

子ども食堂における食事提供行為に係る取扱要領に関するQ & A

- 問1 本要領を策定した目的等は何ですか。
- 問2 参加者の利用料金について「低価格（実費相当額）」とありますが、いくらぐらいですか。
- 問3 利用者名簿は必要ですか。
- 問4 「食品衛生法ほか関係法令通知等を遵守するとともに、食品衛生法の許認可等の規制も含めた管轄保健所の指導に従う」との要件を設けたのはどうしてですか。
- 問5 子ども食堂等の事業における衛生管理はどのように行えばいいですか。
- 問6 配食サービスやテイクアウトもできますか。
- 問7 子ども食堂に施設基準や提供する食品の制限はありますか。
- 問8 子ども食堂等と称した活動のうち、食品営業許可が必要な場合がありますか。
- 問9 飲食店営業の許可を受けている施設において子ども食堂を運営することはできますか。
- 問10 衛生管理責任者には、どのような資格が必要ですか。
- 問11 届出は開催ごとに必要ですか。
- 問12 食中毒発生時は、行政処分の対象となりますか。

子ども食堂における食事提供行為に係る取扱要領に関するQ & A

問1 本要領を策定した目的等は何ですか。

子ども食堂を実施する場合の食品衛生法に基づく営業許可の取扱いを明確にするため、本要領を策定しました。営業許可が不要な場合であっても、適切に衛生管理を実施してください。

問2 参加者の利用料金について「低価格（実費相当額）」とありますが、いくらぐらいですか。

利益を目的としない活動であることから、実費相当額を想定しており、県内の子ども食堂では、概ね1食あたり300円以下の料金設定となっている場合が多いようです。

問3 利用者名簿は必要ですか。

食事の提供対象者を特定できるものがあれば、名簿でなくてもかまいません。

問4 「食品衛生法ほか関係法令通知等を遵守するとともに、食品衛生法の許認可等の規制も含めた管轄保健所の指導に従う」との要件を設けたのはどうしてですか。

適切に衛生管理を行うことにより、食中毒の発生防止などに取り組んでいただき、子ども食堂の衛生面での安心・安全を確保してもらうこととしており、不明な点については、管轄保健所の指導を仰いでもらうためです。

問5 子ども食堂等の事業における衛生管理はどのように行えばいいですか。

子ども食堂等の事業についても食中毒等の発生を防止するために適切な衛生管理が求められます。「子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について」（平成30年6月28日付け子発0628第4号 社援発 0628第1号 障発0628第2号 老発0628第3号）に基づき衛生管理を実施してください。施設の規模や提供食数により、必要に応じて「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」（平成9年6月30日付け衛食第201号）等に準じて適切に衛生管理を実施してください。

問6 配食サービスやテイクアウトもできますか。

配食サービスやテイクアウトを行う形態は、調理から喫食までの時間がかかるため食中毒リスクが高く、より高度な衛生管理が必要なため、営業許可施設の利用を検討してください。

感染予防対策等のために持ち帰る場合は、「受け取り後、すぐに食べること」「室温で放置しないこと」「時間が経過した時は捨てること」を口頭又は書面で注意喚起してください。

問7 子ども食堂に施設基準や提供する食品の制限はありますか。

子ども食堂を行う施設基準はありませんが、施設や設備に応じた無理のない提供数及び提供品目（加熱調理した食品等）となるようにしてください。

また、届出の際に、保健所から食品衛生に関する助言がありますので、参考にしてください。

問8 子ども食堂と称した活動のうち、食品営業許可が必要な場合はありますか。

「子ども食堂」等と称した活動であっても、社会福祉の目的を持たない場合や、飲食物の提供の対象が不特定等により一般食堂との違いが明確でない場合、飲食店営業者等が調理を業務委託されている場合等においては、食品営業許可が必要となる場合があります。また、食品の宣伝やイベント等の福祉目的以外で実施する場合は、本要領の対象外となります。

詳しくは管轄保健所にご相談ください。

問9 飲食店営業の許可を受けている施設において子ども食堂を運営することはできますか。

すでに飲食店営業の許可を受けている施設において子ども食堂を運営する場合は、この要領と関係なく実施することができます。

なお、飲食店営業以外の許可を受けている施設は、食品衛生法の規定により使用できないことがありますので、事前に管轄保健所へご確認ください。

問10 衛生管理責任者には、どのような役割がありますか。要件はありますか。

衛生管理責任者は、調理等を行う施設の食品衛生管理を行う責任者です。

必ずしも食品衛生責任者等の資格を求めるものではありませんが、安全な食品を提供するために、食品衛生責任者養成講習会等の衛生管理に関する講習会を受講するよう努めてください。

問11 届出は開催ごとに必要ですか。開催の頻度が変われば届が必要ですか。

届出は、開設者と開催場所に変更がなければ、再度の届出は必要ありません。

また、開催の頻度が変わった場合も届は不要です。ただし、開設者又は開催場所が変わった場合は、再度届出を提出してください。

問12 食中毒発生時は、行政処分の対象となりますか。

食中毒などの健康被害が発生した場合は、食品衛生法の行政処分の対象となります。また、被害拡大防止等の観点から公表等を行うこともあります。