

## 船橋市食品衛生監視指導の実施に関する事務処理要領

(趣旨)

第1条 この要領は食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条に基づき定められる船橋市食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び収去検査（以下「監視指導等」という。）の実施に関する事務等について必要な事項を定めるものとする。

(監視指導等の対象者)

第2条 監視指導等の対象者（以下「食品等事業者」という。）は、次のとおりとする。

- (1) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条に規定する営業施設。
- (2) 法第4条第7項に規定する営業であって、政令第35条に規定する営業以外の営業施設。

(食品衛生監視票の交付)

第3条 食品等事業者が、食品衛生監視票（様式第1号）の交付を申請する際は、食品衛生監視票交付願（様式第2号）にて行うこととする。

(収去検査)

第4条 収去検査の実施は次のとおり行うこととする。

- (1) 収去した食品の取扱いについては、試験品取扱標準作業書に基づいて行うこととする。
- (2) 保健総務課長へ検査を依頼する場合は、検査依頼書（様式第3号）によることとする。

なお、検査項目については、法第13条第1項に基づく食品、添加物等の規格基準に定める成分規格（以下「成分規格」という。）等に基づいて定める。

また、外部検査機関へ依頼する場合は、外部検査機関の定める様式を持って行うこととする。

- (3) 収去検査の結果については、「食品等の検査結果について（通知）」（様式第4号）により被収去者に通知することとする。

なお、検査結果において、成分規格等に適合しないときは、本要領第5条に基づき対応することとする。

(違反等の発見)

第5条 監視指導等の実施にあたり、違反等を発見した際の対応は次のとおりとする。

(1) 違反が、法第59条から第61条の規定に基づく処分にあたる場合については、船橋市食品衛生関係行政処分取扱要領に基づいた措置を講じることとする。

法第13条第1項に基づく食品、添加物等の規格基準に定める成分規格のない食品等については、食品の細菌検査に関する指導基準（別紙）に従って判定し、基準外となった場合はその原因を追求し、製造方法、取扱い、保存方法等につき必要な指導を行うこととする。

(2) 法第30条の規定に基づく食品衛生監視員が、違反が軽微で速やかに改善が図られるものと認める場合については、口頭指導を行うものとし、必要に応じ食品衛生監視結果票（様式第5号）を交付することとする。

(3) 前2号以外の違反があるとき、若しくは前号の指導による改善が見られないときは、食品衛生監視指導票（様式第6号）を食品等事業者に交付することとする。

（監視指導等の記録）

第6条 監視指導等の記録については、食品衛生監視員業務状況表（様式第7号の1及び様式第7号の2）により衛生指導課長へ報告することとする。

（管外自治体との連携）

第7条 違反にかかわる営業施設が管外の場合は、当該自治体に「違反食品等について（報告）」（様式第8号）及び関係書類を添えて通報することとする。

また、管外自治体から違反食品等の通報があった場合は、調査結果等を「違反食品に関わる調査結果について（報告）」（様式第9号）及び関係書類を添えて、当該自治体へ報告することとする。

（その他報告様式）

第8条 監視指導にあたっては、必要に応じ、以下の報告を求めるものとする。

(1) 保健所長は、営業者に対しあらかじめ「製造工程に関する報告書」（様式第10号）により、製造品目別の工程に関する資料を求めるものとする。

(2) シアン化合物含有豆類については、昭和37年5月26日付け環発第175号による通知に基づき、保健所長へ「シアン化合物含有豆類購入報告書」（様式第11号）により届出をさせるものとする。

（改善確認）

第9条 行政処分又は改善指導を行ったときは、必要に応じて事後の確認を行うことと

する。

附 則

(施行期日)

この要領は、平成28年4月1日から施行する。

(船橋市保健所食品営業施設等監視指導事務処理要領の廃止)

この要領の制定に伴い、船橋市保健所食品営業施設等監視指導事務処理要領は廃止する。

附 則

(施行期日)

1 この要領は、令和3年1月1日から施行する。

(経過措置)

2 この要領の施行の際現に調製されている用紙は、当分の間所要の調整をして使用することができる。

附 則

(施行期日)

1 この要領は、令和3年6月1日から施行する。

(経過措置)

2 この要領の施行の際現に調製されている用紙は、当分の間所要の調整をして使用することができる。

附 則

この要領は、令和4年9月21日から施行する。

## 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： <input type="checkbox"/> 営業許可（	） <input type="checkbox"/> 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	
<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理	
<input 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	）

