

## 別表1 関係書類

### 1 食肉処理施設

- (1) 施設の図面
- (2) 作業動線図

### 2 作業記録

- (1) 捕獲時・運搬時の確認記録表（養鹿時を含む）
- (2) 食肉処理作業の点検記録表
- (3) 個体の状態確認記録表
- (4) 施設・設備等の点検記録表
- (5) 使用水・洗浄消毒設備などの点検記録表
- (6) 作業者の点検記録表

### 3 自主的な衛生管理に関する記録

- (1) 製品のトレーサビリティに関する記録（原料～製造～保管～出荷に至る一連の記録）
- (2) 枝肉、ブロック肉等の自主検査記録（写）
- (3) ナイフ、使用器具、施設設備等の洗浄消毒方法を定めた書類

### 4 衛生管理に関する取組

- (1) 「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」もしくは「北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度」の申請書類一式（写）
- (2) 「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」もしくは「北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度」の評価証（写）
- (3) 「加熱加工用」の表示（写）

(※) 1～3の添付書類については、4の「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」もしくは「北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度」の申請書類一式（写）と重複する場合は省略することができる。