

別 冊

～ 参考資料・様式集 ～

- 参考資料1 検品の重要性……………1ページ
 - ・ ふぐが混入していた場合
 - ・ 金属片や魚介類の骨や殻などの異物が混入していた場合
 - ・ 販売禁止や販売自粛の魚介類
 - ・ 厚生労働省通達等により措置が定められた魚介類
- 参考資料2 低温管理に関する食中毒菌
及び化学物質等の特徴……………2ページ
- 参考資料3 棟内各エリアの衛生基準……………3ページ
- 参考資料4 廃棄物の保管・搬出手順
及び洗浄に使用する薬剤等の選択 ……4ページ
- 参考資料5 従業者の衛生管理の重要性
及び受託拒否の正当な理由 ……5ページ

- 【様式1】一次加工出荷数量・適温記録表……………6ページ
- 【様式2】衛生管理計画……………7ページ
- 【様式3】使用物品等管理表……………9ページ
- 【様式4】従業員衛生教育受講記録表……………10ページ
- 【様式5】品質衛生に関する苦情・事故対応記録…11ページ
- 【様式6】衛生管理実施記録……………12ページ
- 【様式7】仕入先管理記録表……………16ページ

▶ 検品の重要性

ふぐが混入していた場合

ふぐ毒は、ふぐ毒のある部分を食べることで発病する食中毒です。ふぐ毒の正体は、テトロドトキシンであり、神経や筋肉に作用して身体を麻痺させる場合があります。魚箱の中に「おかしいな」と思った魚があったら、衛生環境研究所第一検査室に報告し、適切に対応しましょう。

金属片や魚介類の骨や殻などの異物が混入していた場合

通常食品には存在しない異物を摂取すると、歯の損傷、口唇の断裂などの健康被害が起こることがあります。魚獲時の釣り針・ワイヤー等を発見した場合は、異物を除去するとともに、必要に応じて責任者に報告し、適切に対応しましょう。

販売禁止や販売自粛の魚介類

食品衛生法第6条第2号により、有毒な魚介類の販売は禁止されています。厚生労働省及び一部の自治体では、下記のとおり、毒魚の措置を定めています。

<厚生労働省通達等により措置が定められた魚介類>

魚種名	措置	有毒成分
おにかます	販売等禁止 (食品衛生法第6条違反)	シガテラ毒
ばらむつ		ワックスエステル
あぶらそこむつ		
おおくちいしなぎ	肝臓を除去して販売 (食品衛生法第6条違反)	肝臓に含まれるビタミンA
ふぐ類	定めた種類、部位以外は販売禁止 (食品衛生法第6条違反)	テトロドトキシン
あかまだらはた・あまだれどくはた・ばらはた・ばらふえだい・ふえどくたるみ・あおのめはた・おじろばらはた・まだらはた・おおめかます	輸入禁止 (食品衛生法第6条違反)	シガテラ毒
あおぶだい	販売自粛	パリトキシン様毒
ほしごましず・ごましず		油脂
ほたてがい・あさり・あかざらがい・かき・むらさきがい・いたやがい・こたまがい・ちょうせんはまぐりなど	規制値(4MU/g)を超えたものは販売等禁止 (食品衛生法第6条違反)	麻痺性貝毒 (サキシトキシンなど)
	規制値(0.16mgOA当量/kg)を超えたものは販売等禁止 (食品衛生法第6条違反)	下痢性貝毒 (オカダ酸(OA)など)
ひらめ(生食用生鮮)	クドア孢子数が100万/gを超えるものは販売禁止	クドア

▶ 低温管理に関する食中毒菌及び化学物質等の特徴

腸炎ビブリオ

特徴 この菌は好塩菌の一種で、沿岸の海水中や海泥中にいます。水温が15℃以上になると活発に活動します。このため、海水温度が高く、海水中に腸炎ビブリオが多い時期に獲れた魚介類には、腸炎ビブリオが付着しており、漁獲後や流通過程、調理中などの不適切な取扱いにより増殖し、食中毒の原因となります。また、まな板や調理器具を介した、二次汚染による食中毒も発生しています。腸炎ビブリオは他の食中毒菌よりも速く増殖できる特徴があります。しかし、この菌は真水（水道水）の中では増殖しません。この菌による食中毒の発生時期は、5～6月から次第に増加し7月から9月の夏場に集中しますが、最近では、冬場でも腸炎ビブリオによる食中毒がみられます。

