

食品衛生監視票

許可番号・届出番号：－	施設の名称：株式会社並木海苔
食品等事業者氏名：株式会社並木海苔 代表取締役 李 鶴林	
施設所在地：千葉県富里市中沢408番地1	
営業の種類： ☐ 営業許可 () ☒ 届出 (海苔製造・加工業)	
取扱食品： 加工海苔類（味付海苔、乾海苔） 【味付海苔】韓国から輸入した乾海苔を調味加工し、個包装する。金属検出機による最終製品の金属性異物の排除工程あり。 (※ 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 (焼きのり・味付けのり製造における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 (なし)

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 4
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 4
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	4 2

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 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	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	2
24	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	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	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

8. 検食の実施

28	検食を保存している	1	1
29	提供先・時刻・提供数量を記録している	1	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	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	-
----	----------------------------	---	---

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
	61	67	
＝	91		

【特記事項】

監視年月日: 令和6年11月5日

保健所名: 千葉県印旛保健所

食品衛生監視員氏名: 鶴田 秀貴

