|  |
| --- |
| CCP整理表参考様式5（CCP整理表） |
| 製品名： | 施設名： |
|  |  |
|  | 内容 |
| CCP番号 | CCP１ |
| 工程 | 25　蒸煮 |
| 危害要因 | 病原微生物の生残 |
| 発生要因 | 蒸煮釜の不具合による加熱温度の不足タイマーの不具合による加熱時間の不足 |
| 管理手段 | 適切な蒸煮処理 |
| 管理基準 | 蒸煮温度：98℃以上、蒸煮時間：10分間以上 |
| モニタリング方法何をどのようにして頻度担当者 | 連続式自記温度記録の確認、加熱開始及び終了時間の確認頻度：ロット毎担当：蒸煮釜担当者 |
| 改善措置　方法　担当者 | 逸脱品の廃棄、原因究明、製造ラインの復旧蒸煮釜担当者、機械設備担当者 |
| 検証方法　何を　どのようにして　頻度　担当者 | 連続式自記温度記録の確認（1時間毎、蒸煮担当者）製品の中心温度計の測定（蒸煮釜毎、蒸煮担当者）連続式自記温度記録計の保守（1年毎、機械設備担当者）蒸煮釜の保守（1年毎、機械設備担当者）時間測定用タイマーの校正（1年毎、機械設備担当者）中心温度計の校正（1年毎、機械設備担当者） |
| 記録文書名　記録する内容 | 連続式自記温度記録、製造工程管理日報、機械設備校正記録、中心温度校正記録 |
|  |  |
| **作成年月日** | 年 月 日 | 改訂年月日 | 年 月 日 | 改訂年月日 | 年 月 日 |
| **内容** |  | 内容 |  | 内容 |  |
| **作成者** |  | 改訂者 |  | 改訂者 |  |
| **承認者** |  | 承認者 |  | 承認者 |  |