

食 品 衛 生 監 視 票

許可番号	第190233号
営業所の名称	(株)カタセイ本社工場
営業所の所在地	境港市竹内団地269番地
営業者氏名	株式会社 カタセイ 代表取締役 片岡敏一
営業の種類又は取扱ひ品目	食肉処理業
監視年月日	平成30年1月16日
食品衛生監視員職氏名	西部総合事務所 衛生技師 平頌崇
許可年月日	平成24年6月1日
許可条件	—

監視項目	基準点数	採点
A 施設の構造等	(12)	(12)
1 施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か	3	3
2 床、壁、天井は、掃除しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か	3	3
3 施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか	3	3
4 食品を取り扱う場所の周囲は清掃しやすい構造で、かつ適度な勾配があり、適切に排水できるか	3	3
B 食品取扱設備、機械器具	(18)	(18)
5 食品の種類及びその取扱ひ方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか	3	3
6 動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限度にするよう適当な場所に配置されているか	3	3
7 設備、機械器具は、容易に清掃できる構造か	3	3
8 機械器具を衛生的に保管する設備があるか	3	3
9 機械器具は常に適正に使用できるよう整備されているか	3	3
10 食品を加熱、冷却又は保管するための設備は、適当な温度又は圧力の調節設備があり、かつ常に使用できる状態に整備されているか	3	3
C 給水及び汚物処理	(15)	(15)
11 給水設備は適当な位置及び構造で、飲用適の水を供給できるか。使用水の管理は適切に行われているか	5	5
12 便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか	5	5
13 廃棄物及び排水は適切に処理されているか、廃棄物の保管場所は、適切に管理されているか	5	5
D 管理運営	(40)	(40)
14 施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されているか	4	4
15 そ族及び昆虫の繁殖場所の排除、施設内への侵入を防止する措置(駆除を含む)を講じているか	4	4
16 食品は、相互汚染や使用期限切れ等がないように適切に保存されているか、弁当屋、仕出屋にあっては検食を保存しているか	5	5
17 未加熱又は未加工の食品とそのまま摂取される食品を区別して取り扱い、設備、機械器具又は食品取扱者を介した、食品の相互汚染を防止しているか	5	5
18 食品を、その特性に応じ、適当な温度で調理・加工しているか	5	5
19 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を適切に行っているか	4	4
20 食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか	4	4
21 施設及び食品の取扱ひ等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか	5	5
22 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか	4	4
E 食品取扱者	(15)	(15)
23 下痢、腹痛等の症状を呈している食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか	5	5
24 食品取扱者は、衛生的な服装等をしているか(帽子、マスクをしているか)	5	5
25 食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行い、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れるなど不適切な行動をしていないか	5	5
計	100	100

上記のとおり相違ないことを証明します。

平成30年1月18日

鳥取県西部総合事務所長 中山 貴雄

