

平成30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）について、製品心温未達事例を確認したところ、規定された修正及び是正処置に従い、「不適合処置記録」、「分析依頼票兼報告票」、「トラブル報告書」が記録として全て残されておらず、再生品使用可否判断の細菌検査含め、規定された修正及び是正処置が行われていることが確認出来なかった。	CCP1のモニタリング担当者は規定された修正及び是正処置を行った記録を適切に残すこと、及び検証者は是正処置記録が規定のとおり適切に記録されていることを確実に確認すること、並びに施設で規定したCCP整理表の規定のとおり作業及びその記録を残すことを検証者を含め、従業員教育において徹底すること。	食肉製品
HACCP プラン	重要管理点（熱処理（蒸煮、定湿乾燥））の記録として規定されている「自動温度計記録チャート紙」への製品名の記載が誤っているもの及び記録がないものを認めた。また、同日のチャート紙が記録の途中で切り取られて台帳に貼付されたために、殺菌時間が管理基準を満たしているか確認ができない記録を認めた。	規定に基づくモニタリングの実施をモニタリング担当者及び検証者に再教育し、担当者は適切に記録を残すこと。また、検証者は適切に記録内容を確認すること。	食肉製品
管理体制	学乳中の黒色異物混入に関する苦情（クレーム）については、規定した苦情処理体制に基づいて、異常製品処理対策室が設置され対応されていたが、当該マニュアルに規定した「製品苦情処理カード」（苦情受付から経緯を記入するための記録）に、その詳細が記録されておらず、原因の解析結果等が確認できなかった。	苦情については、規定に基づき原因の解析及び再発防止策を含めた対応等を確実に記録する体制の再構築を検討すること。	乳
一般的 衛生管理	「食品等の衛生的取扱」において、製品の保管温度は常時10℃以下と規定しており、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」においても、牛乳及び加工乳の保存の方法の基準は、殺菌後直ちに10℃以下に冷却して保存することが規定されているが、製品を保管している牛乳冷蔵庫温度記録表を確認したところ、測定値が10℃を上回る記録が複数認められた。	製品の保存温度が担保できる体制を整備すること。	乳
記録	非単一肉塊ウィンナーソーセージでトレースバックを実施したところ、次のとおり複数ロット使用時のロット管理不備及び受入時の記録と使用時の記録が異なり、トレースバックが出来なかった。 ①塊肉において、複数ロット使用しているが単一ロットのみの記録であった。 ②豚脂において、複数ロットの受入であったが、単一ロットのみの記録であった。 ③添加物の記録において、受入時はロットの記録であったが、使用時は賞味期限の記録であった。	製造工程において、受入時及び使用時の記録を含め、確実にトレースバックが出来るように、記録方法を見直し、適切に記録を残す体制を整えること。	食肉製品