

## 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 <sup>※1</sup>	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	

