

改正の背景

- 「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年6月13日公布)及び関係政省令に基づき、「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」が令和2年6月1日に施行された(完全施行:令和3年6月1日)。
- 完全施行に向けて、食品等事業者は「HACCPに沿った衛生管理」の導入を進めているところ。
- 食品衛生監視員は、許可更新時や定期的な立入検査等の監視指導時に「HACCPに沿った衛生管理」の実施状況を確認することになることから、その際に利用する「食品衛生監視票」を新たに定める必要がある。

現行と改正案の相違点

現行

- ・食品衛生監視員による監視指導時に作成
(都道府県等食品衛生監視指導計画に定める監視指導)
- ・監視項目:主に一般衛生管理
(施設設備の構造、食品取扱設備、機械器具、給水及び汚物処理、食品取扱者、管理運営(適切な調理・加工、清掃、洗浄等))
- ・点数方式



改正案

- ・食品衛生監視員による監視指導時に作成
(都道府県等食品衛生監視指導計画に定める監視指導)
- ・監視項目:衛生管理計画、手順書、記録、検証、
(※「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設の様式をそれぞれ策定)
- ・評価の考え方、採点方法を明示
- ・点数方式

改正のポイント・課題

- ・「HACCPに沿った衛生管理」の内容を「食品衛生監視票」に反映。
- ・食品衛生監視員による監視指導の平準化を図る必要がある。
(※「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設については、手引書内容に沿って評価。)

改正案

食品衛生監視票〈案〉 (HACCPに基づく衛生管理を実施する施設用)

許可番号・届出番号：	施設の名称：
営業者氏名：	食品衛生責任者・食品衛生管理者：
施設所在地	
営業の種類・取扱食品	取得している第三者認証

監視項目	基準点	採点	監視項目	基準点	採点
I 全体的な事項					
1. 営業者の責務			6. 廃棄物及び排水の取扱い		
1	衛生管理計画を作成している	6	24	廃棄物・排水を適切に処理している	2
2	必要に応じて手順書を作成している	4	25	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	4	7. 食品取扱者の衛生管理		
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している (※16、22、23、30、34～39は除く)	4	26	食品取扱者の健康状態を把握している	2
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	4	27	食品取扱者は衛生的な服装をしている	2
II 一般的な衛生管理に関する事項			28	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	5
1. 食品衛生責任者の選任			8. 検食の実施		
6	実務講習会等を定期的に受講している(努力義務)	4	29	検食を保存している	1
2. 施設の衛生管理			30	提供先・時刻・場所等を記録している	1
7	施設及び周辺の清潔な状態を維持している	2	9. 回収・廃棄		
8	不必要な物品を置いていない	1	31	回収・廃棄の手順を定めている	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. その他		
10	施設内の採光、照明、換気が十分である	1	32	仕入元・出荷先等の記録を保存している(努力義務)	2
11	施設内の温度・湿度の管理が適切である	1	33	自主検査を実施し、結果を保存している(努力義務)	2
12	窓及び出入口の管理が適切である	1	III HACCPに基づく衛生管理に関する事項		
13	排水溝の管理が適切である	2	1. 危害要因の分析		
14	便所を清潔に管理している	2	34	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
3. 設備等の衛生管理			2. 重要管理点の決定		
15	機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っている	2	35	重要管理点(CCP)を適切に決定している	2
16	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している	2	3. 管理基準の設定		
17	化学物質を適切に使用・管理している	1	36	2で定めたCCPに適切な管理基準(CL)を定めている	4
18	手洗設備に必要な備品が備えられている	1	4. モニタリング方法の設定		
19	洗浄設備が清潔に保たれている	1	37	3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
4. 使用水の管理			5. 改善措置の設定		
20	定期的な水質検査を実施している	2	38	CL逸脱時の改善措置の内容を適切に定めている	2
21	貯水槽を定期的に清掃している	1	6. 検証方法の設定		
22	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している	2	39	1～5の効果を定期的に検証する手順を定めている	4
5. ねずみ及び昆虫対策			7. 記録の作成がある		
23	定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	2	40	モニタリング・改善措置・検証の実施結果の記録がある	6

達成度 (獲得した点数) _____ / (該当する項目の総基準点) _____ × 100

監視年月日: 令和 年 月 日	保健所名
食品衛生監視員氏名:	

