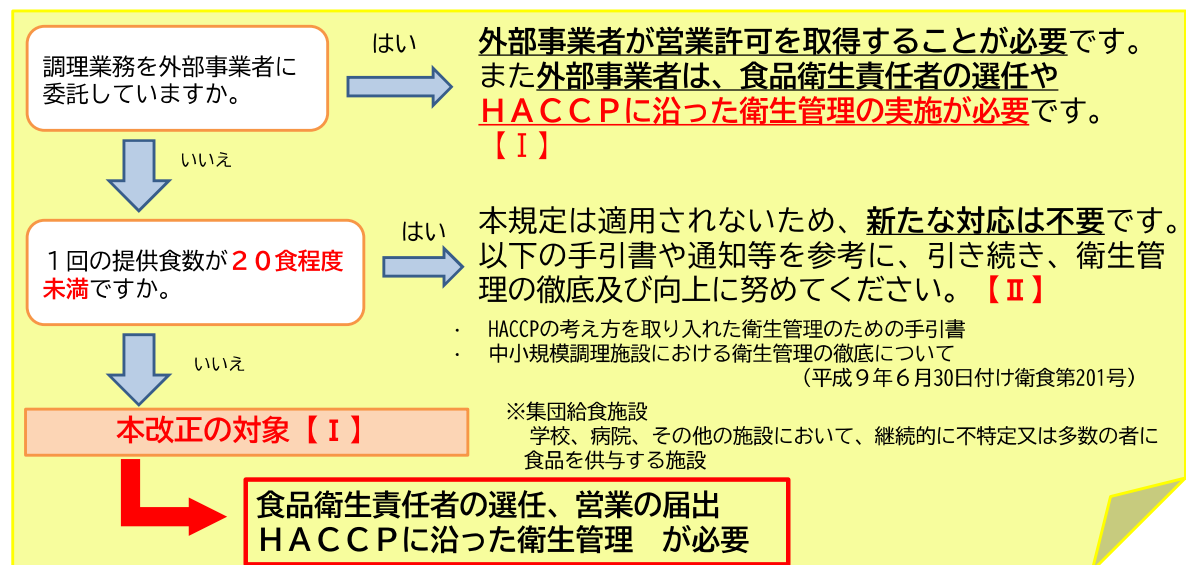


栄養・衛生管理

名古屋市役所健康福祉局介護保険課栄養指導担当

1

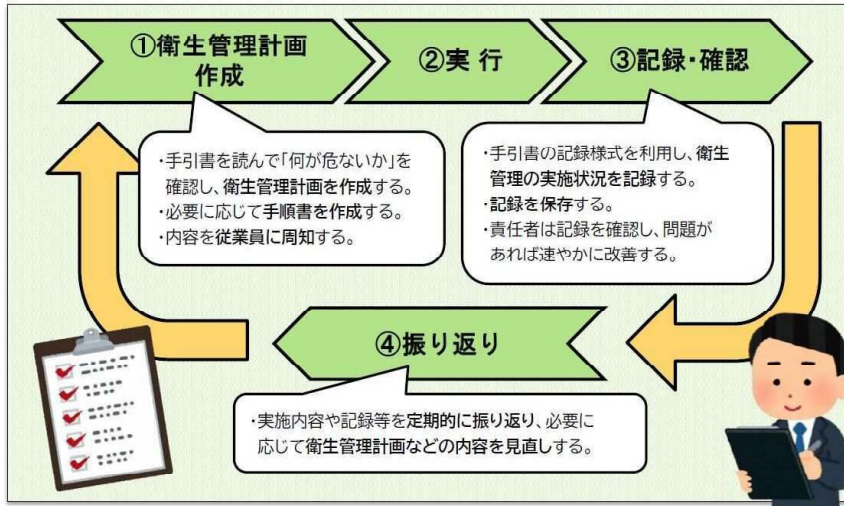
改正食品衛生法について



2

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

3

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

一般衛生管理 取扱全般において基本となる管理	重要管理 調理・製造・加工・販売等で注意すべき管理
<ul style="list-style-type: none"> ・原材料受入 ・器具の衛生管理 ・交差汚染防止対策 ・従業員の健康管理 等 	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱・冷却 ・冷蔵・冷凍保管 ・殺菌 ・異物混入対策 等
「いつ」、「どのような方法で」、「問題があった時どうするのか」を決めておきます	調理、製造等の工程に応じた確認方法を決めておきます

記録表の作成例

(水産物卸売業・一般衛生管理)

項目	10/1	10/2	10/3	10/4	10/5	10/6	10/7	10/8	10/9	10/10	10/11	10/12
1. 原材料受入	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2. 器具の衛生管理	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3. 交差汚染防止対策	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4. 従業員の健康管理	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5. 衛生管理計画	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6. 衛生管理記録	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

(小規模な煮豆製造業・重要管理)

年月日	製品名	殺菌温度 (℃)				殺菌時間 (分)	担当者	確認事項
		①	②	③	④			
2019年 2月	白煮豆	70	70	70	70	15	主理	
2月	白煮豆	70	70	70	70	15	主理	
3月	煮時豆	70	70	70	70	15	主理	
4月	煮豆	70	70	70	70	15	主理	

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

4

(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

5

(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

6

(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_iryoushokuhin/kigu/index_00012.html



7

(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）

8

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



※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。

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

9

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

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>

をご確認ください

10

(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

11

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

フォーマット(excel)

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

12

給食を提供する施設が保健センターへ提出する書類 ※1回の提供食数が20食程度未満の場合を除く

・食品衛生法に関する届出

「**営業の届出**」を提出

(P148「集団給食施設の取り扱いについて」【I】参照)

・健康増進法に関する届出

【I】特定給食施設

特定かつ多数の者(1回100食以上又は1日250食以上)に対して継続的に給食を提供する施設

→「**特定給食開始届**」を提出

【II】その他の給食施設

特定かつ多数の者(1回20食以上で、1回100食未満又は1日250食未満)に対して継続的に食事を提供する施設

→「**給食開始届**」を提出

1・2の届出とも、詳細は所管区の保健センターへお問い合わせください

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等を定める条例 第3条

入所者及び従業員の**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

利用者及び従業員の**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、早急に必要な場合があります

15

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



16