

京都中丹認証ジビエ協議会会長 様

京都中丹認証ジビエ狩猟者登録申請書

京都府中丹地域における野生鳥獣肉生産工程管理制度に係る認証登録要綱第2条に規定する京都中丹認証ジビエ狩猟者の登録を申請します。

なお、本制度によるマニュアルに定められた事項について、遵守することを誓約します。

また、下記に記入したことについて、事実と相違ありません。

申請者住所	〒 ー			
氏名	(ふりがな)			
電話番号				
狩猟免許 種類及び番号		免許取得日	昭和・平成年月日	
狩猟免許有効期限	平成年月日まで		狩猟する主な地域	
狩猟者登録証	番号		登録日	平成年月日
許可証(従事者証)	許可権者 番号	市・町長 号	有効期間	平成年月日 ～ 平成年月日

京都中丹認証ジビエ協議会会長 様

京都中丹認証ジビエ処理施設認証申請書

京都府中丹地域における野生鳥獣肉生産工程管理制度に係る認証登録要綱第2条に規定する京都中丹認証ジビエ処理施設の認証を申請します。

なお、本制度によるマニュアルに定められた事項について、遵守することを誓約します。

また、下記に記入したことについて、事実と相違ありません。

申請者 _____

〒 -

施設所在地 _____

連絡先 _____

施設名 _____

食品衛生法による許可	許可業種 及び許可番号			
	許可年月日	昭和・平成	年	月 日

きょうと信頼食品 登録制度	登録番号		登録品目	
	登録年月日	平成	年	月 日

- 添付書類:
- ・作業工程表
 - ・作業手順書

京都中丹認証ジビエ協議会会長 様

京都中丹認証ジビエ取扱店舗登録申請書

京都府中丹地域における野生鳥獣肉生産工程管理制度に係る認証登録要綱第2条に規定する京都中丹認証ジビエ取扱店舗の登録を申請します。

なお、本制度によるマニュアルに定められた事項について、遵守することを誓約します。

また、下記に記入したことについて、事実と相違ありません。

申 請 者 _____

〒 _____

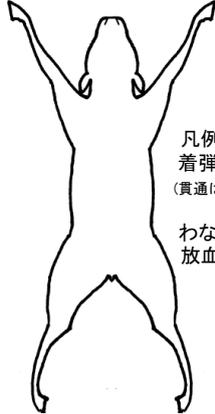
店 舗 所 在 地 _____

連 絡 先 _____

店 舗 名 _____

食品衛生法による許可	許可業種 及び許可番号	
	許可年月日	昭和・平成 年 月 日

捕獲記録書

登録狩猟者 氏名	京都中丹認証ジビエ狩猟者登録 番号 ()				捕獲者の 健康状態	・健康・発熱・下痢・他()	
捕獲獣	シカ・イノシシ	性別	オス・メス	妊娠	有・無	推定年齢	
捕獲日時	平成 年 月 日 午前 / 午後 時 分					捕獲時の天候	
捕獲場所						捕獲方法	銃・おり・わな
狩猟地図						着弾・貫通・くくりわな・放血の部位	
						 <p>凡例: 着弾、貫通 × (貫通は線でつなぐ) わな傷 △ 放血 ○</p>	
止め刺し方法	・電気ショック ・鈍器 [打撃部位] ・銃器使用 [弾着部位 / 滞留: 有・無]						
放血部位	・頸動脈		放血時刻	午前 / 午後 時 分		個体体温 (°C)	・平熱 ・発熱 (°C)
放血の状況	血液の性状	・色味() ・粘り()	放血の程度	良・並・少			
放血者氏名	(※ 狩猟者と異なる場合に記入) ジビエハンター登録番号 ()						
冷却の有無	有・無	冷却開始時刻	午前 / 午後 時 分		冷却方法		

■ 個体の状況(捕獲時)

- i. 足取りがおぼつかないもの
- ii. 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
- iii. 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)を有するもの
- iv. ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
- v. 脱毛が著しいもの
- vi. 痩せている度合いが著しいもの
- vii. 大きな外傷が見られるもの
- viii. 皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多くの部位で見られるもの
- ix. 口腔、口唇、下、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)等が多く見られるもの
- x. 下痢を呈し、尻周辺が著しく汚れているもの
- xi. その他、外見上明らかな異常が見られるもの

■ 個体の状況(搬入時:狩猟者立会の上、認証施設が記入すること)

(捕獲記録書裏面)

個体管理番号				搬入時 気温 (°C)			
搬入時刻	平成	年	月	日	午前 / 午後	時	分
体型		角の形			推定体重 (kg)		
外観異常				損傷	有・無 部位()		

- i. 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)を有するもの
- ii. ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
- iii. 脱毛が著しいもの
- iv. 痩せている度合いが著しいもの
- v. 大きな外傷が見られるもの
- vi. 皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多く見られるもの
- vii. 口腔、口唇、下、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)等が多く見られるもの
- viii. 下痢を呈し、尻周辺が著しく汚れているもの
- ix. その他、外見上明らかな異常が見られるもの

処理作業管理表

受入確認済欄		
平成	年	月 日

個体管理番号

- 解体前洗浄
 食道、直腸の結さつ
 腫れ、傷、出血・化膿
 イノシシ(カラーアトラスP32～34) 頭部、膿瘍、蕁麻疹(菱形)
 臭い
 胎児

内臓の状況(カラーアトラスで確認)

