

1 衛生管理の共通規定

① 管理運営要領	<ul style="list-style-type: none"> ● このマニュアルは、当施設の衛生管理・運営の基本を定める管理運営要領とする。 ◇施設名：【 滋賀スーパー ○○店 】 ◇所在地：【 ○○市××町△-△ 】 ◇業 種：【 魚介類・食肉・乳類・食品販売業 】
② 食品衛生責任者	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 】
③ 法令遵守	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 <div style="margin-left: 20px;"> { <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 構造設備基準（滋賀県食品衛生基準条例） <input checked="" type="checkbox"/> 管理運営基準（滋賀県食品衛生基準条例） <input type="checkbox"/> 食品、添加物等の規格基準（厚生省令告示） <input checked="" type="checkbox"/> 食品の表示の基準（内閣府令） <input type="checkbox"/> 洋生菓子の衛生規範（厚生労働省通知） <input type="checkbox"/> 弁当及びそうざいの衛生規範（厚生労働省通知） </div>

※選択して記載