

モニタリング実施者教育 1

食品安全プラン及び食品品質プランの管理基準ならびに逸脱時の
是正処置方法を「OFF-JT」と「OJT」で実践的に体得する。

製品の基本情報を理解する。

製品特性を理解する。

- 1、生鮮加工食品・加熱調理食品・レトルト食品など。
- 2、冷凍保管・冷蔵保管・常温保管など。
- 3、賞味期限又は消費期限とその根拠となる情報など。
- 4、使用または消費される状況（業務用、一般消費者、病院用）
- 5、顧客に対しての製品表示内容など。



製造工程を理解する。

- 1、原料または製品の受入から製品出荷または納品までの工程と概略的な作業内容。
- 2、重要管理点（CCPプランまたはCQPプラン）の前後工程役割と具体的な作業内容。

食品安全(CCP)プランを理解する。

安全危害

ここが管理できていなければ消費者が「けが」や「病気」をしてしまう。

- 1、この危害は、どんな安全危害で何故 発生するのか。
- 2、危害発生防止のための管理基準と具体的な方法を理解する。
- 3、モニタリング記録の重要性と記入方法を適切に理解する。
- 4、モニタリング実施時に管理基準が満たされなかった時の対処方法とその手順を理解する。



- ★最優先すべき事柄……作業中止と不適合品の隔離
と責任者への迅速な報告。
- ★次に行うべき事柄……不適合品の適切な処理や
CCP工程の速やかな改善。

食品品質(CQP)プランを理解する。

品質危害

ここが管理できていなければ取引先の要望を満たせず不満を引き起こしてしまう。

- 1、この危害は、どんな品質危害で何故 発生するのか。
- 2、危害発生防止のための管理基準と具体的な方法を理解する。
- 3、モニタリング記録の重要性と記入方法を適切に理解する。
- 4、モニタリング実施時に管理基準が満たされなかった時の対処方法とその手順を理解する。



- ★最優先すべき事柄……作業中止と不適合品の隔離
と責任者への迅速な報告。
- ★次に行うべき事柄……不適合品の適切な処理や
CQP工程の速やかな改善。

オン・ザ・ジョブ・トレーニング (OJT)

現場で手順を見る。

- 1、モニタリングの流れを把握する。
- 2、モニタリング手順の具体的な確認ポイントを把握する。
- 3、モニタリング記録のタイミングを把握する。
- 4、問題発生時の対処方法を把握する。

現場で手順通りにやってみる。

- 1、モニタリングの流れや確認ポイントをしゃべりながらやってみる。
- 2、指導者のアドバイスを受け、改善個所を言葉で再確認する。
- 3、再度モニタリングをしゃべりながらやってみて記録をする。
(正常時と問題発生時を想定した流れを実践する。)
- 4、記録内容を指導者に確認してもらいアドバイスを受ける。

モニタリング実施検証者の役割

現場でモニタリング手順を見る。

- 1、担当者のモニタリング手順を確認する。
- 2、担当者が記入したモニタリング記録を確認する。
- 3、担当者に管理基準と問題発生時の対応方法を聞く。
- 4、モニタリング記録の検証者欄にサインをする。

※万一、担当者が曖昧な返答であれば、再度、現場で「OFF-JT」内容を具体的に提示し、モニタリング実施の意義を説明する。

検証者は、モニタリング担当者が「教育を受けているから大丈夫！」だと過信せず、必ず現場確認を行い信頼と共に検証頻度や検証方法を見直すこと。