

生産行程管理者・実地検査（調査）マニュアル

1 生産のための施設の概要の把握

区分	チェックポイント	確認方法
1 生産施設	<ul style="list-style-type: none"> 対象となる鶏舎の位置及び面積が申請書類記載内容と同様であるか。 施設の配置、規模が申請書類記載内容と同様であるか。 処理場関係許可を受けているか。 	<ul style="list-style-type: none"> 申請書類及び図面と照合し確認。
2 食肉処理施設		<ul style="list-style-type: none"> 申請書類及び図面と照合し確認。 許可証により確認

2 生産行程管理者及び格付の組織

(1) 生産行程管理

区分	チェックポイント	確認方法
1 地鶏ひな導入	<ul style="list-style-type: none"> 地鶏のひなを導入しているか。 	<ul style="list-style-type: none"> 管理方針、ひなの購入先、伝票、地鶏であることの証明書等により確認。
2 地鶏肉処理	<ul style="list-style-type: none"> 飼育日数にあった計画生産をしているか。 	<ul style="list-style-type: none"> 生産施設ごとの生産計画書等により確認。

(2) 格付組織

区分	チェックポイント	確認方法
①生産行程の検査	<ul style="list-style-type: none"> 「地鶏肉の生産行程について検査方法」に基づく格付に係る地鶏肉の生産行程の検査を行いうる体制・組織を有しているか。 格付の表示が「飲食料品及び油脂についての格付の表示の様式及び表示の方法」でおこなわれているか。 不合格品の処分及び格付表示を適正に行いうる体制・組織を有しているか。 	<ul style="list-style-type: none"> 面談等により確認。
②格付の表示		<ul style="list-style-type: none"> 面談等により確認。
③不合格品の処分及び格付表示の管理		<ul style="list-style-type: none"> 面談等により確認。

(3) 生産管理並びに格付を担当する者の資格及び人数

区分	チェックポイント	確認方法
①生産管理及び格付を担当するもの	<ul style="list-style-type: none"> 「地鶏肉の生産行程管理者の認定の技術的基準」に定める資格基準に該当するものが置かれているか。 当該生産行程管理者の管理に係る生産施設等に応じて適正な管理を行うのに十分な人数を確保しているか。 生産行程管理の責任者及び格付を担当する者が登録認定機関が行う講習会において生産行程の管理及び格付に関する課程を修了しているか。 	<ul style="list-style-type: none"> 本人との面談等により確認。
②生産管理及び格付を担当する者の人数		<ul style="list-style-type: none"> 面談等により確認。
③生産管理及び格付の責任者		<ul style="list-style-type: none"> 面談等により確認。