

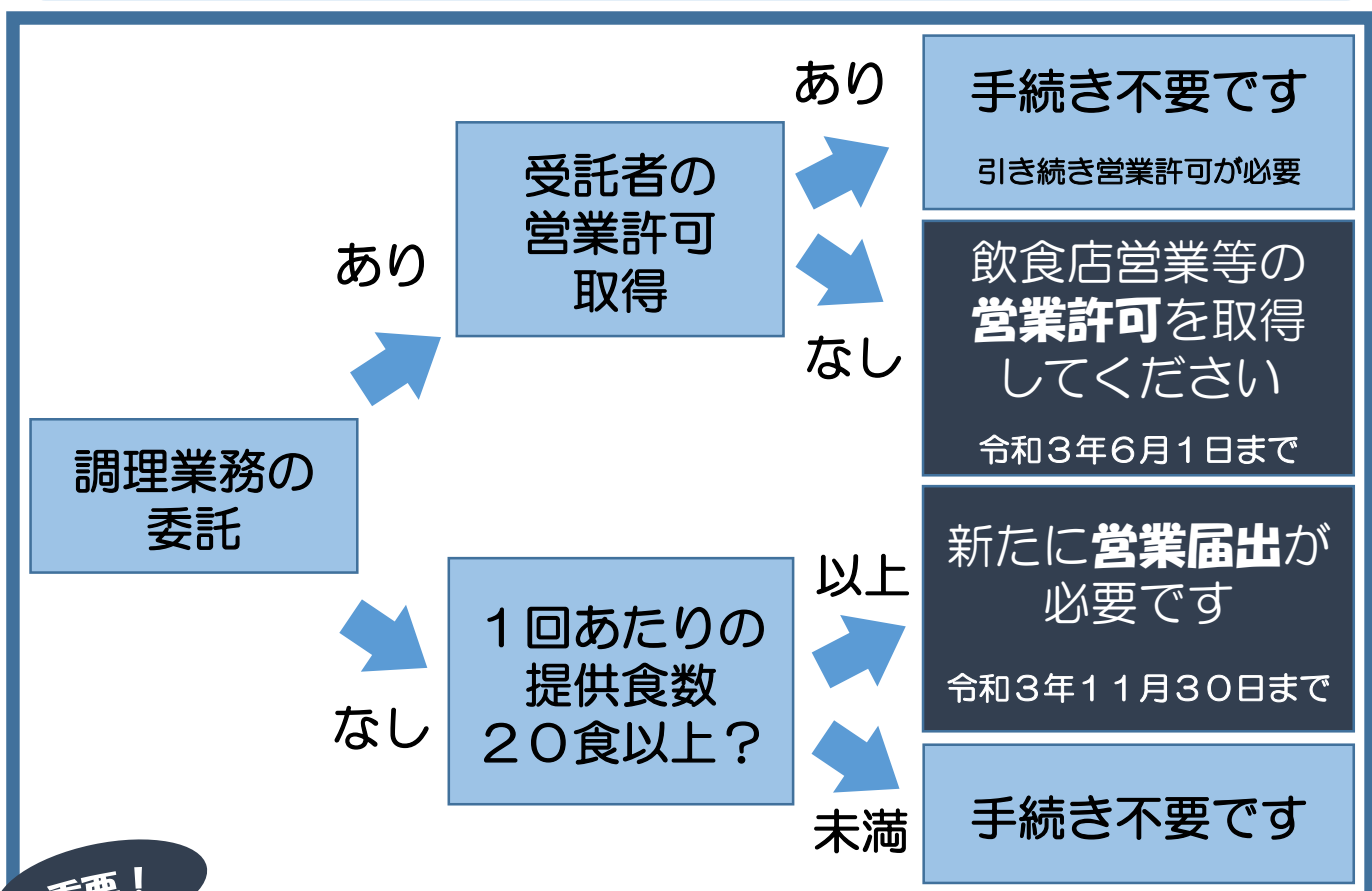
集団給食施設管理者の皆様へ

学校、病院、その他集団給食施設も食品営業の許可や届出が求められます

食品衛生法の改正に伴い、許可や届出に該当する集団給食施設は、管轄保健所（支所）の窓口にて手続きが必要になります

許可 令和3年6月1日までに手続きが必要です

届出 令和3年11月30日までに手続きが必要です



重要!

許可や届出に該当する施設では、**HACCPに沿った衛生管理と食品衛生責任者の設置**が必要となります（令和3年6月1日より）

→ 裏面を参照願います

お問い合わせ

- ◆仙南保健所 0224-53-3117
- ◆塩釜保健所 022-363-5505
- ◆塩釜保健所岩沼支所 0223-22-6294
- ◆塩釜保健所黒川支所 022-358-1111
- ◆大崎保健所 0229-91-0710
- ◆栗原保健所 0228-22-2115
- ◆登米保健所 0220-22-6120
- ◆石巻保健所 0225-95-1417
- ◆気仙沼保健所 0226-22-6615

HACCPに沿った衛生管理の制度化

～集団給食施設に求められること～

HACCPに沿った衛生管理とは

- 1 「一般衛生管理」の確実な実施のため「衛生管理計画」としてマニュアル化する → (手洗い, 清掃, 設備点検, 健康管理 etc)
- 2-1 原料受入れから提供までの工程で起こりうる危害を想定
 - 2 危害をコントロールできるポイント (重要管理ポイント) を見つけ出す
 - 3 重要管理ポイントの管理基準を決める
 - 4 管理方法を「衛生管理計画」としてマニュアル化する
- 3 衛生管理計画に基づき衛生管理を実施し, 記録する
- 4 定期的に衛生管理計画を見直す

Check!

現在「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った衛生管理を実施していますか？

YES

大量調理マニュアルはHACCPの概念に基づき策定されているので, 既にこれに沿って衛生計画を作成し実施している場合は, 新たに衛生管理計画等を作り直す必要はありません

現状の衛生管理を継続してください

NO

施設の規模や調理方法等に応じた衛生管理計画を作成し実施する必要があります
(令和3年6月1日から)

大量調理施設管理マニュアルの他, 厚生労働省がホームページに掲載する手引書 (飲食店向け/旅館・ホテル向け/医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン等) を参考に衛生管理計画を作成してください

必要に応じて保健所窓口にご相談ください