【シカ】	<input type="checkbox"/> 腹腔内の血液以外の液体(有・無)	<input type="checkbox"/> 心臓(良・廃棄)
	<input type="checkbox"/> 肺(良・廃棄)	<input type="checkbox"/> 肝臓(良・廃棄)
	<input type="checkbox"/> 腎臓(良・廃棄)	<input type="checkbox"/> 腸管(良・廃棄)
	<input type="checkbox"/> 脾臓(良・廃棄)	
【イノシシ】	<input type="checkbox"/> 腹腔内の血液以外の液体(有・無)	<input type="checkbox"/> 心臓(良・廃棄)
	<input type="checkbox"/> 肺(良・廃棄)	<input type="checkbox"/> 肝臓(良・廃棄)
	<input type="checkbox"/> 腎臓(良・廃棄)	<input type="checkbox"/> 腎臓(良・廃棄)
	<input type="checkbox"/> 胃腸(良・廃棄)	<input type="checkbox"/> 胃(良・廃棄)
		<input type="checkbox"/> 頭部(良・廃棄)

- 寄生虫(肝蛭)

【枝肉の状況】	<input type="checkbox"/> 筋肉(良・廃棄)	<input type="checkbox"/> 脂肪(良・廃棄)	<input type="checkbox"/> 関節(良・廃棄)
	<input type="checkbox"/> 臭い(良・廃棄)		

【カット時確認】	<input type="checkbox"/> 首(良・廃棄)	<input type="checkbox"/> 前足[左右](良・廃棄)	<input type="checkbox"/> 後ろ足[左右](良・廃棄)
	<input type="checkbox"/> 内コース(良・廃棄)	<input type="checkbox"/> 背コース(良・廃棄)	<input type="checkbox"/> すね(良・廃棄)
	<input type="checkbox"/> 舌(良・廃棄)		

- 金属探知機 (反応あり ・ 反応なし)

京都中丹認証ジビエ協議会会長 様

報告書兼認証更新申請書

京都府中丹地域における野生鳥獣肉生産工程管理制度に係る認証登録要綱第7条に規定する認証期間に係る報告書を提出し、第8条に規定する京都中丹認証ジビエ処理施設の認証更新を申請します。なお、本制度によるマニュアルに定められた事項について、遵守することを誓約します。また、下記に記入したことについて、事実と相違ありません。

申請者 _____
〒 _____

施設所在地 _____

連絡先 _____

施設名 _____

食品衛生法による許可	許可業種 及び許可番号			
	許可年月日	昭和・平成	年	月 日

きょうと信頼食品 登録制度	登録番号			
	登録年月日	平成	年	月 日

報告に係る認証期間	平成 年 月 日 ~ 平成 年 月 日
-----------	---------------------

処理頭数	シカ	出荷量	シカ	
	イノシシ		イノシシ	

添付書類

- ・出荷先一覧(報告書別紙)
- ・作業工程表
- ・作業手順書

京都中丹認証ジビエ協議会会長 様

京都中丹認証ジビエ登録店舗報告書兼登録更新申請書

京都府中丹地域における野生鳥獣肉生産工程管理制度に係る認証登録要綱第7条に規定する登録期間に係る報告書を提出し、第8条に規定する京都中丹認証ジビエ取扱店舗登録の更新を申請します。

なお、本制度によるマニュアルに定められた事項について、遵守することを誓約します。

また、下記に記入したことについて、事実と相違ありません。

申請者 _____
〒 _____

店舗所在地 _____

連絡先 _____

店舗名 _____

食品衛生法による許可	許可業種 及び許可番号	
	許可年月日	昭和・平成 年 月 日

報告に係る登録期間	平成 年 月 日 ~ 平成 年 月 日
-----------	---------------------

	仕入先	取扱量(kg)	
		シカ	
取扱量合計		イノシシ	
		シカ	
		イノシシ	
		シカ	

登 録 済 証

氏名及び住所

1. 登録番号 第 号

2. 登録年月日 平成 年 月 日

3. 登録の有効期限 登録年月日より1年間

京都府中丹地域における野生鳥獣肉生産工程管理制度における
京都中丹認証ジビエ狩猟者として登録します。

平成 年 月 日

京都中丹認証ジビエ協議会
会長

認 証 済 証

施設名及び所在地

1. 認証番号 第 号

2. 認証年月日 平成 年 月 日

3. 認証の有効期限 認証年月日より1年間

京都府中丹地域における野生鳥獣肉生産工程管理制度における
京都中丹認証ジビエ処理施設として認証します。

平成 年 月 日

京都中丹認証ジビエ協議会
会長

登 録 済 証

店舗名及び所在地

1. 登録番号 第 号

2. 登録年月日 平成 年 月 日

3. 登録の有効期限 登録年月日より1年間

京都府中丹地域における野生鳥獣肉生産工程管理制度における
京都中丹認証ジビエ取扱店舗として登録します。

平成 年 月 日

京都中丹認証ジビエ協議会
会長

京都中丹認証ジビエ施設認証審査票 I

申請者		施設名	
住所		所在地	

判定	・認証可 ・認証に向け指導 ・認証しない		
指導確認欄	(指導内容)		・是正確認済 認証可
審査部会確認欄	(部会長)	(部会員)	(事務局長)

