

事務連絡  
令和2年4月27日

都道府県  
各 指定都市 民生主管部（局） 御中  
中核市

厚生労働省子ども家庭局総務課少子化総合対策室  
厚生労働省子ども家庭局保育課  
厚生労働省子ども家庭局家庭福祉課  
厚生労働省子ども家庭局母子保健課  
厚生労働省社会・援護局保護課  
厚生労働省社会・援護局福祉基盤課  
厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部企画課  
厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部障害福祉課  
厚生労働省老健局総務課認知症施策推進室  
厚生労働省老健局高齢者支援課  
厚生労働省老健局振興課  
厚生労働省老健局老人保健課

「社会福祉施設における衛生管理について（平成9年3月31日付け社援施第65号厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長・社会・援護局施設人材課長・老人保健福祉局老人福祉計画課長・児童家庭局企画課長連名通知）」等に関するQ&Aについて

社会福祉施設における調理過程における重要事項については、「社会福祉施設における衛生管理について」（平成9年3月31日付け社援施第65号厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長・社会・援護局施設人材課長・老人保健福祉局老人福祉計画課長・児童家庭局企画課長連名通知。以下「衛生管理通知」という。）において、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（以下「マニュアル」という。）が適用されない社会福祉施設についても可能な限りこのマニュアルに基づく衛生管理に努めるよう周知願う旨お示ししているところです。

今般、新型コロナウイルス感染症への対応として、各自治体において様々な対応が取られているところですが、それに伴う衛生管理通知及びマニュアルの取扱いについて、別添のとおりQ&Aを作成しましたので、管下の所管施設に対して周知をお願いするとともに、都道府県におかれましては、管内市区町村に対する周知をお願いいたします。

(問合せ先)

<児童福祉施設等に関するお問い合わせ>

○厚生労働省子ども家庭局総務課少子化総合対策室（認可外保育施設担当）

TEL：03-5253-1111（内線4838）

○厚生労働省子ども家庭局保育課（保育所等担当）

TEL：03-5253-1111（内線4839、4846）

○厚生労働省子ども家庭局家庭福祉課（児童養護施設等担当）

TEL：03-5253-1111（内線4868）

○厚生労働省子ども家庭局母子保健課（助産施設担当）

TEL：03-5253-1111（内線4977）

<保護施設に関するお問い合わせ>

○厚生労働省社会・援護局保護課

TEL：03-5253-1111（内線2824）

<障害福祉サービス事業所等に関するお問い合わせ>

○厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部障害福祉課

TEL：03-5253-1111（内線3148）

<介護保険サービスに関するお問い合わせ>

・介護老人福祉施設、特定施設入居者生活介護等について

○厚生労働省老健局高齢者支援課

TEL：03-5253-1111（内線3929、3971）

・通所介護、小規模多機能型居宅介護等について

・認知症対応型共同生活介護、認知症対応型通所介護等について

○厚生労働省老健局振興課

TEL：03-5253-1111（内線3979）

・介護老人保健施設、介護医療院、介護予防通所リハビリ等について

○厚生労働省老健局老人保健課

TEL：03-5253-1111（内線3948、3949）

(別添)

「社会福祉施設における衛生管理について（平成9年3月31日付け社援施第65号厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長・社会・援護局施設人材課長・老人保健福祉局老人福祉計画課長・児童家庭局企画課長連名通知）」等に関するQ&A

問1 衛生管理通知では、「マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設に適用するものであるが、社会福祉施設における食中毒を予防するため、適用されない社会福祉施設についても、可能な限り本マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう管下の社会福祉施設に対して周知願いたい」とされているが、新型コロナウイルス感染症対策の影響で生鮮食品を当日に仕入れる体制の確保が難しい場合は、どのような対応が考えられるか。

○原材料の納入について

社会福祉施設における給食の原材料の納入に関しては、衛生管理通知で引用するマニュアルⅡ1(5)において、「缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること」とされている。この点について、新型コロナウイルス感染症対策の影響で生鮮食品を当日に仕入れる体制の確保が難しい場合には、保存や調理に関して引き続きマニュアルに基づく衛生管理に努めるよう留意した上で、当日ではなく前日に仕入れるなど柔軟な対応をとることとして差し支えない。

<参考>

「社会福祉施設等における衛生管理の徹底について」

[https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc\\_keyword?keyword=%E7%A4%BE%E4%BC%9A%E7%A6%8F%E7%A5%89%E6%96%BD%E8%A8%AD%E3%81%AB%E3%81%8A%E3%81%91%E3%82%8B%E8%A1%9B%E7%94%9F%E7%AE%A1%E7%90%86&dataId=00tb4102&dataType=1&pageNo=1&mode=0](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc_keyword?keyword=%E7%A4%BE%E4%BC%9A%E7%A6%8F%E7%A5%89%E6%96%BD%E8%A8%AD%E3%81%AB%E3%81%8A%E3%81%91%E3%82%8B%E8%A1%9B%E7%94%9F%E7%AE%A1%E7%90%86&dataId=00tb4102&dataType=1&pageNo=1&mode=0)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/0000168026.pdf>