

# 1 自主衛生管理の共通規定

管理運営要領

このマニュアルは、次の施設の衛生管理・運営の基本を定める管理運営要領とする。

施設名：【 滋賀食堂 】

所在地：【 ○○市××町 - 】

業種：【 飲食店営業（一般食堂） 】

食品衛生責任者

下記の者を当施設の食品衛生責任者として設置する。

食品衛生責任者：【 近江 太郎 】

【 】

食品衛生責任者は衛生講習会を受講し、衛生知識の向上に努める。

講習会の受講：【 2回/年 以上 】

法令遵守

自主衛生管理の実施にあたっては、食品衛生法および関係法令を遵守する。

特に、次の基準に適合するよう注意する。

構造設備基準（滋賀県食品衛生基準条例）

管理運営基準（滋賀県食品衛生基準条例）

食品、添加物等の規格基準（厚生省令告示）

食品表示基準（内閣府令）

弁当及びそうざいの衛生規範（厚生労働省通知）

大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省通知）

選択して記載