

給食を提供している皆様へ

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)の第3次施行(営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設等)が令和3年6月1日に施行されました。

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)では、基本的に営業許可と営業届出のいずれかが必要となります。

御不明な点がありましたら、管轄の保健所衛生課へお問い合わせください。

○許可が必要な場合の考え方

集団給食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した場合は、その他の業務の委託状況にかかわらず、受託事業者は飲食店営業の許可が必要です。

また、令和3年6月1日以降、受託事業者(営業者)はHACCPに沿った衛生管理(衛生管理計画の作成等)が必要です。

【調理業務の委託の例】 ※施設設備の管理は施設側が行う

委託パターン	委託内容				許可の要否
	献立作成	材料調達	調理	衛生管理手順の作成(※)	
①	×	×	○	×	要
②	×	×	○	○	要
③	○	○	○	×	要
④	×	○	○	△※	要

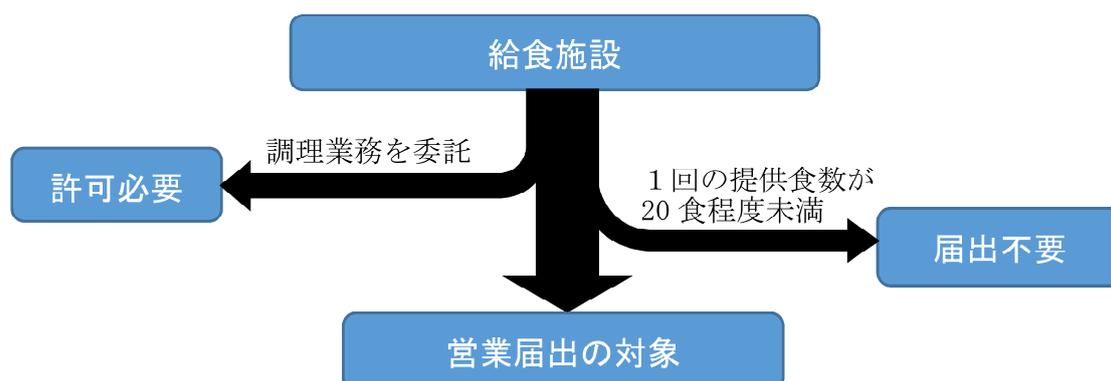
外部に調理業務を委託した場合、施設側(委託側)は新法第68条第3項の「継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する場合」には該当しないことから、届出は不要です。そのため、衛生管理計画の作成については義務づけられていませんが、必要に応じ受託事業者(営業者)と調整してください。

保育園等の運営(調理業務を含む。)を全て委託されている場合、受託事業者(集団給食施設の管理者に該当。)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場合」に該当することから、集団給食施設の届出が必要となります。

保健所連絡先(詳細は、管轄の保健所へお問い合わせください。)

施設所在市町名	保健所名	電話番号
さぬき市、東かがわ市、直島町、三木町	東讃保健所衛生課	0879-29-8271
土庄町、小豆島町	小豆保健所衛生課	0879-62-1374
丸亀市、坂出市、善通寺市、宇多津町、綾川町、多度津町、琴平町、まんのう町	中讃保健所衛生課	0877-24-9964
観音寺市、三豊市	西讃保健所衛生課	0875-25-4383
高松市	高松市保健所生活衛生課	087-839-2865

○フローチャート(イメージ図)



○現在、給食を提供している施設の手続きについて

【営業許可が必要な場合】

営業を開始するまでに飲食店営業の許可を取得する必要があります。

なお、既に、飲食店営業の許可を有している施設は、有効期間の満了日までその許可は有効となります。

【営業届出が必要な場合】

営業を開始するまでに施設を管轄する保健所へ届出を行う必要があります。

○HACCPに沿った衛生管理について

営業許可又は営業届出が必要な施設においては、HACCPに沿った衛生管理に取り組む必要があります。

なお、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(※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、新たな対応は生じません。

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です。

※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-Shokuhinanzendu/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/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

食品衛生法が改正されました

令和3年6月1日施行

- 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。
- 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、平成30年に改正を行いました。周知や経過措置の期間が終了し、令和3年6月1日から完全施行します。
- 営業許可申請、営業届出、リコール情報の報告はオンラインでの手続きが可能です。（詳細は裏面）

ハサップ

“HACCPに沿った衛生管理”を制度化



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。衛生管理計画を作成し、実施状況の記録を保管してください。

小規模営業者等は、厚生労働省ホームページで公表している手引書を参考に、簡略化したアプローチで取り組むことができます。

HACCP（ハサップ）

原料の受け入れから製造・調理、製品の出荷までの一連の工程や貯蔵、販売において、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

“営業許可制度”の見直しと“営業届出制度”の創設



営業許可制度の見直し

食中毒等のリスクや、食品産業の実態を踏まえ、営業許可が必要な業種の見直しを行いました。既存の営業者には業種に応じて、経過措置があります。

経過措置（例）

- ・新たに営業許可業種となる業種の営業者で、令和3年6月1日時点で営業している営業者の方は、営業許可の取得に3年の猶予期間があります。
- ・既存の営業許可は期限まで有効です（下記の届出業種となる場合は届出不要です）。

営業届出制度の創設

HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、食品等事業者を把握できるよう、営業の届出制度を創設しました。

「許可営業」と「届出対象外営業」以外の営業を営んでいる場合には、管轄の保健所に営業届出を行ってください。なお、許可営業者が届出営業も営む場合にも届出が必要です。

経過措置（例）

- ・令和3年6月1日時点で営業している営業者の方は令和3年11月30日までに届出を行う必要があります。

食品等の“リコール情報”の報告を義務化



営業者が食品等の自主回収（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した。営業者は、回収に着手した旨、回収の状況を所管の自治体に届け出なければなりません。

届出された情報は一覧化してホームページ等で公表されます。

食品衛生申請等システムの利用方法

Step 0 食品衛生申請等システムへアクセス

【URL】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



PCでのアクセスを推奨します。

スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。

iPhone (Safari) の場合

ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

Android (Chrome) の場合

Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン[メニュー]ボタンをタップします。「PC版サイトを見る」で切り替えます。

Step 1 食品等事業者情報登録（初回のみ）

G BizIDまたは食品等事業者のアカウントを作成し、IDとパスワードを取得します。

G BizIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。

通常アカウント作成を選択すると、他の行政サービスでは利用できませんので、G BizIDの取得を推奨します。

① 上記URLまたはQRコードから食品衛生申請等システムにアクセス



② G BizIDの作成またはアカウント作成を選択



③ 必要情報を入力し、登録



- 担当者基本情報
氏名、住所、連絡先等
- 食品等事業者基本情報
会社名、住所、連絡先等

Step 2 各種申請（届出）の手続き方法

① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン

※表面に記載のURLまたはQRコードからアクセス



② 目的の項目を選択



④ 申請（届出）

※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせをすることがあります。

③ 必要情報を入力

【システムに関するお問い合わせ】

厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html

