

4. 使用水の管理			
19	水道事業等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. 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（機能性表示食品及び特定保健用食品に限る。）	1	
----	---	---	--

10. 回収・廃棄

31	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

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	6	
----	----------------------------	---	--

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

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	
----	-----------------------------	---	--

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	6	
----	-----------------------------	---	--

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	
----	------------------------	---	--

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	8	
----	-------------------------------	---	--

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	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）

39	講習会を定期的に受講している	☐	
40	仕入元・出荷先等の記録を保存している	☐	
41	自主検査を実施し、結果を保存している	☐	
42	健康被害等に関する情報の提供体制を定めている（機能性表示食品及び特定保健用食品を除く。）	☐	

【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：