

企画提案書④

<安全な弁当提供>

- (1) HACCPに基づいた衛生管理への取組について記載してください。
- (2) 食物アレルギーに対する考え方及び対応について記載してください。
- (3) 異物混入、食中毒、アレルギー事故の件数等を記載してください。
(各直近3年間の事故件数、概要、再発防止策等を記載)