

バラベーコンの生産仕様書（例）

本生産仕様書は、参考資料として一例を示したものであり、実際には事業者個々の衛生管理や品質管理の実態に合わせて、専門家等の指導を適宜受けながら、各種管理基準の設定や記録様式の作成及び記録・保管に当たってください。

従って、認証基準に定める項目及び内容を含むものであれば書式等は任意とし、既存の作業マニュアル等を活用することも可能です。

項 目	作 業 内 訳	付属資料、管理記録簿
品質特性	（記載例）この製品は、日本SPF豚協会の認定農場で生産されたSPF豚を原料肉に使用し、くん煙を2度かけることにより香味を引き出した製品である。	・SPF農場認定書の写し
施設、機械器具	<p>（所在地）北海道 市 町1 - 1</p> <p>（配置）別添配置図、作業動線図（ゾーニング図）のとおり</p> <p>（施設設備）製造施設、廃棄物保管設備、給水給湯設備、排水設備、便所、更衣所</p> <p>（機械器具）冷蔵庫（原料肉保管、塩漬用、製品保管用 トン）、冷蔵庫（冷却用 トン）、冷凍機（冷凍原料肉保管用 冷凍トン）、添加物等保管庫、包装資材保管庫、天秤（デジタル式、感度 mg）、ステンレス製作業台、整形器具（包丁、ヤスリ）、結紮機、懸垂台車、乾燥くん煙室（自動温度記録式）、真空包装機、フォークリフト、金属探知器（感度 ）・・・</p> <p>（保守点検）別に定める基準に従い、日々の洗浄、殺菌を行うとともに、定期的な機械器具の保守点検を行う。</p>	<p>・配置図、作業動線図</p> <p>・保守点検基準</p>

乾燥くん煙室保守点検基準の例

（使用 前）

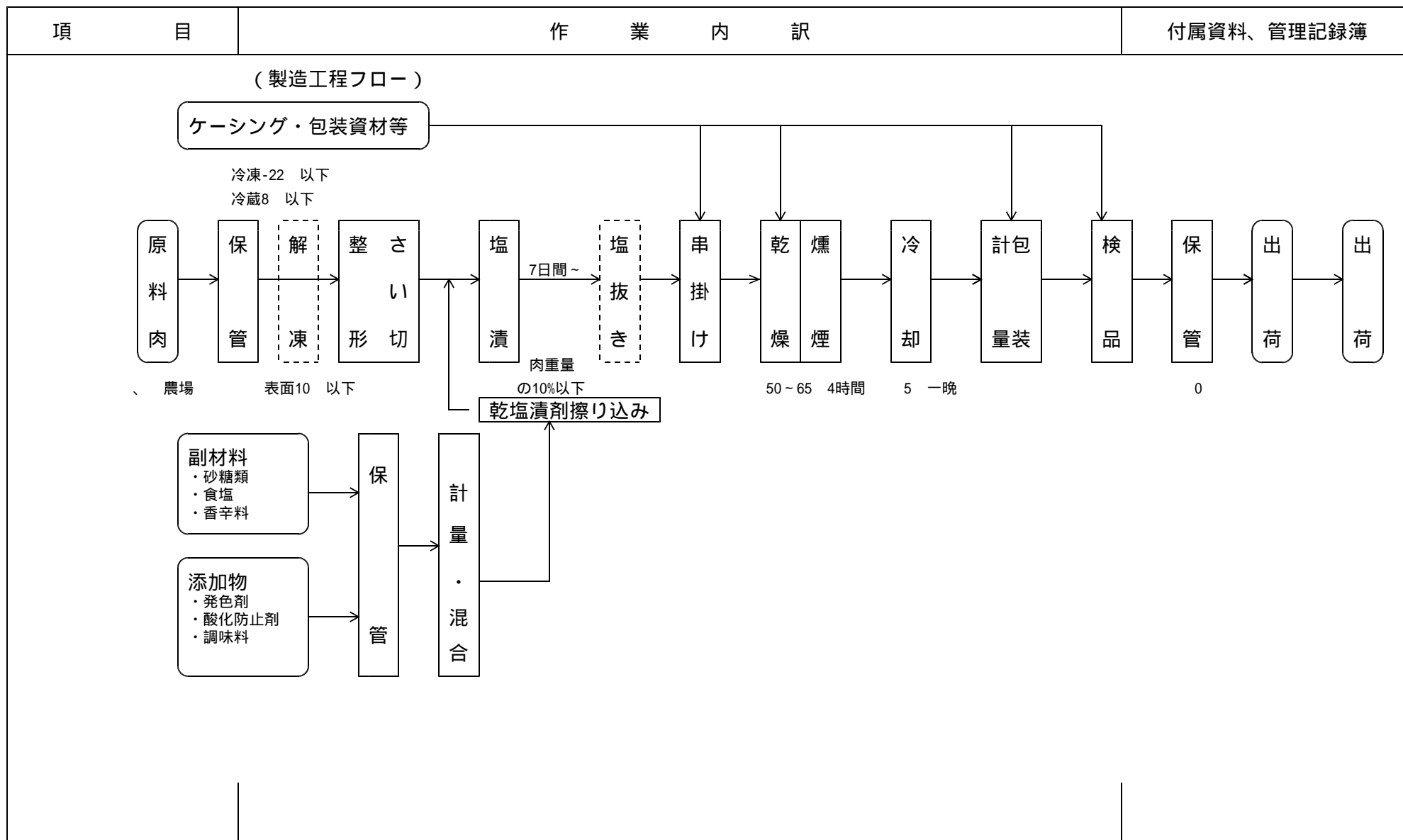
- ・肉片の除去、サビの有無、装置の欠損欠落の確認
- ・温度計、湿度計、記録計、ファンの正常作動確認

