

食品衛生監視票

許可番号・届出番号:	29渋保生食ほ第575号	施設の名称:	株式会社 たまき家
食品等事業者氏名:	株式会社 たまき家	代表者名:	田巻 保彦
施設所在地:	東京都渋谷区本町四丁目43番5号		
営業の種類:	<input checked="" type="checkbox"/> 営業許可	<input type="checkbox"/> 届出	(【～R3.5】食肉販売業(一般・畜肉))
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			
<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理			
<input checked="" 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	()		
取得している第三者認証	()		

食品衛生管理者が必要な業種			
<input type="checkbox"/> 食品衛生管理者 (氏名)			

【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)	
点数 =	53	62	× 100
=	85		

【特記事項】			
--------	--	--	--

監視年月日:令和5年2月24日	保健所名:	渋谷区保健所
食品衛生監視員氏名:		

食 品 衛 生 監 視 票

許可番号 29渋保生食ほ第575号
 営業施設の名称 株式会社 たまき家
 営業所所在地 東京都渋谷区本町四丁目43番5号
 営業者氏名 株式会社 たまき家 代表者名:田巻 保彦
 営業の種類又は取扱食品 【～R3.5】食肉販売業(一般・畜肉)

監視項目		基準点数	採点
I-1 営業者の責務		(26)	(18)
1	衛生管理計画を作成している	4	3
2	必要に応じて手順書を作成している	6	4
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	8	6
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している	4	3
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	4	2
II-1 食品衛生責任者の選任		(1)	(1)
6	食品衛生責任者を選任している	1	1
II-2 施設の衛生管理		(11)	(10)
7	施設及び周辺の清潔な状態を維持している	2	2
8	不必要的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	1
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
II-3 設備等の衛生管理		(8)	(8)
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	1	1
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
II-4 使用水の管理		(1)	(1)
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	1	1
20	貯水槽を定期的に清掃している	-	-
21	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している	-	-
II-5 ねずみ及び昆虫対策		(3)	(3)
22	定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	3	3
II-6 廃棄物及び排水の取扱い		(3)	(3)
23	廃棄物・排水を適切に処理している	2	2
24	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	1
合計点数		62	53

食 品 衛 生 監 視 票

許可番号 29渋保生食ほ第575号
 営業施設の名称 株式会社 たまき家
 営業所所在地 東京都渋谷区本町四丁目43番5号
 営業者氏名 株式会社 たまき家 代表者名:田巻 保彦
 営業の種類又は取扱食品 【～R3.5】食肉販売業(一般・畜肉)

監視項目		基準点数	採点
II-7 食品取扱者の衛生管理		(8)	(8)
25 食品取扱者の健康状態を把握している		1	1
26 食品取扱者は衛生的な服装をしている		2	2
27 食品取扱者は不衛生な行動をしていない		5	5
II-8 検食の実施		/	/
28 検食を保存している		-	-
II-8 検食の実施		/	/
29 提供先・時刻・提供数量を記録している		-	-
II-9 回収・廃棄		(1)	(1)
30 回収・廃棄の手順を定めている		1	1
III-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		/	/
III-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		/	/
III-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		/	/
III-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		/	/
III-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		/	/
III-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		/	/
III-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		/	/
IV-1 その他		/	/
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		■	■
合計点数		62	53