



# 少数特定の者を対象とする 給食施設の設置者の方へ



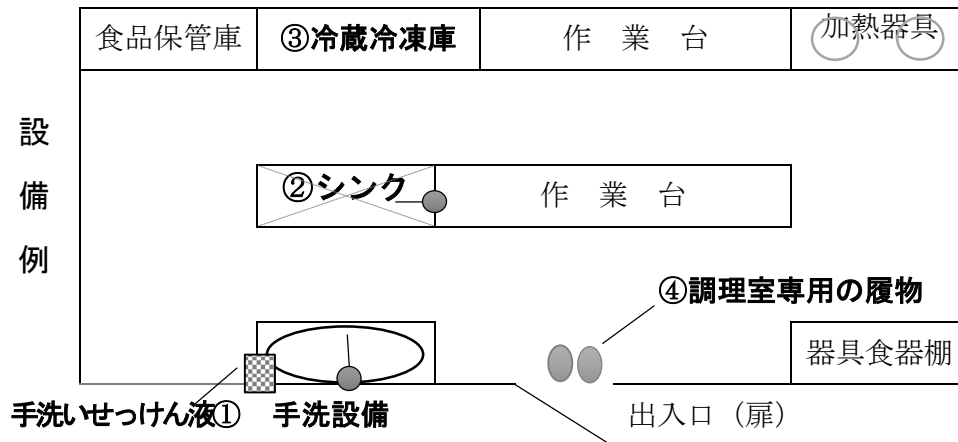
**対象施設** 学校病院その他の施設において、継続的に食品を供与する集団給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の少数特定の者に食品を供与する営業以外の施設

本対象施設については、令和3年6月施行の改正食品衛生法等によりHACCPに沿った衛生管理、食品衛生責任者の選任、営業の届出（集団給食施設の届出）は適用しない施設となりました。

ただし、利用者は小児や高齢者等の免疫弱者が多く、その他国の関係通知に基づいた自主的な衛生管理の徹底及び向上に努めるとともに、本所からの必要な衛生指導は、引き続き受けていただくようになります。

## ①衛生的な施設設備を整えましょう。

- 衛生上支障のない構造（住居やトイレ等の汚染区画と区別等）にしてください。
- 少なくとも、作業に便利な場所に①手洗い設備（手洗いせっけん液）、②作業用シンク、③専用の冷蔵（凍）庫を各1つ以上設置し、④調理室専用の履物を備えることが望ましい。



## ②責任者(※)を中心に調理作業内容に応じた衛生管理を行いましょう。

以下の通知に基づく、又は準じた管理を行いましょう。  
([https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=00ta5920&dataType=1&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta5920&dataType=1&pageNo=1))

- ① 平成9年6月30日付け衛食第201号  
「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」
- ② 平成9年3月24日付け衛食第85号「大規模食中毒対策等について」  
別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」

※食品衛生責任者資格（調理師、栄養士、食品衛生講習会受講修了者等）を有する者が望ましいです。

\* 1回の提供数が20食を超えそうな場合は、届出が必要になる場合があります。  
委託した場合は食数に関係なく、許可が必要になります。（事前に保健所にご相談ください。）  
\* ご不明な点等については、保健所に随時相談してください。