

韓国向け輸出水産食品取扱施設点検表

1. 施設点検基準

点検日： 年 月 日

施設名		登録番号	
営業者氏名			
施設所在地			
取扱品目		点検日製造品目	
No.	衛生管理基準に関する点検事項		O/X (O:適合 X:不適合)
施設の構造			
1	施設は外部から、また、食品を汚染する可能性がある場所から、壁等により遮断された構造か。		
2	原料処理室、処理（製造・加工）室、包装室は隔離又は分離（スクリーン・カーテン等）されているか。（機器又は製品の特性上隔離が必要ない場合はこの限りではない。）		
3	床、壁、天井は清掃しやすい構造・材質（防水材）か。また、適切に排水可能か。		
4	処理施設内に手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか。		
5	トイレには手洗い設備があるか。		
食品取扱設備・管理運営等			
6	冷蔵・冷凍装置には、適切な温度を維持・管理するための温度計測機が設置されているか。		
7	機材、器具の食品接触部分は防水材（ステンレス、アルミニウム、テフロンその他）か。また、適切に洗浄・殺菌がなされ清潔に保たれているか。		
8	処理に使用する水（氷）は、衛生的な水であるか。（飲用適の水、殺菌した海水、飲用適の水を使用した人口海水等）		
9	そ族・昆虫対策（駆除を含む）を講じているか。		
10	廃棄物は、浸出液及び臭いの漏出防止等適切に処理されているか。また、適切に保管されているか。		
11	原材料、包装、最終製品は衛生的に保管されているか。		
12	原材料、包装等の試験成績書が保管されているか。		
13	最終製品は、韓国政府が定める食品の基準及び規格に基づき定期的に検査され、その検査結果が製品の賞味期限後1年間保管されているか。		
従業員の衛生管理			
14	食品取扱者は衛生的な服装等をしているか。 （衛生的な帽子・作業着・作業靴の着用。指輪等の装飾品の取り外し等）		
15	化膿性炎、下痢・腹痛等の感染症の症状を有する食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか。		
16	食品取扱者の手洗い、手指消毒及びトイレ施設の維持管理が適切に実施されているか。		
厚生局名			
点検者氏名			

