

調製施設（選果場・作業場）の衛生点検表（記入例）

農場名： _____ 施設名（選果場・作業場・冷蔵庫）： _____ 年月： _____ 責任者： _____

点検日	作業後の清掃・整理整頓	器具・コンテナの洗浄と置き場	手洗い設備（石けん・ペーパー）	トイレの清潔	ねずみ・虫・鳥の痕跡	冷蔵庫の温度	結露・水滴	農薬・肥料・燃料を置いていない	異常と対応	点検者	確認者
2026/6/1	○	○	○	○	○	5℃	○	○		佐藤	山田
2026/6/2	○	○	×	○	○	5℃	○	○	ペーパータオル切れ。すぐ補充し、予備を棚に置いた	佐藤	山田
2026/6/3	○	○	○	○	×	6℃	○	○	選果台の下にねずみのふん。清掃・消毒し、壁のすき間を金網でふさいだ	鈴木	山田
2026/6/4	○	×	○	○	○	5℃	×	○	収穫コンテナを床に直置き。台の上に戻した。冷蔵庫の天井に水滴があり、拭き取ってシートをかけた	佐藤	山田

- 問題がなければ○、問題があれば×を付け、「異常と対応」に何をしたかを書きます。冷蔵庫の温度は数字で書きます。
- 点検項目は、農林水産省「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」と「国際水準GAPガイドライン」の施設の衛生管理を参考にした例です。施設や品目に合わせて項目を入れ替えてください。
- 記入例の人名・数値は架空のものです。冷蔵庫の設定温度は品目に合わせて決めます。