

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

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

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		
39	仕入元・出荷先等の記録を保存している		
40	自主検査を実施し、結果を保存している		

【点数】

点数 = / × 100

=

【特記事項】

監視年月日： 令和 年 月 日	保健所名：江戸川区江戸川保健所
食品衛生監視員氏名：	