

様式4

食肉処理作業の自主点検表

処理作業が終わったらサイン

※作業日ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者
△△ △△	◇◇ ◇◇

点検日： 令和 元 年 7 月 1 日

		点 検 項 目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか	○	
		消毒は適切に行ったか	○	
		ア. 温度による消毒処置を使用(83℃以上)	○	
		イ. 次亜塩素酸Na等による消毒	○	
		ウ. 使用した消毒剤名()		該当がないときは線をひく
		作業後の器具・設備は洗浄・消毒したか	○	
		床や排水溝等に汚物が付着していないか	○	
	冷蔵室	清潔に保たれていたか	○	
		温度は10℃以下に保たれていたか	○	
	加工室	作業前の器具・設備は清潔であったか	○	
包装用の器具・設備は清潔であったか		○		
金属検出機	始業前、終業後にテストピースを用いて動作確認を行ったか	○		
トイレ	トイレは清潔であったか	○		
処理作業に関する点検項目	受入 はく皮 内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か	○	
		手指は清潔であったか(作業者の外傷などの有無)	○	
		作業服や履物等は清潔であったか	○	
		と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか	○	
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄・消毒したか	○	
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄・消毒したか	○	
		消化管の内容物や土砂等による汚染はないか	○	
	トリミング 洗浄	枝肉に被毛は付着していないか	○	
		洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか	○	
	冷蔵	枝肉と壁や床等との接触がないか	△	○
		解体後速やかに冷却したか	○	
	加工	手指は清潔であったか(外傷などの有無)	○	
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄・消毒したか	○	
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄・消毒したか	○	
		異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか	○	
		カットチャートに則して解体を行ったか	○	
	金属検出機	金属検出機の作動は正常だったか	△	
	包装	手指は清潔であったか(外傷などの有無)	○	
		包装材または容器の破損等はないか	○	
		適切なラベル表示を行ったか	○	
冷凍保管の間で包装材または容器の破損はないか		○		
廃棄	廃棄物は適正に管理・処理したか	○		

※注意事項

- * 点検結果の欄には、「○:良好」「△:おおむね良好」「×:不良」のいずれかを、改善事項の欄には、「○:改善済み」「×:未改善」のいずれかを記入後、何をしたかを記入してください。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の2名で記録・確認を行ってください。(※ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記帳者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。