

食品衛生監視票の評価の考え方

施設に適用しない監視項目及び評価項目は、採点しないこととする。その場合は、基準点に（－）を記載し、採点の対象外とすること※¹。
 （例 15、19、20、21、28、29、31～37、自動車営業における13等）
 （※¹ 施設に応じて基準点を修正することができる）

監視項目	評価項目：各項目を実施した場合はチェック欄に印をいれる	※ ¹ 基準点	採点
------	-----------------------------	-----------------------	----

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	<input type="checkbox"/> 衛生管理計画を作成している（2点） <input type="checkbox"/> 一部作成している（衛生管理計画を作成しているが、一部改善の余地がある等）（1点）	2	
		<input type="checkbox"/> 作成した衛生管理計画は、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知を図っている（2点） （※衛生管理計画を作成していない場合は0点）	2	
2	必要に応じて手順書を作成している	<p>【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 手順書：日常的な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・加工・調理・運搬・貯蔵・販売等の手順が示されている。 <input type="checkbox"/> 手順書を全て作成している（4点） <input type="checkbox"/> 作成していないものもあるが、手順が決まっておらず必要でないため作成していないことの理由が適切である（4点） <input type="checkbox"/> 手順書を一部作成している（一部作成されていないものがある、作成された手順書に一部改善の余地がある等）（2点） <input type="checkbox"/> 手順書を作成していない（0点） <input type="checkbox"/> 作成した手順に従い、適切に実施している。（※31～37は除く）（2点）	6	
		<p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 手順書：日常的な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・加工・調理・運搬・貯蔵・販売等の手順が示されている。 <input type="checkbox"/> 手順書を全て作成している又は手引書に掲載された手順書を用いている（4点） <input type="checkbox"/> 作成していないものもあるが、手順が決まっておらず必要でないため作成していないことの理由が適切である（4点） <input type="checkbox"/> 手順書を一部作成している（一部作成されていないものがある、作成された手順書に一部改善の余地がある等）（2点） <input type="checkbox"/> 手順書を作成していない又は手引書に掲載された手順書を用いていない（0点） <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿った手順書に従い、適切に実施している（2点）	6	

	監視項目	評価項目:各項目を実施した場合はチェック欄に印をいれる	※ 1 基準 点	採点
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	<p>【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 食品等取扱者、化学物質を取り扱う者に対して必要な教育訓練を実施している <input type="checkbox"/> 全ての対象者に実施している（4点） <input type="checkbox"/> 一部の対象者に実施している（2点） <input type="checkbox"/> 実施していない（0点）	4	
		<p>【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 教育訓練の頻度は適切である（2点） （※訓練の頻度や回数は施設の状況に応じて判断すること）	2	
		<p>【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 教育訓練の効果について定期的に検証を行い、見直しを行っている（2点） （※効果や検証の頻度については施設の状況に応じて判断すること）	2	
		<p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿った教育訓練を、適切に実施している（4点） <input type="checkbox"/> 一部の対象者に実施している（2点） <input type="checkbox"/> 実施していない（0点）	4	
		<p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿い、教育訓練の頻度は適切である（2点） （※効果や検証の頻度については施設の状況に応じて判断すること）	2	
		<p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿い、教育訓練の効果について定期的に検証を行い、見直しを行っている（2点） （※効果や検証の頻度については施設の状況に応じて判断すること）	2	
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している	<p>【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 衛生管理に関する実施状況を記録している（2点） <input type="checkbox"/> 衛生管理に関する実施状況を記録しているが、一部不備がある（1点） （※HACCPに基づく衛生管理を実施する施設は、15、21、22、29、31～37の記録、保管の監視項目を除く）	2	
		<p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿い、衛生管理の実施状況を記録している（2点） <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿い、衛生管理の実施状況を記録をしているが、一部不備がある（1点） （※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は、15、21、22、29の記録、保管の監視項目を除く）	2	
		<input type="checkbox"/> 記録が適切な期間保存されている（2点）	2	
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	<p>【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じて見直しをしている（2点） （定期的に記録を振り返り、必要に応じて衛生管理計画の見直しをしている）（※31～37は除く）	2	
		<p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】</p> <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿い、衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じて見直しをしている（2点）	2	
		<input type="checkbox"/> 手順書を作成している場合には、手順書の見直しを行っている（2点）	2	

	監視項目	評価項目:各項目を実施した場合はチェック欄に印をいれる	※ 1 基準 点	採点
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	□食品衛生責任者が選任されている (第66条の2第1項別表17の一食品衛生責任者等の選任口に規定されたものであること) (1点)	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	□施設及びその周辺が定期的に清掃されている (1点)	1	
		□施設の稼働中は危害の発生を防止するよう清潔な状態が維持されている (1点) (※危害の発生を起こしうるものを危害要因としている)	1	
8	不必要な物品を置いていない	□製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品を置いていない(1点)	1	
9	施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	□内壁、天井、床を清潔に維持している (1点)	1	
10	施設内の採光、照明、換気が十分である	□採光、照明、換気が十分に行われている (1点)	1	
		□必要に応じて適切な温度及び湿度の管理が行われている (1点)	1	
11	窓及び出入口の管理が適切である	□開放した状態ではない (開放する場合は、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入防止の措置を講じていること) (1点)	1	
12	排水溝の管理が適切である	□固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃をしている (1点)	1	
		□排水溝は破損しておらず、破損時は速やかに補修をしている (1点)	1	
13	便所を清潔に管理している (※自動車営業の場合は採点項目から除外する)	□清潔である (1点)	(1	
		□定期的に清掃及び消毒を行っている (1点)	(1	

