

記載例

いつも行っていることを思い出して書いてください。

一般的衛生管理のポイント			
①	狩猟個体の受入れの確認	いつ	受け入れ時
		どのように	書類記載内容と狩猟個体の目視確認(項目はガイドライン第3(6)など)
		問題があったとき	廃棄
②	冷蔵・冷凍庫の温度の確認	いつ	始業時
		どのように	温度計で庫内温度を確認する(冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下)
		問題があったとき	冷蔵庫、冷凍庫の温度が10℃を超えていた場合、枝肉等の芯温を計測し、10℃を超えていた場合は使用しない 冷凍庫が-15℃~10℃になってしまった食肉は使用できるか否か、用途変更も含めて判断する 異常の原因を確認、設定温度の再調整(冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下) 故障の場合は修理を依頼
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	作業中
		どのように	衛生作業手順を確認する 1頭ごとに消毒(83℃以上の温湯による消毒)、また、汚染が認められたら、その都度、洗浄、消毒する 1頭ごとに手洗い。汚染が認められたら、その都度、手洗いをする
		問題があったとき	作業手順どおりに実施されていない食肉は使用しない 汚染部位をトリミングを実施し、使用する 衛生作業手順書どおり実施させる
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	作業中と使用後
		どのように	1頭ごとに消毒(83℃以上の温湯による消毒)、また、汚染が認められたら、その都度、洗浄、消毒する
		問題があったとき	作業手順どおりに実施されていない食肉は使用しない 汚染部位をトリミングを実施し、使用する 衛生作業手順書どおり実施させる
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前
		どのように	トイレの洗浄、消毒を行う
		問題があったとき	トイレが汚れていた場合は、再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など	いつ	始業前と作業中
		どのように	作業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	消化器症状がある場合は解体・加工作業に従事させない 手に傷がある場合は、絆創膏をつけた上から使い捨て手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	衛生的な手洗いの実施	いつ	トイレの後、解体作業前、カット作業の前、作業内容変更時、清掃を行った後、手が汚染された後
		どのように	衛生的な手洗いを実施
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なところで、手を洗っていないことを確認したら、すぐに手洗いを実施させる