

○「病院、診療所等の業務委託について」（平成5年2月15日付け指第14号厚生省健康政策局指導課長通知）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;">指 第 1 4 号 平成5年2月15日</p> <p>【最終改正】 医政地発 0805 第1号 令和2年8月5日</p> <p>(略)</p> <p>第一～第三 (略)</p> <p>第四 患者等の食事の提供の業務について(令第4条の7第3号第2号関係)</p> <p>1 (略)</p> <p>2 院外調理における衛生管理</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 調理方式</p> <p>(略) この場合にあっても HACCP の<u>考え方</u>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。</p> <p>ア～エ (略)</p>	<p style="text-align: right;">指 第 1 4 号 平成5年2月15日</p> <p>(略)</p> <p>第一～第三 (略)</p> <p>第四 患者等の食事の提供の業務について(令第4条の7第3号第2号関係)</p> <p>1 (略)</p> <p>2 院外調理における衛生管理</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 調理方式</p> <p>(略) この場合にあっても HACCP の<u>概念</u>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。</p> <p>ア～エ (略)</p>

(3) HACCP の概念に基づく衛生管理

ア HACCP

HACCP (危害要因分析重要管理点)とは、衛生管理を行うための手法であり、事業者自らが食品の製造(調理)工程で衛生上の危害の発生するおそれのあるすべての工程を特定し、必要な安全対策を重点的に講じることをいうものであること。

イ HACCP による適切な衛生管理の実施

患者給食業務においては、院外調理に限らず、常に適切な衛生管理が行われている必要があるが、患者給食の特殊性に鑑み、特に大量調理を行う場合については、食中毒の大量発生等を危惧されることから、より厳密な衛生管理が求められるものであること。このため、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の徹底が重要であること。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行うに当たっては、「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)が従来示されているところであり、これに留意する必要があるが、前記通知に定められた重要管理事項以外に、危害要因分析の結果、重要管理点を必要に応じて定め、必要な衛生管理を行うこと。

(3) HACCP の概念に基づく衛生管理

ア HACCP

HACCP (危害分析重要管理点)とは、衛生管理を行うための手法であり、事業者自らが食品の製造(調理)工程で衛生上の危害の発生するおそれのあるすべての工程を特定し、必要な安全対策を重点的に講じることをいうものであること。

イ HACCP による適切な衛生管理の実施

患者給食業務においては、院外調理に限らず、常に適切な衛生管理が行われている必要があるが、患者給食の特殊性に鑑み、特に大量調理を行う場合については、食中毒の大量発生等を危惧されることから、より厳密な衛生管理が求められるものであること。このため、院外調理においては、HACCP の概念に基づく衛生管理が重要であること。

HACCP の概念に基づく衛生管理を行うに当たっては、「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)が通知されたところであり、これに留意する必要があるが、前記通知に定められた重要管理事項以外に、危害分析の結果、重要管理点を必要に応じて定めること。この場合には、HACCP に基づき必要な衛生管理を行うこと。

なお、院外調理に限らず、病院内の給食施設を用いて調理を行う従前の業務形態においても、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する必要があることに留意されたいこと。

ウ 標準作業書

適切な衛生管理の実施を図るためには、標準作業書はHACCPの考え方を取り入れて作成されたものであること。

なお、院外調理に限らず、病院内の給食施設を用いて調理を行う従前の業務形態においても、HACCPの導入による衛生管理の充実は望ましいものであることに留意されたいこと。

ウ 標準作業書

適切な衛生管理の実施を図るためには、標準作業書はHACCPの概念に基づいて作成されたものであること。