

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 | 貯水槽を定期的な清掃している | 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(GL)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GL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 | 講習会を定期的に受講している | <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 = ÷ × 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: _____

第 _____ 号

上記のとおり相違ないことを証明します。

年 月 日

三重県 所長