

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。
- 食品衛生監視員は、許可更新時や立入検査時に「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」を改正する必要がある。
- 「食品衛生監視票」の改正案は、厚生労働省令に規定する基準をベースに作成し、それを全国の食品衛生監視員が統一的に運用することにより、監視指導の平準化を図る必要がある。



改正のポイント

- ◆ 厚生労働省令に定める「HACCPに沿った衛生管理」の基準の内容を「食品衛生監視票」に反映。
- ◆ 「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、手引書の内容に沿って評価。
※監視指導の平準化のため、特段の事情がない限り、「食品衛生監視票」に定める事項については、自治体における変更を行わない。

食品衛生監視票の実効性の確認について

食品衛生管理に関する技術検討会(第25回(令和2年11月12日))構成員からの御意見

- ・食品衛生監視員は、許可更新時や立入検査時に「HACCPに沿った衛生管理」の実施状況を確認することになる。
- ・食品衛生監視員により「食品衛生監視票」(案)の実効性を確認する必要がある。

実効性の確認

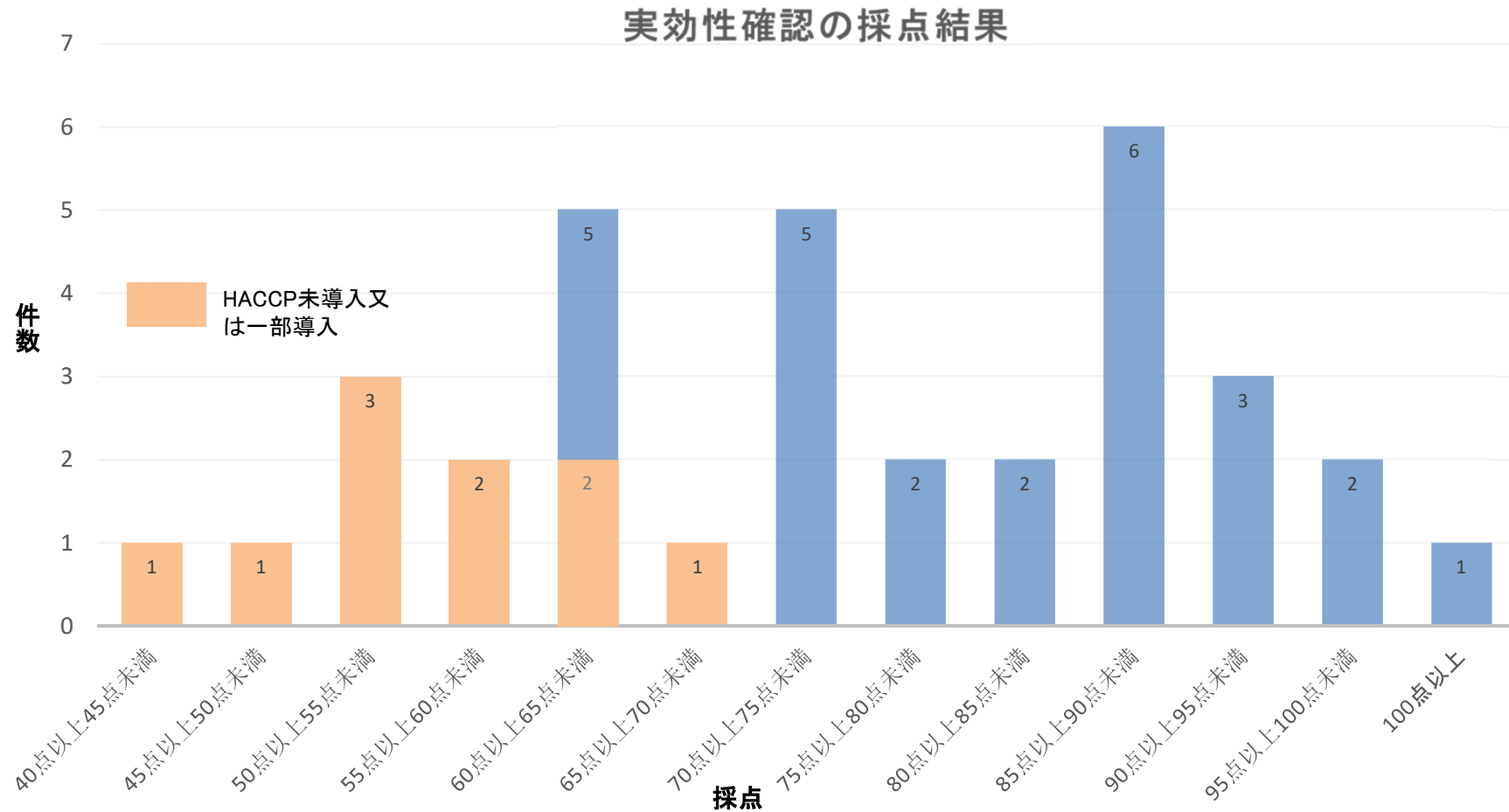
複数の自治体の協力により「食品衛生監視票」(案)を用いた監視指導の試行を行い、異なる業種や規模の事業所への適用性、HACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のそれぞれの対象施設への適用性、監視所要時間、評点等の実効性を確認

