

一般衛生管理のポイント			作成者 () (計画策定・変更日 年 月 日) 食肉処理業
1 施設・設備の衛生管理	①加工施設	いつ	<input type="checkbox"/> 加工作業終了後 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 処理室の清掃・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 清掃のやり直し・ <input type="checkbox"/> その他 ()
	②トイレ	いつ	<input type="checkbox"/> 加工作業終了後 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 便器・床面・手洗いの洗浄、履き替えサンダル等の有無の確認・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 洗浄のやり直し・ <input type="checkbox"/> その他 ()
	③廃棄物の管理	いつ	<input type="checkbox"/> 毎日 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 不浸透性容器に入れ、所定の場所で保管 <input type="checkbox"/> 保管場所の清掃・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 管理の徹底・ <input type="checkbox"/> その他 ()
2 従業員の健康管理	①健康管理	いつ	<input type="checkbox"/> 入社時 ・ <input type="checkbox"/> 作業開始時 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 健康診断の受診 (年1回以上、検便を含む) <input type="checkbox"/> 顔色・動作など体調や手の傷の確認・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 本人に確認し、症状に応じて、従事しない、させない <input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋を着用 <input type="checkbox"/> その他 ()
	②手洗い	いつ	<input type="checkbox"/> 処理室入室時 ・ <input type="checkbox"/> 用便後 ・ <input type="checkbox"/> ドアノブ等汚染されたものに触れた時 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 決められた手順で手洗いをする・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 手洗いのやり直し・ <input type="checkbox"/> その他 ()
	③服装・身だしなみ	いつ	<input type="checkbox"/> 処理室入室前 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 決められた作業着、ヘアネット、帽子、履物 <input type="checkbox"/> 決められた身だしなみ・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 服装、身だしなみのやり直し (順守) ・ <input type="checkbox"/> その他 ()
3 食肉の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ	<input type="checkbox"/> 入荷時 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 五感 (匂い、見た目など) による品質確認 <input type="checkbox"/> (部分肉) 期限表示の確認、容器 (段ボール・パック等) の破損状況、十分な冷却 <input type="checkbox"/> (枝肉) 枝肉の損傷、十分な冷却 <input type="checkbox"/> その他 ()
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 返品するかどうか、事前の取り決めをしておく・ <input type="checkbox"/> その他 ()
	②汚染の防止 (加工・整形)	いつ	<input type="checkbox"/> 加工作業中 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内での畜種別、アレルギー原材料ごとの区分保管 <input type="checkbox"/> まな板、ナイフの区分使用、畜種ごとの作業終了時には、洗浄、消毒 (ナイフ等の刃こぼれの確認も行う) ・ <input type="checkbox"/> その他 ()
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 異種の食肉 (肉汁) 間の接触、肉塊が落ちた場合はトリミング、極端な汚染時には廃棄 <input type="checkbox"/> アレルギー物質と交差汚染があった場合は、廃棄 <input type="checkbox"/> その他 ()

3 食肉の衛生的な取扱い	③冷蔵庫等の温度管理	いつ	<input type="checkbox"/> 作業開始前 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのように	温度の確認 (部分肉) <input type="checkbox"/> 決められた温度で冷蔵(0℃～10℃)、冷凍(-18℃以下) <input type="checkbox"/> 決められた場所(畜種ごと、産地ごと)に保管 (枝肉) <input type="checkbox"/> 決められた温度で冷蔵(0℃～4℃) <input type="checkbox"/> 半丸ずつ、間隔をあけて懸垂保管 <input type="checkbox"/> その他（ ）
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 設定温度の調整 <input type="checkbox"/> 異常時はメーカーに連絡し修理を依頼(極力、扉を開閉しない) <input type="checkbox"/> その他（ ）
4 洗浄等の	器具等の洗浄・消毒	いつ	<input type="checkbox"/> 一つの商品作り終了後 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのように	<input type="checkbox"/> 決められた方法及び頻度で <input type="checkbox"/> 別紙の表の洗浄の方法・頻度に従って行う ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 洗浄・消毒のやり直し ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
5 防虫・防鼠	防虫・防鼠対策	いつ	<input type="checkbox"/> 月1回 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのように	<input type="checkbox"/> 駆除作業を実施 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに、繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる <input type="checkbox"/> その他（ ）
6 異物の混入防止	①ガラス・木片等	いつ	<input type="checkbox"/> 毎日 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのように	<input type="checkbox"/> 加工従業員の身だしなみ <input type="checkbox"/> 入室ルール(ホッチキス・クリップ・鉛筆の持ち込み禁止) <input type="checkbox"/> 木製品(パレットを含む)ガラス温度計の使用禁止 <input type="checkbox"/> その他（ ）
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 身だしなみ、入室ルールの徹底 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
	②金属	いつ	<input type="checkbox"/> 毎日 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのように	<input type="checkbox"/> ハンドソー・ナイフ・スライサー等の刃こぼれの確認 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 発見するまで追跡調査する <input type="checkbox"/> 出荷の停止、廃棄 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
	③薬品・洗浄剂等	いつ	<input type="checkbox"/> 毎日 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのように	<input type="checkbox"/> 決められた薬品・洗剤を使用、所定の場所で管理 <input type="checkbox"/> 適切な濃度での使用、薬品管理の責任者を定める ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 洗浄等により、出荷可能か判断する <input type="checkbox"/> 出荷の停止 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
7 アレルギー管理	アレルギー物質の汚染防止	いつ	<input type="checkbox"/> 作業中 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのように	<input type="checkbox"/> 原料に含まれるアレルギーを明確にし、保管管理場所を特定する <input type="checkbox"/> 同じ機器類を使用する場合は、アレルギーが含まれないもの、また少ないものから加工 <input type="checkbox"/> 作業台は他のものと分別使用し、交差汚染を防ぐ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 洗浄等により、出荷可能か判断する <input type="checkbox"/> 出荷の停止 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）