分類	事例	注意したいポイント
包装・異物混入	包装のピンホールからカビが発生 （包装後の落下が原因の可能性）	包装資材の損傷がないか確認する。 包装後の製品の取扱いにも注意する。
	焼きうどんにビニール片混入	原材料の包装材を開封する際は異物混入に注意する。
	冷凍かき揚げに網袋の紐が混入	使用する器具や備品が食品へ混入しないよう管理する。
加熱不足	カキフライの中心温度が85℃未満	中心温度の測定だけでなく、基準を満たしているか確認する。
	スコーンが生焼け（焼型変更が原因）	製造条件を変更した場合は、焼成時間や温度を必ず再確認する。
施設・衛生管理	ハエが多数発生（網戸の破損が原因）	害虫駆除だけでなく、侵入経路を点検・補修する。
	ネズミが侵入（隙間・穴が原因）	建物の点検・補修も重要である。
	壁面の汚れが原因と思われるアリの侵入	作業台だけでなく、壁や床など周辺も清掃する。
表示・アレルギー対応	期限表示ミスによる自主回収	表示内容は製造前後で確認する。
	パッケージラベルの貼り間違い	包装工程での確認体制を整える。
	乳製品不使用と表示していたが、実際は使用していた	原材料変更時や表示作成時は、複数人で確認する。
	「かに」が「えび」と表示されていた	アレルゲン表示は特に慎重に確認する。
	飲食店でアレルゲン説明不足により健康被害	原材料を正確に把握し、問い合わせに対応できるようにする。
営業許可・ 食品衛生責任者	食品衛生責任者が退職後も未選任	異動・退職時は速やかに届出・選任を行う。
	業態変更後も必要な営業許可を取得していなかった	メニューや営業内容を変更する際は保健所へ相談する。
HACCP	従業員が未来の日付で記録を作成していた	記録は「実施した事実」を残すもの。 責任者が内容を確認することが重要。