監視項目	基準点 <sup>※1</sup>	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的な行動をしていない	5	

8. 検査の実施

28	検査を保存している	1	
29	提供先・時刻・提供数量を記録している	1	

9. 回収・廃棄

30	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

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	6	
----	----------------------------	---	--

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	2	
----	----------------------	---	--

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	4	
----	-----------------------------	---	--

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	6	
----	-----------------------------	---	--

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	6	
----	------------------------	---	--

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	8	
----	-------------------------------	---	--

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	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)

38	講習会を定期的に受講している	<input type="checkbox"/>	
39	仕入元・出荷先等の記録を保存している	<input type="checkbox"/>	
40	自主検査を実施し、結果を保存している	<input type="checkbox"/>	

【点数】

点数 =  $\frac{\text{(A:適用する項目の採点の合計点)}}{\text{(B:適用する項目の総基準点(施設に適用しない項目を除く))}} \times 100$

=

【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: \_\_\_\_\_

上記については事実と相違ないことを証明する

年 月 日

船橋市保健所長

印

様式第2号

年 月 日

船橋市保健所長 あて

食 品 衛 生 監 視 票 交 付 願

住 所

氏 名

〔 法人にあつては、その名称、所在地  
及び代表者の氏名 〕

電話番号

このことについて、下記施設の食品衛生監視票について交付願います。

記

1. 営業所の名称
2. 営業所所在地
3. 許可番号・届出番号
4. 営業の種類  
 営業許可 ( )  
 届 出 ( )
5. 取扱食品
6. 必要枚数

様式第3号

収去機関：船橋市保健所

搬入月日：

搬入連番：

監視員：

検体識別：

検査機関：

入力区分：

取扱区分：

【検査依頼書】

文書番号：

決裁月日：

頁：

送付番号		名称		添加物	検査項目	検査結果	定量限界値	検査法
収去月日		商品						
加工月日								
賞味期限								
産地区分		収去先						
食品分類								
容器材質		製造者						
形状								
ロットNo								
量目								

送付番号		名称		添加物	検査項目	検査結果	定量限界値	検査法
収去月日		商品						
加工月日								
消費期限								
産地区分		収去先						
食品分類								
容器材質		製造者						
形状								
ロットNo								
量目								

送付番号		名称		添加物	検査項目	検査結果	定量限界値	検査法
収去月日		商品						
加工月日								
消費期限								
産地区分		収去先						
食品分類								
容器材質		製造者						
形状								
ロットNo								
量目								

船橋市保健所長

食品等の検査結果について(通知)

貴施設において 年 月 日に収去した食品等の検査結果は、下記のとおりです。

記

名称		ロットNo.	
		量目	
商品名		固有記号	
		原産国	
製造者住所 屋号 氏名			
表示事項等		製造年月日	
		加工年月日	
		賞味期限	
		容器材質	
		形状	
		状態	
検査項目及び検査内容	検査法	測定及び判定	判定年月日
			判定結果

【検査法】

問合せ 連絡先	船橋市北本町1丁目16番55号 船橋市保健所 衛生指導課 食品監視係 TEL 047-409-2566	検査所 所在地	



様式第5号

## 食品衛生監視結果票

交付年月日	年 月 日
氏名	
屋号又は名称	
営業所所在地	
業種	
貴施設を 年 月 日に検査したところ、不備な点がありましたので、 下記のとおり改善してください。	
記	
食品衛生監視員 氏名	

連絡先 船橋市保健所衛生指導課

TEL 047-409-2566 (食品監視係)

047-409-2594 (食品指導係)

メール ho-shido@city.funabashi.lg.jp

様式第 6 号

食品衛生監視指導票

氏 名		年 月 日交付
屋号又は 名 称		船橋市保健所  食品衛生監視員  氏名
営 業 所 所 在 地		
業 種		

貴施設を 年 月 日に検査したところ、不備な点がありましたので、  
下記のとおり早急に改善し、その結果を 年 月 日までに船橋市保健所  
衛生指導課に報告してください。

記

上記の事実を確認します。

責任者 氏名  
(立会者)  
連絡先

連絡先 船橋市保健所衛生指導課  
TEL 047-409-2566 (食品監視係)  
047-409-2594 (食品指導係)  
メール ho-shido@city.funabashi.lg.jp