改正案

食品衛生監視票の評価の考え方〈案〉

(HACCPに基づく衛生管理を実施する施設用)

- ①各チェック項目を達成した場合はチェック項目に印を入れ、点数をつける。
 (1～5、6、32～40は記載された点数、それ以外は1点とする)
- ②施設に該当しない監視項目は、採点しないこととする。
 (例 16、21、22、29、30、36～38、自動車営業における14等)
- ③必要な項目に対する達成度を示すため、(獲得した点数) / (該当する項目の総基準点) を事業者に示すことができる
 (事業者の求めに応じて、100点に換算することも可能である)

監視項目	チェック項目数	基準点	採点	評価項目:各項目を達成した場合はチェック欄に印をいれる
I 全体的な事項				
1. 営業者の責務				
1 衛生管理計画を作成している	3	6		<input type="checkbox"/> 一般衛生管理に関する衛生管理計画を作成している(2点) <input type="checkbox"/> HACCPに関する衛生管理計画を作成している(2点) <input type="checkbox"/> 作成した衛生管理計画は、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知を図っている(2点) (※衛生管理計画を作成していない場合は0点)
2 必要に応じて手順書を作成している	1	4		<input type="checkbox"/> 手順書(施設設備、機械器具の構造、製造、加工、調理、運搬、貯蔵、販売等)を作成している <input type="checkbox"/> 全て作成している(4点) <input type="checkbox"/> 一部作成している(2点) <input type="checkbox"/> 作成していない(0点)
3 食品取扱者等に教育訓練を実施している	1	4		<input type="checkbox"/> 食品衛生上の危害の発生の防止に関する教育訓練を対象者(管理者及び作業従事者)に対して実施している <input type="checkbox"/> 全ての対象者に実施している(4点) <input type="checkbox"/> 一部の対象者に実施している(2点) <input type="checkbox"/> 実施していない(0点)
4 衛生管理の実施状況を記録し、保存している (※16、22、23、30、34～39は除く)	2	4		<input type="checkbox"/> 一般衛生管理に関する実施状況を記録している(2点) <input type="checkbox"/> 記録が保存されている(2点)
5 効果を検証し、計画・手順書を見直している	2	4		<input type="checkbox"/> 衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じて見直しをしている(2点) <input type="checkbox"/> 手順書の見直しを行っている(2点)
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 実務講習会等を定期的受講している(努力義務)	2	4		<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者が選任されている(第66条の2第1項別表17の二 一食品衛生責任者等の選任に規定されたものであること)(2点) <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者は実務講習会を定期的受講している(2点)
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		<input type="checkbox"/> 施設及びその周辺が定期的に清掃されている <input type="checkbox"/> 施設の稼働中は危害を防止するよう清潔な状態維持されている
8 不必要な物品を置いていない	1	1		<input type="checkbox"/> 製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品を置いていない
9 施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	1	1		<input type="checkbox"/> 内壁、天井、床を清潔に維持している
10 施設内の採光、照明、換気が十分である	1	1		<input type="checkbox"/> 採光、照明、換気が十分である
11 施設内の温度・湿度の管理が適切である	1	1		<input type="checkbox"/> 温度及び湿度の管理が十分である
12 窓及び出入口の管理が適切である	1	1		<input type="checkbox"/> 開放した状態ではない(開放する場合は、じん埃、ねずみ及び昆虫等の進入防止の措置を講じていること)
13 排水溝の管理が適切である	2	2		<input type="checkbox"/> 固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃をしている <input type="checkbox"/> 破損時は速やかに補修をしている
14 便所を清潔に管理している	2	2		<input type="checkbox"/> 清潔である <input type="checkbox"/> 定期的に清掃及び消毒をおこなっている

