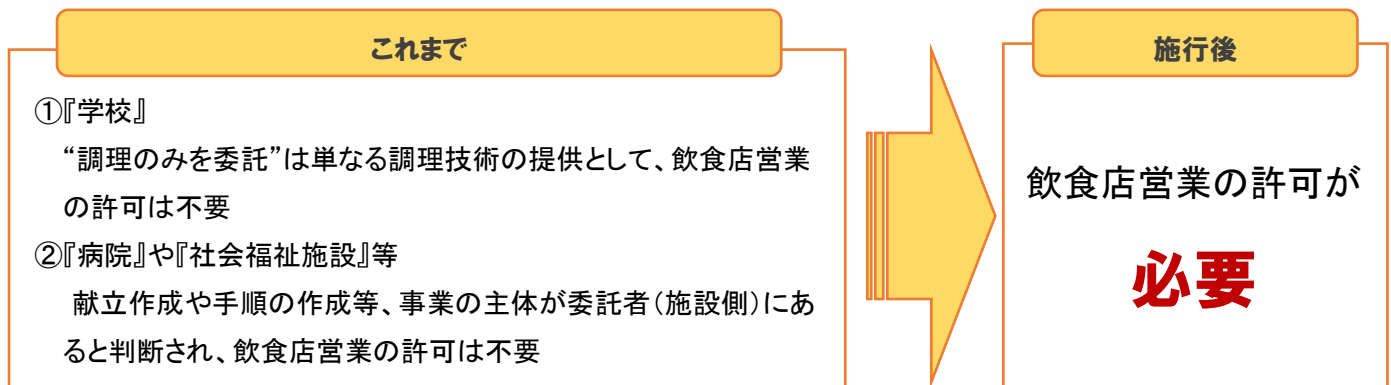


※施設の設置者等は受託事業者へ許可を取得するようお知らせください。
※調理業務の外部委託にかかわらず、施設の利用者以外に給食を提供する場合は許可が必要です。既に提供している場合は、直ちに管轄保健所へ相談してください。

【(注1) 調理業務を外部委託している場合の取扱い】

集団給食施設の設置者又は管理者が「調理業務」を外部事業者に委託した場合は、その他の業務の委託状況にかかわらず、**受託事業者は飲食店営業の許可が必要です**。なお、受託事業者が営業許可を取得した場合は、**集団給食施設の設置者及び管理者による営業届の提出は必要ありません**。

※令和3年6月1日以降、受託事業者(営業者)はHACCPに沿った衛生管理(衛生管理計画の作成等)が必要です。なお、衛生管理計画については受託事業者(営業者)及び委託側(学校、病院等)の衛生管理の役割分担に応じて作成してください。



受託事業者は、令和3年(2021年)6月1日までに『飲食店営業の許可』を受ける必要があります。

集団給食施設は『食品衛生責任者の選任』と『HACCPに沿った衛生管理の実施』が必要になります

➤ 食品衛生責任者の選任

施設には、食品衛生責任者を1人選任する必要があります。

■ 食品衛生責任者とは？

HACCPに沿った衛生管理などを行う食品衛生上の管理運営にあたる人のことです。

■ 食品衛生責任者の要件は？

食品衛生責任者の要件は次のいずれかに該当する方です。

- ・調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶調理師等
- ・都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者等

➤ “HACCPに沿った衛生管理”の実施

一般的な衛生管理 (全事業者共通)

- 食品衛生責任者の選任
- 設備等の衛生管理
- ねずみ及び昆虫対策
- 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- 検食の実施
- 回収・廃棄
- 教育訓練
- 施設の衛生管理
- 使用水等の管理
- 廃棄物及び排水の取扱い
- 情報の提供
- 運搬
- 販売
- その他



HACCPに沿った衛生管理

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行います。

- 危害要因の分析
- 管理基準の設定
- 改善措置の設定
- 記録の作成
- 重要管理点の決定
- モニタリングの方法の設定
- 検証方法の設定

Q. HACCPに沿った衛生管理とは？

使用する原材料や製造・調理の工程などに応じて作成した衛生管理計画に従い、食品の状態や温度などをチェックすることで、より安全な食品を提供できる衛生管理の方法です。必ずしも設備などの整備を求めるものではありません。

Q. 何をすればいいの？

関係団体等が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書*を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施してください。
①衛生管理計画等を作成する → ②計画を実施し、結果を記録する → ③記録を振り返る → ④衛生管理等の見直し

Q. 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った衛生管理をしていますが、加えてHACCPに沿った衛生管理が必要ですか？

大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCPの概念に基づき作成されています。大量調理施設衛生管理マニュアルに則った衛生管理を実施している場合は、新たな対応は必要はありません。

*手引書とは...衛生管理計画の作成方法などが詳しく解説されたものです。厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

HACCP 手引書 業種別

【問合せ先】施設を管轄する保健所へお問い合わせください

有明保健所 ☎ 0968-72-2184	宇城保健所 ☎ 0964-32-0598
山鹿保健所 ☎ 0968-44-4121	八代保健所 ☎ 0965-33-3198
菊池保健所 ☎ 0968-25-4135	水俣保健所 ☎ 0966-63-4104
阿蘇保健所 ☎ 0967-24-9035	人吉保健所 ☎ 0966-22-3108
御船保健所 ☎ 096-282-0016	天草保健所 ☎ 0969-23-0172

熊本市内に施設がある方は、熊本市保健所（☎096-364-3188）にお尋ねください。