

(別紙 2)

かがわオリーブオイル製造事業者チェック項目

チェック項目	チェック
①食品衛生法第 51 条で定める営業施設の基準を満たしていますか。また、第 52 条で定める営業許可を受けていますか。	
②作業場は個室化されていますか。また、出入口は定められていますか。	
③採油設備等の清掃・洗浄を行うことができるよう、水道水又は飲用適の水が給水されていますか。また作業スペースの床は耐水性であり排水可能ですか。	
④設備の清掃・洗浄に必要な器具及び作業従事者のための手洗い設備等を有していますか。	
⑤他の製品の混入防止措置をとっていますか。	
⑥採油残渣（採油滓、果汁及びその混合物）については、採油後速やかに採油施設外に移して保管していますか。	
⑦採油から瓶詰めまでの製造工程の管理及び製品の品質管理が可能な専門の技術担当者を 1 名以上置いていますか。	
⑧施設内に他産地の原料を保管している場合は、香川県産(小豆島産)オリーブ果実と識別できる分別保管を行っていますか。	
⑨製造されたオリーブオイルは、瓶詰めされるまで密閉容器に入れられ、特にオイルの変質をもたらさない温度条件下で貯蔵されていますか。	
⑩香川県産(小豆島産)オリーブオイルと他の産地のオリーブオイルを識別できる分別保管を行っていますか。	
⑪自社検査室又は外部機関による品質管理（化学検査及び官能検査を含む）を実施していますか。	
⑫目視等により製品中に異物がないことを確認していますか。	
⑬原料である香川県産(小豆島産)オリーブ果実の受入れ数量、採油処理量、製造されたオリーブオイルの数量、瓶詰めされた製品の製造本数及び出荷・販売本数等について、帳簿等に記録・整理されていますか。	