3. 設備等の衛生管理				
15	機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っている	2	2	<input type="checkbox"/> 洗浄、消毒を行い、所定の場所に保管されている <input type="checkbox"/> 故障・破損時に速やかに補修し、適切に使用できるよう整備している
16	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している (※)	2	2	<input type="checkbox"/> 計器類（温度計、圧力計、流量計等）、装置（滅菌、殺菌、除菌又は浄水）は定期点検をしている <input type="checkbox"/> 点検の結果を記録している (※対象の計器類、装置がない場合は採点項目から除外する)
17	化学物質を適切に使用・管理している	1	1	<input type="checkbox"/> 洗浄剤、消毒剤その他取扱いが十分に注意され、必要に応じて内容物の表示がされるなど混入防止策が講じられている
18	手洗設備に必要な備品が備えられている	1	1	<input type="checkbox"/> 石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる
19	洗浄設備が清潔に保たれている	1	1	<input type="checkbox"/> 洗浄設備が清潔に保たれている
4. 使用水の管理				
20	定期的な水質検査を実施している	2	2	<input type="checkbox"/> 製造、加工、又は調理に使用する水は、「第66条の2第1項別表17の四使用水の管理イ」に規定されたものであること <input type="checkbox"/> 飲水に適する水を利用する場合は、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存している
21	貯水槽を定期的に清掃している (※)	1	1	<input type="checkbox"/> 定期的に清掃し、清潔に保たれている (※貯水槽を使用していない場合は採点項目から除外する)
22	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している (※)	2	2	<input type="checkbox"/> 定期点検を実施し、装置が正常に作動しているか、確認している <input type="checkbox"/> その結果を記録している (※殺菌装置・浄水装置を設置していない場合は採点項目から除外する)
5. ねずみ及び昆虫対策				
23	定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	2	2	<input type="checkbox"/> ねずみ及び昆虫の繁殖場所を駆除し、窓、ドア、網戸、トラップ及び排水溝の蓋等を設置し、侵入を防止している <input type="checkbox"/> 1年に2回以上駆除作業を実施し、記録を1年間保存している
6. 廃棄物及び排水の取扱い				
24	廃棄物・排水を適切に処理している	2	2	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管と廃棄の方法の手順を定め、廃棄物及び排水の処理を適切に行っている <input type="checkbox"/> 廃棄物の容器は、他と区別し、汚染又は汚臭が漏れないように清潔にしている
25	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	1	<input type="checkbox"/> 廃棄物は、食品や添加物を取り扱う又は保管する区域に保管していない (※危害の発生を防止できると認められる場合は上記に該当しなくても減点しない)
7. 食品取扱者の衛生管理				
26	食品取扱者の健康状態を把握している	2	2	<input type="checkbox"/> 食品取扱い者の健康診断を行っている <input type="checkbox"/> 「第66条の2第1項別表17の七食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理ハ」に規定された症状を呈している場合は、詳細の把握に努め、作業の中止の必要性を判断している
27	食品取扱者は衛生的な服装をしている	2	2	<input type="checkbox"/> 目的に応じた作業着を着用している <input type="checkbox"/> 帽子及びマスクを着用している (※着用していない場合のその理由が合理的である)
28	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	5	5	<input type="checkbox"/> 爪を短く切り手洗いを実施している <input type="checkbox"/> 用便又は原材料又は加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄と消毒を行っている <input type="checkbox"/> 痰又は唾をはいていない <input type="checkbox"/> くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入したり、又はその恐れを生じさせる行動をしていない <input type="checkbox"/> 作業場内では専用の履物を用い、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ない
8. 検食の実施				
29	検食を保存している (※)	1	1	<input type="checkbox"/> 同一の食品を1回300食又は一日750食以上調理し、提供する営業者にあっては、 <input type="checkbox"/> 原材料及び調理済の食品毎に適切な期間保存している (※該当しない場合は、採点項目から除外する)
30	提供先・時刻・場所等を記録している (※)	1	1	<input type="checkbox"/> 調理した食品の提供先、提供時刻、提供した数量を記録している (※該当しない場合は、採点項目から除外する)