- ・自治体数: 4自治体
- ・実施時期: 令和元年11月～12月
- ・対象:
 - ① 「HACCPに基づく衛生管理」の対象となる営業者
 - ② 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる営業者
(法第50条の2第1項第2号に規定する小規模な営業者等)
- ・実施施設数: 36施設
- ・業種: 飲食店営業、食肉処理業、魚介類販売業、そうざい製造業、醤油製造業、菓子製造業等
(営業許可は現行の業種による)

食品衛生監視票 実効性確認の結果①

施設の種類	施設数	HACCPに沿った衛生管理		監視指導に 要した時間(分)
		基づく	考え方	
食堂、給食施設	15		15	10～60
仕出し弁当製造施設	1		1	120
喫茶施設	1		1	40
魚介類販売施設	3		3	20
醤油、醤油加工品製造施設	1		1	60
食肉販売、食肉卸施設	3		3	40～60
そうざい製造施設	2		2	60～70
冷凍食品製造施設	1		1	60
豆菓子製造施設(大規模)	1	1		330
水産加工品製造施設 魚介類販売施設・食品冷蔵施設	2	2		120～180
食肉処理施設、食肉製品製造施設	4	4		50～120
(参考 学校給食)	2			60

食品衛生監視票 実効性確認の結果②



- HACCPに沿った衛生管理が未導入又は一部のみ導入している施設の採点が低く、導入済みの施設(飲食店営業施設も含)では、採点が高い結果となっている。
- 「HACCPに基づく衛生管理を取り入れた管理」を行っている施設では、100分以上監視に要した。

食品衛生監視票(改正案)実効性確認を踏まえた主な質問等①

○ 監視票の修正に関する意見

	主な意見	対応方針
1 計器類、 装置等 の 定期点検	<ul style="list-style-type: none"> HACCPの考え方に沿った衛生管理を実施している施設は、一般衛生管理を中心に管理している。これらの施設では計器類・殺菌装置等の定期点検を実施ではなく、日常の動作確認(冷凍冷蔵庫の庫内温度計や食品の中心部を測定する温度計等の確認)を判断基準としてはどうか。【東京都、さいたま市、福岡県】 	<ul style="list-style-type: none"> 計器類(温度計、圧力計、流量計等)や装置(滅菌、殺菌、除菌又は浄水)を設置していない施設もあるため、定期点検の実施は施設の状況に応じて判断することと修正しました。
2 検証	<ul style="list-style-type: none"> 「HACCPに基づく衛生管理」を行う施設の検証には、HACCPプランに記載した検証活動とHACCPシステム全体の検証活動を規定すれば良いのではないかと。【荒木構成員】 	<ul style="list-style-type: none"> 「HACCPに基づく衛生管理」について、「38検証方法の設定」に、「HACCPプラン毎の検証」と「HACCPプラン全体の検証」を記載・修正しました。

食品衛生監視票(改正案)実効性確認を踏まえた主な質問等②

○ 監視票の運用に関する意見(自治体からの主な意見)

