

長第 08140003 号
令和 2 年 9 月 24 日

各和歌山県所管指定介護老人福祉施設管理者
各和歌山県所管介護老人保健施設管理者
各和歌山県所管指定介護療養型医療施設管理者
各和歌山県所管介護医療院管理者
各和歌山県所管養護老人ホーム施設長
各和歌山県所管軽費老人ホーム施設長
各和歌山県所管有料老人ホーム管理者
各和歌山県所管サービス付き高齢者向け住宅管理者
各和歌山県所管指定居宅サービス事業所管理者
(訪問系サービス事業所及び福祉用具関係サービス事業所を除く)
各和歌山県所管指定介護予防サービス事業所管理者
(訪問系サービス事業所及び福祉用具関係サービス事業所を除く)

様

和歌山県福祉保健部福祉保健政策局
介護サービス指導室長
(公印省略)

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて

平素より、県高齢者福祉行政の推進にご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

標記について、厚生労働省老健局高齢者支援課、認知症施策・地域介護推進課及び老人保健課より別添のとおり事務連絡がありましたので、内容について御了知頂くとともに、その取扱いについて適切に行っていただきますようよろしくお願いいたします。

なお、別添事務連絡の内容を含む食品衛生法等の取扱いについては、施設・事業所を所管する各振興局健康福祉部衛生環境課(東牟婁振興局健康福祉部串本支所保健環境課)にお問い合わせ願います。

介護サービス指導室
TEL : 073-441-2527 (直通)
FAX : 073-441-2523

事務連絡
令和2年8月13日

都道府県
各指定都市 介護保険担当主管部(局) 御中
中核市

厚生労働省老健局高齢者支援課
認知症施策・地域介護推進課
老人保健課

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う
集団給食施設の取扱いについて

「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年法律第46号)が平成30年6月13日に公布され、また、改正法の施行に伴う関係政省令が令和元年11月7日及び同年12月27日に公布されています。

今般、別添のとおり「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて」(令和2年8月5日付け薬生食監発0805第3号厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知)が発出されましたので、改正内容を御了知の上、管内の介護施設等に対して周知等をしていただくとともに、都道府県におかれましては、管内市町村(特別区を含み、指定都市及び中核市を除く。)に対して周知等をお願いいたします。

(別添)

薬生食監発0805第3号
令和2年8月5日

厚生労働省老健局高齢者支援課長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う
集団給食施設の取扱いについて

「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年法律第46号。以下「改正法」という。)については、平成30年6月13日に公布され、また、改正法の施行に伴う関係政省令が令和元年11月7日及び同年12月27日に公布されたところです。

この改正により、令和2年6月1日から、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ったこと及び食品衛生責任者を選任することとなったことに加え、令和3年6月1日からは、営業許可の対象とならない業種の営業者については、施設の所在地を所管する都道府県知事等に営業の届出をしなければならないこととなります(ただし、HACCPに沿った衛生管理及び食品衛生責任者の選任については、施行から1年間は経過措置期間とし、その間は従来の基準が適用されます。また、営業の届出については、令和3年6月1日の施行日時点において現に稼働している施設については、6ヶ月間の経過措置期間が設けられています)。

これらの規定は、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(以下「集団給食施設」という。)についても準用されることから、貴課が所管する関係機関又は施設に対して、下記の点を踏まえて、制度の周知をし、必要に応じて指導を行っていただきますよう、御協力方よろしくお願いいたします。

記

一 HACCP に沿った衛生管理について

- (1) 従来通知している「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 最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）」（※1）は、HACCPの概念に基づき策定されていることから、既にこれに従って衛生管理を実施している場合は、新たな対応は生じないこと。これまで「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない中小規模等の集団給食施設においては、関係業界団体等が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書（※2）を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施することも可能なこと。

※1：「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 最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）」（<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000168026.pdf>）

※2：小規模な一般飲食店向けや旅館・ホテル向けの手引書等（厚生労働省ホームページ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（https://www.mhlw.go.jp/stf/scisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html））

- (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、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を当てるのが可能であること（※）。講習会の開催予定等の詳細については管轄の保健所等に確認されたいこと。

※食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

- (1) 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
- (2) 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
- (3) 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

二 営業の届出について

- (1) 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、施設の所在地を管轄する保健所等に届け出ること（令和3年6月1日の施行日時点において現に稼働している集団給食施設については、令和3年11月30日までに届け出ること。）。また、電子申請システムによる届出も可能となること（※）。

※食品衛生申請等システム リーフレット (<https://www.mhlw.go.jp/content/000649302.pdf>)

- (2) なお、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、施設の調理場を使用するか否かにかかわらず、受託事業者は令和3年6月1日までに通常の営業と同様に飲食店営業の許可を受ける必要があること。

三 少数特定の者を対象とする給食施設について

1回の提供食数が20食程度未満の給食施設については、HACCPに沿った衛生管理、食品衛生責任者の選任及び営業の届出の規定は適用されないこと。その場合であっても、上記手引書や「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、自主的な衛生管理の徹底及び向上に努められたいこと。

※「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）」 (https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta5920&dataType=1&pageNo=1)

参考

「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」（令和2年6月1日最終改正）
(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000153364_00001.html)

食の安全のために

食品衛生法が改正されました

平成30年6月13日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、下記の7ポイントの改正を行いました。

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

2 原則全ての事業者“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

7 “輸出入”食品の安全証明の充実

- ▶ 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にします。
- ▶ 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。

