|  |
| --- |
| 記帳者 |
|  |

食肉処理作業の点検記録表

様式３（表面）

※作業日ごとに記録を行う

点検日：令和　　年　　月　　日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 点検項目 | 点検結果 | 改善事項 |
| 施設に関する点検項目 | 解体室 | 作業前の器具、設備は清潔であったか |  |  |
| 消毒は適切に行ったか　ア．温湯による消毒（８３℃以上）イ．次亜塩素酸Naによる消毒 |  |  |
| 作業後の器具、設備は洗浄・消毒したか |  |  |
| 床、排水溝等に汚物が付着していないか |  |  |
| 冷蔵室 | 清潔に保たれていたか |  |  |
| 温度は適切に（目安４℃以下）に保たれていたか |  | （別紙チェック表） |
| 加工室 | 作業前の器具、設備は清潔であったか |  |  |
| 包装用の器具、設備は清潔であったか |  |  |
| トイレ | トイレは清潔であったか |  |  |
| 処理作業に関する点検項目 | 受入はく皮内臓摘出 | 手指を清潔にし、手袋を着用したか |  |  |
| 作業服、履物等は清潔であったか |  |  |
| と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか |  |  |
| 使用する器具、用具は１頭ごとに洗浄、消毒したか |  |  |
| 消化管の内容物や土等による汚染はないか |  |  |
| 結さつを受入れから速やかに完了したか |  |  |
| 内臓に異常はないか |  |  |
| トリミング洗浄 | 枝肉に被毛は付着していないか |  |  |
| 洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか |  |  |
| 精肉 | 精肉後、速やかにー15℃以下で冷凍、もしくは、止め刺し後24時間以内に芯温が10℃以下となるよう、速やかに適切な温度で冷蔵したか |  |  |
| 加工 | 使用するナイフ、器具、用具は１頭ごとに洗浄、消毒したか |  |  |
| 異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか |  |  |
| 金属検出機の作動は正常だったか |  | （別紙チェック表） |
| 枝肉の保管 | 枝肉と壁、床等との接触がないか |  |  |
| 止め刺し後24時間以内に芯温が10℃以下となるよう、速やかに適切な温度で冷蔵したか |  |  |
| 包装・表示 | 手指を清潔にし、合成樹脂製の手袋を着用したか |  |  |
| 包装材または容器の破損等はないか |  |  |
| 適切なラベル表示を行ったか |  |  |
| 冷凍保管の間で包装材または容器の破損はないか |  |  |
| 廃棄 | 廃棄物は適正に管理・処理したか |  |  |

様式３（裏面）

様式３（表面）

注意事項

※点検結果の欄には、「〇：良好」「×：不良」のいずれかを記入する。

　点検記録が不良の場合に、改善事項に、「〇：改善済み」「×：未改善」のいずれかを記入し、何をしたかを記入する。

※施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の２名で記録・確認を行ってください。

ただし１人で運営している場合、記帳者と衛生管理者欄は同一の者がサインをする。

※該当なしの項目は、空欄にせず、斜線等を記載してください。

※この記録表は、作成後３年以上保管してください。