	主な意見	対応方針
3 衛生管理計画の採点	<ul style="list-style-type: none"> 「1衛生管理計画を作成している」の項目とⅢ以降「HACCPに基づく衛生管理」が二重採点になってしまうのではないか。衛生管理計画では全体の確認をして、Ⅲ以降「HACCPに基づく衛生管理」では、危害要因分析やCCP管理を含めた工程管理計画を個別に確認することでよいか【北海道】。 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は「Ⅲ HACCPに基づく衛生管理に関する事項」を満点評価で採点しなくてもよいか【東京都】。 	<ul style="list-style-type: none"> 「HACCPに基づく衛生管理」の対象営業者については、「Ⅰ 営業者の責務」において衛生管理計画等が作成されているか否か外形的な適合性を確認し、「ⅢHACCPに基づく衛生管理の項目」においては、危害要因分析、重要管理点の管理等の内容を確認し評価するようお願いいたします。 また、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象営業者については、「Ⅰ 営業者の責務」において各項目が手引き書に沿って対応しているか評価し、「ⅢHACCPに基づく衛生管理に関する事項」の監視項目は採点から除外してください。
4 廃棄・回収	<ul style="list-style-type: none"> 「回収・廃棄」について飲食店の場合は該当しないとしてよいのか【さいたま市】。 	<ul style="list-style-type: none"> 飲食店営業許可の施設においても、調理に利用している原料が回収・廃棄の対象となった場合や、テイクアウトの食品を回収・廃棄することがあるため、施設の状況に応じて該当となる場合があります。
5 新監視票の見直し	<ul style="list-style-type: none"> 当市の独自システム中に帳票を作成し、監視指導の記録としてデータを入力していく予定。帳票や配点に変更があった場合、予算措置の都合から翌年度以降(時期によっては翌々年度)の対応になるが、この間、旧帳票の使用は可能か【さいたま市】。 「新監視票」導入後も、自治体等の意見を聞きながら、さらに実効性を高めていくなど、見直しを行う予定はあるか【さいたま市】。 	<ul style="list-style-type: none"> 改正後の監視票については、システムに導入する予定です。統一の運用が必要なことから、旧ではなく、常に最新の監視票を使用するようお願いいたします。 令和3年6月1日の完全施行以降、自治体での運用状況などを踏まえ、必要に応じて見直しをすることを検討しています。

食品衛生監視票(改正案)実効性確認を踏まえた主な意見③

○ 監視票の運用に関する意見(構成員からの主なご意見)

	主な意見	対応方針
6 採点結果の考え方	<ul style="list-style-type: none"> 採点結果は、罰則等を伴う合否判定ではなく、指導・助言を行うためのものとの理解でいいのか【富松構成員】。 	<ul style="list-style-type: none"> 監視票による採点結果は、HACCPに沿った衛生管理の実施状況や体制の評価であり、監視指導では改善事項への対応状況など、PDCAサイクルが適切に運用されているか、指導助言を行うなど、監視のためのツールです。 事業者が衛生管理計画を作成しない場合や内容に不備がある場合、遵守していない場合は、まずは改善のための行政指導が行われ、事業者が行政指導に従わない場合には、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。(「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」(令和2年6月1日参照))
7 衛生管理計画の記録	<ul style="list-style-type: none"> 「HACCPの考え方を取り入れた施設」の手順書では、重要管理点ではなく、重要管理のポイントなどとしているため、HACCPに関する実施状況の記録や保存を別途確認し、採点評価することは理解されにくい【荒木構成員】。 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う事業者に対して、手順書の作成の必要性も含め、監視指導は手引書に沿って行われることを、監視指導員に周知徹底していただきたい【富松構成員】。 	<ul style="list-style-type: none"> 「3 衛生管理計画の採点」の対応方針と同じです。 「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、まずは手引き書の内容をそのまま実施する、又は手引き書の内容を参考に衛生管理計画を作成していることを考慮し、手引き書に沿った衛生管理を実施している場合は、対象の監視項目は達成しているものとして評価されたい旨、周知を行う予定です。
8 手順書	<ul style="list-style-type: none"> 別表第17の内容のすべての手順化を要求しているのではないことを理解してもらう必要があると考えます。何が「必要な手順書」なのか分かるように、すなわち日常のおよび定期的な衛生管理対象(いわゆるSSOPの対象)であることを明記するとよいのでは【荒木構成員】。 	<ul style="list-style-type: none"> 「I 全体的な事項 2必要に応じて手順書を作成している」について、「日常的な衛生管理が必要な」を修正しました。

食品衛生監視票(改正案)の使用方法について①

1 対象

- (1)「HACCPに基づく衛生管理」の対象となる営業者
- (2)「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる営業者

2 採点

- (1) 採点は「食品衛生監視票評価の考え方」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※2

※1 食品衛生責任者の実務講習会の定期的な参加(様式の項目6)、仕入元・出荷先等の記録の保存(様式の項目31)、自主検査の実施とその結果の保存(様式の項目32)については、努力義務規定(実務講習会の定期的な参加については営業許可の対象となる業種のみ)であるため、これらの項目を満たしている場合は、加算する。