9. 回収・廃棄				
31	回収・廃棄の手順を定めている	1	1	<input type="checkbox"/> 責任体制、消費者への注意喚起の方法、回収の方法、報告の手順を定め、適切に廃棄等をしている
10. その他				
32	仕入元・出荷先等の記録を保存している（努力義務）	1	2	<input type="checkbox"/> 仕入れ元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先などの記録を作成し保管している（2点）
33	自主検査を実施し、結果を保存している（努力義務）	1	2	<input type="checkbox"/> 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存している（2点）
Ⅲ HACCPに基づく衛生管理に関する事項				
1. 危害要因の分析				
34	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	3	6	<input type="checkbox"/> 各工程毎に、危害要因を特定している（2点） <input type="checkbox"/> 管理措置を定めている（2点） <input type="checkbox"/> 一覧表を作成している（2点）
2. 重要管理点の決定				
35	重要管理点（CCP）を適切に決定している	1	2	<input type="checkbox"/> 特定した危害要因について、発生を防止し排除または許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を決定している（2点） （ <input type="checkbox"/> 重要管理点を定めないこととした場合は、その理由（考え方）を記載した文書を作成している（2点））
3. 管理基準の設定				
36	2で定めたCCPに適切な管理基準（CL）を定めている	2	4	<input type="checkbox"/> 個々の重要管理点における危害要因について、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準を設定している（2点） <input type="checkbox"/> 管理基準は、温度、時間、水分含量等の測定できる指標、外観等の官能的指標により設定されている（2点）
4. モニタリング方法の設定				
37	3で設定したCLのモニタリング方法を適切に定めている	3	6	<input type="checkbox"/> 連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握をするための方法を設定している（2点） <input type="checkbox"/> その文書を作成している（2点） <input type="checkbox"/> モニタリングに関する記録は、モニタリングの実施者および責任者が確認した記録であること（2点）
5. 改善措置の設定				
38	CL逸脱時の改善措置の内容を適切に定めている	1	2	<input type="checkbox"/> 個々の重要管理点について、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定している（2点）
6. 検証方法の設定				
39	1～5の効果を定期的に検証する手順を定めている	2	4	<input type="checkbox"/> 1～5の措置の内容効果を定期的に検証するための手順を定めて、実施している（2点） <input type="checkbox"/> その内容の文書を作成している（2点）
7. 記録の作成がある				
40	モニタリング・改善措置・検証の実施結果の記録がある	3	6	<input type="checkbox"/> モニタリングの実施結果の記録がある（2点） <input type="checkbox"/> 改善措置の実施結果の記録がある（2点） <input type="checkbox"/> 検証の実施結果の記録がある（2点）

改正案

食品衛生監視票〈案〉

(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設用)

許可番号・届出番号：	施設の名称：
営業者氏名：	食品衛生責任者・食品衛生管理者：
施設所在地	
営業の種類・取扱食品	使用又は参考とした手引き書

監視項目	基準点	採点
I 全体的な事項		
1. 営業者の責務		
1	衛生管理計画を作成している	6
2	必要に応じて手順書を作成している	2
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	4
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している (※16、22、23、30は除く)	4
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	2
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	実務講習会等を定期的に受講している(努力義務)	4
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	1
11	施設内の温度・湿度の管理が適切である	1
12	窓及び出入口の管理が適切である	1
13	排水溝の管理が適切である	2
14	便所を清潔に管理している	2
3. 設備等の衛生管理		
15	機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っている	2
16	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している	2
17	化学物質を適切に使用・管理している	1
18	手洗設備に必要な備品が備えられている	1
19	洗浄設備が清潔に保たれている	1

監視項目	基準点	採点
4. 使用水の管理		
20	定期的な水質検査を実施している	2
21	貯水槽を定期的に清掃している	1
22	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		
23	定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	2
6. 廃棄物及び排水の取扱い		
24	廃棄物・排水を適切に処理している	2
25	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		
26	食品取扱者の健康状態を把握している	2
27	食品取扱者は衛生的な服装をしている	2
28	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		
29	検食を保存している	1
30	提供先・時刻・場所等を記録している	1
9. 回収・廃棄		
31	回収・廃棄の手順を定めている	1
10. その他		
32	仕入元・出荷先等の記録を保存している(努力義務)	2
33	自主検査を実施し、結果を保存している(努力義務)	2

達成度 (獲得した点数) _____ / (該当する項目の総基準点) _____ × 100

監視年月日: 令和 ____ 年 ____ 月 ____ 日	保健所名
食品衛生監視員氏名:	

改正案

食品衛生監視票の評価の考え方〈案〉

(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設用)

- ①各チェック項目を達成した場合はチェック項目に印を入れ、点数をつける。
 (1～5、6、32～33は記載された点数、それ以外は1点とする)
- ②施設に該当しない監視項目は、採点しないこととする。
 (例 16、21、22、29、30、32～33、自動車営業における14等)
- ③必要な項目に対する達成度を示すため、(獲得した点数) / (該当する項目の総基準点) を事業者に示すことができる
 (事業者の求めに応じて、100点に換算することも可能である)

