

集団給食施設の取扱い

集団給食施設（改正食品衛生法第68条）

営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設



現在の
運営形態

直営

外部に調理業務
を委託

直営
〔1回の提供食数が
20食程度未満〕

令和3年
6月1日以降

食品衛生法の
要届出業種

食品衛生法の
要許可業種

許可・届出が
不要な業種

施設の設置者又は管理者は
令和3年11月30日までに
届出が必要

外部事業者は
令和3年6月1日までに
許可が必要

要許可業種と**要届出業種**は「食品衛生責任者」を設置する必要があります。
また、「HACCPに沿った衛生管理」を実施しなければなりません。

集団給食施設の取扱い

問 集団給食施設において、施設の設置者又は管理者が調理業務を外部事業者へ委託する場合、営業許可と営業届出はどのように判断すればよいですか？

- 集団給食施設の設置者又は管理者が「調理業務」を外部事業者へ委託した場合は、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。

＜調理業務の委託の例＞（＊施設設備の管理は施設側が行う。）

パターン 委託の	委託内容				許可の要否
	献立 作成	材料 調達	調理	衛生管理手順 の作成（＊）	
①	×	×	○	×	○
②	×	×	○	○	
③	○	○	○	×	
④	×	○	○	△＊	

（＊営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関するQ&A（抜粋））

営業届出制度の創設

- 原則、全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられることに伴い、食品衛生監視員が対象事業者を把握できるよう、対象となる集団給食施設の設置者又は管理者は、管轄の保健所に届出をする必要があります。
- 届出する内容は、届出者の氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名等です。
- 許可とは異なり、要件（施設基準）はありません。また、更新の必要はありません。
- 廃業した場合は、届け出てください。
- 施行は令和3年6月1日からです。既に業務を行っている事業者は施行から6ヶ月以内（令和3年11月30日まで）に届出してください。届出の様式は、規則（青森県食品衛生法施行細則）の改正を経て、5月中に整備する予定です。
- 営業届出は、「食品衛生申請等システム」を用いて、オンライン上で提出することができます。施行前に届け出ることも可能です。

HACCPに沿った衛生管理

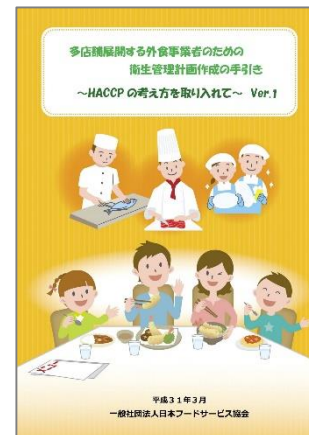
- 病院や学校等の、営業以外の集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理（衛生管理計画の作成、衛生管理の実施状況の記録・保存、食品衛生責任者の設置等）の実施が求められます。
- 集団給食施設は調理を行う施設であることから、事業者団体が作成した手引書のほか、従来から活用している「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「学校給食衛生管理基準」に従って衛生管理を実施することが可能です。



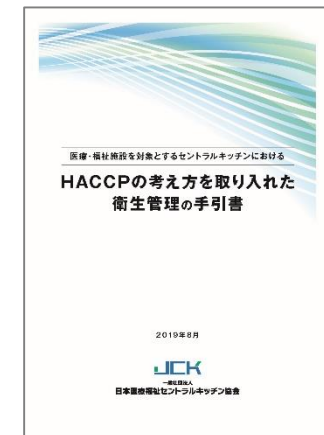
一般飲食店



旅館・ホテル



外食事業者



セントラルキッチン

厚生労働省ホームページで公表（91業種：令和3年4月2日現在）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

食品衛生責任者の設置について

- 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とすること。
 - 食品衛生法第30条に規定する食品衛生監視員又は第48条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者
 - 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法第7条に規定する衛生管理責任者若しくは第10条に規定する作業責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第12条に規定する食鳥処理衛生管理者
 - 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



- ◆ 県内では（一社）青森県食品衛生協会が実施する食品衛生責任者養成講習会が該当します。
- ◆ 開催日程表は（一社）青森県食品衛生協会のホームページから確認することができます。



<https://www.aomori-syokukyo.jp/koushu.html>