

食品衛生法が改正され、**集団給食施設**は **営業の許可**又は**届出**が必要となります

調理業務を外部委託している



はい



いいえ

1回の提供食数が20食程度未満



はい



いいえ

飲食店営業許可

○申請者：委託受託事業者
○食品衛生責任者の選任、
HACCPに沿った衛生管理
は事業者側が実施

届出不要

営業届

○届出者：施設の設置者又は管理者
○食品衛生責任者の選任、HACCP
に沿った衛生管理は施設側が実施

集団給食施設は、①『**食品衛生責任者の選任**』と、②『**HACCP
に沿った衛生管理の実施**』が必要になります

①食品衛生責任者の選任

★食品衛生責任者とは？

HACCPに沿った衛生管理などを行う食品衛生上の管理運営にあたる人のことで、1施設につき、食品衛生責任者を1人選任する必要があります。

★食品衛生責任者の要件は？

次のいずれかに該当する方です。

- ・調理師、製菓衛生士、栄養士、船舶調理師等
- ・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もの等

②HACCPに沿った衛生管理の実施

★HACCPに沿った衛生管理とは？

使用する原材料や製造・調理の工程などに応じて作成した衛生管理計画に従い、食品の状態や温度などをチェックすることで、より安全な食品を提供できる衛生管理の方法です。

★なにをすればいいのですか？

HACCPの手引書を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施してください。

- ①衛生管理計画の作成 → ②計画を実施し結果を記録する → ③記録を振り返る →
④衛生管理等の見直し

★大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生管理を行っていますが、加えてHACCP管理が必要ですか？
上記マニュアルによる衛生管理を実施している場合は、新たな対応はありません。