監視項目	チェック項目数	基準点	採点	評価項目: 各区項目を達成した場合はチェック欄に印をいれる
I 全体的な事項				
1. 営業者の責務				
1	衛生管理計画を作成している	3	6	<input type="checkbox"/> 一般衛生管理に関する衛生管理計画を作成している (2点) <input type="checkbox"/> HACCPに関する衛生管理計画を作成している (2点) <input type="checkbox"/> 作成した衛生管理計画は、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知を図っている (2点) (*衛生管理計画を作成していない場合は0点)
2	必要に応じて手順書を作成している	1	2	<input type="checkbox"/> 手順書を作成している <input type="checkbox"/> 作成している (2点) <input type="checkbox"/> 作成していない (0点) <input type="checkbox"/> 作成していない場合はその理由が合理的である (2点)
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	1	4	<input type="checkbox"/> 食品衛生上の危害の発生の防止に関する教育訓練を対象者(管理者及び作業従事者)に対して実施している <input type="checkbox"/> 全ての対象者に実施している (4点) <input type="checkbox"/> 一部の対象者に実施している (2点) <input type="checkbox"/> 実施していない (0点)
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している (※16、22、23、30は除く)	2	4	<input type="checkbox"/> 衛生管理計画に関する実施状況を記録している (2点) <input type="checkbox"/> 記録が保存されている (2点)
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	1	2	<input type="checkbox"/> 衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じて見直しをしている (2点)
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	実務講習会等を定期的受講している(努力義務)	2	4	<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者が選任されている(第66条の2第1項別表17の二 一食品衛生責任者等の選任口に規定されたものであること) (2点) <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者は実務講習会を定期的受講している (2点)
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	<input type="checkbox"/> 施設及びその周辺が定期的に清掃されている <input type="checkbox"/> 施設の稼働中は危害を防止するよう清潔な状態維持されている
8	不必要な物品を置いていない	1	1	<input type="checkbox"/> 製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品を置いていない
9	施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	1	1	<input type="checkbox"/> 内壁、天井、床を清潔に維持している
10	施設内の採光、照明、換気が十分である	1	1	<input type="checkbox"/> 採光、照明、換気が十分である
11	施設内の温度・湿度の管理が適切である	1	1	<input type="checkbox"/> 温度及び湿度の管理が十分である
12	窓及び出入口の管理が適切である	1	1	<input type="checkbox"/> 開放した状態ではない(開放する場合は、じん埃、ねずみ及び昆虫等の進入防止の措置を講じていること)
13	排水溝の管理が適切である	2	2	<input type="checkbox"/> 固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃をしている <input type="checkbox"/> 破損時は速やかに補修をしている
14	便所を清潔に管理している	2	2	<input type="checkbox"/> 清潔である <input type="checkbox"/> 定期的に清掃及び消毒をおこなっている