	監視項目	評価項目:各項目を実施した場合はチェック欄に印をいれる	※ 1 基準 点	採点
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	□洗浄、消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管されている(1点)	1	
		□故障・破損時に速やかに補修し、適切に使用できるよう整備している(1点)	1	
15	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している(※)	□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)は定期点検をしている(1点) (※施設の状況に応じて判断すること)	1	
		□点検の結果を記録している(※) (※対象の計器類、装置がない場合は採点項目から除外する)	(1)	
16	化学物質を適切に使用・管理している	□洗浄剤、消毒剤等その他化学物質の取扱いが十分に注意され、必要に応じて内容物の表示がされるなど混入防止策が講じられている(1点)	1	
17	手洗設備に必要な備品が備えられている	下記の対応により手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる □石けんが備えられている(1点)	1	
		□ペーパータオル等が備えられている(1点)	1	
		□消毒剤(アルコール等)が備えられている(1点)	1	
18	洗浄設備が清潔に保たれている	□洗浄設備が清潔に保たれている(1点)	1	

	監視項目	評価項目:各項目を実施した場合はチェック欄に印をいれる	※ 1 基準 点	採点
--	------	-----------------------------	-------------------	----

4. 使用水の管理

19	水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を用いている (※)	<input type="checkbox"/> 製造、加工、又は調理に使用する水は、「第66条の2第1項別表17の四使用水の管理イ」に規定されたものであること (1点)	1	
		<input type="checkbox"/> 飲用に適する水を利用する場合は、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存している (1点) (※) (※水道事業により供給される水を使用している場合は採点項目から除外する)	(1	
20	貯水槽を定期的に清掃している (※)	<input type="checkbox"/> 定期的に清掃され、清潔に保たれている (1点) (※) (※貯水槽を使用していない場合は採点項目から除外する)	(1	
21	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している (※)	<input type="checkbox"/> 定期点検を実施し、装置が正常に作動しているか、確認している (1点)	(1	
		<input type="checkbox"/> その結果を記録している (1点) (※飲用に適する水を利用する場合であって、殺菌装置・浄水装置を設置している場合に限る。)	(1	

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	<input type="checkbox"/> 窓、ドア、網戸、トラップ及び排水溝の蓋等を設置し、侵入を防止している (1点)	1	
		<input type="checkbox"/> 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱に注意をしている (1点)	1	
		<input type="checkbox"/> 原材料、製品及び包装資材等は、容器に入れ床及び壁から離して保存している (1点)	1	
		<input type="checkbox"/> ねずみ及び昆虫の駆除については、1年に2回以上又は調査に基づく駆除を実施し、記録を1年間保存している (1点)	1	

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	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管と廃棄の方法の手順を定め、廃棄物及び排水の処理を適切に行っている (1点)	1	
		<input type="checkbox"/> 廃棄物の容器は、他と区別し、汚染又は汚臭が漏れないように清潔にしている (1点)	1	
24	廃棄物の保管場所を適切に管理している	<input type="checkbox"/> 廃棄物は、食品や添加物を取り扱う又は保管する区域に保管していない (<input type="checkbox"/> 廃棄物は、食品や添加物を取り扱う又は保管する区域に保管しているが、危害の発生を防止できると認められる) (※危害の発生を起こしうるものを危害要因としている)	1	

	監視項目	評価項目:各項目を実施した場合はチェック欄に印をいれる	※ 1 基準 点	採点
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	<input type="checkbox"/> 「第66条の2第1項別表17の七食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理ハ」に規定された症状を呈している場合は、詳細の把握に努め、作業の中止の必要性を判断している（1点） （※規定された症状：①黄疸、②下痢、③腹痛、④発熱、⑤皮膚の化膿性疾患等、⑥耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）、⑦吐き気及びおう吐）	1	
26	食品取扱者は衛生的な服装をしている	<input type="checkbox"/> 目的に応じた清潔な作業着を着用している（1点） <input type="checkbox"/> 必要に応じて帽子及びマスクを着用している（1点） （※着用していない場合、危害要因の発生防止策が講じられているなどその理由が合理的である）	1	
		<input type="checkbox"/> 食品等取扱者は装飾品等の持ち込みを行わず、爪を短く切り手洗いを実施し、手指を清潔にしている（1点）	1	
		<input type="checkbox"/> 用便を終えたときは、十分に手指の洗浄と消毒を行っている（1点）	1	
27	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	<input type="checkbox"/> 生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄と消毒を行うこと（1点）	1	
		<input type="checkbox"/> 痰又は唾をはかず、くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入したり、又はその恐れを生じさせる行動をしていない（1点）	1	
		<input type="checkbox"/> 食品等取扱者は、所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行っていない（1点）	1	