様式第7号の1 食品衛生監視員業務状況表

監視年月日	監視員職氏名
年月日 ( )	
用務	

許可業種	新規	監視					口頭説諭	備考
		卸売市場	特定給食	大規模店舗	その他	計		
飲食店営業	食堂・レストラン等 (1)							
	仕出し・弁当 (2)							
	旅館 (3)							
	その他 (4)							
	小計							
菓子製造業 (5)								
乳処理業 (6)								
特別牛乳搾取処理業 (7)								
乳製品製造業 (8)								
集乳業 (9)								
魚介類販売業 (10)								
魚介類競り売り営業 (11)								
魚肉練り製品製造業 (12)								
食品の冷凍又は冷蔵業 (13)								
缶詰または瓶詰食品製造業 (14)								
喫茶店営業 (15)								
(自動販売機再掲) (16)								
あん類製造業 (17)								
アイスクリーム類製造業 (18)								
食肉処理業 (19)								
(食鳥再掲)								
食肉販売業 (20)								
(食鳥再掲)								
食肉製品製造業 (21)								
乳酸菌飲料製造業 (22)								
食用油脂製造業 (23)								
マーガリン又はショートニング製造業 (24)								
みそ製造業 (25)								
しょうゆ製造業 (26)								
ソース類製造業 (27)								
酒類製造業 (28)								
豆腐製造業 (29)								
納豆製造業 (30)								
麺類製造業 (31)								
そうざい製造業 (32)								
添加物製造業 (33)								
食品の放射線照射業 (34)								
清涼飲料水製造業 (35)								
氷雪製造業 (36)								
計								

届出業種	監視					口頭説諭	備考
	卸売市場	特定給食	大規模店舗	その他	計		
魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)							
食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)							
乳類販売業							
氷雪販売業							
コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)							
弁当販売業							
野菜果物販売業							
米穀類販売業							
通信販売・訪問販売による販売業							
コンビニエンスストア							
百貨店、総合スーパー							
自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。)							
その他の食料・飲料販売業							
添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)							
いわゆる健康食品の製造・加工業							
コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)							
農産保存食料品製造・加工業							
調味料製造・加工業							
糖類製造・加工業							
精穀・製粉業							
製茶業							
海藻製造・加工業							
卵選別包装業							
その他の食料品製造・加工業							
行商							
集団給食施設							
器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限							
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの							
その他							
計							

ふぐ	分類	業種	新規	監視	口頭説諭	備考
	認証		飲食店営業			
		魚介類販売業				
		その他				
届出		加工ふぐ営業				
		生ふぐ等販売				
		生ふぐ等購入				

現場測定	項目	施設数	測定数	不適数	備考
		温度			
	照度				
	紫外線照射				
	器具・容器包装				残留でんぷん
	水				残留塩素濃度
	その他				



届出業種	監視					口頭説諭	備考
	卸売市場	特定給食	大規模店舗	その他	計		
魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)							
食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)							
乳類販売業							
氷雪販売業							
コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)							
弁当販売業							
野菜果物販売業							
米穀類販売業							
通信販売・訪問販売による販売業							
コンビニエンスストア							
百貨店、総合スーパー							
自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。)							
その他の食料・飲料販売業							
添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)							
いわゆる健康食品の製造・加工業							
コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)							
農産保存食料品製造・加工業							
調味料製造・加工業							
糖類製造・加工業							
精穀・製粉業							
製茶業							
海藻製造・加工業							
卵選別包装業							
その他の食料品製造・加工業							
行商							
集団給食施設							
器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)							
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの							
その他							
計							

ふぐ	分類	業種	新規	監視	口頭説諭	備考
	認証		飲食店営業			
		魚介類販売業				
		その他				
届出		加工ふぐ営業				
		生ふぐ等販売				
		生ふぐ等購入				

現場測定	項目	施設数	測定数	不適数	備考
		温度			
	照度				
	紫外線照射				
	器具・容器包装				残留でんぷん
	水				残留塩素濃度
	その他				

様

船橋市保健所長

## 違反食品等について（報告）

このことについて、下記のとおり違反  
届出 があったので報告します。

## 記

1	違反等の理由	区 分	法 第 条 項 号		
		内 容			
2	品 名	商 品 名			
		食品の種別			
3	形 態				
4	消費又は賞味期限		ロット 番号		
5	食品関連事業者のうち表示 内容に責任を 有する者	氏名又は名称			
		住 所			
	製造又は加工 所	氏名又は名称			
		所在地			
6	届 出 者	住 所	TEL		
		氏 名	届 出 年月日	年 月 日	
7	収去先又は購 入先	所 在 地			
		氏名又は名称	年 月 日	年 月 日	
8	試 験 検 査	実 施 機 関	判定年月日	年 月 日	
		結 果			

