

令和3年7月6日

各高齢者施設 管理者様

名古屋市健康福祉局
高齢福祉部介護保険課長

改正食品衛生法の施行に伴う集団給食施設の届出について

施設給食の衛生管理につきましては、日頃より格別のご配慮をいただきありがとうございます。みだしのことにつきまして、食品衛生課より別添のように通知がありましたのでお知らせいたします。

改正食品衛生法の施行に伴い、原則、全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施することとなり、食品衛生責任者を選任することとなったことに加え、営業許可の対象とならない業種の営業者は営業の届出が必要となりました。

本規定は集団給食施設についても準用されることから、下記について改めてご確認の上、営業の届出及びHACCPに沿った衛生管理の実施に取り組んでいただくようお願いいたします。

記

1 営業の届出について

令和3年6月1日時点において稼働している集団給食施設の設置者又は管理者は、施設の所在地、名称等について令和3年11月30日までに「食品衛生申請等システム」又は書面にて施設の所在地を管轄する保健センター(別紙2)へ届出を行う必要があります。届出後、内容に変更があった場合は、変更届等の手続きが必要です。

○ 参考:別紙1 集団給食施設を対象としたリーフレット(表面)

別紙3 食品衛生申請等システムの利用方法

○ 食品衛生申請等システム:URL <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

【食品衛生申請等システム・ヘルプデスク】

電話番号：080-4953-0566 (代表)

メールアドレス：TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp

2 HACCP に沿った衛生管理について

(1) 集団給食施設において、令和3年6月1日から「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の取り組みが求められます。なお、既に「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って衛生管理を実施している場合は、新たな対応は生じません。

○ 参考:別紙1 集団給食施設を対象としたリーフレット(裏面)

また、名古屋市で作成した給食衛生関係記録様式「衛生点検記録簿」(別添2)及び「衛生点検表」(別添3)を使用している施設向けに「衛生管理計画(例)」(別添1)を作成しましたので参考にしてください。

○ 参考:別紙4 衛生管理計画を作成する方法(例)

(2) 食品衛生責任者には、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、調理師、栄養士等のほか、食品衛生責任者講習会を受講した者を充てることが可能です。講習会については営業の届出を提出した方を対象に開催が予定されており、令和3年10月以降に案内があります。

○ 参考:別紙1 集団給食施設を対象としたリーフレット(表面)

3 本規定の適用を受ける施設

1回の提供食数が20食程度以上の施設(調理業務を外部事業者へ委託している場合※を除く)

※受託事業者は、営業許可を取得し、2の「HACCPに沿った衛生管理」、「食品衛生責任者の選任」について実施する必要があります。

※外部で調理された食品を搬入して提供する場合でも、盛付や調理の一部を施設の職員が行う場合は、施設側で対応が必要です。

【少数特定の者を対象とする施設について(1回の提供食数が20食程度未満)】

本規定は適用されませんが、関係業界団体等が作成した手引書や「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について(平成9年6月30日付け衛食第201号)」等を参考に、自主的な衛生管理に努めてください。

<お問合せ先>

別紙1 集団給食施設を対象としたリーフレット	}	…各区保健センター(別紙2)
別紙3 食品衛生申請等システムの利用方法		
別紙4 衛生管理計画を作成する方法(例)		
別添1 衛生管理計画(例)	}	…監査課監査係管理栄養士 (介護保険課・障害者支援課兼務)
別添2 衛生点検記録簿		
別添3 衛生点検表		
		TEL 052-972-2512