【衛生管理調査票(I)】

審査項目		確認	意見
I	野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理 及び野生鳥獣由来の感染症対策		
II	食肉処理場における施設・設備		
III	施設への受入		
1	搬入		
2	受入時の確認・洗浄		
IV	衛生管理		
1	処理工程全般に係る衛生管理		
2	工程ごとの衛生管理		
V	記録の作成及び保存		

京都中丹認証ジビエ施設認証審査票Ⅱ-1

【衛生管理調査票(Ⅱ-1)】

審査項目		確認	意見
第1-1	一般事項		
第1-2	施設の衛生管理		
第1-3	食品取扱設備等の衛生管理		
第1-4	使用水等の管理		
第1-5	そ族及び昆虫対策		
第1-6	廃棄物及び排水の取扱い		
第1-7	食品衛生責任者の設置		
第1-8	危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編制		
第1-9	製品説明書及び製造工程一覧図の作成		
第1-10	食品等の取扱い		
第1-11	管理運営要領の作成		
第1-12	記録の作成及び保存		
第1-13	回収・廃棄		
第1-14	情報の提供		
第2	食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理		
第3	食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練		
第4	運搬		
第5	販売		

京都中丹認証ジビエ施設認証審査票Ⅱ-2

【衛生管理調査票(Ⅱ-2)】

審査項目		確認	意見
第1-1	一般事項		
第1-2	施設の衛生管理		
第1-3	食品取扱設備等の衛生管理		
第1-4	そ族及び昆虫対策		
第1-5	廃棄物及び排水の取扱い		
第1-6	食品等の取扱い		
第1-7	使用水等の管理		
第1-8	食品衛生責任者の設置		
第1-9	記録の作成及び保存		
第1-10	回収・廃棄		
第1-11	管理運営要領の作成		
第1-12	情報の提供		
第2	食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理		
第3	食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練		
第4	運搬		
第5	販売		

京都中丹認証ジビエ施設認証審査票Ⅲ

【衛生管理調査票(Ⅲ)】

審査項目		確認	意見
I-1	床、内壁、天井、窓、扉等(補修、修理関係)		
I-2	換気設備の維持管理		
I-3	給水設備等の衛生管理		
I-4	冷蔵設備の維持管理、記録及び保存		
I-5	外皮取扱室の衛生管理		
I-6	排水溝の維持管理		
I-7	処理施設内の洗浄消毒		
I-8	機械器具の衛生管理		
I-9	不可食部分の衛生管理		
I-10	そ族及び昆虫対策		
I-11	洗浄剤、殺そ剤等の取扱い		
I-12	衛生管理責任者の上記の措置確認		
Ⅱ	衛生管理責任者の施設管理者への報告		

衛生管理調査票(Ⅰ)

(要綱第4条第1項関係)

[京都中丹認証ジビエ生産マニュアル(処理施設)]

食肉処理場名	
営業者氏名	
住所	
施設の種類	公設公営・公設民営・民設民営

狩 獵 者	自らが登録狩猟者・自分以外
処理する野生鳥獣の種類	イノシシ・シカ
HACCPに基づく衛生管理	している・取組中・していない
内 臓 の 提 供	あり・なし ※内臓は提供できません

I 野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

- 1 狩猟者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針のⅡの第3を遵守しているか。
- 2 血液等を介する動物由来感染症の狩猟者等への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等をしているか。
- 3 ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、個体を取り扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り個体に直接触れないようにしているか。また、ダニ等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、医療機関を速やかに受診しているか。
- 4 血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム・ビニール等合成樹脂製手袋を着用する等、体液等と直接接触しないよう留意しているか。特に、手足等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにしているか。

京都中丹認証ジビエ衛生管理マニュアル

第3-1-(1)	
第2-4-(3)	
第3-3-(3)	
第3-1-(2)	

II 設備条件

- 1 摂氏83度以上の温湯供給設備
- 2 吊り上げた際に最下部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備
- 3 解体前に個体を洗浄するための飲用に適する水を十分に供給する設備
- 4 解体時の個体及び枝肉を洗浄するための飲用に適する水を十分に供給する設備
- 5 各処理室毎の手洗い設備
- 6 異常が見られた部位や、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位を区分して保管する不浸透性設備
- 7 金属探知機

第3-2-(1)	
第3-2-(2)	
第3-2-(3)	
第3-2-(3)	
第3-2-(4)	
第3-2-(5)	
第3-2-(6)	

III 施設への受入

1 搬入

- (1) 食肉処理施設は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認しているか。(ジビエハンターからのみ個体を受け入れているか)
- (2) 搬入前に狩猟者から搬入予定時刻等の情報を聞いているか。
- (3) 狩猟個体は、速やかに(1時間以内に)食肉処理施設に搬入されているか。
- (4) 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供していないか。
- (5) 1頭ずつシートで覆う等により、狩猟個体が運搬時に相互に接触しないよう配慮されていたか。
- (6) 必要に応じ冷却しながら運搬しているか。
水等により体表の汚染が体腔内に拡散させないよう留意しているか。
- (7) 運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄しているか。
- (8) 狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、ガイドライン「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2(1)に掲げる項目について異常がないことが確認できた個体のみを受け入れているか。
できる限り苦痛を与えないよう処理しているか。
- (9) 狩猟者が作成した、ガイドライン「第3野生鳥獣の運搬時における取扱」の(6)に掲げる項目についての記録をもらい、適切な期間保存しているか。

