

様式1 (記入例)

一般的衛生管理のポイント			
①	捕獲個体の受入れの確認	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受入時 ・ 搬入前の連絡調整時
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 様式2の各項目を聞き取る
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受入の中止または廃棄
②	冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 始業時・終業時(作業がない日含む) ・ と体搬入後、作業終了後 ・ 停電時
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 通常運転時は付属温度計で確認 ・ dF(デフロスト)時は庫内に温度計を持ち込んで確認するかdF復帰後付属温度計で確認 ・ 様式3に記録する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 摂氏10℃または摂氏マイナス15℃を超えた場合は食用として出荷しない ・ 長時間または頻繁なdFは故障を疑い点検・修理する ・ 停電時はドアを開けず通電後付属温度計で庫内温度を確認し、摂氏10℃または摂氏マイナス15℃を超えている場合は食用として出荷しないか廃棄する
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 解体処理作業中
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業手順を確認し、決めた通りに作業する ・ 作業区分を守る(汚染区の作業は汚染区で、清潔区の作業は清潔区で行う) ・ 作業区分ごとの専用の着衣や器具を使用する ・ 剥皮作業中に手やナイフが外皮に触れたら、その都度手を洗浄しナイフを洗浄・消毒(83℃以上の温湯)する ・ 様式4に記録する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業手順通りに実施されなかった個体は食肉として出荷しない ・ 作業区分ごとの衛生管理ができない職員には再度衛生管理教育を行う
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業中、作業後
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 解体処理作業中に使用器具が個体の外皮に触れるなどして汚染したら、その都度洗浄・消毒(83℃以上の温湯)する ・ 1頭処理が終わる度にナイフ、懸吊ハンガー、ウィンチ、内臓検査用トレーを洗浄・消毒する ・ 様式4に記録する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業中に器具等の洗浄・消毒ができていなかった個体は食肉として出荷しない ・ 作業後の洗浄・消毒・殺菌が適切に行われていなかった場合、再度洗浄・消毒・殺菌を行う
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 始業前
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 便器に汚れがないよう、洗剤とブラシを使って洗浄する。床は200ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液をしみ込ませた布で拭く ・ 様式4に記録する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ トイレが汚れた場合は、その都度洗浄・消毒を行う
④-1	従事者の健康管理・衛生的作業着の着用など	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 始業前と作業中
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業員の体調、着衣の汚れ等を確認する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 下痢、腹痛、発熱、嘔吐など所定の症状がある場合は解体処理作業に従事させない ・ 着衣が汚れている場合には交換する ・ 様式6に記録する
④-2	衛生的な手洗いの実施	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ トイレの後、解体処理作業前、作業中に手が汚れたとき
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗浄剤を使って手を洗い、ペーパータオルで拭き取る ・ 様式4に記録する

対応する記録様式名
を入れましょう。

		問題が あったとき	・ 作業員の手洗いが十分できていない場合、すぐに手洗いを 実施させる
--	--	--------------	---------------------------------------