

# 栄養・衛生管理

名古屋市役所健康福祉局介護保険課栄養指導担当

# 改正食品衛生法について

調理業務を外部事業者に委託していますか。

はい

外部事業者が営業許可を取得することが必要です。  
また外部事業者は、食品衛生責任者の選任や  
**HACCPに沿った衛生管理の実施が必要**です。  
【I】

1回の提供食数が**20食程度未満**ですか。

はい

本規定は適用されないため、**新たな対応は不要**です。  
以下の手引書や通知等を参考に、引き続き、衛生管理の徹底及び向上に努めてください。【II】

- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
- ・ 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)

**本改正の対象【I】**

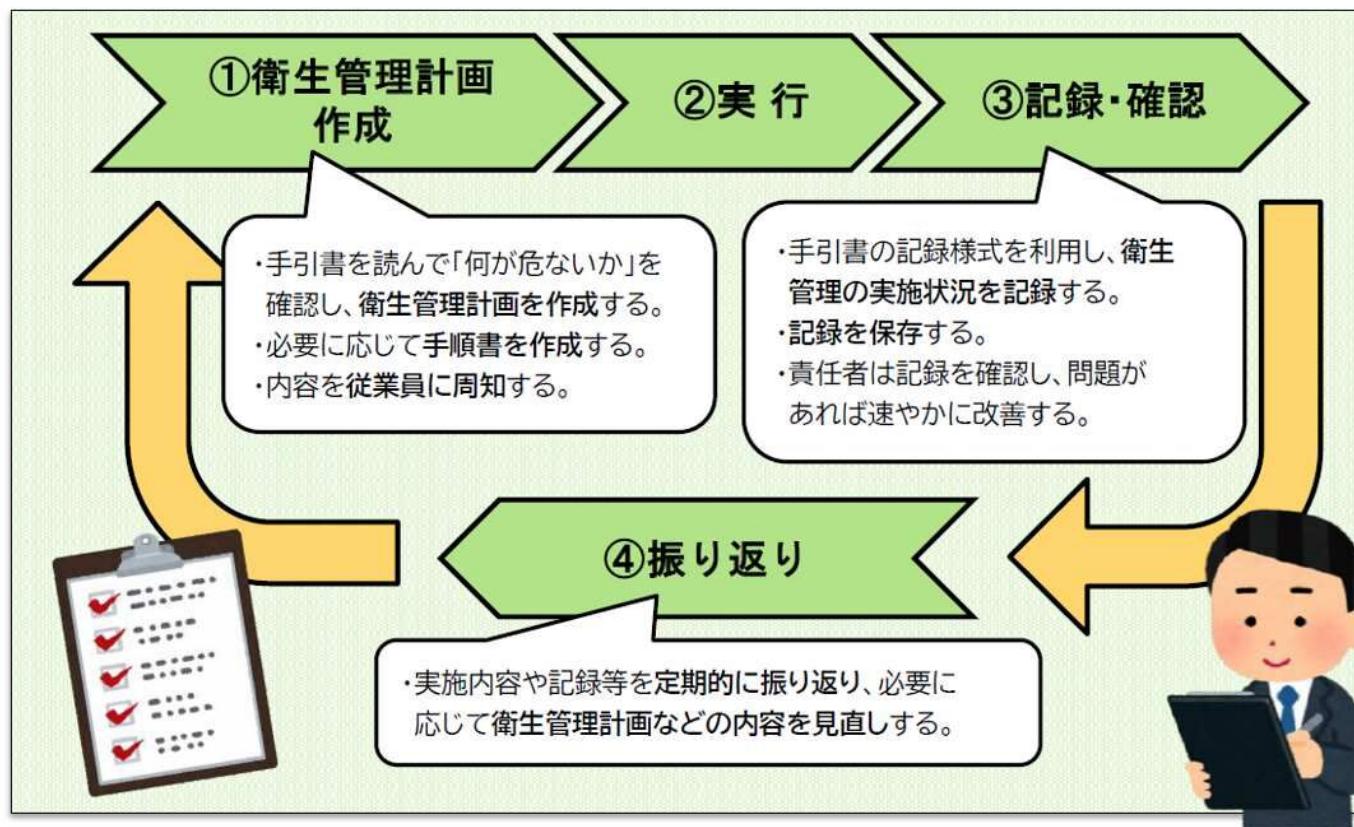
※集団給食施設

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

食品衛生責任者の選任、営業の届出  
**HACCPに沿った衛生管理** が必要

# HACCPに沿った衛生管理

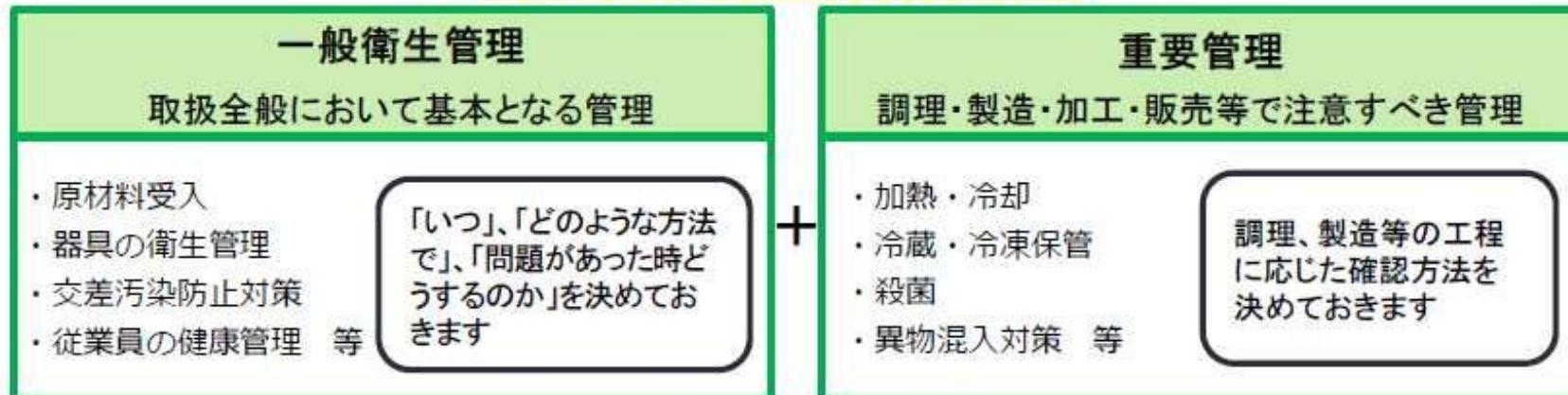
現在取り組んでいる衛生管理を『見える化』することです。



名古屋市保健所・保健センター作成リーフレット「GO！GO！HACCP！！～HACCPに沿った衛生管理の制度化～」より抜粋

# 手引書の作成例を参考に、衛生管理計画と記録表を作成しましょう

## 衛生管理計画で決めておく項目例



(水産物卸売業・一般衛生管理)

