

【様式4】

## 食肉処理作業の自主点検表

責任者	担当者

点検日：令和 年 月 日 ( 時 分)

		点 検 項 目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	前処理室	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		
		作業後の器具, 設備は洗浄・消毒したか		
		床, 排水溝等に汚物が付着していないか		
	解体処理室	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		
		作業後の器具, 設備は洗浄・消毒したか		
		床, 排水溝等に汚物が付着していないか		
	冷蔵庫	清潔に保たれていたか		
		温度は適温に保たれていたか (      °C)		
	カット室	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		
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		
		作業服, 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, 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		
		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		
	包 装	手指は清潔であったか		
		包装材又は容器の破損等はないか		
		適切なラベル表示を行ったか		
		冷凍保管の間に包装材又は容器の破損はない		
	廃 棄	廃棄物は適正に管理, 処理したか		

※ 点検結果の欄には, 「○: 良好」, 「△: 概ね良好」, 「×不良」のいずれかを記入してください。

※ 改善事項の欄には, 「○: 改善済み」, 「×: 未改善」のいずれかを記入してください。

※ この記録表は2年間以上保管してください。

改善状況	
------	--