

(記入例)

カット処理・保管・出荷管理表

カット処理日: 令和 3年 7月 2日

記録者	衛生管理者
田中	鈴木

枝肉個体番号	獣畜種	カット実施の有無	備考	ラベル			金属検出器合格	出荷または 冷凍・冷蔵保管	冷凍・冷蔵保管時に記入	出荷先 (冷蔵・冷凍保管した品は別途の 冷蔵庫・冷凍庫の記録によってト レーサビリティの管理を実施)	その他
				加工日	消費期限	確認			出荷日		
1 H300701-1	イノシシ シカ	有 無	骨付で出荷	R3.7.2	R4.7.2	✓	✓	出荷 保管(冷蔵・冷凍)	R3.7.3	〇〇レストラン	
2 H300701-2	イノシシ シカ	有 無		R3.7.2	R4.7.2	✓	✓	出荷 保管(冷蔵・冷凍)	R3.7.4	ヒレとロース:△▼食肉販売に出荷 その他は冷凍保存	
3 H300701-3	イノシシ シカ	有 無	右ロース部分は筋肉出血で廃棄	R3.7.2	R4.7.2	✓	✓	出荷 保管(冷蔵・冷凍)		右ロースは廃棄、その他は全て 冷蔵保管	
4 H300701-4	イノシシ シカ	有 無		R3.7.2	R4.7.2	✓	✓	出荷 保管(冷蔵・冷凍)	R3.7.4	ヒレとロース:△▼食肉販売に出荷 その他は冷凍保存	
5	イノシシ シカ	有 無						出荷 保管(冷蔵・冷凍)			
6	イノシシ シカ	有 無						出荷 保管(冷蔵・冷凍)			
7	イノシシ シカ	有 無						出荷 保管(冷蔵・冷凍)			
8	イノシシ シカ	有 無						出荷 保管(冷蔵・冷凍)			
9	イノシシ シカ	有 無						出荷 保管(冷蔵・冷凍)			
10	イノシシ シカ	有 無						出荷 保管(冷蔵・冷凍)			