衛生管理の実施記録(例)										
2019年 10月										
基準	衛生管理の実施状況			温度管理			衛生管理			担当者 サイン
	実施	漏れ	漏れ 未実施	未実施	未実施	未実施	未実施	未実施	未実施	
1	○	○	○	×	○	○	○	○	○	10月 ごみの分別がされていなかったためは正しく分別した。
2										
3										
5										
6										

備考欄  
(この項目は「衛生計画の実施状況」と同じ) 記入しない場合は「不適用」に記入してください。  
担当者は自署にサインする。確認の際は、特に記入した場合は、担当者印を記入する。

責任者  
サイン

## 記録表の作成例

(小規模な煮豆製造業・重要管理)

重点管理の実施記録 (真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認)										
責任者 サイン										
平成31年 3月										
日付	製品名	真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認 (レトルト殺菌) (加熱殺菌 冷蔵流通 (加熱殺菌 寒温流通))								担当者 サイン
		(温度)	(時間)	測温の 部位	(時間)	測温の 部位	(時間)	測温の 部位	(時間)	
3/1	白花豆	℃	分	直・否	6.5	分	直・否	分	直・否	
3/2	白花豆	℃	分	直・否	6.5	分	直・否	6.5	分	
3/3	金時豆	℃	分	直	②	5	分	直・否	分	
3/4	黒豆	121 ℃	4	分	直・否	4	分	直・否	4	
3/5	合納豆	121 ℃	4	分	直・否	4	分	直・否	4	

