

平成22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）  
に係る立入調査結果の主な指摘事項

事項	主な指摘事項
CCP整理表	管理基準逸脱時の改善措置については、製品等の適切な措置方法を定めること。
モニタリング	モニタリング手順について、その妥当性を検討するとともに、検討結果を踏まえた作業手順書の見直し及び従業員への周知を行うこと。 洗ビン工程について、管理基準及びモニタリング方法を明確にし、手順書に明記すること。（牛乳施設）
校正	モニタリングに使用する計測機器の校正については、測定結果の取扱い（許容範囲の設定、読み値補正の実施など）について規定すること。
危害分析	水処理工程を含めて全ての製造工程について漏れなく実施すること。 危害の原因となる物質を特定し、現在記載が不足している危害と併せて危害分析表を整理すること。また、危害分析の結果、重要管理点を加熱殺菌工程とした理由を示すこと。 危害分析表に記載されている防止措置と、施設で実施している対策に齟齬が認められる箇所について、整理すること。 食品添加物の計量工程に係る危害分析を行うこと。
製品説明書	使用基準が定められた添加物の使用量を追記すること。
検査	製品検査等の各種検査における検査手順、許容範囲及び逸脱時の対応策等を過不足なく適切に手順化すること。
記録	CCPに関する記録類については、従事者に記録方法を周知すること。 HACCPメンバーにおいて検討及び承認した内容については、経緯、結果等が分かる一連の記録を議事録等に残すこと。 記録の修正については、記録者が特定されるよう、修正方法の見直しを図ること。
手順書	原材料の取扱いについては、原材料の衛生的な取扱いという観点からも、現状の手順が適切であるか検証し、必要な手順等を規定すること。
衛生	製造室内の床の亀裂・剥がれ、水たまりについては計画的な補修等を進め、清掃不足箇所については、清掃方法の見直し等を行い、適切な製造環境の維持・管理に努めること。 製造室内の結露及び結露に伴うカビ及びサビの発生については、必要な対策を講じ、施設内の衛生環境を維持すること。
防虫防そ	外部委託業者の指摘事項に対する改善措置を実施するとともに、その記録を残すこと。また、外部委託業者に頼るのではなく、施設として根本的な発生の減少に繋がる対策を検討すること。