

# 食品衛生監視票

許可番号・届出番号：(許可)保生食ほ第1049号 (届出)保生食ほ第1施設の名称：矢澤精肉店

食品等事業者氏名：株式会社ヤザワ

施設所在地：東京都大田区上池台三丁目44番17号

営業の種類： 営業許可（食肉販売業（一般））  届出（その他の食料・飲料販売業（店舗））

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

HACCPに基づく衛生管理

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

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	4
2	必要に応じて手順書を作成している	6	6
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	8	8
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している	4	4
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	4	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	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	2
8	不必要な物品を置いていない	1	1
9	施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	1	1
10	施設内の採光、照明、換気が十分である	2	2
11	窓及び出入口の管理が適切である	1	1
12	排水溝の管理が適切である	2	2
13	便所を清潔に管理している	2	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	2
15	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している	1	1
16	化学物質を適切に使用・管理している	1	1
17	手洗設備に必要な備品が備えられている	3	3
18	洗浄設備が清潔に保たれている	1	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	1	1
20	貯水槽を定期的に清掃している	-	-
21	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している	-	-

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	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	2
----	------------------	---	---

24	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	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	1
----	-------------------	---	---

26	食品取扱者は衛生的な服装をしている	2	2
----	-------------------	---	---

27	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	5	5
----	--------------------	---	---

8. 検食の実施

28	検食を保存している	-	-
----	-----------	---	---

29	提供先・時刻・提供数量を記録している	-	-
----	--------------------	---	---

9. 情報の提供

30	健康被害に関する情報の提供体制を定めている（機能的表示食品及び特定保健用食品に限る。）	-	-
----	---	---	---

10. 回収・廃棄

31	回収・廃棄の手順を定めている	1	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

32	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	-	-
----	----------------------------	---	---

2. 重要管理点の決定

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

3. 管理基準の設定

34	33で定めたCCPに適切な管理基準（CL）を定めている	-	-
----	-----------------------------	---	---

4. モニタリング方法の設定

35	34で設定したCLのモニタリング方法を適切に定めている	-	-
----	-----------------------------	---	---

5. 改善措置の設定

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

6. 検証方法の設定

37	32～36の効果を定期的に検証する手順を定め、実施している	-	-
----	-------------------------------	---	---

7. 記録の作成

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

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）

39	講習会を定期的に受講している	<input checked="" type="checkbox"/>	
----	----------------	-------------------------------------	--

40	仕入元・出荷先等の記録を保存している	<input checked="" type="checkbox"/>	
----	--------------------	-------------------------------------	--

41	自主検査を実施し、結果を保存している	<input type="checkbox"/>	
----	--------------------	--------------------------	--

42	健康被害等に関する情報の提供体制を定めている（機能的表示食品及び特定保健用食品を除く。）	<input type="checkbox"/>	
----	--	--------------------------	--

【点数】

点数＝	(A:適用する項目の採点の合計点)	63	／	(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）)	63	× 100
=	100					

【特記事項】

監視年月日：	令和7年2月28日	保健所名：	大田区保健所
食品衛生監視員氏名： 揚井 晃平			