

別紙 2

ジビエ処理作業チェック表（1 か月ごとに実施）

（記入例）

令和 3年 6月 1日

記録者	衛生管理者
田中	鈴木

点検項目	点検結果
1 きちんと手を洗った後に、使い捨ての手袋を装着し、消毒をして作業をしていますか（作業の開始前）。	○
2 汚染した場合は、手洗い、消毒して作業をしていますか（消毒薬入りの石鹸で手洗い洗浄）。	○
3 処理する獣体が替わるごとや汚染が確認された場合にナイフ等の使用器具の消毒を実施していますか（8 3℃以上の温湯に浸す）。	○
4 区分処理区域ごとに、決められた履き物や服装等で作業をしていますか。	○
5 食道結さつ、肛門結さつはきちんと行っていますか。	○
6 必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開していますか。	○
7 内臓の異常の有無の確認は、きちんと行われていますか（内臓全体の観察と心臓の切開・観察）。	○
8 洗浄前に、枝肉全体を観察し、獣毛等の付着物が付いているか否かを確認し、付着物が付いている場合は、水で洗い流さずに、トリミングを実施していますか。	○
9 不要な場所で、水を流して処理作業をしていませんか（処理場内で水を使うところは枝肉洗浄場所のみです）。	○
10 ラベルや輸送箱は衛生的なところに保管していますか。	○
改善を行った点 特になし	
計画的に改善すべき点 特になし	