（使用 後）

- ・約50 の湯で装置上部から下部へ予備洗い
- ・ % 洗浄剤で洗浄
- ・ %アルコールで殺菌消毒し目視確認

（定期保守）

- ・くん煙ダクトは月1回ヤニ、煤を掃除



項 目	作 業 内 訳	付属資料、管理記録簿																																				
原材料等 ・ 原料肉の仕入 ・ 原料肉の保管 ・ 原料肉の検査、 解凍 ・ 原料肉の整形 ・ その他原材料等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原料肉は、 町 A 農場、 市 B 農場の豚バラ肉を を通じて仕入れする。 ・ 納品伝票に記載された農場名、仕入量（計量）を記録し保管する。 ・ 各農場共通の飼養基準及び飼料表示票を入手し保管する。 ・ 品質（段ボ - ル外観の破損、肉への異物付着及び汚れ等の、品温、賞味期限）を確認し、異常が認められたときは、納入業者に連絡するとともに、その内容及び処置を記録する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 凍結原料肉は-20 以下、チルド原料肉は10 以下で保管する。 ・ 冷凍庫（-22 設定）及び冷蔵庫（ 8 設定）の温度を毎朝、測定し記録する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 目視により異物が確認された原料肉は製造責任者へ報告し、その指示を受ける。 ・ 凍結原料肉を使用する際は流水を使用し、終了時の表面肉温が10 以下で行う。 ・ 解凍終了時に肉の表面温度を測定し記録する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚バラ肉は形を整えて残骨を点検除去する。 ・ 背脂肪を適度に除き、腹部の肉を除去して長方形に整形する。 ・ 整形重量、くず肉重量、脂肪重量を測定し記録する。 <table border="1" data-bbox="488 882 1675 1286" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">原材料等</th> <th style="width: 15%;">品 名</th> <th style="width: 25%;">成分規格等</th> <th style="width: 10%;">容 量</th> <th style="width: 15%;">納入業者</th> <th style="width: 20%;">その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食 塩</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(株)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂 糖 類</td> <td>てんさい糖 水あめ</td> <td></td> <td></td> <td>(株) 製糖</td> <td></td> </tr> <tr> <td>香 辛 料</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>物産(株)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>添 加 物</td> <td>発色剤 調味料 " 酸化防止剤</td> <td>亜硝酸Na L-グルタミン酸Na 5'-イノシン酸二Na L-アスコルビン酸Na</td> <td></td> <td>化学(株)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>包 装 資 材</td> <td></td> <td>ポリ塩化</td> <td></td> <td>産業株</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	原材料等	品 名	成分規格等	容 量	納入業者	その他	食 塩				(株)		砂 糖 類	てんさい糖 水あめ			(株) 製糖		香 辛 料				物産(株)		添 加 物	発色剤 調味料 " 酸化防止剤	亜硝酸Na L-グルタミン酸Na 5'-イノシン酸二Na L-アスコルビン酸Na		化学(株)		包 装 資 材		ポリ塩化		産業株		<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料仕入記録簿 ・ 農場飼養基準、飼料表示票 <ul style="list-style-type: none"> ・ 温度管理記録簿 <ul style="list-style-type: none"> ・ 製造加工日報 <ul style="list-style-type: none"> ・ 同上 <ul style="list-style-type: none"> ・ 検査証明書綴り ・ 原材料仕入記録簿
原材料等	品 名	成分規格等	容 量	納入業者	その他																																	
食 塩				(株)																																		
砂 糖 類	てんさい糖 水あめ			(株) 製糖																																		
香 辛 料				物産(株)																																		
添 加 物	発色剤 調味料 " 酸化防止剤	亜硝酸Na L-グルタミン酸Na 5'-イノシン酸二Na L-アスコルビン酸Na		化学(株)																																		
包 装 資 材		ポリ塩化		産業株																																		

