

別紙1 (記入例)

食肉処理施設チェック表 (1 か月ごとに実施)

令和 5年 2月 28日

記録内容に問題が  
無いか確認しサインを  
残す

記録者	衛生管理者
佐藤	田中

点検項目		
1	巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。	○
2	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	○
3	汚染区域、準清潔区域、清潔区域が明確に区分されていますか。	○
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備 (履き物の交換が困難な場合に限る) が設置されていますか。	○
5	作業台は用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	○
6	排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	○
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	○
8	トイレには、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	○
9	施設の清掃は、全ての食品が処理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(床面、排水溝および内壁)	○
10	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	○
11	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	○
12	トイレ、休憩室および更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	○
改善を行った点		
特になし		
計画的に改善すべき点		
特になし		

書く内容が無い場合でも、空白にせず、「特になし、なし、×」等、確認したことが分かるように記録を付けること。

