

# 施設・設備の点検記録表

(記入例)

衛生管理者	担当者
田中	鈴木

点検日： 令和3年6月1日

区分	点検項目	点検結果	改善事項	
解体室	施設 1 床・排水溝に汚物が蓄積していないか	○		
	施設 2 内壁・出入口に血液などが付着していないか	○		
	設備	3 計量器に血液などが付着していないか	○	
		4 剥皮台は洗浄されているか	○	
		5 手洗設備は洗浄されているか	○	
		6 換気・冷却装置は洗浄・消毒されているか	○	
	機械	7 電動鋸は洗浄・消毒されているか	○	
	器具	8 フックなどは洗浄・消毒されているか	○	
		9 ナイフ、鋸、ヤスリ、ナイフ鞘は洗浄・消毒されているか	○	
熟成室	施設 10 床・排水溝・内壁は清掃し、洗浄されているか	○		
	施設 11 出入口は洗浄・消毒されているか	○		
	設備 12 冷却設備・換気設備は清掃し、洗浄されているか	○		
通路・枝肉搬出施設	13 床・排水溝・内壁は清掃し、洗浄されているか	○		
	14 出入口は洗浄・消毒されているか	○		
	15 懸吊レールのある区画は清掃させているか	○		
共通事項	容器	16 容器類は洗浄・消毒されているか	○	
		17 衛生的な手袋が使用されているか、破損はないか	○	
		18 前掛け・腕ぬぎ・帽子・作業靴は洗浄されているか	○	
		19 清掃用具は洗浄され、整理整頓されているか	○	
	設備	20 作業靴洗浄槽は洗浄され、洗浄水が入っているか	○	
	表示	21 作業を行う部屋の名称を表示し、作業場所が明確化されるか	○	

※点検結果 良好：○ おおむね良好：△ 不良：×

改善事項の具体的な内容及び措置状況など

特になし