

(別紙)

応募時提出書類確認表

<input type="checkbox"/> (1) (別紙) 認証制度第3章第18に定められた認証申請書(別記様式第7号)
<input type="checkbox"/> (2) (別紙) 認証制度第3章第18に定められた別表3 シカ/イノシシ肉処理施設認証制度基準(チェックシート)
<input type="checkbox"/> (3) 認証業務に協力する旨の合意書
<input type="checkbox"/> (4) 認証の申請に係る関係書類
1. 食肉処理施設(移動式解体処理車を含む)
<input type="checkbox"/> 1-1. 施設の図面
<input type="checkbox"/> 1-2. 施設の作業動線図 ※獣種(シカ、イノシシ)によって解体作業の動線が異なる場合、それぞれについて提出
<input type="checkbox"/> 1-3. 作業工程図(フロー図) ※獣種(シカ、イノシシ)によって解体作業の動線が異なる場合、それぞれについて提出
<input type="checkbox"/> 1-4. 食肉処理業の営業許可証(写し)
2. 作業記録(獣種毎に1個体分)
<input type="checkbox"/> 2-1. 捕獲時・運搬時の確認記録
<input type="checkbox"/> 2-2. 食肉処理作業の点検
<input type="checkbox"/> 2-3. 個体の状態確認記録
<input type="checkbox"/> 2-4. 施設・設備等の点検記録
<input type="checkbox"/> 2-5. 使用水・洗浄消毒設備などの点検記録
<input type="checkbox"/> 2-6. 作業者の点検記録
3. 衛生管理に関する記録
<input type="checkbox"/> 3-1. 製品のトレーサビリティに関する記録 (原料～製造～保管～出荷に至る一連の記録)(獣種毎に1個体分)
<input type="checkbox"/> 3-2. 枝肉、ブロック肉(出荷製品)、施設の設備・器具等の自主検査記録(写し)
<input type="checkbox"/> 3-3. ナイフ、使用器具、施設の設備等の洗浄消毒方法を定めた書類
4. HACCPに関する書類
<input type="checkbox"/> 1. HACCPに沿った衛生管理計画
<input type="checkbox"/> 2. 衛生管理計画に基づく記録表

※申請書類は7部提出が必要です。

(申請書類原本一式×1部、申請書類写し一式×6部)

※写しに不鮮明な箇所がないか、確認のうえご提出ください。