

令和2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
検証	重要管理点（CCP2-1、2-3、2-3）検品の検証にて、金属検出器の校正が規定の回数（1回/半年）行われていなかった。	規定に従い実施するとともに再発防止を検討すること。また、再発防止策については、従事者に周知を徹底すること。	食肉製品
HACCPプラン	CCP1（生乳受入工程）における官能検査の検体について、ピーカーに入れられた状態で受乳室の電子レンジの上に無造作に置かれており、その後多少の時間差はあったものの、別のローリーから採取された別検体も同様に置かれている状況を認めた。2つのピーカーには識別が無く、置き場所にも決まりがない状況を確認し、また聞き取りにおいて、同時に2つの検体が電子レンジの上に置かれることがあると確認したため、検体の取り違えが危惧された。	官能検査において、2つの検体を同時に取扱う際の取り違い防止策を検討した上で、検体の取扱いに係る規定を作成し、規定どおりに実施すること。また、当該規定をCCP1に係る従事者へ周知すること。	乳
HACCPプラン	CCP1（蒸煮工程）のモニタリング方法、頻度、担当者欄（*処理時間）において、以下の事項を認めた。 ・蒸煮開始時間、蒸煮終了時間をチャート紙に記録することと規定しているが、1日の製造終了後にチャート紙に記録していた。 ・当該工程終了後、現場で即座にチャート紙に記録することは、作業現場の構造上困難であった。	モニタリング方法としては、当該工程終了後に蒸煮開始及び終了時間を現場で確認、記録するとともに、逸脱の有無を判断する必要があるため、様式（スモークハウス作業日報等）の記録欄を見直すこと。 また、製造終了後にチャート紙を一通り確認する作業は、検証という位置づけで取り扱うことを検討し、CCP整理表を記載整備すること。 なお、規定が改定された場合は、その内容について、従事者に周知徹底すること。	食肉製品
一般衛生管理	製品冷却室の蛍光灯カバーが破損しており、破損部分から結露及び落滴の発生があった。	異物混入がないよう当該カバーを速やかに修繕するとともに、当該冷却室の点検頻度を検討し、規定すること。また、加熱後の製品を冷却保管する冷却室であることから、製品への污染がないよう結露及び落滴の防止対策を講ずること。	食肉製品
一般衛生管理	平成30年8月20日付関厚発0520第162号の通知に対して、平成30年10月15日付「「総合衛生管理製造過程承認施設の立入検査結果について」の回答」において、改善措置として1F受乳タンク室の衛生的な環境の維持、管理を報告しているが、以下①及び②のとおり当該措置の徹底が確認できなかった。 ①1F受乳タンク室の衛生状態 ・配管からの水漏れによる水たまり ・受乳タンクからの乳漏れによる乳の混ざった水たまり ・洗浄時の水撥ねによる天井の黒色カビ様汚れ ②防虫委託業者による防虫記録において、以下のチョウバエの大量発生 ・受乳ストレージタンク室：6月-500頭、7月-116頭、8月-185頭 ・牛乳殺菌室：6月-44頭、7月-20頭、8月-16頭 ・飲料充填室：6月-126頭、7月-182頭、8月-42頭	改めて、現場担当者へ清掃方法の教育を実施し、施設の衛生的な環境を維持すること。 ②については、防虫委託業者からの毎月の報告に対し、適切な改善・是正措置を行う体制を構築し、実施すること。	乳