

## 福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針

### 1 目的

この指針は、市町村等が福祉目的の事業の中で行う食事提供行為（いわゆる集団給食として行われる行為を除く。）における食品の安全を確保することを目的に、食事提供行為の実施者（以下「実施者」という。）が講ずべき衛生管理体制及び衛生管理に関する事項について示したものである。

### 2 対象

この指針の対象となる食事提供行為とは、営業行為として実施されるものを除き、福祉目的の事業の中で、実費（食材費及び光熱費を含む。）以外の対価を徴収せず、かつ食事の提供対象者を特定して行うものであって、おおむね次に掲げるものをいう。

- (1) 厚生労働省所管の地域支援事業交付金事業、県補助事業及び単独事業として市町村が実施する高齢者等への配食サービス事業
- (2) 市町村、介護サービス施設・事業所、ボランティア団体等が設置する認知症カフェ等において実施するもの
- (3) 市町村社会福祉協議会が、地域の高齢者等を対象に実施するもの
- (4) 社会福祉施設等において、当該事業者が利用者を対象に、いわゆる集団給食に該当しない範囲で実施するもの
- (5) 社会福祉施設等において、当該事業者が調理場所を活用して、地域の高齢者等を対象に実施するもの
- (6) ボランティア団体等が、公共施設等の調理場所を活用して、地域の高齢者その他要支援者を対象に実施するもの  
例) 高齢者向け会食・配食、こども食堂

### 3 営業許可について

この指針の対象である食事提供行為については、食品衛生法第4条第7号の営業に該当しないため、同法の営業許可の対象としない。

### 4 衛生管理体制の確立

- (1) 実施者は、食事提供行為における食品の安全確保を図るため、衛生管理体制を構築すること。
- (2) 実施者は、従事者に対して衛生管理に必要な教育を実施すること。
- (3) 実施者は、食中毒等事故が発生した場合に備え、迅速な対応が可能な体制を整備すること。
- (4) 実施者は、調理部門及び配達部門を高齢者福祉施設や飲食店等営業者に委託する場合

は、調製能力、衛生管理状況の他、必要に応じ、営業許可の有無について、事前に確認し選定すること。

(5) 実施者は、保健所と連携し、食品衛生に関する指導・助言を得るよう努めること。

## 5 衛生管理

衛生管理は、「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号厚生省通知）」又は「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について（平成9年6月30日付け衛食第201号厚生省通知）」に基づき実施することを基本とする。ただし、事業規模が極めて小さい等、国通知による衛生管理が困難な場合には、最低限必要な事項として、別紙に定める衛生管理を実施すること。