

平成29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	CCP（加熱）において、CCP整理表別紙の加熱条件一覧（温度、時間）と現場の加熱条件等掲示物について違いが認められ、また、別紙の加熱条件一覧の記載ミスが認められた。	同様の事例がないか他の製品を含め全体を点検し、別紙の加熱条件一覧及び現場の加熱条件等掲示物について適切に管理するとともに、同様の事例が発生しないよう管理体制を構築すること。	食肉製品
	加熱工程（CCP）において、管理基準逸脱（製品芯温の未達）が発生しており、異常部分については、細菌検査などの品質検査を行い措置決定をするように規定されているが、品質検査を行わずに再生原料として使用していた。	改善措置が適切に実施されていないため、作業者に改善措置の適切な実施について教育訓練すること。また、検証者に記録の検証の確実な実施を教育訓練し、規定に基づく適切な管理を行うこと。	食肉製品
検証	CCP（蒸煮工程）の蒸煮時間測定用の時計の校正において、誤差の許容範囲（1日±30秒以上）を逸脱しているが、補正等の改善措置を行っていない。	逸脱時には、担当者は規定に基づき適切に改善措置を実施し、検証者は校正結果を確實に検証すること。また、同様の事例の発生を防止するため、点検者に校正の適切な実施を再教育するとともに、検証者に対しても確実な検証の実施を再教育すること。	食肉製品
	加熱殺菌工程（CCP）において、新たにバッチ式殺菌機を導入し、管理基準を「保持式90°C以上、10分以上」と設定してモニタリングしているが、時間を計測する機器の校正が実施されていなかった。	時間の計測機器の校正について定め、計測時間が正確であることを定期的に検証を実施すること。なお、校正の方法については、実施頻度、実施担当者等を具体的に規定すること。	乳製品
一般的衛生管理	アレルゲン管理規定教育を受講し、理解度確認で〇とされているが、アレルゲン管理の出来る「洗浄」とアレルゲン管理の出来ない「清掃」の違いを理解しておらず、適切なアレルゲンの管理を行っていなかった。	適切なアレルゲン管理マニュアルの改定及びアレルゲン管理の再教育を実施すること。	食肉製品
記録	副原料である砂糖、塩、乳化剤等の受入の記録がなかった。 回収液の使用基準について、回収後48時間以内に使用することとし、回収時間を記録することとしているが、タンクA及びBについては記録漏れが散見され、タンクCについては記録がなかった。	受入や保管、これらを含む管理体制について見直しを検討した上で、規定に基づいた衛生管理を実施し、記録するよう従業員に周知徹底すること。	乳製品