項 目	作 業 内 訳	付属資料、管理記録簿																																										
	<ul style="list-style-type: none"> 各原材料等は、容器包装の破損、賞味期限及び検査証明書（成分等を含む規格書）の有無を確認する。 検査証明書（規格書）は別途1年間保存し、毎年更新する。納入業者の変更があったときは都度更新する。 仕入れ毎に納入業者、仕入量を記録するとともに、それぞれ原材料名を表示した専用容器に密閉収納の上、洗浄剤や殺虫剤等の薬剤とは別の保管庫に保存する。 																																											
原材料の配合	<ul style="list-style-type: none"> ベーコン用乾塩漬剤の配合基準に基づき各成分を計量配合し、製造量を記録する。 <table border="1" data-bbox="495 563 1666 799"> <thead> <tr> <th colspan="2">商品名</th> <th colspan="4">乾塩漬剤配合基準</th> </tr> <tr> <th>原 材 料</th> <th>物 質 名</th> <th>配合率%</th> <th>アレルギー物質</th> <th>遺伝子組換(対象作物)</th> <th>摘 要</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食塩</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>() 分別・不分別</td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>() 分別・不分別</td> <td></td> </tr> <tr> <td>調味料</td> <td>L-グルタミン酸Na</td> <td></td> <td></td> <td>() 分別・不分別</td> <td></td> </tr> <tr> <td>酸化防止剤</td> <td>ビタミンC</td> <td></td> <td></td> <td>() 分別・不分別</td> <td></td> </tr> <tr> <td>発色剤</td> <td>亜硝酸Na</td> <td></td> <td></td> <td>() 分別・不分別</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	商品名		乾塩漬剤配合基準				原 材 料	物 質 名	配合率%	アレルギー物質	遺伝子組換(対象作物)	摘 要	食塩				() 分別・不分別		砂糖				() 分別・不分別		調味料	L-グルタミン酸Na			() 分別・不分別		酸化防止剤	ビタミンC			() 分別・不分別		発色剤	亜硝酸Na			() 分別・不分別		<ul style="list-style-type: none"> 製造加工日報
商品名		乾塩漬剤配合基準																																										
原 材 料	物 質 名	配合率%	アレルギー物質	遺伝子組換(対象作物)	摘 要																																							
食塩				() 分別・不分別																																								
砂糖				() 分別・不分別																																								
調味料	L-グルタミン酸Na			() 分別・不分別																																								
酸化防止剤	ビタミンC			() 分別・不分別																																								
発色剤	亜硝酸Na			() 分別・不分別																																								
乾塩漬	<ul style="list-style-type: none"> 塩漬方法は乾塩法とし、原料重量の2.5%の乾塩漬剤を原料肉に均一に振りかけて良く擦り込む。 タンクに肉面を合わせて堆積し、5の冷蔵庫で7日間漬け込み、1日1回、製品状態を観察し、反転させる。 	<ul style="list-style-type: none"> 製造加工日報 																																										
塩抜き	<ul style="list-style-type: none"> 使用する水は、市上水道とする。 塩漬室から取り出した肉を水温以下の流水で、分以内に塩抜きする。 																																											
串掛け	<ul style="list-style-type: none"> 表面に付着している異物や変色している部分をカットして、スモ-クステックに一竿 枚を台車に懸垂する。 充填重量を測定し記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> 製造加工日報 																																										
乾燥・くん煙	<ul style="list-style-type: none"> スモ-クハウスで加熱工程基準に従い加熱する。 加熱終了時中心温度が64以上あることを確認し、温度を記録する。 加熱温度記録チャ-トを保存する。 加熱後の重量を測定し記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> 加熱温度記録チャ-ト綴 (乾燥:50 40分~55 60分 燻煙~60 30分~60 30分 ~乾燥65 60分~68) 製造加工日報 																																										