第3-3-(1)	
第2-4-(1)第3-3-(1)	
第2-4-(2)	
第3-3-(1)	
第2-4-(3)	
第2-4-(4)	
第2-4-(4)	
第2-4-(5)	
第2-2-(4)	
第2-2-(3)	
第2-5,第2-6 第3-6	

2 受入時の確認・洗浄

- (1) 受入の可否は、研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断しているか。
- (2) 異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄としているか。
また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒しているか。
- (3) 狩猟個体の受入は、放血及び運搬について適切な管理が行われたもののみとしているか。
衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録しているか。
また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存しているか。
- (4) 搬入時に、すでに内臓が摘出されていないか。
- (5) 搬入時は、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行っていないか。
- (6) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにしているか。
- (7) 個体は食肉処理施設搬入前もしくは洗浄室において、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄しているか。
また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意しているか。
さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去しているか。

第3-3-(2)	
第3-3-(4)	
第3-3-(4)	
第3-3-(5)	
第3-3-(5)	
第3-6-(3)	
第3-3-(6)	
第3-3-(7)	
第3-3-(8)	
第3-6-(1)	
第3-4	
第3-4	
第3-4	

IV 衛生管理

1 処理工程全般に係る衛生管理

- (1) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、と畜場法施行規則第3条を参考とし、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針を遵守しているか。
- (2) はく皮された部分又は体腔内が、外皮や消化管の内容物等により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取っているか。
 工程： 搬入・受入 個体洗浄 はく皮 内臓結紮・摘出 枝肉洗浄
 もしくは、汚染された部位を洗浄、殺菌しているか。
 工程： 搬入・受入 個体洗浄 はく皮 内臓結紮・摘出 枝肉洗浄
- (3) 1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行っているか。
 なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにしているか。
 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒しているか。
 工程： 放血 はく皮 内臓結紮・摘出 背割り
- (4) 手指(手袋)が血液や外皮、消化管の内容物等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒しているか。
 工程： 放血 はく皮 内臓結紮・摘出 背割り
- (5) 着弾部位(弾丸が通過した部分を含む)の肉、異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理しているか。
- (6) 枝肉及びカット肉は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却しているか。
 冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏10度以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行っているか。
 工程： 熟成 背割り・カット 出荷
- (7) 衛生的な処理が行われているかを検証するため、安全性の確保のため処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行っているか。

第3-1-(1)	
第3-1-(3)	
第3-1-(3)	
第3-1-(4)	
第3-1-(9)	
第3-1-(4)	
第3-1-(5)	
第3-1-(6)	
第3-1-(7)	
第3-5-(8)イ	
第3-5-(9)イ	
第3-5-(10)イ	
第3-1-(8)	

2 工程ごとの衛生管理

- (1) 放血
 ア 放血された血液による生体及びほかの個体の汚染を防いでいるか。
- (2) 結紮
 ア 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を結さつし、又は閉そくさせているか。
 イ 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつしているか。
- (3) 懸吊・剥皮
 ア 個体の頭部が下になるよう、後足首を専用の器具にてつり下げているか。
 イ 体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払っているか。
 ウ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開しているか。
 エ はく皮された部分は、外皮による汚染を防いでいるか。
- (4) 内臓摘出
 ア はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とし、清らかなエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意しているか。
 イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行っているか。
 ウ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防いでいるか。
- (5) 内臓検査
 ア 摘出した内臓についてはガイドライン第4の4「食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法」により異常の有無を確認しているか。
 イ 異常が確認された個体については、「中丹認証ジビエ」として流通させていないか。
 ウ 異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに適切な期間保存しているか。
- (6) 枝肉の洗浄
 ア 洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認しているか。
 イ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行っているか。
 ウ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防いでいるか。洗浄水の水切りを十分に行っているか。
- (7) 熟成
 ア 枝肉は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱っているか。
- (8) カット
 ア 背割り(枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理)の際は、脊柱を割らずに行っているか。
 イ 枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防いでいるか。
- (9) 包装・出荷
 ア 部位ごとに真空パックを施し、摂氏-15度以下の冷凍で保存、出荷しているか。
 〔 厳重に包装し、摂氏10度以下の冷蔵で保存、出荷しているか。〕
 イ 家畜肉と区別して保存しているか。
 ウ 銃弾の残存について金属探知機により確認しているか。
 エ 表示に獣肉の種類や加熱調理用である旨を表示しているか。

第3-5-(1)	
第3-5-(2)ア	
第3-5-(2)イ	
第3-5-(3)	
第3-5-(4)	
第3-5-(4)ア	
第3-5-(4)イ	
第3-5-(5)ア	
第3-5-(5)イ	
第3-5-(5)ウ	
第3-5-(6)ア	
第3-5-(6)イ	
第3-5-(6)ウ	
第3-6-(2)	
第3-1-(3)	
第3-5-(7)ア	
第3-5-(7)イ	
第3-5-(8)イ	
第3-5-(9)ア	
第3-5-(9)イ	
第3-5-(10)ア	
第3-5-(10)イ	
第3-5-(10)ウ	
第4-3-(4)	

V 記録の作成及び保存

- 1 個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにしているか。
- 2 個体番号や部位を混同することなく、部位ごとに作業を行い、適切に保管しているか。
- 3 狩猟、運搬、処理、販売先及び販売形態に関する記録及びその他必要な事項に関する記録について3年間保管しているか。
- 4 出荷先に当該個体の狩猟及び処理についての情報を提供しているか。