対策 1. 魚介類は、調理前に流水（水道水）で良く洗って菌を洗い流すこと。
2. 魚介類に使った調理器具は良く洗浄・殺菌して二次汚染を防ぐこと。
3. 夏季の魚介類の生食は十分注意し、わずかな時間でも冷蔵庫でできれば4℃以下に保存すること（腸炎ビブリオは低温では増殖できない。また、低温で腸炎ビブリオの増殖は抑えられるものの、凍結しても短期間では死滅しない。）。

アニサキス

特徴 色……………半透明白色
大きさ……………体長2～3cm位。魚に寄生しているアニサキスは幼虫である。
寄生場所……………主に内臓表面だが、筋肉にも寄生する。さけやますでは腹部の筋肉内に多くみられる。渦巻き状になっていることが多く、また半透明粘膜の袋（シスト）に入っているものもある。

対策 1. 加熱調理が最も効果的です。
2. マイナス20℃で24時間以上（中心部まで）凍結すると死滅します。その他、通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油、酢などでは死にませんので注意が必要です。
3. しめさばを作る場合、塩じめ工程でマイナス20℃で24時間以上（中心部まで）凍結することも予防法の一つです。
4. 内臓の生食をしないでください。
5. 魚介類を生食する際には、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温（4℃以下）で保存してください。

ヒスタミン

特徴 ヒスタミンは、毛細血管拡張、胃酸分泌等の作用を有し、アレルギー反応を引き起こす物質です。食品中では、赤身魚に含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンが微生物により分解されて、ヒスタミンが生成されます。ヒスタミンは加熱調理しても分解しないため、一度ヒスタミンができてしまうと、煮ても焼いても減ることはありません。

ヒスタミン食中毒は、微生物が付着した食品の温度管理不良などで食品中に多量のヒスタミンが生成・蓄積することにより起こります。なお、ヒスタミンとして22～320ミリグラム（大人一人当たり）以上食べると、発症するとされています。

対策 1. 生の赤身魚は常温で放置してはいけません。冷蔵でも、長期間の保存でヒスタミンの量が増えることがあります。冷蔵の場合でも、できるだけ早く食べてください。
2. 赤身魚の干物など加工品も、低温保存してください。
3. 冷凍した赤身魚を解凍する時は、冷蔵庫で解凍するなど、可能な限り低温で短時間のうちに解凍してください。冷凍と解凍の繰り返しは避けてください。
4. 食品中にヒスタミンができていても、外見の変化や腐敗臭はほとんどありません。しかし、ヒスタミンが大量にできてしまうと、食べたときに舌がびりびりすることがあります。香辛料によるものでなければ、食べるのをやめてください。

▶ 棟内各エリアの衛生基準

レベル	区画	事業者への要求事項	商品への要求事項	温度管理
A (衛生)	卸売場	Bレベルの要求事項に加え、 ● 帽子の着用 ● 関係者以外は立入禁止 ● パレットや陳列台等の殺菌	Bレベルの要求事項に加え、 ● 木製パレット及び木箱の直置き禁止 ● 水産棟内専用プラスチックパレット又は陳列台等の使用(※1)	● 太物, 特殊, 留置き 10℃以下 ● その他 25℃以下
	加工区域	● 帽子, マスク, つなぎ又はエプロン, 手袋, 長靴の着用 ● 加工作業に必要となる物品以外の持込禁止	● 商品の直置き禁止	25℃以下
	ふぐ処理室		● 商品の直置き禁止 ● 「京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例」に基づく適切な取扱い	
B (準衛生)	仲卸店舗 ピッキング スペース等	● 喫煙, 飲食の禁止(指定場所での水分補給を除く) ● 業務上不要なものは持込禁止 ● 帽子の着用(仲卸店舗)	Cレベルの要求事項に加え, ● 商品の直置き禁止	
	前室 通路		Cレベルの要求事項に加え, ● 商品の直置き禁止 ● 商品の放置禁止(開包作業等は可)	
C (一般)	トラック バース	● 喫煙, 飲食の禁止(指定場所での水分補給を除く) ● 外部からトラックバース(犬ばしり)への登壇禁止 ● 外部に出た場合は, 再度殺菌槽等を通過	● ごみ, 木くず, 虫等の除去(※2)	外気温

