

食品衛生監視票

許可番号・届出番号：	施設の名称：
食品等事業者氏名：	
施設所在地：	
営業の種類： <input type="checkbox"/> 営業許可（	<input type="checkbox"/> 届出（
取扱食品：	
(※ 許可業種、届出業種、必要に応じて取り扱っている食品や業種の特徴も記載すること)	

HACCPに沿った衛生管理
<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理
<input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
使用又は参考とした手引き書（
取得している第三者認証（

食品衛生管理者が必要な業種
<input type="checkbox"/> 食品衛生管理者（氏名

監視項目	基準点 ^{※1}	採点
------	-------------------	----

* 1 施設に応じて基準点を修正することができる。

I 全体的な事項 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は、1～5においてHACCPの内容も評価する)

1. 営業者の責務

1	衛生管理計画を作成している	4	
2	必要に応じて手順書を作成している	6	
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	8	
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している	4	
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	4	

II 一般的な衛生管理に関する事項

1. 食品衛生責任者の選任

6	食品衛生責任者を選任している	1	
---	----------------	---	--

2. 施設の衛生管理

7	施設及び周辺の清潔な状態を維持している	2	
8	不必要な物品を置いていない	1	
9	施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	1	
10	施設内の採光、照明、換気が十分である	2	
11	窓及び出入口の管理が適切である	1	
12	排水溝の管理が適切である	2	
13	便所を清潔に管理している	2	

3. 設備等の衛生管理

14	機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っている	2	
15	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している	2	
16	化学物質を適切に使用・管理している	1	
17	手洗設備に必要な備品が備えられている	3	
18	洗浄設備が清潔に保たれている	1	

4. 使用水の管理

19	水道事業により供給される水又は飲用に適する水を用いている	2	
20	貯水槽を定期的に清掃している	1	
21	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している	2	

5. ねずみ及び昆虫対策

22	定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	4	
----	-------------------------	---	--

6. 廃棄物及び排水の取扱い

23	廃棄物・排水を適切に処理している	2	
24	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	

7. 食品取扱者の衛生管理

25	食品取扱者の健康状態を把握している	1	
26	食品取扱者は衛生的な服装をしている	2	
27	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	5	

8. 検食の実施

28	検食を保存している	1	
29	提供先・時刻・提供数量を記録している	1	

9. 回収・廃棄

30	回収・廃棄の手順を定めている	1	
----	----------------	---	--

Ⅲ HACCPに基づく衛生管理に関する事項 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は採点の対象外)

1. 危害要因の分析

31	危害要因の一覧表を作成し、管理措置を適切に定めている	6	
----	----------------------------	---	--

2. 重要管理点の決定

32	重要管理点 (CCP) を適切に決定している	2	
----	------------------------	---	--

3. 管理基準の設定

33	32で定めたCCPに適切な管理基準 (CL) を定めている	4	
----	-------------------------------	---	--

4. モニタリング方法の設定

34	33で設定したCLのモニタリング方法を適切に定めている	6	
----	-----------------------------	---	--

5. 改善措置の設定

35	CL逸脱時の改善措置の内容を適切に定めている	6	
----	------------------------	---	--

6. 検証方法の設定

36	31～35の効果を定期的に検証する手順を定め、実施している	8	
----	-------------------------------	---	--

7. 記録の作成

37	モニタリング・改善措置・検証の実施結果の記録がある	6	
----	---------------------------	---	--

Ⅳ その他
(下記の事項が遵守されている場合には☑を入れること)

38	講習会を定期的受講している	<input type="checkbox"/>	
39	仕入元・出荷先等の記録を保存している	<input type="checkbox"/>	
40	自主検査を実施し、結果を保存している	<input type="checkbox"/>	

【点数】

点数=	(A:適用する項目の採点の合計点)	/	(B:適用する項目の総基準点 (施設に適用しない項目を除く))	× 100
=				

【特記事項】

--

監視年月日: 年 月 日	保健所名:
食品衛生監視員氏名:	