

集団給食施設の取扱いについて—対応案—

Q&A(案)

【問】 集団給食施設において、施設の設置者又は管理者が調理業務を外部事業者に委託する場合、営業許可と営業届出はどのように判断すればよいですか。

【回答】

集団給食施設の設置者又は管理者が「調理業務」を外部事業者に委託した場合は、**その他の業務の委託状況に関わらず、受託事業者は飲食店営業の許可が必要です。**

(例: 前ページで示した各パターンについては許可が必要)

パターン	施設の種類	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	学校	×	×	○	×	○
		×	×	○	×	
②	学校	×	×	○	○	
③	学校	○	○	○	×	
④	病院	×	○	○	△	

※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。

なお、衛生管理計画については、受託事業者(営業者)及び委託側(学校、病院など)の衛生管理の役割分担に応じて作成してください。

【関連通知】

- ・食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について(令和元年12月27日付け生食発1227号第2号)
- ・食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて(令和2年8月5日付け事務連絡)