第3-3-(8)	
第3-6-(1)	
第3-5-(8)ウ	
第3-5-(9)ウ	
第2-6	
第3-3-(2)	
第3-5-(6)ウ	
第3-6-(2)	
第3-6-(3)	
第3-5-(10)	
第3-6-(4)	

新規・更新・その他()	調査日 年 月 日	調査者
--------------	-----------	-----

衛生管理調査票(Ⅱ-1)

(要綱第4条第1項関係)

【食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針〔危害分析・重点管理方式を用いる場合〕】

食肉処理場名	
営業者氏名	
住 所	

施設の種類の	公設公営・公設民営・民設民営		
処理する野生鳥獣の種類	イノシシ・シカ		
屋外での内臓摘出	あり・なし	内臓の提供	あり・なし

※屋外で摘出された内臓は提供できません

第1 食品取扱施設等における衛生管理

1 一般事項

管理運営基準ガイドライン

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施しているか。
- (2) 施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成しているか。
 手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、確認方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴いているか。
- (3) (2)に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価しているか。
- (4) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行っているか。

I 第2 1(1)	
I 第2 1(2)	
I 第2 1(3)	
I 第2 1(4)	

2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持しているか。
- (2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置いていないか。
- (3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保たれているか。
- (4) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行っているか。
- (5) 窓及び出入口は、開放していないか。やむをえず、開放する場合にあっては、じん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じているか。
- (6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行っているか。
- (7) 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行っているか。
- (8) 施設内では動物を飼育していないか。

I 第2 2(1)	
I 第2 2(2)	
I 第2 2(3)	
I 第2 2(4)	
I 第2 2(5)	
I 第2 2(6)	
I 第2 2(7)	
I 第2 2(8)	

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 衛生保持のため、機械器具(清掃用の機械器具を含む。)は、その目的に応じて使用しているか。
- (2) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品へ混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管しているか。
 また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しているか。
- (3) 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用しているか。
- (4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録しているか。
- (5) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させているか。
 特に、食品に直接触れるまな板、ナイフ、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行っているか。
- (6) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止しているか。
- (7) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管しているか。
- (8) 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしているか。
- (9) 洗浄設備は、常に清潔に保たれているか。

I 第2 3(1)	
I 第2 3(2)	
I 第2 3(3)	
I 第2 3(4)	
I 第2 3(5)	
I 第2 3(6)	
I 第2 3(7)	
I 第2 3(8)	
I 第2 3(9)	

4 使用水等の管理

- (1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であるか。
 また、次のような場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにしているか。
 ① 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。
 ② 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上(食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業(もっぱらショートニング製造を行うものは除く。))又は、食用油脂製造業にあっては4月に1回以上)水質検査を行い、成績書を1年間以上(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間)保存しているか。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行っているか。
- (3) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じているか。
- (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保たれているか。
- (5) 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録しているか。
- (6) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくっているか。
 また、氷は衛生的に取り扱い、貯蔵しているか。
- (7) 使用した水を再利用する場合には、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理しているか。

I 第2 4(1)	
I 第2 4(2)	
I 第2 4(3)	
I 第2 4(4)	
I 第2 4(5)	
I 第2 4(6)	
I 第2 4(7)	

5 そ族及び昆虫対策

(1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止しているか。

I 第2 5(1)

(2) 年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管しているか。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ及びそ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。なお、そ族又は昆虫の発生を認めたとときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除しているか。

I 第2 5(2)

(3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意しているか。

I 第2 5(3)

(4) そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管しているか。一端開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管しているか。

I 第2 5(4)

6 廃棄物及び排水の取扱い

(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成しているか。

I 第2 6(1)

(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしているか。

I 第2 6(2)

(3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域(隣接する区域を含む。)に保管していないか。

I 第2 6(3)

(4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理しているか。

I 第2 6(4)

(5) 廃棄物及び排水の処理は適切に行っているか。

I 第2 6(5)

7 食品衛生責任者の設置

(1) 営業者(食品衛生法(昭和23 年法律第233 号。)第48 条の規定により食品衛生管理者をおかななければならない営業者を除く。以下この項において同じ。)は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者(以下、「食品衛生責任者」という。)を定めているか。

I 第2 7(1)

(2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市長及び中核市長(以下「知事等」という。)が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めているか。

I 第2 7(2)

(3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたっているか。

I 第2 7(3)

(4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めているか。

I 第2 7(4)

(5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重しているか。

I 第2 7(5)

8 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。)を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生法第48 条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成しているか。なお、危害分析・重要管理点方式に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができる。

I 第2 8

9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

(1) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質(水分活性、pH 等)、殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、燻煙等)、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成しているか。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述しているか。

I 第2 9(1)

(2) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成しているか。

I 第2 9(2)

(3) 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行っているか。

I 第2 9(3)

10 食品等の取扱い

次の方法により食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理しているか。

(1) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(以下「危害要因リスト」という。)を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び9(1)の製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定しているか。

I 第2 10(1)

(2) (1)で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(以下「管理措置」という。)を検討し、危害要因リストに記載しているか。

I 第2 10(2)

(3) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認(以下「モニタリング」という。)を必要とするもの(以下「重要管理点」という。)を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成しているか。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮しているか。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直しているか。

I 第2 10(3)

(4) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準(以下「管理基準」という。)を設定しているか。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。

I 第2 10(4)

(5) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施しているか。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行っているか。

I 第2 10(5)

