**醤油いくら生産仕様書**

**（記載例）**

**○年 ○月 ○日**

|  |
| --- |
| ［本仕様書の注意点］　本仕様書は、参考資料として一例を示したものであり、実際にはチーズの種類や事業者個々の品質管理方法等に合わせて専門家や保健所等の指導を適宜受けながら、管理基準の設定や管理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、既に何らかの作業マニュアルや記録様式を作成している場合は、そのまま活用することも可能です。 |

**醤油いくら生産仕様書（例）**

**《注意事項！》**

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・保管にあたってください。

　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　容** | **付属資料・管理記録簿** |
| ① 商品特性 | **【記載例】**この製品は、○○管内で漁獲された銀毛の秋さけの卵を使用し、塩のみで添加物を使用していない。 | ・原魚注文書、納品書・原材料仕入記録簿 |
| ② 製造工程フロー | 　　攪 拌**調味液漬け**水切り分離卵洗浄**原魚洗浄**卵粒分離**出 荷****保　管****最終検査**製品化（計量・包装）調味液漬け後液切り |

***※原材料の投入、加工の方法に応じて、適宜その工程を記載してください。***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項　　　目** | **作　業　内　容** | **付属資料･管理記録簿** |
| **③**施設、機械器具*使用する施設**･機械器具の**種類及び能**力等を記載**します。* | **（所 在 地）**北海道○○市○○町**（配　　置）**別添配置図、作業動線図（ゾーニング図）のとおり**（施設設備）**製造施設、製品庫、資材庫、廃棄物保管設備、給水給湯設備、排水設備、便所、更衣所**（機械器具）**冷凍庫（原魚、製品保管用○トン）、冷蔵庫（原魚、製品保管用○トン）、包装資材保管庫、ステンレス作業台、調理器具（包丁・・・）、包装機、フォークリフト、金属探知機、その他（能力　　　）・・・**（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。 | ・配置図、作業動線図・保守点検基準 |
| ④原材料　・原魚・調味液（醤油）・調味液(酒精)・調味液(うま味調味材) | **（仕入先、原産地）**原魚は、次のものを使用する。 ・住所：○○漁業協同組合（○市○町○番地）・漁獲海域：○○沿岸海域 ・漁法：定置網 ・仕入れ先：（株）○○会社 ・原魚購入から加工処理までの時間：約○時間 ・受入方法：受入年月日、仕入業者、生産海域、仕入量等を管理様式１に記録し保管する。　 ：受入コンテナごとに損傷、異物、魚体温を確認し、異常が認められた場合仕入業者に連絡し内容及び処置を記録する。 **（仕入先）**　 ○○醸造（株） **（原料生産地）**大豆、小麦：北海道**（受入検査）**品質（賞味期限、袋外観の破損、異物付着及び汚れ等）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。 　　検査証明書を１年間保管し、毎年更新する。  **（仕入先）**○○酒造（株）**（原料生産地）**北海道**（受入検査）**品質（賞味期限、袋外観の破損、異物付着及び汚れ等）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。検査証明書を１年間保管し、毎年更新する。**（仕入先）** ○○（株） **（原料生産地）**昆布：利尻町**（受入検査）**品質（賞味期限、外観の破損、異物付着及び汚れ等）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。 　　検査証明書を１年間保管し、毎年更新する。   | ・原材料仕入記録簿（別紙様式1）・検査証明書・検査証明書 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項　　　目** | **作　業　内　容** | **付属資料･管理記録簿** |
| ⑤原魚、原卵の洗浄 | **（洗浄水の種類）** 水道水、地下水（水質検査証）**（流水洗浄の方法）**○○○○ |  |
| ⑥卵粒分離 | **（分離方法）**機械式、手作業など |  |
| ⑦分離卵洗浄 | **（洗浄水の種類）**水道水、地下水（水質検査証）**（流水洗浄の方法）** ○○○○ | ・管理記録簿 |
| ⑧水切り | **（水切り方法）**自然乾燥**（水切り時間）**○分 |  |
| ⑨調味液漬け | **（時間）**○分**（冷却）**○℃ |  |
| ⑩攪拌 | **（攪拌方法）****（攪拌時間）**○分 |  |
| ⑪塩水漬け後の水切り  | **（水切り方法）**自然乾燥 **（温度）**○℃**（水切り時間）**○分  |  |
| ⑫製品化（計量・包装）  | **（製品形態）**　木箱（○ｇ）、ビン詰め（○ｇ）**（包装・計量）**製品ラベル、認証マークを貼付、計量（風袋を除く）して、一括表示ラベルを貼付**（金属探知機）**使用有・無 |  |
| ⑬最終検査 | **（製品検査）**

