

「食品衛生監視票」に基づく点検に必要な書類等について

「食品衛生監視票」で定められた監視項目を評価するため、以下のことについて立入当日に回答・提示等をお願いします。書類が用意されていない項目は、点数が付きませんのでご了承ください。

確認事項

※「確認方法」欄に「質問」と記載された内容は当日口頭で教えてください。

※「確認方法」欄に「記録」と記載された内容は当日書類を提示してください。

監視票 No.	確認 方法	確認内容
-	質問	HACCP に沿った衛生管理は「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」のどちらが適用されますか？
-	質問	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している場合、使用又は参考とした手引書はどれですか？
-	質問	食品衛生について取得している第三者認証はありますか？
-/6	質問	食品衛生管理者又は食品衛生責任者の氏名を教えてください。
1	記録	衛生管理計画を提示してください。
2	記録	手順書（衛生管理が必要な施設設備や機械器具の使用方法の手順、製造・調理・販売等の手順が示されているもの）を提示してください。
3	質問	食品取扱者に対してどのような教育訓練を実施しているか教えてください。
4	記録	衛生管理の実施状況の記録を提示してください。
5	質問	衛生管理計画や手順書についてはどのように見直しを行っていますか？
15	質問 記録	計器類（温度計、圧力計、流量計等）、装置（滅菌、殺菌、除菌又は浄水）があればその定期点検を実施していますか？実施している場合は、その点検記録を提示してください。
19	記録	井戸水を使用している場合は、水質検査成績書（1年以内のもの）を提示してください。
20	質問	貯水槽を使用している場合は、清掃の方法や頻度を教えてください。
21	質問 記録	井戸水の殺菌・浄水装置を設置している場合、装置の作動点検をしていますか？点検している場合、その結果を提示してください。
22	記録	ねずみ及び昆虫の駆除記録（年2回以上実施していること）を提示してください。
23	質問	廃棄物の保管と廃棄の方法について教えてください。
25	質問	食品取扱者の日々の健康状態（下痢、発熱、手指の傷の有無等）の把握方法について教えてください。
28	質問	同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理している場合、検食の保存方法や保存期間について教えてください。
29	記録	同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理している場合、調理した食品の提供先、提供時刻（又は搬出時刻）、提供数量についての記録を提示してください。
30	質問	健康被害に関する情報の提供手段・体制を定めていますか？（機能性表示食品及び特定保健用食品に限る。）

31	質問	提供した食品に問題があることがわかったときのために、消費者への注意喚起の方法、食品の回収方法、保健所への報告手順を定めていますか？
39	質問	食品衛生責任者は実務講習会を定期的に受講していますか？
40	記録	仕入れ元、出荷・販売先などの記録を提示してください。
41	記録	食品の製造・加工をしている場合は、その製品についての自主検査記録を提示してください。
42	記録	健康被害や法に違反する情報を得た場合、その情報を提供する手順・体制を定めていますか？（機能性表示食品及び特定保健用食品を除く。）

以下の項目は「HACCP に基づく衛生管理」が適用される施設のみご準備ください。

監視票 No.	確認 方法	確認内容
32	記録	危害要因一覧表を提示してください。
33-36	記録	重要管理点（CCP）について、管理基準（CL）、モニタリング方法、改善措置の設定に関する文書を提示してください。
37	記録	HACCP プラン毎の検証と HACCP プラン全体の検証について文書を提示してください。
38	記録	モニタリング、改善措置、検証の実施結果の記録を提示してください。

（参考）HACCP に沿った衛生管理の制度化について

食品衛生法が改正され、原則すべての食品等事業者には「HACCP に沿った衛生管理」の実施が義務付けられました（令和3年6月1日から）。このことにより以下のことが求められることとなります。

● 実施すること

- ① 「衛生管理計画」を作成し、関係者に周知徹底を図る。
- ② 必要に応じて手順書を作成する。
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直す。

● 衛生管理の実施方法

「HACCP に沿った衛生管理」は事業者の規模や業種によって「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」と「HACCP に基づく衛生管理」とに分類され、以下のいずれかの方法で衛生管理を行っていただくことになります。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 ・食品取扱者 50 人未満 ・飲食店、そうざい製造業 など	各事業者団体が作成した手引書（厚生労働省ウェブページに掲載）に従い衛生管理計画や実施記録を作成する。
HACCP に基づく衛生管理 ・上記に該当しない大規模工場など	事業者自らが HACCP 7 原則に基づき危害要因分析や重要管理点の決定を行う。

浜松市保健所

生活衛生課 TEL:053-453-6114

浜北支所 TEL:053-585-1398

HACCP の概要



手引書