※1 Bレベル(仲卸店舗等)においても当該使用を推奨

※2 折れ, 割れなどの破損や腐食がある木製パレット, 木箱は水産棟内への持込み不可

▶ 廃棄物の保管・搬出手順

廃棄物の分類	各店舗等での保管方法	搬出方法
一般可燃ごみ ----- 野菜・果実ごみ ----- 軟質プラスチック (PPバンドなど) ----- 雑紙 (シュレッダー)	● 所定の場所又は容器に分別して一時保管する。 ● 廃棄物保管場所でごみが散乱しないよう整理して保管する。	毎日、本市場の指定ごみ袋に入れて、所定の集積所に分別して排出する。
魚アラ ※ 貝殻、ビニール袋、 金属類は投入禁止	● 所定の場所又は容器に分別して一時保管し、密閉する。 ● 廃棄物保管場所でごみが散乱しないよう整理して保管する。	毎日、所定の集積所に分別して排出する。
硬質プラスチック	● 所定の場所に分別して一時保管する。	毎日、所定の集積所に分別して排出する。
新聞・雑誌	● 所定の場所に分別して一時保管する。	毎日、所定の集積所に分別・束ねて排出する。
空き缶・空き瓶	● 所定の場所に分別して一時保管する。	毎日、所定の集積所に分別して排出する。
ダンボール	● 所定の場所に分別して一時保管する。	毎日、所定の集積所に分別して排出する。
発泡スチロール	● 所定の場所に、一時保管する。 ※ ドリップ等の汚れがひどいものは、洗浄する。	所定の集積所に排出する。 ※ 再利用できるものは、リユース置場に持ち込む。

- ・ 発泡スチロールは、**必ずフタを開けた状態で廃棄**しましょう。ビニールパーチなど、**一切の異物混入は厳禁**です。
- ・ ダンボールは、**折りたたんだ状態で廃棄**しましょう。トレーなど、**一切の異物混入は厳禁**です。
※ いずれも処理機器の故障の原因となり、**処理事業者に多大な迷惑をかける要因**となります。

▶ 洗浄に使用する薬剤等の選択

洗剤の種類	特徴
中性洗剤	幅広く利用できますが、頑固な汚れには不適です。
強アルカリ洗剤	油脂等の頑固な油汚れやアレルゲンの除去にも効果的です。 サビの原因にもなるため、使用時は注意事項をよく読んでから使用しましょう。
弱アルカリ洗剤	軽い油汚れへの使用に有効です。セスキ炭酸ソーダや重曹等がこれに該当します。
酸性洗剤	水アカや尿石等に効果的ですが、即効性は弱く、つけ置き洗浄が適しています。 塩素系薬剤と混ぜると塩素ガスが発生するため、使用には十分注意しましょう。
塩素系漂白剤	漂白作用があり、色がついたまな板やふきんに効果的です。 ただし、漂白は汚れが除去されているわけではないため、注意が必要です。
クレンザー	サビやこびり付いた汚れを削り落とすことができます。 傷つきやすい素材やプラスチック等への使用は適していません。

従業者の衛生管理の重要性

次の食中毒菌や化学物質の特徴を理解したうえで、市場では病原菌を「つけない」管理をしましょう。



黄色ブドウ球菌

特徴

黄色ブドウ球菌は、人や動物の皮膚・鼻孔・などの粘膜に常在する菌です。この菌は、手指からの汚染によりさまざまな食べ物の中で増殖し、エンテロトキシンという毒素を作ります。この毒素を食品と一緒に食べることで、人に吐き気・嘔吐などの危害を及ぼすことがあります。

対策

手指などの切り傷・特に化膿創がある人は、食品に直接触れないようできるだけ手袋を着用しましょう。また、普段から衛生的な手洗いを実施しましょう。



魚介類を加工すると手に傷を受けやすいので、手洗いと殺菌を励行し、化膿しないように注意しましょう!!

