

定期監査提出書類確認表

<input type="checkbox"/> (1) (別紙) 認証制度第3章第18に定められた別表3 シカ/イノシシ肉処理施設認証制度基準(チェックシート)
<input type="checkbox"/> (2) 認証業務に協力する旨の合意書
<input type="checkbox"/> (3) 認証の申請に係る関係書類
1. 食肉処理施設(移動式解体処理車を含む)
<input type="checkbox"/> 1-1. 施設の図面
<input type="checkbox"/> 1-2. 施設の作業動線図
<input type="checkbox"/> 1-3. 作業工程図(フロー図)
<input type="checkbox"/> 1-4. 食肉処理業の営業許可証(写し)
2. 作業記録(シカ・イノシシそれぞれ1個体分)
<input type="checkbox"/> 2-1. 捕獲時・運搬時の確認記録【★】
<input type="checkbox"/> 2-2. 食肉処理作業の点検
<input type="checkbox"/> 2-3. 個体の状態確認記録【★】
<input type="checkbox"/> 2-4. 施設・設備等の点検記録 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫の点検記録 <input type="checkbox"/> 金属探知機の点検記録 <input type="checkbox"/> その他の施設・設備等の点検記録
<input type="checkbox"/> 2-5. 使用水・洗浄消毒設備などの点検記録
<input type="checkbox"/> 2-6. 作業者の点検記録
3. 衛生管理に関する記録
<input type="checkbox"/> 3-1. 製品のトレーサビリティに関する記録、商品ラベル【★】 (原料～製造～保管～出荷に至る一連の記録)(獣種毎に1個体分)
<input type="checkbox"/> 3-2. 枝肉、ブロック肉等の自主検査記録(写し)(1年間分)
<input type="checkbox"/> 3-3. ナイフ、使用器具、施設設備等の洗浄消毒方法を定めた書類
4. HACCPに関する書類
<input type="checkbox"/> 4-1. HACCPに沿った衛生管理計画
<input type="checkbox"/> 4-2. 衛生管理計画に基づく記録表
<input type="checkbox"/> (4) 施設概要把握のためのアンケート
<input type="checkbox"/> (5) 解体処理作業の動画データ(シカ・イノシシそれぞれ汚染区、準清潔区での作業) <input type="checkbox"/> 解体処理作業の動画に関する用紙

【★】:「(3) 認証の申請に係る関係書類」のうち、「2. 作業記録」、「3-1. 製品のトレーサビリティに関する記録、商品ラベル」は同一個体番号のものをお送りください。

上記書類はPDFデータにて下記メールアドレスまでお送りください。写しに不鮮明な箇所がないか、ご確認のうえご提出ください。(書類はご郵送での受付もいたします。)

【お問合せ先】

〒392-0012 長野県諏訪市四賀 23215-5

飯島 T ビル 2 階

一般社団法人日本ジビエ振興協会 事務局

Mail: ninshou@gibier.or.jp TEL: 0266-75-1885