※2 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、点数を倍としている。

- (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、まずは手引書の内容をそのまま実施する、又は手引書の内容を参考に衛生管理計画を作成して実施していることを考慮し、手引書に沿った衛生管理を実施している場合は、対象の監視項目は適合しているものとして採点する。

(例:施設が手引き書に付帯している手順書を用いている場合は、手引書を作成しているものとする等)

食品衛生監視票(改正案)の使用方法について②

(3) 施設に該当しない項目は、採点項目としない(例: 15、19、20、21、28、29、33～39、(33～39は「HACCPに基づく衛生管理が対象)、自動車営業における13等^{※3})。

その際は「評価の考え方」の基準点に(－)とし採点の対象外とする。監視票に減じた基準点を記入し、獲得点数及び該当する項目の総基準点から除外する。

※3 施設に応じて基準点を修正することができる。

(4) 「Ⅲ HACCPに基づく衛生管理に関する事項」の3～5(項目35～37)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し、適切に実施できていれば得点とする。

(5) 点数は、下記の通り計算する。

$$\text{点数}^{\ast 4} = (\text{獲得した点数(努力義務の項目を除く)}) / (\text{該当する項目の総基準点}^{\ast 5} (\text{努力義務の項目を除く})) \times 100 + \text{努力義務の項目で獲得した点数}^{\ast 6}$$

※4 小数点については、小数点1桁で四捨五入する。

※5 施設に該当する項目の総基準点。(施設に該当しない項目の基準点は除外する)。

※6 努力義務とする項目の点数6点分については、100を基準とする点数と別に加点する。

4 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を施設が取得している場合、その名称を記載する。

5 その他

(1) 「必要に応じて」や「定期的な」等の確認においては、施設の衛生管理等の状況に応じて判断する。

(2) 教育訓練の頻度は、施設が参考とした手引き書や施設の衛生管理等の状況に応じて判断する。

改正案

食品衛生監視票〈案〉

許可番号・届出番号：	施設の名称：
営業者氏名：	<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者 <input type="checkbox"/> 食品衛生管理者
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：	

(※ 許可業種、届出業種、それ以外に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	
<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
<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理	取得している第三者認証

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

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	
	講習会を定期的に受講している（努力義務）	2	

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

10. その他

31	仕入元・出荷先等の記録を保存している(努力義務)	2	
32	自主検査を実施し、結果を保存している(努力義務)	2	

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対象外)

1. 危害要因の分析

33	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

34	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

35	2で定めたCCPI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

36	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	
----	----------------------------	---	--

5. 改善措置の設定

37	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

38	33~37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. 記録の作成がある

39	モニタリング・改善措置・検証の実施結果の記録がある	6	
----	---------------------------	---	--

122

【点数】

点数 = (A: 獲得した点数 (努力義務の項目を除く)) / (B: 該当する項目の総基準点 (施設に該当しない項目及び努力義務の項目を除く)) × 100
 + C: 努力義務の項目で獲得した点数

$$\frac{(A: \quad) + (C: \quad)}{(B: \quad)} \times 100 = (\text{点数: } \quad)$$

(※努力義務とする項目の点数6点分については、加点する。)

【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:

改正案

食品衛生監視票の評価の考え方〈案〉

施設に該当しない監視項目及び評価項目は、採点しないこととする。その場合は、基準点に（－）を記載し、採点の対象外とすること※¹。
 （例 15、19、20、21、24、28、29、33～39、自動車営業における13等）
 （※1施設に応じて基準点を修正することができる）

監視項目	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	基準点	採点	加算点
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	<input type="checkbox"/> 衛生管理計画を作成している（2点） <input type="checkbox"/> 一部作成している（1点）	2		
	<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		
2 必要に応じて手順書を作成している	【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】 <input type="checkbox"/> 手順書：日常的な衛生管理が必要な施設設備や機械器具の使用方法の手順、製造・加工・調理・運搬・貯蔵・販売等の手順が示されている。 <input type="checkbox"/> 手順書を全て作成している（4点） <input type="checkbox"/> 手順書を一部作成している（2点） <input type="checkbox"/> 手順書を作成していない（0点） <input type="checkbox"/> 作成していないものもあるが、手順が決まっておりに必要でないため作成していないことが妥当（4点） <input type="checkbox"/> 作成した手順に従い、適切に実施している。（※33～39は除く）（2点）	6		
	【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】 <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿った手順書に従い、適切に実施している（6点）	6		
3 食品取扱者等に教育訓練を実施している	【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】 <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（食品等取扱者）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		
	【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】 <input type="checkbox"/> 教育訓練の頻度は適切である（2点） （※訓練の頻度や回数は施設の状況に応じて判断すること）	2		
	【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】 <input type="checkbox"/> 教育訓練の効果について定期的に検証を行い、見直しを行っている（2点） （※効果や検証の頻度については施設の状況に応じて判断すること）	2		

