

背景

- 令和3年6月から営業以外の場合で学校、病院その他の施設(集団給食施設)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は、営業届出の対象となる。
 - 従来よりこれらの施設が調理業務を外部事業者に委託した場合は、受託事業者は飲食店営業の許可を取得しなければならない(委託契約に基づき、反復継続して給食を調理・提供する行為は営業に該当。)
- ※ いずれの場合も「HACCPに沿った衛生管理」は必要。

現状

- 学校、病院等が外部事業者に給食業務を委託する際に、給食業務の全般を委託する場合、又は献立作成、材料調達、調理など個別業務を委託する場合等様々な形態がある。
- 昨年8月、今回の法改正を契機に従来の病院における営業許可不要とした運用を廃止し、他の施設と同様に外部事業者に調理業務を委託した場合は営業許可を求める旨、通知した。

課題

- 委託形態毎に許可、届出いずれの対象とするか、一部自治体から照会があるため、考え方を示し、運用の平準化を図る。
- 従来より、一部自治体では学校の委託事業者は営業許可不要としており、運用の変更を図る。

集団給食施設の取扱いについて－現状－

【一部委託の場合の現状】

パターン	施設の種類	委託内容				自治体の許可の可否の判断	理由
		献立作成	材料調達	調理	衛生管理手順の作成		
①	学校	×	×	○	×	×	単なる調理技術の提供
		×	×	○	×	○	反復継続して調理を行うため営業と解する
②	学校	×	×	○	○	○	調理及び衛生管理の実施主体は受託事業者であるため
③	学校	○	○	○	×	○	調理技術の提供を超える
④	病院	×	○	○	△※	×	献立作成や手順の作成等事業の主体が委託者(病院)にあると判断されるため(令和2年8月5日付け事務連絡により、営業許可を取得する必要がある旨通知済)

※施設設備の管理は施設側が行う

【各パターンの営業許可の可否の判断理由】

パターン①: 委託内容が調理のみの場合、**営業許可が不要(単なる調理技術の提供であるため)、営業許可が必要(反復継続して調理を行うため)**など、営業許可の可否の判断は自治体により異なる。

パターン②: 調理とそれに伴う衛生管理の主体が受託事業者にあるため、営業許可が必要

パターン③: 単なる調理技術の提供の範囲を超えるため営業許可が必要

パターン④: 献立作成や手順の作成等事業の主体が委託者(病院)にあると判断されるため、営業許可は不要

⇒調理業務を委託している場合でも、営業許可の可否の取扱いが自治体によって異なる



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)

