

# 食品衛生監視指導・立入検査票(施設)

施設の所在地 東松山市石橋 1 6 3 5 - 9

氏名又は名称 社会福祉法人 若萌会 佐藤 翼

屋 号 みどり保育園 TEL 0493-24-0010

施設符号 61・212・060159 埼玉県 狭山保健所

年 月 日 令和1年 9月 3日 食品監視担当

区 分 1 監視 2 立検 3 収去 4 その他 食品衛生監視員 近 真理奈

TEL 04-2941-6535

FAX 04-2954-6615

長谷部 俊

- 1 指摘事項はありません。今後もこの衛生状態を維持してください。
- 2 次のとおり指摘事項があったので、改善してください。
- 3 改善状況を 年 月 日までに へ報告してください。
- 4 \_\_\_\_\_ は許可(届出)を必要としますから、直ちに中止し、今後営業の意志がある場合には、所管の \_\_\_\_\_ 保健所へ許可申請(届出)手続きをしてください。

区 分	指摘事項(○印)及び基準点	基準点	採点		
			①	②	③
施設の構造	1-1 大きさ・構造 1-2 区画 1-3 更衣室等 2-1 床・壁・天井 2-2 採光照明 2-3 換気 3-1 手洗設備 3-2 洗浄(給湯)設備 4-1 排水の構造 4-2 防虫防虫設備 (大項目ごとに3点)	12	12		
食品設備	5 機械器具の能力・数 6 機械器具の配置 7 機械器具の材質構造 8 戸棚保管設備 9 機械器具の補修 10-1 温度等の計器類の設置 10-2 温度等の計器類の補修 (大項目ごとに3点)	18	18		
給水及び汚処理	11-1 飲用適の給水設備 11-2 使用水の管理 11-3 水質検査 11-4 残留塩素 ( mg/l ) 12-1 便所の構造・手洗設備 12-2 便所の清潔保持 13-1 廃棄物容器 13-2 廃棄物の保管管理 13-3 排水の処理 (大項目ごとに5点)	15	15		
管理運営	14 清掃・整理 15 そ族・昆虫の駆除 16-1 食品の保管管理 16-2 検食の保存 16-3 冷蔵庫等の温度管理 17-1 食品間の相互汚染防止 17-2 機械器具の使い分け 18-1 調理加工等(温度)管理 18-2 添加物の使用管理 18-3 表示 19 機械器具の洗浄・消毒 20 食品衛生責任者(管理者)の設置・講習会 21-1 管理運営要領等の作成 21-2 自主管理 21-3 衛生教育 22 適切な期限表示 (14, 15, 19, 20, 22は4点、その他は5点。 ただし22を必要としない場合は0点とし、14, 15, 19, 20は5点とする。)	40	40		
食品取扱者	23-1 従事者の健康管理 23-2 保菌検査(検便) 24-1 清潔な作業衣 24-2 帽子・はきもの・マスク 25-1 手指の洗浄消毒 25-2 衛生的な作業習慣 25-3 不要品の持ち込み (大項目ごとに5点)	15	15		
合計点		100	100		
備考	屋.おやつ 80食				

上記の事実を確認し、指摘事項については改善に努め、その状況を報告いたします。

令和1年 9月 3日 営業者又は食品衛生責任(管理)者 氏名

佐藤 翼