(6) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置(以下「改善措置」という。)を、重要管理点において設定し、適切に実施しているか。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含んでいるか。

I 第2 10(6)	
------------	--

(7) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行っているか。

I 第2 10(7)	
------------	--

11 管理運営要領の作成

(1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか。

I 第2 11(1)	
------------	--

(2) 定期的にふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直しているか。

I 第2 11(2)	
------------	--

12 記録の作成及び保存

(1) 10(1)及び(2)の危害分析、10(3)の重要管理点の決定及び10(4)の管理基準の決定について記録を作成し、保存しているか。

I 第2 12(1)	
------------	--

(2) 10(5)のモニタリング、10(6)の改善措置及び10(7)の検証について記録を作成し、保存しているか。

I 第2 12(2)	
------------	--

(3) 食品衛生上の危害の発生防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存しているか。

I 第2 12(3)	
------------	--

(4) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な期間を設定しているか。

I 第2 12(4)	
------------	--

(5) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出しているか。

I 第2 12(5)	
------------	--

13 回収・廃棄

(1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を定めているか。

I 第2 13(1)	
------------	--

(2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行っているか。

I 第2 13(2)	
------------	--

(3) 回収された当該品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講じているか。

I 第2 13(3)	
------------	--

(4) 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮しているか。

I 第2 13(4)	
------------	--

14 情報の提供

(1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めているか。

I 第2 15(1)	
------------	--

(2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害(医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたもの)及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所等へ速やかに報告しているか。

I 第2 15(2)	
------------	--

(3) 消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告しているか。

I 第2 15(3)	
------------	--

第2 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

(1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行っているか。

I 第3(1)	
---------	--

(2) 保健所から検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品取扱者に検便を受けさせているか。

I 第3(2)	
---------	--

(3) 次の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせているか。

① 黄疸

② 下痢

③ 腹痛

④ 発熱

⑤ 発熱をともなう喉の痛み

⑥ 皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの(やけど、切り傷等)

⑦ 耳、目又は鼻からの分泌(病的なものに限る)

⑧ 吐き気、おう吐

皮膚に外傷があつて上記⑥に該当しない者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。

I 第3(3)	
---------	--

(4) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)第18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項に基づき、食品に直接接触する作業に従事させていないか。

I 第3(4)	
---------	--

(5) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域(便所を含む。)にはそのまま入らないようにしているか。

I 第3(5)	
---------	--

また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を食品取扱施設内に持ち込まないようにしているか。

(6) 食品取扱者は、原料等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこととしているか。

I 第3(6)	
---------	--

(7) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこととしているか。作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行っているか。

I 第3(7)	
---------	--

生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けているか。

I 第3(7)	
---------	--

(8) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎んでいるか。

- ① 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳にふれること
- ② 作業中たん、つばをはくこと
- ③ 喫煙
- ④ 食品取扱区域での飲食
- ⑤ 防護されていない食品上でくしゃみ、咳をすること

また、食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。

(9) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせているか。

I 第3(8)

I 第3(9)

第3 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

(1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しているか。

(2) この衛生教育には、上記第1に示す各種手順等(1(2)、6(1)、10、11、13(1))に関する事項を含むものとしているか。

(3) 特に洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施しているか。

(4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正しているか。

I 第4(1)

I 第4(2)

I 第4(3)

I 第4(4)

第4 運搬

(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものではないか。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持しているか。

(2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けしているか。

(3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理しているか。

(4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行っているか。

(5) バルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用しているか。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示しているか。

(6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意しているか。

(7) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意しているか。

I 第5(1)

I 第5(2)

I 第5(3)

I 第5(4)

I 第5(5)

I 第5(6)

I 第5(7)

第5 販売

(1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行っているか。

(2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意しているか。

I 第6(1)

I 第6(2)

新規・更新・その他()	調査日	年	月	日	調査者
--------------	-----	---	---	---	-----

衛生管理調査票(II-2)

(要綱第4条第1項関係)

【食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針[危害分析・重点管理方式を用いずに衛生管理を行う場合]】

食肉処理場名	
営業者氏名	
住 所	

施設の種類の	公設公営・公設民営・民設民営		
処理する野生鳥獣の種類	イノシシ・シカ		
屋外での内臓抽出	あり・なし	内臓の提供	あり・なし

※屋外で抽出された内臓は提供できません

第1 食品取扱施設等における衛生管理

1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施しているか。
- (2) 施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成しているか。
手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、確認方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴いているか。
- (3) (2)に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価しているか。
- (4) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行っているか。

管理運営基準ガイドライン

I 第2 1 (1)	
I 第2 1 (2)	
I 第2 1 (3)	
I 第2 1 (4)	

2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持しているか。
- (2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置いていないか。
- (3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保たれているか。
- (4) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行っているか。
- (5) 窓及び出入口は、開放していないか。やむをえず、開放する場合にあっては、じん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じているか。
- (6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行っているか。
- (7) 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行っているか。
- (8) 施設内では動物を飼育していないか。

I 第2 2 (1)	
I 第2 2 (2)	
I 第2 2 (3)	
I 第2 2 (4)	
I 第2 2 (5)	
I 第2 2 (6)	
I 第2 2 (7)	
I 第2 2 (8)	

