

食品衛生法改正に伴う給食提供施設の対応について

食品衛生法が改正され、給食提供施設における届出制度の創設や HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化等が規定されましたので、その内容についてお知らせします。

1 法改正の主な内容

（１）届出制度の創設（令和３年６月１日施行）

営業以外で学校、病院その他の施設（保育園、老人保健施設等）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場合は、届出が必要となりました。

供与には、盛り付けも含みます。仕入れた仕出し弁当の提供のみを行う場合、届出は不要です。

（２）HACCP に沿った衛生管理の制度化（令和２年６月１日施行）

原則として、すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施することとなりました。

１年間の経過措置規定により、令和３年６月１日完全施行

2 給食提供施設の規制について

（１）現行

方式	規制区分	食品衛生責任者	HACCP に沿った衛生管理
委託	要許可	設置義務あり	市条例で任意に実施
直営	１回 20 食以上 ^{*1}	要届出 ^{*2}	設置義務なし
	１回 20 食未満	なし	設置義務なし

*1 おおむね 1 回 20 食以上又は 1 日 50 食以上の施設

*2 市条例に基づく届出

（２）法改正後（R3.6.1 以降）

方式	規制区分	食品衛生責任者 ^{*4}	HACCP に沿った衛生管理
委託	要許可	設置義務あり	実施することが必要
直営	１回 20 食以上	要届出 ^{*3}	設置義務あり
	１回 20 食未満	なし	設置義務なし

*3 市条例に基づく届出をした施設においても、食品衛生法に基づく届出が必要です。

*4 食品衛生責任者

調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、都道府県知事等が適正と認める講習会（神奈川県内で開催される「食品衛生責任者養成講習会」等）を受講した者などが該当し、以下のことを遵守する必要があります。

講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること。

営業者（施設管理者）の指示に従い衛生管理に当たること。

3 HACCP に沿った衛生管理について

(1) HACCP とは

食品の製造・加工過程で発生するおそれのある危害をあらかじめ分析し、安全な製品を得るための重要管理点を定め、継続的に監視・記録することにより、製品の安全を確保する衛生管理手法のことであり、先進国を中心に義務化が進められています。

(2) 給食提供施設の HACCP

給食提供事業者は、施設の清掃などの一般衛生管理のほか、加熱温度測定などの取組みを通して、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施することとされています。

多くの施設では、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省の通知）」に基づく衛生管理が実施されていますが、当該マニュアルに基づき、衛生管理計画等を作成し、実施状況の記録・保存を行うことにより、食品衛生法に適合しているとみなされます。

また、各事業者団体が作成し、厚生労働省の技術検討会において確認がなされた「手引書」に沿って衛生管理を行うことも手法の一つです。令和2年1月20日現在、業界団体が委託給食事業者の衛生管理に係る手引書の作成に取り組んでいることについて、厚生労働省より報告されています。

