食品衛生監視票

許可番号・届出番号: 0407746	施設の名称: 有限会社 山重食肉	実施日 令和5年12月7日
食品等事業者氏名: 小野 裕二		
施設所在地: 〒780-0928 高知県高知市越前町2-6-14		
営業の種類: ☑営業許可(食肉販売業(一般)) □届出( )		
取扱食品: 食肉、食肉加工品		
(※ 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)		

HACCPに沿った衛生管理
□HACCPに基づく衛生管理
☑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
□食品衛生管理者(氏名)

	監視項目	基準点※1	採点
	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	4
2	必要に応じて手順書を作成している	6	6
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	8	8
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している	4	4
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	4	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	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	2
8	不必要な物品を置いていない	1	1
9	施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	1	1
10	施設内の採光、照明、換気が十分である	2	2
11	窓及び出入口の管理が適切である	1	1
12	排水溝の管理が適切である	2	2
13	便所を清潔に管理している	2	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	2
15	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している	2	2
16	化学物質を適切に使用・管理している	1	1
17	手洗設備に必要な備品が備えられている	3	3
18	洗浄設備が清潔に保たれている	1	1
	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~~ 1	1
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~~	—

*1 施設に応じて基準点を修正することできる。