ノロウイルス

特徴

ノロウイルスは人の小腸粘膜で増殖するウイルスです。冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を引き起こします。

ノロウイルスに感染した食品を食べた人の便や吐しゃ物に接触することによる二次感染を起こす場合があります。

対策

食品に直接触れる従業者は普段から健康管理をしっかり行いましょう。特に、下痢などの消化器系症状のある人は、責任者に報告します。トイレの後などは、衛生的な手洗いを確実に実施しましょう。

受託拒否の正当な理由

卸売市場法施行規則において、卸売業者は正当な理由がなければ、その引受けを拒んではならないとする旨を次のとおり定めています。

- 一. 販売の委託の申込みがあった生鮮食料品等が食品衛生上有害である場合
- 二. 販売の委託の申込みがあった生鮮食料品等が当該卸売市場において過去に全て残品となり販売に至らなかった生鮮食料品等と品質が同程度であると開設者が認める場合
- 三. 卸売場、倉庫その他の卸売業者が当該卸売市場における卸売の業務のために使用する施設の受入能力を超える場合
- 四. 販売の委託の申込みがあった生鮮食料品等に関し、法令に違反し、若しくは公益に反する行為の疑いがある場合又は販売を制限する行政機関の指示若しくは命令があった場合
- 五. 販売の委託の申込みが卸売市場法第4条第5項第5号の表の4の項の規定により卸売業者が公表した売買取引の条件に基づかない場合
- 六. 販売の委託の申込みが当該卸売市場以外の場所における売買取引の残品の出荷であることが明白である場合
- 七. 販売の委託の申込みが次に掲げる者から行われたものである場合
 - イ 暴力団員による不当な行為の防止に関する法律第2条第6号に規定する暴力団員又は同号に規定する暴力団員でなくなった日から5年を経過しない者（以下この号において「暴力団員等」という。）
 - ロ 暴力団員等をその業務に従事させ、又はその業務の補助者として使用する者
 - ハ 暴力団員等がその事業活動を支配する者

一次加工出荷数量・適温記録表

京都基準手引書
14ページ参照

様式 1

	商品	出荷先	1日 (月)	2日 (火)	3日 (水)	4日 (木)	5日 (金)	6日 (土)
1	ぶり フィーレ	●● スーパー	2箱水 9.8℃	3箱水 9.9℃		1箱水 9.2℃		
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

<留意点>

- ・ 取引先へのお荷前に 1 ～ 2 品をサンプルとして品温を計測
- ・ 加工商品が 10℃以下であることを確認
- ・ 施氷等により低温が保たれている丸魚は実施不要

<特記事項>

※ 出荷先と数量，出荷時の温度が10℃以下となっていることを確認してから出荷すること

衛生管理計画

様式 2

衛生管理計画		年	月
1-(1) 施設・設備の使用	いつ		
	どのように		
	問題があったとき		
1-(2) 清掃・洗浄の管理	いつ		
	どのように		
	問題があったとき		
2-(1) 廃棄物の取扱い	いつ		
	どのように		
	問題があったとき		
2-(2) 排水の取扱い	いつ		
	どのように		
	問題があったとき		
3-(1) 作業区域の温度管理	いつ		
	どのように		
	問題があったとき		
3-(2) 冷蔵・冷凍庫の温度管理	いつ		
	どのように		
	問題があったとき		
4-(1) 従業員の健康管理	いつ		
	どのように		
	問題があったとき		

衛生管理計画		年	月
4 - (2) 卸売場・ 店舗での 服装	いつ		
	どのように		
	問題が あったとき		
4 - (3) 衛生的な 手洗いの 実施	いつ		
	どのように		
	問題が あったとき		
5 - (1) 使用水の 管理	いつ		
	どのように		
	問題が あったとき		
5 - (2) そ族・ 昆虫対策	いつ		
	どのように		
	問題が あったとき		
5 - (3) 情報の 提供	いつ		
	どのように		
	問題が あったとき		
5 - (4) 仕入先の 管理	いつ		
	どのように		
	問題が あったとき		
5 - (5) 資材・化 学薬品等 の取扱い	いつ		
	どのように		
	問題が あったとき		