3. 設備等の衛生管理				
15	機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っている	2	2	<input type="checkbox"/> 洗浄、消毒を行い、所定の場所に保管されている <input type="checkbox"/> 故障・破損時に速やかに補修し、適切に使用できるよう整備している
16	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している (※)	2	2	<input type="checkbox"/> 計器類（温度計、圧力計、流量計等）、装置（滅菌、殺菌、除菌又は浄水）は定期点検をしている <input type="checkbox"/> 点検の結果を記録している (※対象の計器類、装置がない場合は採点項目から除外する)
17	化学物質を適切に使用・管理している	1	1	<input type="checkbox"/> 洗浄剤、消毒剤その他取扱いが十分に注意され、必要に応じて内容物の表示がされるなど混入防止策が講じられている
18	手洗設備に必要な備品が備えられている	1	1	<input type="checkbox"/> 石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる
19	洗浄設備が清潔に保たれている	1	1	<input type="checkbox"/> 洗浄設備が清潔に保たれている
4. 使用水の管理				
20	定期的な水質検査を実施している	2	2	<input type="checkbox"/> 製造、加工、又は調理に使用する水は、「第66条の2第1項別表17の四使用水の管理イ」に規定されたものであること <input type="checkbox"/> 飲水に適する水を利用する場合は、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存している
21	貯水槽を定期的に清掃している (※)	1	1	<input type="checkbox"/> 定期的に清掃し、清潔に保たれている (※貯水槽を使用していない場合は採点項目から除外する)
22	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している (※)	2	2	<input type="checkbox"/> 定期点検を実施し、装置が正常に作動しているか、確認している <input type="checkbox"/> その結果を記録している (※殺菌装置・浄水装置を設置していない場合は採点項目から除外する)
5. ねずみ及び昆虫対策				
23	定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	2	2	<input type="checkbox"/> ねずみ及び昆虫の繁殖場所を駆除し、窓、ドア、網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置し、侵入を防止している <input type="checkbox"/> 1年に2回以上駆除作業を実施し、記録を1年間保存している
6. 廃棄物及び排水の取扱い				
24	廃棄物・排水を適切に処理している	2	2	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管と廃棄の方法の手順を定め、廃棄物及び排水の処理を適切に行っている <input type="checkbox"/> 廃棄物の容器は、他と区別し、汚染又は汚臭が漏れないように清潔にしている
25	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	1	<input type="checkbox"/> 廃棄物は、食品や添加物を取り扱う又は保管する区域に保管していない (※危害の発生を防止できると認められる場合は上記に該当しなくても減点しない)
7. 食品取扱者の衛生管理				
26	食品取扱者の健康状態を把握している	2	2	<input type="checkbox"/> 食品取扱者の健康診断を行っている <input type="checkbox"/> 「第66条の2第1項別表17の七食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理ハ」に規定された症状を呈している場合は、詳細の把握に努め、作業の中止の必要性を判断している
27	食品取扱者は衛生的な服装をしている	3	3	<input type="checkbox"/> 目的に応じた作業着を着用している <input type="checkbox"/> 帽子及びマスクを着用している (※着用していない場合のその理由が合理的である)
28	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	4	4	<input type="checkbox"/> 爪を短く切り手洗いを実施している <input type="checkbox"/> 用便又は原材料又は加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄と消毒を行っている <input type="checkbox"/> 痰又は唾をはいていない <input type="checkbox"/> くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入したり、又はその恐れを生じさせる行動をしていない <input type="checkbox"/> 作業場内では専用の履物を用い、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ない
8. 検食の実施				
29	検食を保存している (※)	1	1	<input type="checkbox"/> 同一の食品を1回300食又は一日750食以上調理し、提供する営業者にとっては、 <input type="checkbox"/> 原材料及び調理済の食品毎に適切な期間保存している (※該当しない場合は、採点項目から除外する)
30	提供先・時刻・場所等を記録している (※)	1	1	<input type="checkbox"/> 調理した食品の提供先、提供時刻、提供した数量を記録している (※該当しない場合は、採点項目から除外する)

9. 回収・廃棄				
31	回収・廃棄の手順を定めている	1	1	<input type="checkbox"/> 責任体制、消費者への注意喚起の方法、回収の方法、報告の手順を定め、適切に廃棄等をしている
10. その他				
32	仕入元・出荷先等の記録を保存している（努力義務）	1	2	<input type="checkbox"/> 仕入れ元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先などの記録を作成し保管している（2点）
33	自主検査を実施し、結果を保存している（努力義務）	1	2	<input type="checkbox"/> 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存している（2点）

(参考) 現行 食品衛生監視票

「食品衛生監視票について」

(平成16年4月1日)

(食安発第0401001号)

(各都道府県知事・各保健所設置市長・各特別区長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

「食品衛生法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令」(平成16年厚生労働省令第78号)の施行により、食品衛生法施行規則様式第4号の2が削除されたことを受け、別添のとおり食品衛生監視票を新たに定めたので、下記の事項に留意の上、活用されたい。

なお、「対米輸出用食肉かん詰製造施設の選定について」(昭和39年11月13日付け環発第430号)別添1—1対米輸出食肉かん詰め製造施設の選定基準の2中の「同法第19条第3項の規定に基づく食品衛生監視票」及び「食品衛生事業功労者の厚生労働大臣表彰候補者の推薦について」(平成13年5月15日付け食発第150号)別紙食品衛生事業功労者厚生労働大臣表彰実施要領の2(2)ウ中の「食品衛生法施行規則第18条の3及び様式第5号に規定する食品衛生監視票」は、本通知をもって「食品衛生監視票について」(平成16年4月1日付け食安発第0401001号)別添の食品衛生監視票」と改める。