備考欄  
3月3日 午前10時  
室温度の加熱温度が  
上りない。機械メーター  
に各用定期点検。  
温度計の故障と判断。  
2時間以上は停止を実施。

衛生管理計画で定めた項目について毎日記録します  
問題があった時は、その内容や対処を記録します

名古屋市保健所・保健センター作成リーフレット「GO ! GO ! HACCP !! ~HACCPに沿った衛生管理の制度化~」より抜粋

## (1) 規定が適用される場合

### 1回の提供食数が20食程度以上の場合

- (ア) 食品衛生責任者の選任
- (イ) 営業の届出
- (ウ) HACCPに沿った衛生管理

→ **衛生管理計画** を作成

**給食を直営で運営している場合は施設が作成**

## (ア) 食品衛生責任者の選任

- ・ **食品衛生責任者の資格**

調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、食品衛生管理者  
又は食品衛生監視員等の資格を有する者

- ・ **食品衛生責任者養成講習会(計6時間以上の所定の講習会)**

資格のない食品衛生責任者は、都道府県等が開催する養成講習会を受講すれば食品衛生責任者になることができる

## (イ) 営業の届出

### ・届出内容

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 など

- ・所管区保健センターで手続、もしくは食品衛生申請システムによりオンラインで届出・修正が可能

※ 食品衛生申請システム

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/kigu/index\\_00012.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/kigu/index_00012.html)



## (ウ)衛生管理計画の作成

**事業者団体が作成した手引書を参考に作成する**

### **1日3食を提供する施設(障害者支援施設等)**

- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 委託給食事業者のための手引書
- 医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける手引書
- 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

# 業種別手引書を活用しましょう

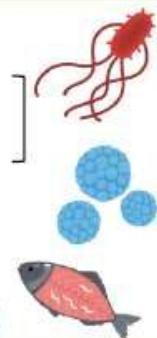
手引書は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の取り組みに対応するために、業界団体が作成したものです。自分の業種に合った手引書を参考にしてください。

## 食品に潜む危害要因(人の健康に害を及ぼす原因)を知りましょう

### 3つの危害要因

#### 1 微生物

細菌  
[腸管出血性大腸菌  
サルモネラ属菌  
カンピロバクター 等]



ウイルス  
[ノロウイルス 等]

寄生虫  
[アニサキス、クドア 等]

#### 2 化学物質

洗剤・消毒剤  
殺虫剤  
ヒスタミン  
自然毒  
[ふぐ毒・きのこ毒 等]



#### 3 硬質異物

金属片・ネジ  
ガラス片  
プラスチック片  
石 等



※手引書には、業種に応じた危害要因とそれを効果的に防除する方法が記載されています。

## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 - 厚生労働省

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

HACCP 手引書

検索



厚生労働省ホームページ  
からダウンロードできます



令和4年7月 名古屋市保健所・保健センター

公益社団法人 名古屋市食品衛生協会 より抜粋

衛生管理計画や各作業の途中で点検した状況を記録する帳票は、  
業種別作業書を参考に、いま一度内容の点検をお勧めします

★食品取り扱い施設として営業の届出（業務形態によっては許可）が未届の場合は

[https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-19-3-0-0-0-0-0-0.html](https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-19-3-0-0-0-0-0.html)

をご確認ください

## (2) 規定が適用されない場合

### 1回の提供食数が**20食程度未満**の場合

(給食の運営が直営・委託を問わない)

- 令和3年11月19日付障害者支援課長通知（同日「ウェルネットなごや」掲載）  
「小規模障害者施設における食品衛生の基本方針について（通知）」  
に準ずる

## 規定が適用されない場合の衛生点検と職員の健康管理

### 「食品衛生チェックリスト」を活用して衛生点検を実施

フォマット(excel)

[https://www.kaigo-wel.city.nagoya.jp/view/kaigo/company/shido/eiyou\\_format.html?node\\_id=8431](https://www.kaigo-wel.city.nagoya.jp/view/kaigo/company/shido/eiyou_format.html?node_id=8431)