項 目	作 業 内 訳	付属資料、管理記録簿												
冷却	<ul style="list-style-type: none"> ・室温で放冷後、冷蔵庫（5℃）で一晩冷却する。 ・冷却冷蔵庫の温度を測定、記録する。 													
最終検査 ・官能検査 ・異物検査 ・品質検査 （依頼分析） ・水質検査	<ul style="list-style-type: none"> ・製造ロット毎に、JAS規格（特級）に基づく官能検査を行い（サンプルはランダムに1本/ロット抽出）結果を記録する ・全製品について目視検査及び金属探知器による検査を行い、金属異物がないことを確認する。 ・四半期毎に次の項目について検査を依頼し、結果を保管する。 依頼分析機関名： 分析センター <p>【安全性に関する検査】</p> <table border="1" data-bbox="528 663 1079 865"> <thead> <tr> <th>（検査項目）</th> <th>（自主検査基準）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>残留亜硝酸根</td> <td>35ppm以下</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td>サルモネラ属菌</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td>黄色ブドウ球菌</td> <td>30ヶ/g以下</td> </tr> <tr> <td>一般生菌数</td> <td>300ヶ/g以下</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ・工場内で使用する水は、年2回検査を行い、飲用適であることを確認し、記録を保管する。 	（検査項目）	（自主検査基準）	残留亜硝酸根	35ppm以下	E.coli	陰性	サルモネラ属菌	陰性	黄色ブドウ球菌	30ヶ/g以下	一般生菌数	300ヶ/g以下	<ul style="list-style-type: none"> ・同上 ・依頼分析結果綴り ・同上
（検査項目）	（自主検査基準）													
残留亜硝酸根	35ppm以下													
E.coli	陰性													
サルモネラ属菌	陰性													
黄色ブドウ球菌	30ヶ/g以下													
一般生菌数	300ヶ/g以下													
包装、保管 ・包装 ・保管	<ul style="list-style-type: none"> ・作業開始時にテ - プル、真空包装機、器材類（ナイフ、ハサミ等）はアルコールで殺菌する。 ・クリップをナイフでカットし包装袋（サイズ × mm）に入れ真空包装する。 ・ベーコンレッテル、認証マ - クを貼り、計量（風袋 g / 本引く）して品質表示ラベルを貼り、本 / 段ポ - ルで箱詰し、製品出来高を記録する。 ・製品保管冷蔵庫（0℃）に保管する。 ・冷蔵庫の温度は毎日確認し記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造加工日報 ・温度管理記録簿 												
廃棄物処理	<ul style="list-style-type: none"> ・破棄物は、包装工程で発生する破損包材等の燃えないゴミ、紙等の燃えるゴミ、肉片等の生ゴミに分類し、廃棄物保管に分別し、週2回（株）に搬送し、委託処理する。 													

管 理 記 録 様 式 (例)

原材料仕入記録簿

原料肉仕入記録										
月 / 日	部 位	規格、農場	重量、ケース	納入業者	目視確認	品温	賞味期限	措置	保存方法	確認印

副原材料仕入記録									
月 / 日	種 類	規格	納品量	納入業者	目視確認	賞味期限	措置	保存方法	確認印

資材関係仕入記録									
月 / 日	種 類	規格	納品量	納入業者	目視確認	品質保持期限	措置	保存方法	確認印

温度管理記録簿

冷蔵庫 A	原料肉保管、塩漬、製品保管用			
月 / 日	区 分 (で囲む)	測定時刻	温 度	測定者
	原料肉保管 ・ 塩漬 ・ 製品保管	:		
	原料肉保管 ・ 塩漬 ・ 製品保管	:		
	原料肉保管 ・ 塩漬 ・ 製品保管	:		

冷蔵庫 B	冷却用		
月 / 日	測定時刻	温 度	測定者
	:		
	:		
	:		

冷凍庫	凍結原料		
月 / 日	測定時刻	温 度	測定者
	:		
	:		
	:		

検証者		確認者		記帳者	
-----	--	-----	--	-----	--

不良品・異常品管理記録簿		平成 年 月 日			
発信者	所属：	氏名：	住所：	電話・E-mail：	
食品情報	品名：	規格：	ロット：	賞味期限：	
	不良、異常の内容：				
対応者					
対応方法	原因：				
	改善措置：				
	回収状況：				
	通 報：				
完了年月日					
その他					

