

○「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」（平成5年2月15日付け健政発第98号厚生省健康政策局長通知）

新旧対照表

（下線の部分は改正部分）

改正後	改正前
<p style="text-align: right;">健政発第98号 平成5年2月15日</p> <p style="text-align: right;">【最終改正】医政発0805第8号 令和2年8月5日</p> <p>（略）</p> <p>第一～第二 （略）</p> <p>第三 業務委託に関する事項 1～3 （略）</p> <p>4 患者等の食事の提供の業務（新省令第9条の10関係） （1）患者等の食事の提供の業務の範囲及び委託方法に関する事項 ア～イ （略） ウ 食品衛生法との関係 <u>「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年法律第46号。）の施行により、営業以外の場合で病院におい</u></p>	<p style="text-align: right;">健政発第98号 平成5年2月15日</p> <p>（略）</p> <p>第一～第二 （略）</p> <p>第三 業務委託に関する事項 1～3 （略）</p> <p>4 患者等の食事の提供の業務（新省令第9条の10関係） （1）患者等の食事の提供の業務の範囲及び委託方法に関する事項 ア～イ （略） ウ 食品衛生法との関係 <u>病院外の調理加工施設を使用して患者等給食の調理を行う場合には、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基</u></p>

て継続的に不特定又は多数の者に食品を提供する集団給食施設の設置者又は管理者は、都道府県知事等に営業届出を行うこととされたこと。ただし、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給食施設については届出を不要とすること。

また、営業届出の対象となる集団給食施設の設置者又は管理者は、食品衛生責任者を設置するとともに、食品衛生施行規則（昭和23年厚生省令第23号）に規定された基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守することとされたこと。公衆衛生上の措置には、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理も含まれるが、従来示されている「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号生活衛生局長通知）はHACCPの概念に基づき作成されており、引き続き当該マニュアルの活用等により対応が可能であること。

なお、食品衛生法の改正に伴う営業許可制度の見直しにより、病院が外部事業者_{（注）}に調理業務を委託している場合、院内調理であっても、当該受託事業者は通常の営業者と同様に飲食店営業の許可を受けなければならないと整理されたこと。

エ 調理方式
（略）

づく営業の許可の対象になること。したがって、これらの調理加工施設は食品衛生法等関係法令を遵守しなければならないものであること。

なお、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号生活衛生局長通知）により「大量調理施設衛生管理マニュアル」が示されているところであるが、病院外の調理加工施設を使用して患者等給食の調理を行う場合については、通知に十分留意し、適切な衛生管理を行うこと。

また、通知で定められた以外にも、必要に応じ重要管理点を定める場合には、HACCP（危害分析重要管理点）の概念に基づく適切な衛生管理を行うこと。

エ 調理方式
（略）

ただし、いずれの調理方式であっても、HACCPの考え方を取り入れた適切な衛生管理が行われている必要があること。

オ～キ (略)

(2) 人員に関する事項

ア 受託責任者

(ア) (イ) (略)

(ウ) 食品衛生責任者との関係

受託責任者は、食品衛生責任者を兼務しているか、あるいは食品衛生責任者と密接に連携することができること。

(エ) (略)

イ～エ (略)

(3) 施設、設備及び食器に関する事項

ア 施設、設備及び食器の衛生管理

患者等給食に係る施設、設備及び食器については、病院内の給食施設及び病院外の調理加工施設いずれにおいても、HACCPの考え方を取り入れた適切な衛生管理が行われ、衛生状態が常に良好に保たれている必要があること。

ただし、いずれの調理方式であっても、HACCPの概念に基づく適切な衛生管理が行われている必要があること。

オ～キ (略)

(2) 人員に関する事項

ア 受託責任者

(ア) (イ) (略)

(ウ) 食品衛生責任者との関係

食品衛生責任者の配置が義務付けられている場合には、受託責任者は、これを兼務しているか、あるいは食品衛生責任者と密接に連携することができること。

(エ) (略)

イ～エ (略)

(3) 施設、設備及び食器に関する事項

ア 施設、設備及び食器の衛生管理

患者等給食に係る施設、設備及び食器については、病院内の給食施設及び病院外の調理加工施設いずれにおいても、HACCPの概念に基づく適切な衛生管理が行われ、衛生状態が常に良好に保たれている必要があること。