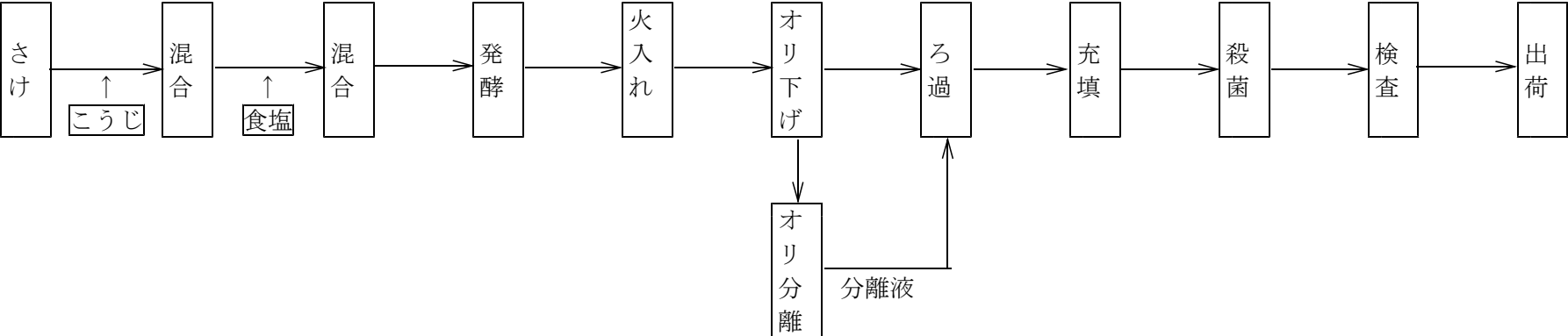


## 魚 醤 油 生 産 仕 様 書 (例)

(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
①商品特性	(記載例) この製品は、網走管内で漁獲された銀毛鮭を使用し、道産の米こうじを加えて発酵した風味豊かな魚醤油である。 商品特性の確認方法は、各工程の作業記録簿、写真、仕入伝票等による。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さけ生産地証明書等</li> <li>・こうじ注文書、納品書</li> </ul>
②製造工程フロー	 <pre> graph LR     A[さけ] --&gt; B[混合]     C[↑ こうじ] --&gt; B     B --&gt; D[混合]     E[↑ 食塩] --&gt; D     D --&gt; F[発酵]     F --&gt; G[火入れ]     G --&gt; H[オリ下げ]     H --&gt; I[ろ過]     H --&gt; J[オリ分離]     J -- 分離液 --&gt; I     I --&gt; K[充填]     K --&gt; L[殺菌]     L --&gt; M[検査]     M --&gt; N[出荷]             </pre>	
※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 訳	付属資料、管理記録簿
<p>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てください。</p> <p>④原材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原料魚（さけ）</li> <li>・食塩</li> <li>・こうじ</li> </ul>	<p>(所在地) 札幌市中央区北3条西6丁目</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) 原料処理室、諸味発酵室、製品庫、資材保管庫、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) チョッパー、回転二重釜、ろ過器、充填機、諸味攪拌機、水平型ろ過装置、諸味加温槽、油圧式圧搾機(○1/H)、蒸気ボイラ</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>(水揚げ地等)</p> <p>A 漁業協同組合（斜里町○町1-1） 斜里沿岸で定置網にて捕獲</p> <p>B 漁業協同組合（紋別市○町2-2） 紋別沿岸で定置網にて捕獲</p> <p>(仕入先) (株)オホーツク水産</p> <p>(受入検査) 受入年月日、仕入業者、生産海域、仕入量を記録し保管する。</p> <p>(保管) 保管庫（冷凍庫）内の温度を毎日記録する。</p> <p>(仕入先) (財) 塩事業センター</p> <p>(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。</p> <p>(仕入先) (株)札幌醸造</p> <p>(種類) 米こうじ</p> <p>商品証明書を1年間保管し、毎年更新する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配置図、作業動線図</li> <li>・保守点検基準</li> <li>・検査証明書（規格保証書）</li> <li>・商品説明書（規格保証書）</li> </ul>

項 目	作 業 内 訳	付属資料、管理記録簿
⑤原材料の加工 <原料魚（さけ）> <混合（こうじ）> <混合（食塩）> <発酵> <圧搾> <火入れ> <オリ下げ> <オリ分離> <ろ過> <充填> <殺菌>	(蒸煮) 原料処理室でチョッパーにより細切する。 (混合) 細切した原料魚に原料魚重量の20%重量のこうじを加え、攪拌機により混合 こうじは事前に水戻ししたものをを用いる。水戻しはこうじ重量の1割重量の水を加えて、 40分間行い、水戻し中は20分に一度攪拌する。 (混合) さらに原料魚重量の20%重量の食塩を加え、攪拌機により混合する。 (発酵) 調製したもろみを容器ごと品温が40℃に達するまで水浴により加温後、諸味発酵室内 で35℃で60日間発酵する。 (圧搾) 油圧式圧搾機によりもろみを搾汁する。 (火入れ) 回転二重釜で85℃（達温）で30分間加熱する。 (オリ下げ) 加熱直後の魚醤油を容器に移し、オリ下げ剤（二酸化ケイ素）、ケイ藻土を加え て、4日間以上室温で静置する。オリの量が変化しなくなった時をオリ下げの終了 時点とする。 (オリ分離) 沈降後のオリ部分をフィルターで処理し、オリと魚醤油を分離する。 (ろ過) オリ下げ工程で得られた清澄な魚醤油とオリ下げ工程で得た魚醤油を合併し、ろ過 機によりろ過する。 (充填) 充填機により瓶詰めする。 (殺菌) 75℃（達温）で5分間殺菌する。	・作業記録簿

