■様 式

別紙１ 一般飲食店における衛生管理計画

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一般的衛生管理のポイント | | | | | |
| ① | 原 材 料 の 受入の確認 | いつ | 原材料の納入時・その他（ |  | ） |
| どのように | | | |
| 問題が  あったとき | | | |
| ② | 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫） | いつ | 始業前・作業中・業務終了後・その他（ |  | ） |
| どのように | | | |
| 問題が  あったとき | | | |
| ③-1 | 交差汚染・二次汚染の防止 | いつ | 始業前・作業中・業務終了後・その他（ |  | ） |
| どのように | | | |
| 問題が  あったとき | | | |
| ③-2 | 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | いつ | 始業前・使用後・業務終了後・その他（ |  | ） |
| どのように | | | |
| 問題が  あったとき | | | |
| ③-3 | ト イ レ の 洗浄・消毒 | いつ | 始業前・作業中・業務終了後・その他（ |  | ） |
| どのように | | | |
| 問題が  あったとき | | | |
| ④-1 | 従業員の  健康管理 等 | いつ | 始業前・作業中・その他（ | ） |  |
| どのように | | | |
| 問題が  あったとき | | | |
| ④-2 | 手洗いの実施 | いつ | トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、 生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後  ・その他（ ） | | |
| どのように | | | |
| 問題が  あったとき | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ⑤ 重要管理のポイント | | |
| 分類 | メニュー | チェック方法 |
| 非加熱のもの  （ 冷蔵品を冷たいまま提 供） |  |  |
| 加熱するもの  （ 冷蔵品を加熱し、熱いまま提供） |  |  |
| （ 加熱した後、高温保管） |  |  |
| 加熱後冷却 し、再加熱するもの |  |  |
| （ 加熱後、冷却するもの） |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 作成者サイン | 作成した日 | 年 | 月 | 日 |

別紙１ 一般飲食店における衛生管理計画（記載例）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一般的衛生管理のポイント | | | | | |
| ① | 原 材 料 の 受入の確認 | いつ | 原材料の納入時・その他（ | ） | |
| どのように | 外観、におい、包装の状態、表示（ 期限、保存方法） を確認する | | |
| 問題が  あったとき | 返品し、交換する | | |
| ② | 庫内温度の確認（ 冷蔵庫 ・ 冷 凍 庫） | いつ | 始業前・作業中・業務終了後・その他（ |  | ） |
| どのように | 温度計で庫内温度を確認する（ 冷蔵： 10℃以下、冷凍：－ 15℃以下） | | |
| 問題が  あったとき | 異常の原因を確認、設定温度の再調整／ 故障の場合修理を依頼食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供 | | |
| ③-1 | 交差汚染・二次汚染の防止 | いつ | 始業前・作業中・業務終了後・その他（ |  | ） |
| どのように | 冷蔵庫内の保管の状態を確認する  まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する | | |
| 問題が  あったとき | 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない  使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する | | |
| ③-2 | 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | いつ | 始業前・使用後・業務終了後・その他（ |  | ） |
| どのように | 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する | | |
| 問題が  あったとき | 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する | | |
| ③-3 | ト イ レ の 洗浄・消毒 | いつ | 始業前・作業中・業務終了後・その他（ |  | ） |
| どのように | トイレの洗浄、消毒を行う  特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する | | |
| 問題が  あったとき | 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する | | |
| ④-1 | 従業員の  健康管理 等 | いつ | 始業前・作業中・その他（ | ） |  |
| どのように | 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う | | |
| 問題が  あったとき | 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない  手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる汚れた作業着は交換させる | | |
| ④-2 | 手洗いの実施 | いつ | トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭  をさわった後、清掃を行った後 | | |
| ・その他（ ） | | | |
| どのように | 衛生的な手洗いを行う | | |
| 問題が  あったとき | 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ⑤ 重要管理のポイント | | |
| 分類 | メニュー | チェック方法 |
| 非加熱のもの  （ 冷蔵品を冷たいまま提 供） | 刺身、冷奴 | 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する |
|  | ハンバーグ | 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する |
| 加熱するもの  （ 冷蔵品を加熱し、熱いまま提供） | 焼き魚  焼き鳥 | 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見 た目で判断する  火の強さや時間、見た目で判断する |
|  | 唐揚げ | 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判 断する |
| （ 加熱した後、高温保管） | 唐揚げライス | 触感、見た目で判断する |
| 加熱後冷却 し、再加熱するもの | カレースープ | 速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する |
| （ 加熱後、冷却するもの） | ポテトサラダ | 速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する |
| 作成者サイン | 食 協 太 郎 | 作成した日 〇〇〇〇 年 ■■ 月 △△ 日 |

