

食品衛生管理者・食品衛生監視員養成施設自己点検表

養成施設名:
課程の別: 昼間・夜間・通信・その他()
修業年限: ()年

法・・・食品衛生法
施行令・・・食品衛生法施行令
施行規則・・・食品衛生法施行規則

本表は養成施設等の適正な管理・運営に資するため作成したものであり、定期的に更新を行いますが、諸般の事情により更新が遅れる場合もありますので、各養成施設等においては直近の法令や通知等によりご確認のうえ、ご活用ください。(平成31年1月16日更新)

点検項目		判定	確認書類																								
1	<div>施設設備等に関する事項</div> <div>(1) 法別表の第2の欄に掲げる機械器具を備えているか。</div> <div>法別表の第2の欄に掲げる機械器具</div> <table><tr><td>1</td><td>遠心分離機</td></tr><tr><td>2</td><td>純水製造装置</td></tr><tr><td>3</td><td>超低温槽</td></tr><tr><td>4</td><td>ホモジナイザー</td></tr><tr><td>5</td><td>ガスクロマトグラフ</td></tr><tr><td>6</td><td>ガスクロマトグラフ質量分析計</td></tr><tr><td>7</td><td>原子吸光分光光度計</td></tr><tr><td>8</td><td>高速液体クロマトグラフ</td></tr><tr><td>9</td><td>乾熱滅菌器</td></tr><tr><td>10</td><td>光学顕微鏡</td></tr><tr><td>11</td><td>高圧滅菌器</td></tr><tr><td>12</td><td>ふ卵器</td></tr></table>	1	遠心分離機	2	純水製造装置	3	超低温槽	4	ホモジナイザー	5	ガスクロマトグラフ	6	ガスクロマトグラフ質量分析計	7	原子吸光分光光度計	8	高速液体クロマトグラフ	9	乾熱滅菌器	10	光学顕微鏡	11	高圧滅菌器	12	ふ卵器	<div><input type="checkbox"/> 適・否 <input type="checkbox"/></div>	・備品類目録
1	遠心分離機																										
2	純水製造装置																										
3	超低温槽																										
4	ホモジナイザー																										
5	ガスクロマトグラフ																										
6	ガスクロマトグラフ質量分析計																										
7	原子吸光分光光度計																										
8	高速液体クロマトグラフ																										
9	乾熱滅菌器																										
10	光学顕微鏡																										
11	高圧滅菌器																										
12	ふ卵器																										
2	<div>教育に関する事項</div> <div>(1) 規則別表第14に定める学科ごとに1科目以上履修させ、その単位数の合計は22単位以上であるか。 (施行規則第50条第2号) (施行規則と異なる科目名称で開講している場合、対応する科目名が明確になっているか。)</div> <div>規則別表第14</div> <table><tr><td>学 科</td><td>科 目</td></tr><tr><td>化学</td><td>分析化学、有機化学、無機化学</td></tr><tr><td>生物化学</td><td>生物化学、食品化学、生理学、食品分析学、毒性学</td></tr><tr><td>微生物学</td><td>微生物学、食品微生物学、食品保存学、食品製造学</td></tr><tr><td>公衆衛生学</td><td>公衆衛生学、食品衛生学、環境衛生学、衛生行政学、疫学</td></tr></table>	学 科	科 目	化学	分析化学、有機化学、無機化学	生物化学	生物化学、食品化学、生理学、食品分析学、毒性学	微生物学	微生物学、食品微生物学、食品保存学、食品製造学	公衆衛生学	公衆衛生学、食品衛生学、環境衛生学、衛生行政学、疫学	<div><input type="checkbox"/> 適・否 <input type="checkbox"/></div>	・学則 ・教育課程表 ・シラバス ・講義録 ・出勤簿 ・出席簿														
学 科	科 目																										
化学	分析化学、有機化学、無機化学																										
生物化学	生物化学、食品化学、生理学、食品分析学、毒性学																										
微生物学	微生物学、食品微生物学、食品保存学、食品製造学																										
公衆衛生学	公衆衛生学、食品衛生学、環境衛生学、衛生行政学、疫学																										
	<div>(2) 上記に掲げる科目及び規則別表第15に掲げる科目を履修させ、その単位数が合計40単位以上であるか。 (施行規則第50条第3号) (施行規則と異なる科目名称で開講している場合、対応する科目名が明確になっているか。)</div> <div>規則別表第15</div> <div>水産化学、畜産化学、放射線化学、乳化学、食肉化学、高分子化学、生物有機化学、 環境汚染物質分析化学、酵素化学、食品理化学、水産生理学、家畜生理学、植物生理学、 環境生物学、応用微生物学、酪農微生物学、病理学、医学概論、解剖学、医化学、産業医学、 血液学、血清学、遺伝学、寄生虫学、獣医学、栄養化学、衛生統計学、栄養学、環境保健学、 衛生管理学、水産製造学、畜産品製造学、農産物製造学、醸造調味食品製造学、乳製品製造学、 蒸留酒製造学、缶詰工学、食品工学、食品保存学、冷凍冷蔵学、品質管理学、 その他これらに類する食品衛生に関する科目</div>	<div><input type="checkbox"/> 適・否 <input type="checkbox"/></div>																									
	<div>(3) 法別表の第2の欄に掲げる機械器具を用いて授業を行っているか。(施行規則第50条第4号)</div>	<div><input type="checkbox"/> 適・否 <input type="checkbox"/></div>																									

点検項目		判定	確認書類
3	届出に関する事項 (1) 届出書の提出が必要とされる事項の変更について、必要な手続きを経ずに学則等を変更し、運用していないか。 (施行令第16条、施行規則第53条) ①変更にあたり、変更後1月以内に届出が必要な事項。 ○養成施設の名称及び所在地 ○養成施設の設置者の名称、所在地及び設立年月日 ○養成施設の長の氏名及び住所 ○各年次における科目の履修に関する計画、単位数及び必修科目又は選択科目の別 ○入学定員 ○入学資格及び時期 ○修業年限 ○教授用及び実習用の機械器具及び図書の目録 ○校地及び校舎の図面及び配置図 ○学則(養成施設に係る部分の変更に限る)	<input type="checkbox"/> 適・否 <input type="checkbox"/>	過去の届出書類
4	その他 (1) 養成施設として業務の自己点検を行い、改善に努めているか。	<input type="checkbox"/> 適・否 <input type="checkbox"/>	
	点検結果に係るコメント(否となった項目についての原因と改善点等を記載)		

- ※記載要領
- ①判定は確認書類との突合により実施し、法令に基づき適切に実施されている場合は「適」、そうでない場合は「否」とする。
- ②確認事項の判定は設置者自らが行うこととするが、補助者を置くことは差し支えない。
 なお、補助者を置く場合は、設置者が判定内容を把握しその実施に責任を負うものとする。

実施日： 年 月 日

設置者氏名：

記載者氏名：