

A photograph of a chef in a kitchen, wearing a dark apron, cooking with a wooden spatula in a frying pan on a gas stove. The background shows various kitchen equipment like pots and a white bottle. The text is overlaid on the image.

給食施設に必要な 衛生管理について

宇都宮市保健所 生活衛生課

手引書の活用

- 業界団体等が作成した，HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（**委託給食事業者編**）



厚生労働省ホームページ
に掲載
「HACCP 手引書」
で検索してください。

公益社団法人
日本給食サービス協会
公益社団法人
日本メディカル給食協会

★手引き書の内容に沿った過去の説明動画から
各施設の状況に応じて必要な動画をご覧ください

手引書の一般衛生管理

(取扱い環境など製品に共通な衛生管理事項)

<手引書から>

- 1 食品取扱者の衛生管理
- 2 施設・設備の衛生管理
- 3 器具等の衛生管理
- 4 使用水の管理
- 5 食品等の取扱い
- 6 検食の実施
- 7 廃棄物・排水の取扱い
- 8 そ族・昆虫対策
- 9 事故発生時の対応(★)
- 10 情報の提供(★)

令和4年度研修会 令和5年度研修会 令和6年度研修会
令和7年度研修会

<食品衛生法施行規則 別表17の項目>

- 1 食品衛生責任者等の選任
- 2 施設の衛生管理
- 3 設備等の衛生管理
- 4 使用水等の管理
- 5 ねずみ及び昆虫対策
- 6 廃棄物及び排水の取扱い
- 7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- 8 検食の実施(大量調理施設等)
- 9 情報の提供
- 10 回収・廃棄
- 11 運搬
- 12 販売
- 13 教育訓練
- 14 その他



各動画はこちらから



①本動画の概要欄

または

②宇都宮市ホームページ

サイト内検索

給食従事者研修会



ページID検索

1045574



令和4年度…食品取扱者の衛生管理，施設・設備の衛生管理編(35分)

令和5年度…器具等の衛生管理，そ族・昆虫対策編(34分)

令和6年度…使用水の管理，検食の実施編(33分)

令和7年度…事故発生時の対応，情報の提供編(30分)

事前アンケートでいただいた
質問への回答(Q&A)を
一覧にまとめました
下記ページからご確認ください

[サイト内検索](#)

給食従事者研修会



又は [ページID検索](#)

1045574



★研修動画放映期間が終了しても
Q&Aは宇都宮市HP内に掲載いたします
必要に応じてご活用ください

本動画や
日々の衛生管理に関する質問・お問合せはこちら

宇都宮市 保健所
生活衛生課 生活衛生グループ

TEL: 028-626-1110

Mail: u19070200@city.utsunomiya.tochigi.jp