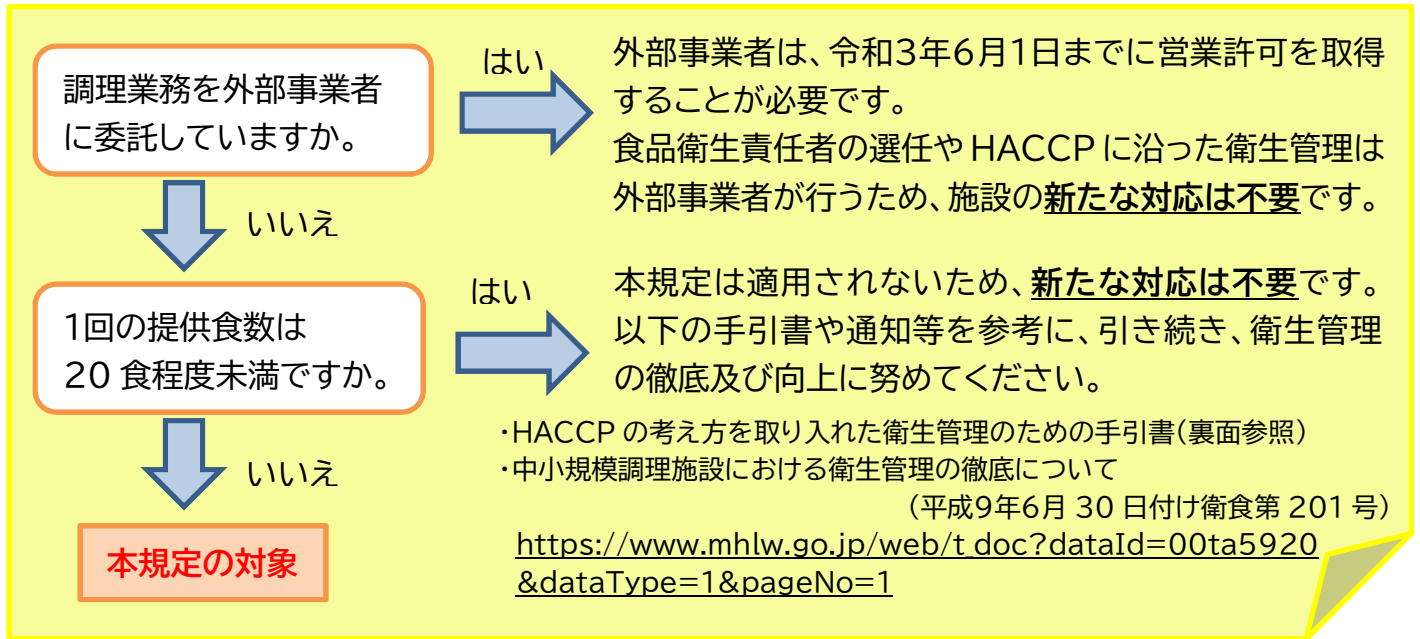


集団給食施設の届出制度がスタートします！

令和3年6月1日の改正食品衛生法の本格施行に伴い、集団給食施設(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)は、①**営業の届出**、②**食品衛生責任者の選任**、③**HACCP に沿った衛生管理**が必要となります。

新たな規定の適用を受ける施設は、以下の通りとなります。



① 営業の届出制度の創設

令和3年6月1日時点で稼働している集団給食施設の設置者又は管理者は、**新たに施設の所在地、名称等について令和3年11月30日までに届出を行う**ことが必要となります。厚生労働省の「食品衛生申請等システム」により届出することができます。システムを利用した届出方法については、厚生労働省ホームページをご覧ください。なお、施設のある区の保健センター窓口において、書面による届出も可能です。

【食品衛生申請等システム】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

【システムに関するお問い合わせ】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html



② 食品衛生責任者の選任

集団給食施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う、**食品衛生責任者の選任が必要**となります。食品衛生責任者は、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、調理師、栄養士等のほか、「**食品衛生責任者養成講習会**」を受講した者を当てる**ことが可能**です。

名古屋市が開催する「食品衛生責任者養成講習会」は、営業の届出を提出した方を対象に開催を予定しており、令和3年10月以降にご案内いたします。

3

HACCP に沿った衛生管理の制度化

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、すでに「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、新たな対応は必要ありません。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？

現在取り組んでいる衛生管理を『見える化』することです。

これが「見える化」!!

①衛生管理
計画作成

②実 行

③記録・確認

業種別手引書や大量調理施設衛生管理マニュアルを参考に、衛生管理計画を作成しましょう。

①を計画通りに実行しましょう。

②を記録し、責任者が確認し、施設で必要な期間保存しましょう。

※問題があれば、必要に応じて衛生管理計画を見直しましょう。

業種別手引書を活用しましょう！

業種別手引書は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むために、関係団体等が作成し、厚生労働省が内容を確認したものです。

厚生労働省のホームページから「業種別手引書」がダウンロードできます！
【手引書の例】

- ・小規模な一般飲食店向け手引書
- ・旅館・ホテル向け手引書

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

HACCP 手引書

検索



手引書を参考に、衛生管理計画と記録表を作成しましょう！

大量調理施設衛生管理マニュアルの衛生管理を行っている場合、実施している内容を参考に衛生管理計画を作成することが可能です。

【衛生管理計画で決めておく項目例】

一般衛生管理

取扱い全般において基本となる管理

- ・原材料の受入
 - ・器具の衛生管理
 - ・交差汚染防止対策
 - ・従事者の健康管理 等
- 「いつ」、「どのように管理するか」、「問題があったときの対応」を決めておくことがポイントです。



重要管理

調理等で注意すべき管理

- ・加熱・冷却
 - ・冷蔵・冷凍保管
 - ・殺菌
 - ・異物混入対策 等
- 調理等の工程に応じた確認方法を決めておくことがポイントです。