記

1. 食品衛生法第30条第2項の規定に基づき、都道府県等食品衛生監視指導計画の定めるところにより、食品衛生監視員に監視指導を行わせるときは、別添左欄に定める事項につきそれぞれ採点(同表中欄に定める点数につき、要件を満たす場合は満点、満たさない場合は零点)させて、食品衛生監視票を作成させるよう努め、必要に応じその写しを当該施設内にはり付けさせること。
2. 前項の食品衛生監視票は、従前どおり、保健所に保存するよう努めること。

(別添)

食品衛生監視票

許可番号 第 号

営業施設の名称及び所在地

営業者氏名

営業の種類又は取扱食品

監視項目	基準点数	採点①	採点②	採点③	採点④	採点⑤
A 施設の構造等	(12)					
1 施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か	3					
2 床、壁、天井は、清掃しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か	3					
3 施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか	3					
4 食品を取り扱う場所の周囲は清掃しやすい構造で、かつ適度な勾配があり、適切に排水できるか	3					
B 食品取扱設備、機械器具	(18)					
5 食品の種類及びその取扱い方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか	3					
6 動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限度にするよう適当な場所の配置されているか	3					
7 設備、機械器具は、容易に清掃できる構造か	3					
8 機械器具を衛生的に保管する設備があるか	3					
9 機械器具は常に適正に使用できるよう整備されているか	3					
10 食品を加熱、冷却又は保管するための設備は、適当な温度又は圧力の調節設備があり、かつ常に使用できる状態に整備されているか	3					
C 給水及び汚物処理	(15)					
11 給水設備は適当な位置及び構造で、飲用適の水を供給できるか。使用水の管理は適切に行われているか	5					
12 便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか	5					
13 廃棄物及び排水は適切に処理されているか、廃棄物の保管場所は、適切に管理されているか	5					

監視項目	基準点数	採点①	採点②	採点③	採点④	採点⑤
D 管理運営	(40)					
14 施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されているか	4(5)					
15 そ族及び昆虫の繁殖場所の排除、施設内への侵入を防止する措置（駆除を含む）を講じているか	4(5)					
16 食品は、相互汚染や使用期限切れ等がないよう適切に保存されているか、弁当屋、仕出屋にあつては検食を保存しているか	5					
17 未加熱又は未加工の食品とそのまま摂取される食品を区別して取り扱い、設備、機械器具又は食品取扱者を介した、食品の相互汚染を防止しているか	5					
18 食品を、その特性に応じ、適当な温度で調理・加工しているか	5					
19 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を適切に行っているか	4(5)					
20 食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか	4(5)					
21 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか	5					
22 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか	4(0)					
E 食品取扱者	(15)					
23 下痢、腹痛等の症状を呈している食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか	5					
24 食品取扱者は、衛生的な服装等をしているか(帽子、マスクをしているか)	5					
25 食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行い、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れるなど不適切な行動をしていないか	5					

F その他						
26 「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)」(平成15年8月29日付け食安発第0829001号)に基づき、関係記録(原材料に関する記録、製造管理に関する記録、製品又は加工品に関する記録等)の作成及び保存を適切に行っているか						
27 製品の期限設定の一覧を備え付けているか						
監視年月日						
食品衛生監視員の氏名						

特記事項(食品衛生法違反が確認された場合等に記載。):

保健所名

(注) 飲食店営業等、「22 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか」の確認を必要としない場合には、括弧内の点数を使用すること。

(参考)

各種事例における確認事項例

確認事項	事例1	事例2	事例3	事例4
1 関係記録・帳簿等の確認				
(1) 原材料の管理記録			○	○
(2) 製造管理記録	○	○	○	○
(3) 出荷記録	○	○		
(4) 返品記録		○		○
(5) 廃棄記録		○		○
(6) 製品の期限設定の一覧及びその根拠	○	○		○
(7) 自主検査結果			○	○
2 製造・加工施設内での確認内容				
(1) 原材料の保管・使用状況及び現物表示			○	○
(2) 製造・加工工程における関係記録の作成状況	○	○	○	○
(3) 製品の保管・出荷状況及び現物表示	○	○		
(4) 返品の保管・廃棄状況及び現物表示		○		○

事例1：設定した期限を当初から逸脱して表示している事例

事例2：返品されたものについて、再度、期限を表示している事例

事例3：期限切れの原材料を使用している事例

事例4：期限切れの製品を再利用している事例