

生食用食肉取扱施設チェックリスト

(確認日: . . . /担当者: . . .)

	要綱第2条(3)ア(切り出し・成形／加工施設)	要綱第2条(3)イ(加熱殺菌／加工施設)	要綱第2条(3)ウ(調理施設)
書類確認項目	<input type="checkbox"/> 届出書に必要事項が全て適正に記入されていること。	<input type="checkbox"/> 同左	<input type="checkbox"/> 同左
	<input type="checkbox"/> 施設内平面図(生食用食肉専用の加工場所、器具・手指の洗浄・消毒設備、生食用食肉専用の設備・装置等を明記)が添付されていること。	<input type="checkbox"/> 同左	<input type="checkbox"/> 同左
	<input type="checkbox"/> 生食用食肉取扱者の資格を証するもの(食品衛生管理者の資格要件を証する書類、講習会受講済証等)の写しが添付されていること。	<input type="checkbox"/> 同左	<input type="checkbox"/> 同左
	<input type="checkbox"/> 生食用食肉の切り出し・成形が、加工基準に適合して実施されるための手順書の写しが添付されていること。	<input type="checkbox"/> 生食用食肉の加熱殺菌が、加工基準に適合して実施されるための手順書(加熱殺菌の記録用紙を含む。)の写しが添付されていること。	<input type="checkbox"/> 生食用食肉の調理が、調理基準に適合して実施されるための手順書の写しが添付されていること。
		<input type="checkbox"/> 加熱殺菌の条件(温度・時間等)設定の根拠となるデータの写しが添付されていること。	
		<input type="checkbox"/> 生食用食肉の加工開始前の検査(1検体25g、25検体以上)が実施され、成分規格(腸内細菌科菌群陰性)に適合したことを示す検査結果が添付されていること。(加工開始後は年1回以上検査実施。検査結果は1年間保存。)	
施設での確認項目	<input type="checkbox"/> 加工場所が、他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。	<input type="checkbox"/> 同左	<input type="checkbox"/> 同左(調理に準用)
	<input type="checkbox"/> 生食用食肉専用の器具・手指の洗浄・消毒設備を有していること。(一つの肉塊ごとの洗浄・消毒の実施。)	<input type="checkbox"/> 同左	<input type="checkbox"/> 同左(調理に準用)
	<input type="checkbox"/> 肉塊が接触する設備は、専用のものを備えていること。(一つの肉塊ごとの洗浄・消毒の実施。)	<input type="checkbox"/> 同左	<input type="checkbox"/> 同左(調理に準用)
	<input type="checkbox"/> 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ不浸透性の材質であって、専用のものを備えていること。(一つの肉塊ごとの洗浄・消毒の実施。)	<input type="checkbox"/> 同左	<input type="checkbox"/> 同左(調理に準用)
	<input type="checkbox"/> 使用器具を83℃以上の温湯で洗浄・消毒できる設備を備えていること。	<input type="checkbox"/> 同左	<input type="checkbox"/> 同左(調理に準用)
	<input type="checkbox"/> 加工中、肉塊の表面が10℃を超えることのない作業環境(冷房設備等)を備えていること。	<input type="checkbox"/> 加工中(加熱殺菌をする場合を除く)、肉塊の表面が10℃を超えることのない作業環境(冷房設備等)を備えていること。	<input type="checkbox"/> 同左(調理に準用)
	<input type="checkbox"/> 加工にあたって、タンプリング、テンダライズ、ポーションカット等の微生物汚染の原因となる処理を行わないとしていること。	<input type="checkbox"/> 同左	<input type="checkbox"/> 同左(調理に準用)
	<input type="checkbox"/> 肉塊は衛生的に枝肉から切り出されたものを使用し(凍結させないこと)、切り出し後、速やかに加熱殺菌へ移行する流れとなっていること。	<input type="checkbox"/> 同左	
		<input type="checkbox"/> 十分な加熱殺菌の能力のある専用設備、正確な温度測定装置等を有していること。	
	<input type="checkbox"/> 生食用食肉を十分に冷却(冷蔵:4℃以下)できる冷蔵設備を有していること。	<input type="checkbox"/> 加熱殺菌後の十分な冷却能力(速やかに4℃以下に冷却)のある専用設備を有していること。(冷蔵庫等を原料肉と加熱殺菌後の肉の双方に用いる場合、両者が区分されたものであること。製品の保存＝冷蔵:4℃以下、冷凍:-15℃以下)	<input type="checkbox"/> 生食用食肉を十分に冷却(冷蔵:4℃以下、冷凍:-15℃以下)できる冷蔵設備等を有していること。
	<input type="checkbox"/> 毎日の入出荷・加工・衛生管理等の記録保存が用意されていること。	<input type="checkbox"/> 同左	<input type="checkbox"/> 同左(調理に準用)
<input type="checkbox"/> 生食用食肉として販売等する場合、生食用食肉である旨を伝票等で伝達する用意ができていないこと。	<input type="checkbox"/> 容器包装に入れた生食用食肉を販売等する場合、基準に適合した表示を行う用意ができていないこと。	<input type="checkbox"/> 店舗内に基準に適合した注意喚起の表示を行う用意ができていないこと。	