

6. 衛生管理

6. 衛生管理

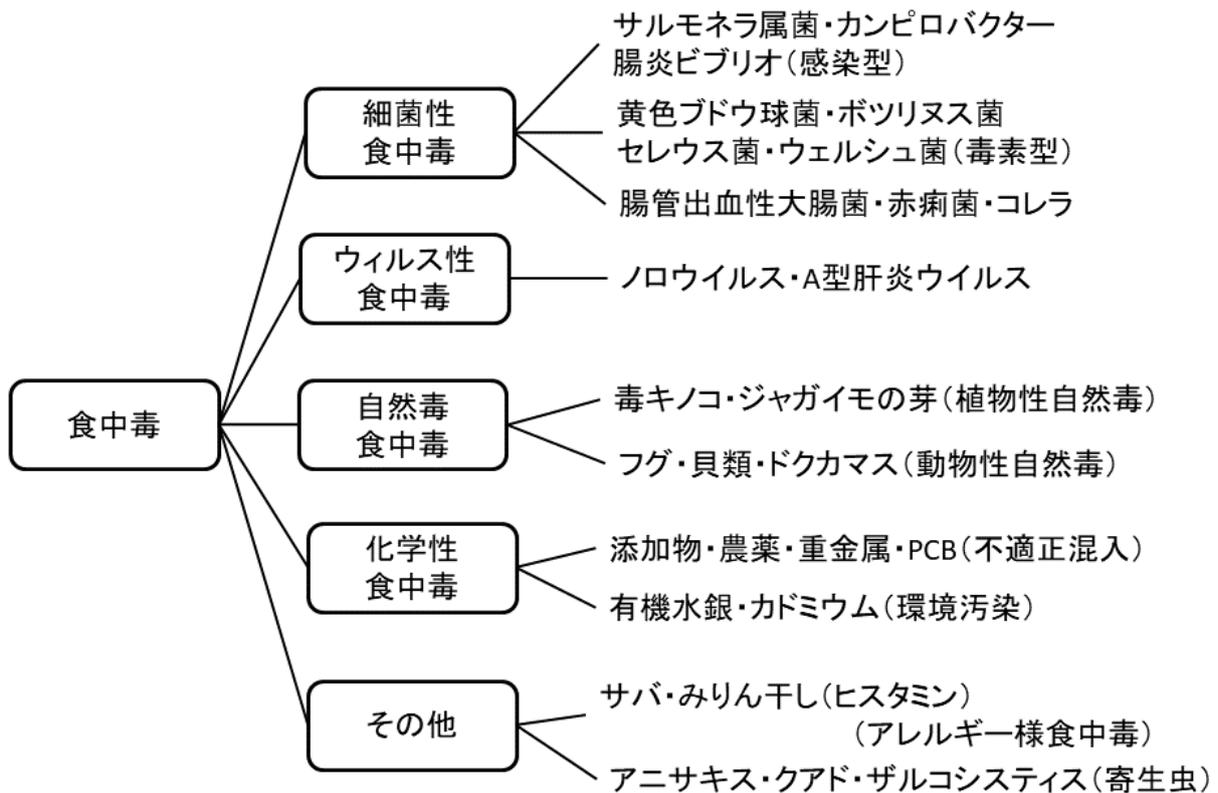
衛生管理について

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、「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）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによること。

平成 25 年 3 月 29 日厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知
「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」より

【参考】食中毒の分類

食中毒とは、飲食が原因で下痢などの健康被害を起こすことをいいます。食中毒の分類には様々なものがありますが、一般的には次のように分類されています。赤痢やコレラなどの感染症も飲食が原因となった場合は食中毒となります。



■大量調理施設衛生管理マニュアル

厚生労働省ホームページ（食品等事業者の衛生管理に関する情報）

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html