9	違反、苦情食品等の概要	
10	調査結果及び措置	
11	その他参考となる事項	
12	添付書類等	



様

船橋市保健所長

## 違反食品に関わる調査結果について（報告）

にて通知のあったこのことについて、調査指導した結果は下記のとおりです。

## 記

1	違反等の理由	区分	法第 条 第 項 違反		
		内容			
2	品名	商品名			
		食品の別			
3	形態				
4	消費又は賞味期限			ロット番号	
5	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者	氏名又は名称			
		住 所			
	製造又は加工所	氏名又は名称			
		所在地			
6	届出者	住 所			
		氏 名		届出年月日	
7	購入先	所在地			
		氏名又は名称		購入年月日	

8	調査結果	
9	措置	
10	添付書類等	

船橋市保健所長 あて

製 造 工 程 に 関 す る 報 告 書

(報告者)

住所

氏名

(法人にあつては、その名称、所在地  
及び代表者の氏名)

営業所の所在地

営業所の名称

業種

下記食品の製造工程について、別添のとおり報告します。

記

No	食品名 (商品名)	食品の分類	包装形態	量 目	備 考

注 食品名 (商品名) 毎に、様式第10号-2を添付すること。

1 営業所の所在地		2 営業所の名称			
3 営業者の電話番号		4 業種			
5 営業者の氏名		6 食品衛生管理者・責任者			
7 食品名（商品名）		8 製造単位量 <sup>※1</sup>			
9 原材料名	使用量 <sup>※2</sup>	含有添加物名	最終製品に対する 添加物使用量 <sup>※2</sup>	表示内容 <sup>※3</sup>	
①					
②					
③					
④					
⑤					
⑥					
⑦					
⑧					
⑨					
⑩					
10 使用している食品添加物の名称	使用する工程	使用量 <sup>※2</sup>	使用目的	表示内容 <sup>※4</sup>	
①					
②					
③					
④					
⑤					
⑥					
⑦					
⑧					
⑨					
⑩					
11 その他の化学物質名又は商品名	使用する工程	使用量 <sup>※2</sup>	使用目的	表示内容 <sup>※4</sup>	
①					
②					
③					
④					
12 製造工程図 <sup>※5</sup> 別添のとおり（工程中に9、10及び11中の番号を図示すること。）					
13 キャリーオーバー・加工助剤となる食品添加物についての補足説明					
原材料名又は添加物名		キャリーオーバー又は加工助剤とした理由			

記載上の注意

- ※1 製造単位は、1ロットの量を記載する。連続生産の場合は、日産又は月産の量を記載する。
- ※2 使用量は、製造単位量に対する使用量（g・kg）又は割合（%）を記載する。
- ※3 原材料に使用された食品添加物についても、どのように表示するか記載する。
- ※4 表示内容欄には、加工助剤、栄養目的についても記載すること。
- ※5 製造工程が同じ商品については、製造工程図を省略できる。

年 月 日

船橋市保健所長 あて

シアン化合物含有豆類購入報告書

製造者住所

氏 名

(法人にあつては、その名称、所在地  
及び代表者の氏名)

このことについて、下記のとおり報告します。

記

- 1 購入年月日 年 月 日
- 2 種 類
- 3 輸入業者の住所氏名 (法人の場合はその所在地、名称)  
住 所  
氏 名  
電話番号
- 4 購入数量 (袋数及び重量)  
袋 Kg
- 5 生あん製造所所在地

---

上記数量を確認しました。

年 月 日

船橋市保健所

食品衛生監視員 氏名

## 別紙

### 食品の細菌検査に関する指導基準

船 橋 市 保 健 所

令和4年9月21日制定

船橋市食品衛生監視指導の実施に関する事務処理要領第5条第1号に基づく食品の種類及びその指導基準は下記のとおりとする。

食品の種類※1	生菌数（1gあたり）	大腸菌群	E.coli
飲食に供する際に加熱を要しないもの※2	100,000以下	陰性	<del>陰性</del>
飲食に供する際に加熱を要するもの	3,000,000以下	<del>陰性</del>	陰性

※1 規格基準に該当する食品は、食品の細菌検査に関する指導基準をあてはめない。

※2 発酵食品等の生菌数が多い食品については、生菌数の検査は実施しない。