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 衛生保持のため、機械器具(清掃用の機械器具を含む。)は、その目的に応じて使用しているか。
- (2) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品へ混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管しているか。
また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しているか。
- (3) 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用しているか。
- (4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録しているか。
- (5) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させているか。
特に、食品に直接触れるまな板、ナイフ、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行っているか。
- (6) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止しているか。
- (7) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管しているか。
- (8) 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしているか。
- (9) 洗浄設備は、常に清潔に保たれているか。

I 第2 3 (1)	
I 第2 3 (2)	
I 第2 3 (3)	
I 第2 3 (4)	
I 第2 3 (5)	
I 第2 3 (6)	
I 第2 3 (7)	
I 第2 3 (8)	
I 第2 3 (9)	

4 そ族及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止しているか。
- (2) 年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管しているか。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ及びそ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。なお、そ族又は昆虫の発生を認めるときには、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除しているか。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意しているか。
- (4) そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管しているか。一端開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管しているか。

I 第2 5 (1)	
I 第2 5 (2)	
I 第2 5 (3)	
I 第2 5 (4)	

5 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成しているか。
- (2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしているか。
- (3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域(隣接する区域を含む。)に保管していないか。
- (4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理しているか。
- (5) 廃棄物及び排水の処理は適切に行っているか。

I 第2 6 (1)	
I 第2 6 (2)	
I 第2 6 (3)	
I 第2 6 (4)	
I 第2 6 (5)	

6 食品等の取扱い

(1) 原材料の仕入に当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録しているか。

また、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れていないか。

II 第2 6(1)

(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供しているか。保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行っているか。

II 第2 6(2)

(3) 冷蔵庫(室)内では、相互汚染が生じないように、区画して保存しているか。

II 第2 6(3)

(4) 添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用しているか。

II 第2 6(4)

(5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されているか。

II 第2 6(5)

(6) 食品は、当該品の特性(水分活性、pH、微生物による汚染状況)、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用や加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱っているか。

II 第2 6(6)

(7) 特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮しているか。

① 冷却

② 加熱

③ 乾燥

④ 添加物の使用

⑤ 真空調理又はガス置換包装

⑥ 放射線照射

II 第2 6(7)

(8) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮しているか。

① 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。

II 第2 6(8)①

② 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること(ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りでない。)

II 第2 6(8)②

また、これらの区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行うこと。

③ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

II 第2 6(8)③

(9) 原材料(特に生鮮物)の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序(いわゆる先入れ、先出しなど)で使用されるよう配慮しているか。

II 第2 6(9)

(10) 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用しているか。

II 第2 6(10)

また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものを用いているか。

(11) 食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項を実施しているか。

① 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。

II 第2 6(11)①

② 原材料、製品及び容器包装をロット毎に管理し、記録すること。

II 第2 6(11)②

③ 製品毎にその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。

II 第2 6(11)③

④ 分割、細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物が認められた場合には、汚染の可能性のある部分を廃棄すること。

II 第2 6(11)④

⑤ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

II 第2 6(11)⑤

(12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録しているか。

II 第2 6(12)

(13) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄しているか。

II 第2 6(13)

(14) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒しているか。

II 第2 6(14)

7 使用水等の管理

(1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であるか。

また、次のような場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接接触する水に混入しないようにしているか。

① 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。

② 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。

I 第2 4(1)

(2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上(食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業(もっぱらショートニング製造を行うものは除く。))又は、食用油脂製造業にあっては4月に1回以上)水質検査を行い、成績書を1年間以上(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間)保存しているか。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行っているか。

I 第2 4(2)

(3) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じているか。

I 第2 4(3)

(4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保たれているか。

I 第2 4(4)

(5) 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録しているか。

I 第2 4(5)

(6) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくっているか。

また、氷は衛生的に取り扱い、貯蔵しているか。

I 第2 4(6)

(7) 使用した水を再利用する場合には、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理しているか。

I 第2 4(7)

(8) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎んでいるか。

- ① 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳にふれること
- ② 作業中たん、つばをはくこと
- ③ 喫煙
- ④ 食品取扱区域での飲食
- ⑤ 防護されていない食品上でくしゃみ、咳をすること

また、食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。

(9) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせているか。

I 第3(8)

I 第3(9)

第3 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

(1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しているか。

(2) この衛生教育には、上記第1に示す各種手順等(1(2)、5(1)、6、10(1)、11)に関する事項を含んでいるか。

(3) 特に洗剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施しているか。

(4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正しているか。

I 第4(1)

I 第4(2)

I 第4(3)

I 第4(4)

第4 運搬

(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものではないか。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持しているか。

(2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けしているか。

(3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理しているか。

(4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行っているか。

(5) パルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用しているか。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示しているか。

(6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意しているか。

(7) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意しているか。

I 第5(1)

I 第5(2)

I 第5(3)

I 第5(4)

I 第5(5)

I 第5(6)

I 第5(7)

第5 販売

(1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行っているか。

(2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意しているか。

I 第6(1)

I 第6(2)

新規・更新・その他()	調査日	年	月	日	調査者
--------------	-----	---	---	---	-----

衛生管理調査票(Ⅲ)

(要綱第4条第1項関係)

[と畜場法施行規則(第3条)]