※各施設の状況に応じて、不要な項目は削除してご利用ください

※ ウェルネットなごや「栄養・給食のページ 第1章 献立の考え方・療養食の作成方法・衛生管理」  
P28～33参照

# 災害用非常食について

備蓄食品（食料・飲料水）を置く根拠 … 名古屋市の条例に基づく

【入所施設】  
名古屋市指定障害者支援施設の人員、設備及び運営に関する基準等を定める条例 第4条  
名古屋市障害者支援施設の設備及び運営に関する基準を定める条例 第3条

入所者及び従業者の3日間の生活に必要な食料及び飲料水を備蓄しなければならない  
→食料は1日3食、飲料水は1日3L(1食1L)を3日分準備

【通所施設等】  
名古屋市指定障害福祉サービスの事業等の人員、設備及び運営に関する基準等を定める条例 第4条  
利用者及び従業者の一時的な滞在に必要な食料及び飲料水を備蓄しなければならない  
→食料は1日3食、飲料水は1日3L(1食1L)を準備

## 災害用の飲用水として貯水槽の水を使用する場合

貯水槽(受水槽)の水を使用する場合は、**発災初日**で  
使用するように想定する

### 理 由

水道法により、残留塩素濃度は0.1mg/L(0.1ppm)以上に保つこと  
が定められています。停電等により貯水槽(受水槽)に市水が循環  
しないと残留塩素濃度が低下し、飲用に適さなくなるため、早急  
に使用する必要があります

# ウェルネットなごやの「栄養・給食のページ」

## 「事業者の方へ」ページ



ウェルネットなごや

事業者の方へ

TOP > 事業者の方へ

- 障害福祉サービス等の事業者指定・登録・請求事務等
- 障害児達所支援の事業者指定・登録等
- 自立支援医療機関の指定等
- 福祉有償送の事業者登録
- 身体障害者福祉法第15条第1項に規定する医師の指定
- 健康管理**
  - 栄養・給食関係
  - 新型コロナウイルス感染症問診のご案内

TOP > 事業者の方へ > 「健康管理」「栄養・給食関係」について

新着情報

- 【コロナ】食中毒警戒の発令について（2024年2月6日）
- 【公報】移動支援・地域活動支援の請求にかかる「委任状」の提出について（2024年2月6日）
- 名古屋市運動強化計画(自立支援システム)講習会の開催について【案内】（2024年2月5日）
- 【R6/2(火更新)】(終了の案内) 納原定性検査キットによる検査者登録等の従事者のスクリーニング検査の実施について（2024年2月5日）
- 【オンライン】障害児達所支援車両新規導入等研修（初級研修）のご案内（申込期限：令和6年2月19日）（2024年2月2日）
- 【プロセッシング・ヒートアップ】競輪への招待について（短会）（2024年2月1日）
- 令和6年2月指定の新規指定障害福祉サービス登録者向けe-ラーニング研修の実施について（2024年2月1日）
- 令和6年新規半島地図に伴う障害福祉サービス等の受給決済及び給付費請求事務にかかる障害福祉連絡に関する名古屋市取扱い（障害福祉サービス義務化分）について（2024年1月31日）
- 名古屋市事業者システムにおける権利について（再開）（2024年1月31日）
- 【障害児達所支援事業所等】新型コロナウイルス感染症に係る障害児達所支援事業所等に対するサービス継続実施



ウェルネットなごや

事業者の方へ

TOP > 事業者の方へ > 「健康管理」「栄養・給食関係」について

「健康管理」「栄養・給食関係」について

健康管理（熱中症予防・食中毒予防・インフルエンザ等感染症対策など）

**栄養・給食関係**

- 障害福祉サービス等の事業者指定・登録・請求事務等
- 障害児達所支援の事業者指定・登録等
- 自立支援医療機関の指定等
- 福祉有償送の事業者登録
- 身体障害者福祉法第15条第1項に規定する医師の指定
- 健康管理**
  - 栄養・給食関係
  - 新型コロナウイルス感染症問診のご案内

ここから入れます

ご清聴ありがとうございました。