

厚生食監発 0830 第 5 号
令和 6 年 8 月 30 日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

食品衛生監視票について

食品衛生法（以下「法」という。）第 51 条第 2 項に基づき、原則、全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施しているところ、食品衛生監視票、その使用方法及び評価の考え方については、「食品衛生監視票について」（令和 3 年 3 月 26 日薬生食監発 0326 第 5 号）でお示ししているところです。

今般、「紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応」（令和 6 年 5 月 31 日紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合とりまとめ）を踏まえ、機能性表示食品（食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）第 2 条第 1 項第 10 号に規定する機能性表示食品をいう。以下同じ。）及び特定保健用食品（健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成 21 年内閣府令第 57 号）第 2 条第 1 項第 5 号に規定する特定保健用食品をいう。以下同じ。）（以下これらをまとめて「機能性表示食品等」という。）に係る健康被害に関する情報提供をより実効的なものとするため、食品衛生法施行規則（以下「施行規則」という。）について所要の改正を行いました。

これに伴い、健康被害に関する情報の提供につき項目を追加するなど、今般の施行規則の改正を反映した食品衛生監視票、その使用方法及び評価の考え方をそれぞれ別添 1、別添 2 及び別添 3 のとおり定めます。

本年 9 月 1 日以降、食品等事業者に対する法第 28 条に基づく監視指導等の関係規定の適合性への評価の際に使用するようお願いします。

また、監視指導の全国的な平準化の観点から特段の事情がない限り、本監視票に定める事項を変更せずに使用するようお願いします。

なお、「食品衛生監視票について」（令和 3 年 3 月 26 日付け薬生食監発 0326 第 5 号）は、本年 8 月 31 日に廃止します。

食品衛生監視票

許可番号・届出番号：	施設の名称：
食品等事業者氏名：	
施設所在地：	
営業の種類： ☐ 営業許可（	） ☐ 届出（
取扱食品：	
(※ 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
------	-------------------	----

* 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(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	
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	
---	----------------	---	--

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：