

令和元年度総合衛生管理製造過程承認施設（関東信越厚生局管内）に係る立入検査の主な指摘事項

事項	不適切な内容	指摘事項	食品の種類
HACCP プラン	重要管理点（CCP1）殺菌温度のモニタリングとして、自記温度記録計のチャートによる殺菌温度を読み取り記録されていたが、令和2年3月13日から令和2年3月23日の間、チャート紙が上下逆に取り付けられた状態でモニタリングが続けられていた。	規定どおりのモニタリングを従業員に徹底し、継続的に教育を実施すること。また、再発防止策を検討し、必要に応じて手順の見直しを行うこと。	乳
記録	重要管理点（CCP1）において、チャート紙が上下逆に取り付けられており、上下逆のチャート紙のグラフ刻印付近の目盛りを120℃と認識した場合、121℃と読み取れる記録を123℃として記録していた箇所が複数認められ、モニタリング担当者が推測に基づき記録したことが危惧された。	規定どおりのモニタリングを従業員に徹底し、継続的に教育を実施すること。また、再発防止策を検討し、必要に応じて手順の見直しを行うこと。	乳
検証	検証者はモニタリング記録の確認を行っていたが、不適切な記録となっていることに気付いていなかった。	検証方法について従業員に徹底し、継続的に教育を実施すること。また、再発防止策を検討し、必要に応じて手順の見直しを行うこと。	乳