

平成28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

項目	不適切な内容	指摘事項	食品の種類
HACCP プラン	重要管理点（加熱殺菌工程）におけるモニタリングが規定の頻度で実施されていない。	重要管理点におけるモニタリングについて、担当者に対して再教育を行い、規定に従い適切に実施し、その結果をもれなく記録に残すこと。また、検証者は確実に記録の検証を実施すること。	魚肉練り製品 乳 乳製品
	重要管理点（金属検出機）においてモニタリング結果が適切に記録されていない。	検品工程における記録の内容、手順について見直しの必要がないか検証し、適切な記録について従業員の教育を行うこと。また、検証者は適切に記録を検証すること。	食肉製品
検証	最新の校正結果に基づく補正値を使用せずモニタリング（温度測定）を実施。 規定の頻度で校正が実施されていない。	最新の補正値を使用しないことにより管理基準逸脱を見逃す可能性があるため、適切に最新の補正値を反映できるよう対応すること。また、校正結果により補正値の変更があるため、校正は規定に基づき適切に実施すること。	清涼飲料水 乳／乳製品
	重要管理点（金属検出機）における検証であるテストピースを用いた作動確認が規定の頻度で実施されていない。	実施担当者は確実に検証作業を行うこと。また検証者は適切に記録を検証すること。	乳製品
一般的 衛生管理	①使用水の検査において、管理基準を超える結果が認められたが、対応状況が記録されていない。 ②タンクの温度計に異常が発生し計測不能な状態であったが、措置が講じられていない。	管理責任者は異常発生時の連絡体制を含め、規定に従った管理を実施するように従業員に周知徹底し、対応措置が必要な場合には、速やかに適切な措置を講じること。また、講じた措置はその経過を含めて記録し、必要な改善が講じられていることを確認すること。	乳／乳製品