|  |
| --- |
| 企画提案書③（衛生管理） |
| ア　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。  イ　食中毒や異物混入等の事故の発生を防ぐための取組及び事故発生時の対応方法について、従業員への周知方法を含めて記載してください。  ウ　食物アレルギー誤食の事故の発生を防ぐための取組や事故時の対応マニュアルの整備が適切になされているか。従業員への周知方法を含めて記載してください。 |
|  |

※　Ａ４サイズ両面１枚を上限とします。

※　文字のサイズは11ポイント以上とし、フォントは「BIZ UD明朝Medium」とします。

※　印刷は両面とし、白黒とカラーは問いません。