別紙２

一般的衛生管理の実施記録

年 月

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分類 | ①  原材料の 受入の確認 | | ②  庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃） | ③－１ 交差汚染・二次汚染の防止 | | ③－２ 器 具 等 の 洗浄・消毒・  殺菌 | | ③－３ トイレの  洗浄・消毒 | ④－１ 従業員の  健康管理 等 | | ④－２ 手洗いの実施 | | 日々チェック | 特記事項 | 確認者 |
| 1日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |  |  |
| 2日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 3日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 4日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 5日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 6日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 7日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 8日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 9日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 10日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 11日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 12日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 13日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 14日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 15日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分類 | ①  原材料の 受入の確認 | | ②  庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃） | ③－１ 交差汚染・二次汚染の防止 | | ③－２ 器 具 等 の 洗浄・消毒・  殺菌 | | ③－３ トイレの  洗浄・消毒 | | ④－１ 従業員の  健康管理 等 | | ④－２ 手洗いの実施 | | 日々チェック | 特記事項 | 確認者 |
| 16日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |  |  |
| 17日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 18日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 19日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 20日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 21日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 22日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 23日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 24日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 25日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 26日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 27日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 28日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 29日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 30日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 31日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |



.

重要管理の実施記録

年 月

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分類 | 非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供） | | 加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供） | | （加熱した後、高温保管） | | 加熱後冷却し、再加熱するもの | | （加熱後、冷却するもの） | | 日々チェック | 特記事項 | 確認者 |
| メニュー |  | |  | |  | |  | |  | |
| 1日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |  |  |
| 2日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 3日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 4日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 5日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 6日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 7日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 8日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 9日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 10日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 11日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 12日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 13日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分類 | 非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供） | | 加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供） | | （加熱した後、高温保管） | | 加熱後冷却し、再加熱するもの | | （加熱後、冷却するもの） | | 日々チェック | 特記事項 | 確認者 |
| 14日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |  |  |
| 15日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 16日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 17日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 18日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 19日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 20日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 21日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 22日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 23日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 24日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 25日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 26日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 27日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 28日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 29日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 30日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |
| 31日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |





44



20xx 年 4 月

一般的衛生管理の実施記録（記載例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分類 | ①  原材料の 受入の確認 | | ②  庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃） | ③－１ 交差汚染・二次汚染  の防止 | | ③－２ 器 具 等 の 洗浄・消毒・  殺菌 | | ③－３ トイレの  洗浄・消毒 | ④－１ 従業員の  健康管理 等 | | ④－２ 手洗いの実施 | | 日々チェック | 特記事項 | 確認者 |
| 1日 | 良・ | 否 | 4、－16 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 花子 | 4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品 |  |
| 2日 | 良・ | 否 | 9、－23 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 花子 | 4/2昼前、Ａ君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた |  |
| 3日 | 良・ | 否 | 15、－23  →再10℃ | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 花子 | 4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。 |  |
| 4日 | 良・ | 否 | 6、－22 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 花子 |  |  |
| 5日 | 良・ | 否 | ８、－16 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 花子 | 4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題? 注意  4/6 13時過ぎ、Ｃ君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒  ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。  4/7 注文済み 太郎 | *4/7*  太郎 |
| 6日 | 良・ | 否 | 9、－21 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ ✔否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 花子 |
| 7日 | 良・ | 否 | 5、－16 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 花子 |
| 8日 | 良・ | 否 | 9、－23 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 花子 |  |  |
| 9日 | 良・ | 否 | ８、－16 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | C次郎 | 4/9 花子さん一日不在、代理 |  |
| 10日 | 良・ | 否 | 6、－18 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 花子 | 4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。 |  |
| 11日 | 良・ | 否 | 7、－15 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 花子 | 4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。  A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子 |  |
|  |  |  | ８、－16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 花子 |
| 12日 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |  |
| 13日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |  |  |
| 14日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |  |  |
| 15日 | 良・ | 否 |  | 良・ | 否 | 良・ | 否 | 良 ・ 否 | 良・ | 否 | 良・ | 否 |  |  |  |



45

.

重要管理の実施記録（記載例）

20xx 年 4 月

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分類 | 非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供） | 加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供） | （加熱した後、高温保管） | 加熱後冷却し、再加熱するもの | （加熱後、冷却するもの） |  | 特記事項 | 確認者 |
| メニュー | 刺身、冷奴 | ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、  唐揚げ | 唐揚げ | カレー、スープ | ポテトサラダ | 日々チェック |
| 1日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 花子 | 4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。Ｂ君に加熱の徹 底と確認を再教育した。 | 4/7  太郎 |
| 2日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 花子 |
| 3日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 花子 |
| 4日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 花子 |
| 5日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 花子 |
| 6日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 花子 |
| 7日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 花子 |
| 8日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 |  |
| 9日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 |  |
| 10日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 |  |
| 11日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 |  |
| 12日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 |  |
| 13日 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 | 良・ 否 |  |

別紙３ 連絡先一覧

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 機 関 名 | 電話・ＦＡＸ | 備考（担当者など） |
| 保 健 所 |  |  |
| ガス |  |  |
| 電気 |  |  |
| 水道（水漏れ） |  |  |
| 主たる原材料の購入先 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |