

令和3年6月23日

組合長・特別会員 様

小田原食品衛生協会長

食品衛生監視票について

当協会の事業運営につきましては、日ごろからご協力を賜り厚くお礼申し上げます。
さて、標記のことについて、(公社)神奈川県食品衛生協会を通じて神奈川県健康
医療局生活衛生部生活衛生課長から、次のとおり通知がありました。

つきましては、貴組合員並びに従業員への周知方よろしくお願いいたします。

○県生活衛生課長通知の概要

本年6月1日以降の食品衛生法に基づく監視指導は、採点項目の改正及び配点の変更に加え、これまで全ての施設において100点を満点とする計算方式であったものが、施設により適用される項目が異なるなど、採点方式が大きく変更することから、これまでの採点結果との比較ができなくなること、交付に当たり速やかな対応が困難になることが想定される。

したがって、今年度は全ての施設の食品衛生監視指導票写交付申請に速やかに対応できないこと了承願いたい。

また、5月31日までに実施された結果については、旧監視票にて交付することを承知願いたい。

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： | |
| <small>(※ 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)</small> | |

| |
|--|
| 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 | |

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的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(CL)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CL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= | (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 |
| | | | | |
| = | | | | |

【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：

食品衛生監視票の使用方法

1. 対象

- (1) 「HACCP に基づく衛生管理」の対象となる食品等事業者
- (2) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる HACCP の考え方を取り入れた食品等事業者

2. 採点

- (1) 採点は「食品衛生監視票の評価の考え方」により行う。
各評価項目に配分された点数に基づき採点する。^{※1}

※1 「Ⅰ 全体的な事項 1. 営業者の責務（1. 衛生管理計画の作成、2. 手順書の作成、3. 教育訓練、4. 記録と保存、5. 効果の検証）」及び「Ⅲ HACCP に基づく衛生管理に関する事項」については、食品衛生法改正により新たに加えられた事項であり、配点を倍とした。

- (2) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している施設については、各監視項目が手引き書に沿っているか評価し、手引き書に沿った衛生管理を実施している場合は、対象の監視項目に適合しているものとして採点する。

例 ・手引き書の内容に沿って衛生管理計画を作成している
・手引き書に掲載された手順書を用いている場合は、手順書を作成しているものとする
・手引き書に掲載された手順書に従い衛生管理を実施している場合は、対象となる監視項目は適切に実施しているものとする 等

- (3) 施設に適用しない項目は、採点項目としない。

(例 15、19、20、21、28、29、31～37、(31～37 は「HACCP に基づく衛生管理」が対象)、自動車営業における 13 等^{※2})

その際は「評価の考え方」の基準点を（－）とし採点の対象外とする。監視票の「B:適用する項目の総基準点」欄に採点の対象とする監視項目の基準点の合計値を記載する。

※2 施設に応じて総基準点を修正すること。

- (4) 「Ⅲ HACCP に基づく衛生管理に関する事項」の 3～5（項目 33～35）については、重要管理点（CCP）を設定している場合のみ適合性を評価する。

(5) 点数は、下記のとおり計算する。

$$\text{点数}^{*3} = (\text{A:適用する項目の採点の合計点}) / (\text{B:適用する項目の総基準点}^{*4}) \times 100$$

※3 小数点については、小数点1桁を四捨五入する。

※4 施設に適用しない項目の基準点は除外する。

(6) 「IV その他」の確認

食品衛生責任者の実務講習会の定期的な受講（項目38）、仕入元・出荷先等の記録の保存（項目39）、自主検査の実施とその結果の保存（項目40）については、これらの項目を遵守しているか確認を行う（実務講習会の定期的な受講については営業許可対象業種に限る）。

これら3項目については、採点の対象外とする。

4. 採点の結果

本監視票の採点結果は、対象の食品等事業者に対し交付し、指導事項等必要な説明を行う。

5. 第三者認証について

様式の「取得している第三者認証」の欄には、コーデックス委員会のHACCPの7原則を要件としている第三者認証（例：JFS、FSSC22000、ISO22000、SQF等）を施設が取得している場合、その名称を記載する。

6. その他

「必要に応じて」、「定期的な」、「教育訓練の頻度」、「検証方法」等の確認においては、施設が参考とした手引き書や個々の施設の衛生管理等の状況を踏まえて判断する。