使用物品等管理表（記入例）

令和 3 年 4 月 （第 3 週）

様式 3

使用物品	所有数量	2日 (月)	3日 (火)	4日 (水)	5日 (木)	6日 (金)	7日 (土)	特記事項
(例1) 包丁・まな板	各3点	太水 郎産	太水 郎産		太水 郎産	太水 郎産	太水 郎産	
(例2) 手鉤	6本	太水 郎産	太水 郎産		太水 郎産	太水 郎産	太水 郎産	・ 3日（火）1本破損有り，4日（水）に買替え

<留意点>

- ・ 日々の業務で使用する主な器具や機器などを記載
- ・ 業務終了後などに確認実施

※ 毎日、「数量」と「劣化状況」を確認すること，劣化している場合は交換すること

従業員衛生教育受講記録表

京都基準手引書
25ページ参照

様式 4

No.	氏名	研修 1 (HACCP)	研修 2 (ごみ処理)	研修 3 ()	研修 4 ()	研修 5 ()
例	水産太郎	10月10日	11月11日			
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

<留意点>

- ・ 受講者名, 受講日を記録

<特記事項>

※ 代表者又は食品衛生責任者は、従業員が必要な研修等を受講していることを確認すること

品質衛生に関する苦情・事故対応記録 記入例

様式 5

品質衛生に関する苦情・事故対応記録						
受付時	受付年月日 (時)	2019.4.1 AM8:30	申出者・連絡者 (連絡先電話)	有限会社ABC仲卸店		対応者 卸 太郎
	品名	まめあじ	ロット 販売日 等	50ケース 4/1	行政機関等へ の連絡状況	☒ 有 ☐ 無 機関名 衛生環境 研究所
	内容	腐敗・異物・健康被害・ <u>その他</u> ()				
	内容詳細 有限会社ABC仲卸店から、まめあじの魚箱にふぐと思われる魚が混入していたとの連絡が入った。					
	仕入日	4/1	仕入先	O×水産		
	同一品の 在庫の有無	☒ 有 ☐ 無	在庫の処置	廃棄・返品・その他 ()		処置日 4/1
対応状況	月日時	対応先	対応者	対応内容		
	4/1 9:00	衛環検	卸 太郎	第一検査室で確認した結果、「ふぐ」だと判明した。		
	4/1 9:10	O×水産	卸 太郎	出荷者に4/1着荷分のまめあじにふぐが混入していたことを連絡した。		
	4/1 9:15	販売先	卸 太郎	まめあじ50ケースの全販売先にABC仲卸店からの情報を連絡し、まめあじ以外の魚が入っていないか確認してもらった。		
発生原因		検品時に見逃していた。				
再発防止	改善策内容		検品時に毒魚の混入がないか確認すること			
	改善内容の周知・再教育・訓練		社内の「販売禁止魚パンフレット」を活用し、検品を徹底すること			
確認月日		確認者				

ふぐの混入にご注意 !!

小魚（まめあじ等）の中に毒性のあるふぐの幼稚魚が混入する事例が多く見られます。
誤って流通しないように注意しましょう !!

衛生管理実施記録（その1）

令和____年____月（第____週）

様式 6

項目	日 (月)	日 (火)	日 (水)	日 (木)	日 (金)	日 (土)	特記事項
【記入例】業務開始前 従業員体調管理確認	○	○	/	○	○	○	・○日（月）：○○37.8℃熱有り,帰宅させる ・○日（金）：○○下痢症状有り,事務作業に限定
業務開始前 従業員体調管理確認							
従業員の清潔な服装（着帽，長靴等）							
業務開始前の床面殺菌							
業務終了後の床面清掃→洗浄→殺菌							
排水溝・桟及び側溝の清掃→洗浄							
手洗い設備の洗浄と石けん・殺菌液等の補充							
スノコ／パレットの洗浄							
スノコ／パレットの欠損確認							
作業台・陳列台の洗浄→殺菌							
作業台・陳列台の欠損確認							