	監視項目	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	基準点	採点	加算点
		<p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】 <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿った教育訓練を、適切に実施している (4点)</p> <p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】 <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿い、教育訓練の頻度は適切である (2点)</p> <p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】 <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿い、教育訓練の効果について定期的に検証を行い、見直しを行っている (2点) (※効果や検証の頻度については施設の状況に応じて判断すること)</p>	4		
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している	<p>【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】 <input type="checkbox"/> 衛生管理に関する実施状況を記録している (2点) <input type="checkbox"/> 衛生管理に関する実施状況を記録しているが、一部不備がある (1点) (※HACCPに基づく衛生管理を実施する施設は、15、21、22、29、33~39の記録、保管の監視項目を除く)</p> <p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】 <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿い、衛生管理の実施状況を記録している (2点) <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿い、衛生管理の実施状況を記録をしているが、一部不備がある (1点) (※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は、15、21、22、29の記録、保管の監視項目を除く)</p> <p><input type="checkbox"/> 記録が適切な期間保存されている (2点)</p>	2		
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	<p>【「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設】 <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) (定期的に記録を振り返り、必要に応じて衛生管理計画の見直しをしている) (※33~39は除く)</p> <p>【「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設】 <input type="checkbox"/> 手引き書の内容に沿い、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)</p> <p><input type="checkbox"/> 手順書作成している場合には、手順書の見直しを行っている (2点)</p>	2		

		5			
監視項目	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		基準点	採点	加算点

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	食品衛生責任者を選任している	<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）（1点）	1		
	講習会を定期的に受講している（努力義務）（加算点）	<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者は実務講習会を定期的に受講している（2点）	2		

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	<input type="checkbox"/> 施設及びその周辺が定期的に清掃されている（1点）	1		
		<input type="checkbox"/> 施設の稼働中は危害を防止するよう清潔な状態が維持されている（1点）	1		
8	不必要な物品を置いていない	<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（1点）	1		
9	施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	<input type="checkbox"/> 内壁、天井、床を清潔に維持している（1点）	1		
10	施設内の採光、照明、換気が十分である	<input type="checkbox"/> 採光、照明、換気が十分に行われている（1点）	1		
		<input type="checkbox"/> 必要に応じて適切な温度及び湿度の管理が行われている（1点）	1		
11	窓及び出入口の管理が適切である	<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侵入防止の措置を講じていること）（1点）	1		
12	排水溝の管理が適切である	<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（1点）	1		
		<input type="checkbox"/> 排水溝は破損しておらず、破損時は速やかに補修をしている（1点）	1		
13	便所を清潔に管理している （※自動車営業の場合は採点項目から除外する）	<input type="checkbox"/> 清潔である（1点）	～1 （		
		<input type="checkbox"/> 定期的に清掃及び消毒を行っている（1点）	～1 （		

	監視項目	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	基準点	採点	加算点
--	------	-----------------------------	-----	----	-----

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	<input type="checkbox"/> 洗浄、消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管されている(1点)	1		
		<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(1点)	1		
15	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している(※)	<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(1点) <input type="checkbox"/> (施設の状況に応じて判断すること(1点))	1		
		<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)	1 ()		
16	化学物質を適切に使用・管理している	<input type="checkbox"/> 洗浄剤、消毒剤等其他化学物質の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(1点)	1		
17	手洗設備に必要な備品が備えられている	<input type="checkbox"/> 下記の対応により手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる <input type="checkbox"/> 石けんが備えられている(1点)	1		
		<input type="checkbox"/> ペーパータオル等が備えられている(1点)	1		
		<input type="checkbox"/> 消毒剤(アルコール等)が備えられている(1点)	1		
18	洗浄設備が清潔に保たれている	<input type="checkbox"/> 洗浄設備が清潔に保たれている(1点)	1		

