無糖練乳、無糖脱脂練乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料	一　異物 二　エルシニア・エンテロコリチカ 三　黄色ブドウ球菌 四　カンピロバクター・コリ 五　カンピロバクター・ジエジユニ 六　抗菌性物質 七　抗生物質 八　殺菌剤 九　サルモネラ属菌 十　洗浄剤 十一　添加物 十二　動物用医薬品の成分である物質 十三　病原大腸菌 十四　腐敗微生物 十五　リステリア・モノサイトゲネス
脱脂粉乳	一　異物 二　エルシニア・エンテロコリチカ 三　黄色ブドウ球菌 四　カンピロバクター・コリ 五　カンピロバクター・ジエジユニ 六　抗菌性物質 七　抗生物質 八　殺菌剤 九　サルモネラ属菌 十　洗浄剤 十一　添加物 十二　動物用医薬品の成分である物質 十三　病原大腸菌 十四　腐敗微生物 十五　リステリア・モノサイトゲネス

(2)　(1)の措置のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、その実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするものを定めること。

(3)　(2)の確認の方法を定めること。

(三)　(二)の(2)の確認により(二)の(2)の措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずるべき改善措置の方法を記載した文書が作成されていること。

(四)　製品の総合衛生管理製造過程に係る衛生管理の方法につき、施設設備の衛生管理、従事者の衛生教育その他必要な事項に関する方法を記載した文書が作成されていること。