

食品衛生監視票

許可番号・届出番号: 29渋谷生食第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 (食肉処理業向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引き書)
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】						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">(A:適用する項目の採点の合計点)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;"> 点数 = = 58 </td> </tr> </table>	(A:適用する項目の採点の合計点)	点数 = = 58	/	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">(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))</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;"> 64 </td> </tr> </table>	(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))	64
(A:適用する項目の採点の合計点)						
点数 = = 58						
(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))						
64						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;"> = = 91 </td> </tr> </table>		= = 91	×100			
= = 91						

【特記事項】

監視年月日: 令和6年2月28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渋谷生食ほ第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)	(20)
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	4
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)	(11)
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
II-3: 設備等の衛生管理		(9)	(9)
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
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		(4)	(4)
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	4
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		64	58

食 品 衛 生 監 視 票

許可番号 29渋谷生食ほ第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		64	58