

食品衛生監視票

許可番号・届出番号：保生食ほ第1049号 保生食ほ第1050号 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）
 届出（その他の食料・飲料販売業）
 取扱食品：食肉
 （※ 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（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引き書（食肉販売業向け））
 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 ^{※1} | 採点 |
|------|-------------------|----|
|------|-------------------|----|

*1 施設に応じて基準点を修正することできる。

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 | 4 |
| 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 | 1 |
| 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 | 2 |
| 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 | - | - |

| | | |
|----------------------------|---|---|
| 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. 回収・廃棄 | | |
| 30 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

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| 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 | - | - |
|-------------------------------|---|---|

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 | - | - |
|-------------------------|---|---|

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 | - | - |
|--------------------------------|---|---|

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 | - | - |
|--------------------------------|---|---|

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. 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 | - | - |
|----------------------------------|---|---|

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 | - | - |
|------------------------------|---|---|

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 checked="" type="checkbox"/> | |
| 39 仕入元・出荷先等の記録を保存している | <input checked="" 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 = | (A: 適用する項目の採点の合計点) | ÷ | (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）） | × 100 |
| | 59 | | 63 | |
| = | 94 | | | |

【特記事項】

監視年月日： 令和5年2月10日 保健所名： 大田区保健所

食品衛生監視員氏名： 古木 吉郎