食肉処理場名	
営業者氏名	
住 所	

施設の種別	公設公営・公設民営・民設民営		
処理する野生鳥獣の種別	イノシシ・シカ		
屋外での内臓摘出	あり・なし	内臓の提供	あり・なし

※屋外で摘出された内臓は提供できません

I 第3条第1項

- 1 床、内壁、天井、窓又は扉等に破損又は故障等があるときは、速やかに補修又は修理を行っているか。
- 2 換気設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行っているか。
- 3 給水設備等の衛生管理は、次に掲げるところにより行っているか。
 - イ 水道法(昭和32年法律第177号)に規定する水道事業及び専用水道により供給される水以外の水を使用する場合は、1年に1回以上(災害等により水源等が汚染され、水質が変化しおそれがある場合は、その都度)水質検査を行い、その結果を証する書類を検査の日から1年間保存すること。また、その結果、飲用不適となつたときは、直ちに都道府県知事(保健所を設置する市にあつては、市長。以下同じ。)の指示を受け、適切な措置を講じること。
 - ロ 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が正常に作動していることを毎日確認すること。この場合において、確認した日、確認の結果、確認した者その他必要な記録を確認の日から1年間保存すること。
 - ハ 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検及び清掃を行うこと。
- 4 冷蔵設備を設置している場合は、枝肉(獣畜をとさつた後、頭部、前後肢及び尾を切断し、第7条第6号、第7号及び第8号の処理を行つた物をいう。以下同じ。)が摂氏10度以下となるよう当該設備の維持管理を適切に行っているか。この場合において、冷蔵設備内の温度の測定は、作業開始前に1回、及び作業時間内に1回以上行い、測定した日時、温度、測定者その他必要な記録を測定の日から1年間保存しているか。
- 5 外皮取扱室は、清潔を保持しているか。
- 6 排水溝は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修しているか。
- 7 処理施設内の洗浄消毒は、次に掲げるところにより行っているか。
 - イ 血液又は脂肪等が附着している部分の洗浄は、温湯を使用すること。
 - ロ 作業終了後の洗浄は、洗浄剤を使用すること。
 - ハ イ及びロ以外の洗浄は、十分な量の水、温湯又は洗浄剤を使用すること。
 - ニ 消毒は、摂氏83度以上の温湯又は消毒剤を使用すること。
- 8 機械器具の衛生管理は、次に掲げるところにより行っているか。
 - イ 機械器具は、作業終了後洗浄し、又は消毒すること。
 - ロ 機械器具は、定期的に点検すること。
- 9 不可食部分等の衛生管理は、次に掲げるところにより行っているか。
 - イ 廃棄物の容器は、作業終了後所定の場所において洗浄消毒すること。
 - ロ ねずみ、昆虫等の防除は、次に掲げるところにより行っているか。
 - イ 処理室内に搬入される容器等による昆虫等の侵入を防ぐよう荷受け時に点検し、不用となつた容器等は速やかに処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。
- 11 洗浄剤及び消毒剤並びに殺そ剤及び殺虫剤その他の薬剤の取扱いは、次に掲げるところにより行っているか。
 - イ 処理室及び枝肉等を保管する場所以外の所定の場所に保管すること。
 - ロ 目的に応じた薬剤を適正な方法により使用すること。
 - ハ 洗浄剤及び消毒剤等の容器を新たに開封した場合にあつては、開封した日、開封した薬剤の名称、開封した者その他必要な記録を開封の日から1年間保存すること。
 - ニ 殺そ剤及び殺虫剤等を使用した場合にあつては、使用日、使用した薬剤の名称、使用量、使用者その他必要な記録を使用の日から1年間保存すること。
- 12 前各号の措置が適切に実施されるよう次に掲げるところにより管理しているか。
 - イ 法第7条第1項の衛生管理責任者(以下「衛生管理責任者」という。)に、適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、同項の規定により処理施設の管理者又は設置者が衛生管理責任者となつている処理施設にあつては、自ら確認の業務を行うこと。

と畜場法施行規則

第3条第1項第3号	
第3条第1項第6号	

第3条第1項第7号イ

第3条第1項第7号ロ

第3条第1項第7号ハ

第3条第1項第8号

第3条第1項第13号

第3条第1項第15号

第3条第1項第16号イ

第3条第1項第16号ロ

第3条第1項第16号ハ

第3条第1項第16号ニ

第3条第1項第17号イ

第3条第1項第17号ニ

第3条第1項第18号ロ

第3条第1項第19号ハ

第3条第1項第23号イ

第3条第1項第23号ロ

第3条第1項第23号ニ

第3条第1項第23号ホ

第3条第1項第24号ロ

第3条第2項

新規・更新・その他()	調査日	年	月	日	調査者
--------------	-----	---	---	---	-----

衛生管理調査票調査区分

調査区分 衛生管理 の方式 調査票	新規		更新		その他	
	危害分析・ 重点管理 方式を用 いる場合	危害分析・ 重点管理 方式を用 いない場合	危害分析・ 重点管理 方式を用 いる場合	危害分析・ 重点管理 方式を用 いない場合	危害分析・ 重点管理 方式を用 いる場合	危害分析・ 重点管理 方式を用 いない場合
I	○	○	○	○	△	△
II-1	○		○		△	
II-2		○		○		△
III	○	○	○	○	△	△



: 必須



: 必要に応じて

※ 調査区分に応じて上表の調査を行います。

※ 危害分析・重点管理方式(HACCP)を用いて衛生管理を行う場合は「調査票II-1」を、危害分析・重点管理方式(HACCP)を用いずに衛生管理を行う場合は「調査票II-2」を用いて調査を行います。なお、いずれを用いるかは、立入調査の際のヒアリング等において技術委員会が決定します。