調製施設（選果場・作業場）の衛生点検表

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

- 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。
- 点検項目は例です。施設や品目に合わせて入れ替えます。

ミノリス（minorisu.com）

調製施設の定期点検（月1回などの点検）

農場名：＿＿＿＿　施設名：＿＿＿＿　年度：＿＿＿＿

点検項目	見るところ	月	月	月	異常と対応
建物の破損・すき間	壁・屋根・扉・シャッターのすき間や穴（ねずみ・鳥の入り口）				
防虫網・網戸	破れ・外れがないか				
床・排水溝	水たまり・排水溝の詰まりがないか				
照明・窓ガラス	割れ・ひびがないか。割れても飛び散らない対策があるか				
冷蔵庫・空調	内部と吹き出し口の汚れ・かび、ドアパッキンの傷み				
温度計・はかり	表示がずれていないか、電池は十分か				
収穫容器と出荷容器	分けて置いているか。地面に直接置いていないか				
洗剤・消毒剤・機械油	農産物や包装資材から離れた決まった場所にあるか				
使わない器具・資材・野菜くず	施設の中や周りに置きっぱなしにしていないか				
飲食・喫煙の場所	決めた場所以外で飲食・喫煙していないか				
運搬車両の荷台	汚れ・堆肥や廃棄物を運んだ跡がないか				

- 月の欄には点検した日を書き、問題がなければ○、問題があれば×を付けて「異常と対応」に内容を書きます。

ミノリス（minorisu.com）