







□ 内部監査結果を受けての対応

<記載例>

- ・ 監査で要改善事項が発見された場合、各店舗固有の問題のときはエリアマネージャー又は店長が、マニュアルの問題のときは本社の食品衛生担当者が、ただちに改善のための対策を実施する。（従業員の再教育、マニュアルの更新 等）
- ・ 監査で要改善事項が発見された場合、本社の食品衛生担当者は同様の問題が多店舗で発生する可能性があるかどうかを確認し、必要に応じて情報を共有する。

内部監査で要改善事項が発見された場合、各店舗固有の問題と決めつけず、マニュアルに問題がなかったかどうか検討してみましょう。

内部監査で発見された要改善事項やその改善策は、他の店舗にも適用できる可能性があります。情報を共有し全体のレベルアップを図りましょう。

□ 記録方法

<記載例>

- ・ 内部監査の結果及び指摘事項があった場合のその内容と改善策について、記録簿に記載する。
- ・ 記録簿は次年度の監査終了時まで保管する。