	監視項目	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	基準点	採点	加算点
--	------	-----------------------------	-----	----	-----

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 (※)	<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 1 7 の四使用水の管理イ」に規定されたものであること (1点)	1		
		<input type="checkbox"/> 飲用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 (1点) (※) (※水道事業により供給される水を使用している場合は採点項目から除外する)	1 ()		
20	貯水槽を定期的に清掃している (※)	<input type="checkbox"/> 定期的に清掃され、清潔に保たれている (1点) (※) (※貯水槽を使用していない場合は採点項目から除外する)	1 ()		
21	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している (※)	<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 (1点) <input type="checkbox"/> その結果を記録している (1点) (※飲用に適する水を利用する場合であって、殺菌装置・浄水装置を設置している場合に限る。)	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	<input type="checkbox"/> 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 (1点)	1		
		<input type="checkbox"/> 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱に注意をしている (1点)	1		
		<input type="checkbox"/> 原材料、製品及び包装資材等は、容器に入れ床及び壁から離して保存している (1点)	1		
		<input type="checkbox"/> ねずみ及び昆虫の駆除については、1年に2回以上又は調査に基づく駆除を実施し、記録を1年間保存している (1点)	1		

23	廃棄物・排水を適切に処理している	<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 (1点)	1		
		<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 (1点)	1		
24	廃棄物の保管場所を適切に管理している (※)	<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)	1 ()		

	監視項目	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	基準点	採点	加算点
--	------	-----------------------------	-----	----	-----

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	<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(1点) (※規定された症状:①黄疸、②下痢、③腹痛、④発熱、⑤皮膚の化膿性疾患等、⑥耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。)、⑦吐き気及びおう吐)	1		
26	食品取扱者は衛生的な服装をしている	<input type="checkbox"/> 目的に応じた清潔な作業着を着用している(1点) <input type="checkbox"/> 必要に応じて帽子及びマスクを着用している(1点) (※着用していない場合、危害の発生防止策が講じられているなどその理由が合理的である)	1		
27	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	<input type="checkbox"/> 食品等取扱者は装飾品等の持ち込みを行わず、爪を短く切り手洗いを実施し、手指を清潔にしている(1点) <input type="checkbox"/> 用便を終えたときは、十分に手指の洗浄と消毒を行っている(1点) <input type="checkbox"/> 生鮮の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うこと(1点) <input type="checkbox"/> 痰又は唾をはかず、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(1点) <input type="checkbox"/> 食品等取扱者は、所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行っていない(1点)	1		
			1		
			1		
			1		
			1		

		9			
監視項目	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		基準点	採点	加算点

8. 検食の実施

28	検食を保存している (※)	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つては、 □原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存している (1点) (※該当しない場合は、採点項目から除外する)	1 ()		
29	提供先・時刻・提供数量を記録している (※)	□調理した食品の提供先、提供時刻 (調理した食品を運送し、提供する場合は、食品を搬出した時刻)、提供した数量を記録している (1点) (※該当しない場合は、採点項目から除外する)	1 ()		

9. 回収・廃棄

30	回収・廃棄の手順を定めている	□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 (1点)	1		
----	----------------	---	---	--	--

10. その他

31	仕入元・出荷先等の記録を保存している (努力義務) (加算点)	□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)	2	/	
32	自主検査を実施し、結果を保存している (努力義務) (加算点)	□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)	2	/	

	監視項目	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	基準点	採点	加算点
--	------	-----------------------------	-----	----	-----

Ⅲ HACCPに基づく衛生管理に関する事項

HACCPに基づく衛生管理を実施する施設

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設 ※採点対象外のため 採点に斜線を記載すること

1. 危害要因の分析

33	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	<input type="checkbox"/> 各工程毎に、危害要因を適切に特定している (2点)	2		
		<input type="checkbox"/> 管理措置を適切に定めている (2点)	2		
		<input type="checkbox"/> 危害要因の一覧表を適切に作成している (2点)	2		

2. 重要管理点の決定

34	重要管理点(CCP)を適切に決定している	<input type="checkbox"/> 特定した危害要因について、発生を防止し排除又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)が適切である (2点))	2		
----	----------------------	---	---	--	--

3. 管理基準の設定

35	2で定めたCCPに適切な管理基準(CL)を定めている(※) (※重要管理点を設定していない場合は採点の対象外とする)	<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、適切である (2点)	2 ()		
		<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)	2 ()		

