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