※ いずれも，実施記録は**確認者のサイン等で良い**。該当業務が無い場合は，斜線等で明示すること

※ 排水溝・桟及び側溝を除き，洗浄→殺菌したものは，翌日の業務開始に向けて乾かしておくこと

衛生管理実施記録（その2①）

令和____年____月（第____週）

様式 6

項目	日 (月)	日 (火)	日 (水)	日 (木)	日 (金)	日 (土)	特記事項
手鉤・スリッパ等の欠損確認（業務開始前）							
手鉤・スリッパ等の欠損確認（業務終了後）							
手鉤・スリッパ等の数量確認（業務開始前・後一致）							
手鉤・スリッパ等の洗浄→殺菌							
包丁・刃物等の欠損確認（業務開始前）							
包丁・刃物等の欠損確認（業務終了後）							
包丁・刃物等の数量確認（業務開始前・後一致）							
包丁・刃物等の洗浄→殺菌							
まな板の欠損確認（業務開始前）							
まな板の欠損確認（業務終了後）							
まな板の数量確認（業務開始前・後一致）							
まな板の洗浄→殺菌							

- ※ いずれも、実施記録は**確認者のサイン等で良い**。該当業務が無い場合は、斜線等で明示すること
- ※ 排水溝・桟及び側溝を除き、洗浄→殺菌したものは、翌日の業務開始に向けて乾かしておくこと

衛生管理実施記録（その2②）

令和____年____月（第____週）

様式 6

項目	____日 (月)	____日 (火)	____日 (水)	____日 (木)	____日 (金)	____日 (土)	特記事項
() の欠損確認（業務開始前）							
() の欠損確認（業務終了後）							
() の数量確認（業務開始前・後一致）							
() の欠損確認（業務開始前）							
() の欠損確認（業務終了後）							
() の数量確認（業務開始前・後一致）							
日常的に使用しない装置の動作・衛生確認	使用前 → 確認日：____月____日（____）確認者：						

- ※ いずれも、実施記録は**確認者のサイン等で良い**。該当業務が無い場合は、斜線等で明示すること
- ※ 排水溝・枳及び側溝を除き、洗浄→殺菌したものは、翌日の業務開始に向けて乾かしておくこと
- ※ 「日常的に使用しない装置」とは、ハモの骨切機のように使用する季節が限定される装置を指す

衛生管理実施記録（その3）

令和____年____月（第____週）

様式 6

項目	日 (月)	日 (火)	日 (水)	日 (木)	日 (金)	日 (土)	特記事項
売場・店舗内温度確認（____売場・____時）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
売場・店舗内温度確認（____売場・____時）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
売場・店舗内温度確認（____売場・____時）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
冷蔵庫内温度確認（____冷蔵庫・____時）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
冷蔵庫内温度確認（____冷蔵庫・____時）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
冷蔵庫内温度確認（____冷蔵庫・____時）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
冷蔵庫内温度確認（____冷蔵庫・____時）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
温度確認者							
そ族（ネズミ）・昆虫による商品被害有無確認							
壁・天井・照明器具の清掃→劣化確認	月1回 → 確認日：__月__日（__） 確認者						
冷蔵・冷凍・貯氷庫の清掃→動作（異常）確認	月1回 → 確認日：__月__日（__） 確認者						
モートル・フォーク等の清掃→動作（異常）確認	月1回 → 確認日：__月__日（__） 確認者						

※ 温度管理は、「業務開始前」に実施し、毎日、同時刻の温度を記録し、温度確認者としてサイン等をする（定点記録）

※ 月1回実施する項目は、実施日（又は予定日）を記入し、当日、実施状況を確認すること

仕入先管理記録表

京都基準手引書
34ページ参照

様式 7

【商品や資材等の仕入れ管理について】

商品や資材等の仕入れについては、次の3点を1年に1回確認すること

- ① 仕入先が法令に違反していないこと（取引先として安全であること）
- ② 仕入先からの商品や資材が未使用・未開封で納品されていること
- ③ 仕入先からの商品や資材が自社の求める水準を満たしていること

➡ 仕入れた商品や資材を販売・使用しても安全であることを確認してください。

商品仕入先（令和____年）			資材仕入先（令和____年）		
仕入先名	確認日	確認者	仕入先名	確認日	確認者
●●漁連	令和3年 1月5日	一営業 郎	▼▼容器	令和3年 5月1日	太管理 郎

＜留意点＞

- ・ 卸売業者以外から仕入れ（直荷引き）を行う場合及び資材等の仕入先を記載
- ・ 仕入先が増える場合は、都度追記
- ・ 取扱説明書や安全データシート（SDS）など、品質を証明する書類を徴収、保管

＜特記事項＞

※ 確認日から1年間を有効期間とし、毎年更新すること
安全データシート（SDS）は保管すること