|  |  |
| --- | --- |
| 区分 | 基準 |
| 一般生菌数 | １０４ /ｇ以下 |
| 大腸菌群 | 陰性 |
| 病原微生物 | 腸管出血性大腸菌Ｏ１５７ | 陰性 |
| 腸炎ビブリオ | 陰性 |
| 黄色ブドウ球菌 | 陰性 |

 |  |
| ⑭製品・包装形態 | **（資材管理の方法）**包装資材等の保管方法、場所 |  |
| ⑮保管 | **（温度）**製品は、冷蔵庫（冷凍庫）の製品保管室（○℃）で保管**（賞味期限）**○○○○ |  |
| ⑯廃棄物処理 | **（処理方法）**包装工程で発生する破損包装資材等やえら、内臓等の処理方法（○清掃会社へ委託処理）**（卵を除いた原魚の処理方法）**○○○○ | ・管理記録簿 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項　　　目** | **作　業　内　容** | **付属資料･管理記録簿** |
| ⑰表示事項 | ・表示は別添のとおりとする。・認証マークの管理については、北海道知事の使用許諾を受けた後に、㈱○○印刷に発注し、納品の都度、当該数量を認証マーク受払簿に記録し、使用の都度、受払簿に記録し、在庫管理を行う。・商品に不良があった場合は、出荷ラインから除去するとともに、受払簿にマークの使用ロスとして数量を記録し、当該商品のラベルは別途保管する。・毎年３月までの認証マークの使用実績について、４月末日までに認証機関に報告する。 | ・表示ラベル（表、裏）・認証マ－ク受払簿（別紙様式２） |
| ⑱不良品及び異常についての処理 | ・製造中に品質異常が発生したときは、その原因及び対応方法を不良品･異常品管理記録簿に記録し、保管する。・消費者からクレームがあった場合は、受信年月日、クレーム者（氏名、住所、電話番号等）、クレーム品の情報（品名、規格、賞味期限等）、クレームの内容、対応者、対応方法、対応完　了年月日を不良品･異常品管理記録簿に記録し、保管する。・クレーム内容から回収措置が必要と判断される場合は、○○を責任者とする回収チームを編成　し、速やかに取引先の責任者に連絡し、製品の回収を行うとともに、○○保健所、認証機関、北海道にその内容を報告する。 | ・不良品･異常品管理記録簿（別紙様式３） |
| ⑲管理記録の作成及び保存 | ・各工程における製造方法を記録し、３年間保存する。・各工程で記録する様式、記録責任者は別添のとおりとする。 | ・別添記録様式 |
| ⑳作業員の衛生管理及び教育訓練・健康管理・衛生管理・教育訓練 | ・作業員は、年１回健康診断及び検便を受け、作業に支障がないことを確認する。・作業前に、疾患（腹痛、手の化膿等）がないか確認し、衛生管理記録簿に記録する。・定められた着衣（白衣、ズボン、ネット、防止、長靴等）に着替え、これら作業衣類は常に清　潔に保つ。・作業に必要のないアクセサリー類、腕時計等はあらかじめはずして入室する。・工場内では飲食は行わない。・作業前、トイレ使用後は、手指の洗浄、消毒を十分に行い、衛生管理記録簿に記録する。・年１回、○○セミナーに参加するほか、外部講師を招き、衛生管理に関する研修を実施する。 | ・衛生管理記録簿（別紙様式４） |

 (別紙様式1)

**原材料仕入記録簿**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 確認者 |  | 記帳者 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **年月日** | **仕入業者** | **産地** | **仕入量** | **品温** | **その他異常** | **保管方法** | **確認者** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

 (別紙様式２）

**認 証 マ ー ク 受 払 簿**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 確認者 |  | 記帳者 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **年月日** | **マーク受入数量** | **使　用　数　量** | **残　数** | **その他** |
| **製 品** | **ロ ス** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

注：印刷業者から認証マークを受領した場合は、認証機関に受領年月日及び数量を報告のこと。

（別紙様式３）

**不良品・異常品管理記録簿**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 発　信　者 | 所属：　　　　　　　　　　　　　　　住所：　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名：　　　　　　　　　　　　　　　　℡･E-mail:　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 食品情報 | ①品 名：②規　格：③ロット：　④賞味期限：⑤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 |  |

(別紙様式４）

**衛 生 管 理 記 録 簿**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 確認者 |  | 記帳者 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 年 月 日 | 年　　　月　　　日 |  |
| 作業者氏名 | 健康状態 | 手指の化膿巣 | 作業衣等 | 手指洗浄 | その他 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  そ　の　他 |  |