	監視項目	評価項目:各項目を実施した場合はチェック欄に印をいれる	※ 1 基準 点	採点
--	------	-----------------------------	-------------------	----

8. 検食の実施

28	検食を保存している (※)	同一の食品を1回300食又は一日750食以上調理し、提供する業者にあつては、 <input type="checkbox"/> 原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存している (1点) (※適用しない場合は、採点項目から除外する)	(1)	
29	提供先・時刻・提供数量を記録している (※)	<input type="checkbox"/> 調理した食品の提供先、提供時刻 (調理した食品を運送し、提供する場合は、食品を搬出した時刻)、提供した数量を記録している (1点) (※) (※適用しない場合は、採点項目から除外する)	(1)	

9. 回収・廃棄

30	回収・廃棄の手順を定めている	<input type="checkbox"/> 消費者への注意喚起の方法、回収の方法、報告の手順を定め、適切に廃棄等をしている (1点)	1	
----	----------------	-----------------------------------------------------------------------	---	--

	監視項目	評価項目:各項目を実施した場合はチェック欄に印をいれる	※ 1 基準点	採点
--	------	-----------------------------	---------------	----

Ⅲ HACCPに基づく衛生管理に関する事項
HACCPに基づく衛生管理を実施する施設
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設 (※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のため、採点に斜線を記載すること)

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	<input type="checkbox"/> 各工程毎に、危害要因を適切に特定している (2点)	2	
		<input type="checkbox"/> 管理措置を適切に定めている (2点)	2	
		<input type="checkbox"/> 危害要因の一覧表を適切に作成している (2点)	2	

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	<input type="checkbox"/> 特定した危害要因について、発生を防止し排除又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を決定している (2点) (<input type="checkbox"/> 重要管理点を定めないこととした場合は、その理由 (考え方) が適切である) (2点)	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 (※) (※重要管理点を設定していない場合は採点の対象外とする)	<input type="checkbox"/> 個々の重要管理点における危害要因について、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準を設定し、適切である (2点)	() 2	
		<input type="checkbox"/> 管理基準は、温度、時間、水分含量等の測定できる指標、外観等の官能的指標により設定されている (2点)	() 2	

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 (※) (※重要管理点を設定していない場合は採点の対象外とする)	<input type="checkbox"/> 連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握をするための方法を適切に定め、実施している (2点)	() 2	
		<input type="checkbox"/> モニタリングの文書を作成している (2点)	() 2	
		<input type="checkbox"/> モニタリングに関する記録は、モニタリングの実施者および責任者が確認した記録であること (2点)	() 2	

	監視項目	評価項目:各項目を実施した場合はチェック欄に印をいれる	※ 1 基準 点	採点
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 (※重要管理点を設定していない場合は採点の対象外とする)	□個々の重要管理点について、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を定め、適切に実施している。(2点)	() 2	
		□改善措置の文書を作成している(2点)	() 2	
		□改善措置の内容は適切である(2点)	() 2	
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	【HACCPプラン毎の検証】 □31~35の措置の内容効果を定期的に検証するための手順を定め、適切に実施している(2点) □その内容の文書を作成している(2点)	4	
		【HACCPプラン全体の検証】 □定められたとおりHACCPプランを実施していることを(事業者自身が)確認している(遵守状況の検証)(2点) □31~35の見直し(定期的な見直し、原材料や製法等に変更があった際等)を実施し、必要に応じて危害要因分析やHACCPプランを修正している。(2点)	4	
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 (※重要管理点を設定していない場合は、モニタリング及び改善措置は採点の対象外とする)	□モニタリングの実施結果の記録がある(2点) □記録に一部不備がある(1点) (※記録には、実施者、実施日時、確認者、確認日付の記載があること) (※重要管理点がない場合は採点対象から除外する)	() 2	
		□31~35の見直しの結果、管理基準からの逸脱が判明したときは、改善措置の実施結果の記録がある(2点) □記録に一部不備がある(1点) (※記録には、実施者、確認者、日時の記載があること) (※重要管理点がない場合は採点対象から除外する)	() 2	
		□検証の実施結果の記録がある(2点) (※記録には、実施者、確認者、日付の記載があること) □記録に一部不備がある(1点)	2	

	監視項目	評価項目:各項目を実施した場合はチェック欄に印をいれる	※ 1 基準点	採点
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	講習会を定期的に受講している	☐食品衛生責任者は実務講習会を定期的に受講している	-	
39	仕入元・出荷先等の記録を保存している	☐仕入れ元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先などの記録を作成し保管している	-	
40	自主検査を実施し、結果を保存している	☐製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存している	-	