

別表3 関係書類及び書類審査基準

1 関係書類

(1) 食肉処理施設

- ア 施設の図面
- イ 作業動線図
- ウ 作業工程図（フロー）

(2) 作業記録（実際に記録したもの）

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

(3) 自主的な衛生管理に関する記録

- ア 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）
- イ 枝肉、出荷製品（ブロック肉等）、施設の設備・器具等の自主検査記録（写）
- ウ 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

- ア 食品衛生監視票（HACCPに基づく衛生管理）（写）もしくは「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」の認証書（写）
- イ 包装されたエゾシカ肉に表示するラベル（写）

2 書類審査基準

- (1) 申請書及び関係書類が全て添付されていること。
- (2) 作業記録は通常業務において実際に記録したものであること。
- (3) トレーサビリティに関する記録は、1頭以上の搬入個体について、搬入から出荷まで確認できるものであること。
- (4) 「食品衛生監視票（HACCPに基づく衛生管理）」は、概ね1年以内に実施された保健所による食品衛生監視によるものとし、同監視票における採点結果が「全体的な事項」及び「一般的な衛生管理に関する事項」が80%以上、かつ「HACCPに基づく衛生管理に関する事項」に0点の項目がないこと。