

衛生監視検証日報兼遵守事項違反通知書

通知年月日：	年	月	日
通知先：(株)ミヤチク 都農工場長(衛生管理責任者)			

所長	副所長	輸出指導担当 リーダー	衛生管理担当 リーダー	検査指導担当 リーダー	輸出指導担当	所員	検証者氏名
						(検査指導担当) (衛生管理担当)	

認定施設の名称	(株)ミヤチク 都農工場	施設の認定番号	M-5	と畜及び食肉処理年月日	年 月 日
---------	-----------------	---------	-----	-------------	-------

1 SSOPの検証

	施設区域・点検内容など	検証内容・指摘事項等	改善措置及び予防措置
作業前点検	と畜場		
	係留所		
	解体室		
	内臓処理室		
	その他		
	食肉処理場		
	カット室		
	包装室		
	枝肉保管庫		
	製品保管庫		
その他			
作業中点検	(a) 解体作業 (a-1)係留所から剥皮前まで (a-2)剥皮工程後		
	(b) 内臓作業		
	(c) 分割作業		
	(d) 製品管理		
	(e) SRM管理		
	枝肉保管庫温度(4℃以下設定)	時 分 °C	
	カット室温度(10℃以下設定)	時 分 °C	

各SSOPの実施及び記録は適正に実施されている(指摘等があった不適時には適切に改善されている)。

2 一般的衛生管理

施設区域等	検証内容・指摘事項等	改善措置
(a) 施設の周囲 (b) 施設・設備 (c) 給水・給湯設備 (d) 照明及び換気 (e) 汚水及び汚物処理 (f) 手洗所、更衣室及び便所 (g) 器具洗浄・消毒室 (h) ねずみ・昆虫等の侵入防止 (i) 汚水処理施設、汚物処理施設 (j) 衛生的な作業、作業員の衛生 (k) その他		

3 製品再検査

製品再検査(1日30検体)	時間	重度	中度	軽度	判定		備考
		()個	()個	()個	合格	不合格	

※真空包装後の最終製品(1検体あたり約5.4kg)について製品再検査を確認する。

4 HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)

工程	管理基準	(衛生管理担当)					
		とたいNo	時間	判定	とたいNo	時間	判定
CCP1B トリミング	糞便、胃腸内容物、乳汁が肉眼的にないこと。 (オフライン検査員によるゼロトレランス:と畜が100頭/日以下なら2頭分)						
CCP2B 枝肉保管	枝肉保管庫の温度が4℃を超えてはならない。		時間		温度		
		No1			℃	適	不適
		No2			℃	適	不適
		No3			℃	適	不適
CCP1P 検品 (分割)	金属探知機の感度が適正であること。		時間		感度		
					適	不適	
CCP3B 製品保管 (チルド1) 製品保管 (チルド2)	製品保管庫の温度が4℃を超えてはならない。		時間		温度(℃)		
					℃	適	不適
			時間		温度(℃)		
					℃	適	不適

各CCPにおけるモニタリング及び記録は適正に実施されており、CLの逸脱や記録の不適は認められなかった。

施設のモニタリングにおいてCLの逸脱はあったが、適正に改善措置が行われていた。

CCP逸脱時の逸脱内容
CCP逸脱時の改善措置及び予防措置

5 微生物検査(検査対象:) (検査者:)

指摘事項等	改善措置
-------	------

6 人道的な獣畜の取扱い及びとさつ

非人道的な獣畜の取扱い及びと殺は認められなかった。

非人道的な獣畜の取扱い及びと殺が認められたが、適正な改善措置が行われていた。

指摘事項	改善措置
------	------

7 EU等向け対象牛

該当なし。

「フードチェーン情報申告書」を確認した。

8 遵守事項違反の件数

衛生管理	SSOP	<input type="checkbox"/> モニタリング() <input type="checkbox"/> 改善措置() <input type="checkbox"/> 記録() <input type="checkbox"/> 実施() <input type="checkbox"/> その他()
	HACCP	<input type="checkbox"/> モニタリング() <input type="checkbox"/> 改善措置() <input type="checkbox"/> 記録() <input type="checkbox"/> 検証() <input type="checkbox"/> その他()
製品	<input type="checkbox"/> 表示() <input type="checkbox"/> その他()	
施設	<input type="checkbox"/> 照明() <input type="checkbox"/> 構造設備() <input type="checkbox"/> 施設周囲() <input type="checkbox"/> その他(製造関連等)()	
微生物検査	<input type="checkbox"/> 検査方法() <input type="checkbox"/> その他()	
動物の人道的取扱い	<input type="checkbox"/> 記録() <input type="checkbox"/> 実施() <input type="checkbox"/> その他()	

9 その他

項目	指摘事項等	改善措置

10 確認事項

通知確認日	衛生管理責任者氏名	指名検査員確認日	年 月 日
年 月 日	1課	指名検査員氏名	
	2課		