4. モニタリング方法の設定

36	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(※) (※重要管理点を設定していない場合は採点の対象外とする)	<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適切に定め、実施している (2点)	2 ()		
		<input type="checkbox"/> モニタリングの文書を作成している (2点)	2 ()		
		<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)	2 ()		

	監視項目	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	基準点	採点	加算点
--	------	-----------------------------	-----	----	-----

5. 改善措置の設定

37	CL逸脱時の改善措置の内容を適切に定めている (※重要管理点を設定していない場合は採点の対象外とする)	□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定め、適切に実施している。(2点)	2 ()		
		□改善措置の文書を作成している(2点)	2 ()		
		□改善措置の内容は適切である(2点)	2 ()		

6. 検証方法の設定

38	33~37の効果を定期的に検証する手順を定め、実施している	【HACCPプラン毎の検証】 □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、適切に実施している(2点) □その内容の文書を作成している(2点)	4		
		【HACCPプラン全体の検証】 □定められたとおりHACCPプランを実施していることを(事業者自身が)確認している(遵守状況の検証)(2点) □1~5の見直し(定期的な見直し、原材料や製法等に変更があった際等)を実施し、必要に応じて危害要因分析やHACCPプランを修正している。(2点)	4		

7. 記録の作成がある

39	モニタリング・改善措置・検証の実施結果の記録がある (※重要管理点を設定していない場合は、モニタリング及び改善措置は採点の対象外とする)	□モニタリングの実施結果の記録がある(2点) □記録に一部不備がある(1点) (※記録には、実施者、確認者、日付の記載があること) (※重要管理点がない場合は採点対象から除外する)	2 ()		
		□1~5の見直しの結果、管理基準からの逸脱が判明したときは、改善措置の実施結果の記録がある(2点) □記録に一部不備がある(1点) (※記録には、実施者、確認者、日付の記載があること) (※重要管理点がない場合は採点対象から除外する)	2 ()		
		□検証の実施結果の記録がある(2点) (※記録には、実施者、確認者、日付の記載があること) □記録に一部不備がある(1点)	2		

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」の対象となる営業者
- (2) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる営業者

2. 採点

- (1) 採点は「食品衛生監視票評価の考え方」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※2}

※1 食品衛生責任者の実務講習会の定期的な参加（様式の項目6）、仕入元・出荷先等の記録の保存（様式の項目31）、自主検査の実施とその結果の保存（様式の項目32）については、努力義務規定（実務講習会の定期的な参加については営業許可の対象となる業種のみ）であるため、これらの項目を満たしている場合は、加算する。

※2 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 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、点数を倍としている。

- (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、まずは手引き書の内容をそのまま実施する、又は手引き書の内容を参考に衛生管理計画を作成して実施していることを考慮し、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 施設が手引き書に付帯している手順書を用いている場合は、手引き書を作成しているものとする等）

- (3) 施設に該当しない項目は、採点項目としない。

（例 15、19、20、21、28、29、33～39、（33～39は「HACCP に基づく衛生管理」が対象）、自動車営業における13等^{※3}）

その際は「評価の考え方」の基準点に（－）とし採点の対象外とする。監視票に減じた基準点を記入し、獲得点数及び該当する項目の総基準点から除外する。

※3 施設に応じて基準点を修正することができる。

(4) 「Ⅲ HACCP に基づく衛生管理に関する事項」の3～5 (項目 35～37) 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し、適切に実施できていれば得点とする。

(5) 点数は、下記の通り計算する。

$$\text{点数}^{\ast 4} = (\text{獲得した点数 (努力義務の項目を除く)}) / (\text{該当する項目の総基準点}^{\ast 5} (\text{努力義務の項目を除く})) \times 100 + \text{努力義務の項目で獲得した点数}^{\ast 6}$$

※4 小数点については、小数点1桁で四捨五入する。

※5 施設に該当する項目の総基準点。(施設に該当しない項目の基準点は除外する。)

※6 努力義務とする項目の点数6点分については、100を基準とする点数と別に加点する。

4. 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を施設が取得している場合、その名称を記載する。

5. その他

(1) 「必要に応じて」や「定期的な」等の確認においては、施設の衛生管理等の状況に応じて判断する。

(2) 教育訓練の頻度は、施設が参考とした手引き書や施設の衛生管理等の状況に応じて判断する。

(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