



## 食品衛生監視票

許可番号・届出番号：新保食指令第 1282 号

施設の名称：株式会社ヒロノ

食品等事業者氏名：株式会社ヒロノ 代表取締役 廣野 浩之

施設所在地：新潟県新潟市秋葉区滝谷本町 1-9

営業の種類： ☒ 営業許可（魚介類販売業）

☐ 届出（ ）

取扱食品：

寿司ネタ

（※ 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<sup>※1</sup>

採点

<sup>※1</sup> 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 | 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 | 1 |
| 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        | — | — |

#### 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          | — | — |
| 29 | 提供先・時刻・提供数量を記録している | — | — |

## 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。） | — | — |
|----|---------------------------------------------|---|---|

## 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 | — | — |
|----|----------------------------|---|---|

## 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 | — | — |
|----|------------------------|---|---|

## 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. 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 | — | — |
|----|-----------------------------|---|---|

## 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. 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 | — | — |
|----|-------------------------------|---|---|

## 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 | — | — |
|----|---------------------------|---|---|

## 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 )<br>63 | ／ | ( 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） )<br>64 | ×100 |
| =   | 98                        |   |                                        |      |

## 【特記事項】

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| 監視年月日：令和7年5月13日       | 保健所名：新潟市保健所（新潟市中央区紫竹山3丁目3番11号） |
| 食品衛生監視員氏名：照井 一恵, 青木 香 |                                |