項 目	作 業 内 訳	付属資料、管理記録簿																										
⑥最終検査           ⑦保管  ⑧廃棄物処理	<p>(包装前) 製造計画 (色度、味、塩分濃度等) に合致していることを確認する。</p> <p>(包装後) 外見のチェック、金属探知機により、異常がないことを確認する。</p> <table border="1" data-bbox="607 391 1512 587"> <thead> <tr> <th>チェック項目</th> <th>内 容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>異物混入</td> <td>ゴミ、昆虫等の異物の混入の有無</td> </tr> <tr> <td>容 器</td> <td>包装容器の破損の有無</td> </tr> <tr> <td>外 見</td> <td>印刷ミスの有無、ラベル等のゆがみ、汚れ、破れの有無</td> </tr> <tr> <td>金 属</td> <td>金属類の混入の有無</td> </tr> </tbody> </table> <p>(保管) 製品は、製品庫中で常温 (冷暗所) 保管する。</p> <p>次のとおり処理する。</p> <table border="1" data-bbox="495 783 1512 1090"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>再 資 源 化 方 法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原料魚残渣</td> <td>産業廃棄物として、処理業者に委託</td> </tr> <tr> <td>産業排水</td> <td>活性汚泥法による水処理→清浄な処理水として排水</td> </tr> <tr> <td>余剰汚泥</td> <td>脱水機で低水分化→コンポスト (堆肥) 製造へ</td> </tr> <tr> <td>資材段ボール紙</td> <td>分別収集後、再生処理業者により資源化</td> </tr> <tr> <td>廃棄スチール類</td> <td>分別収集後、再生処理業者により資源化→製鉄原料</td> </tr> <tr> <td>廃プラスチック</td> <td>分別収集後、処理業者に委託</td> </tr> <tr> <td>廃ガラス類</td> <td>分別収集後、再生処理業者に委託</td> </tr> </tbody> </table>	チェック項目	内 容	異物混入	ゴミ、昆虫等の異物の混入の有無	容 器	包装容器の破損の有無	外 見	印刷ミスの有無、ラベル等のゆがみ、汚れ、破れの有無	金 属	金属類の混入の有無	項 目	再 資 源 化 方 法	原料魚残渣	産業廃棄物として、処理業者に委託	産業排水	活性汚泥法による水処理→清浄な処理水として排水	余剰汚泥	脱水機で低水分化→コンポスト (堆肥) 製造へ	資材段ボール紙	分別収集後、再生処理業者により資源化	廃棄スチール類	分別収集後、再生処理業者により資源化→製鉄原料	廃プラスチック	分別収集後、処理業者に委託	廃ガラス類	分別収集後、再生処理業者に委託	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 検査マニュアル</li> <li>・ 出荷検査日報</li>             <li>・ 廃棄物処理計画書</li> </ul>
チェック項目	内 容																											
異物混入	ゴミ、昆虫等の異物の混入の有無																											
容 器	包装容器の破損の有無																											
外 見	印刷ミスの有無、ラベル等のゆがみ、汚れ、破れの有無																											
金 属	金属類の混入の有無																											
項 目	再 資 源 化 方 法																											
原料魚残渣	産業廃棄物として、処理業者に委託																											
産業排水	活性汚泥法による水処理→清浄な処理水として排水																											
余剰汚泥	脱水機で低水分化→コンポスト (堆肥) 製造へ																											
資材段ボール紙	分別収集後、再生処理業者により資源化																											
廃棄スチール類	分別収集後、再生処理業者により資源化→製鉄原料																											
廃プラスチック	分別収集後、処理業者に委託																											
廃ガラス類	分別収集後、再生処理業者に委託																											

項 目	作 業 内 訳	付属資料、管理記録簿
⑨表示事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示は別添のとおりとする。</li> <li>・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、(株)〇〇印刷に発注し、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。</li> <li>・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。</li> <li>・毎年3月までの認証マークの使用実績について、4月〇〇日までに認証機関に報告する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示ラベル（表、裏）</li> <li>・認証マーク受払簿</li> </ul>
⑩不良品及び異常についての処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・クレーム内容から回収措置が必要と判断される場合は、〇〇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、〇〇保健所、認証機関、北海道にその内容を報告する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・不良品・異常品管理記録簿</li> </ul>
⑪管理記録の作成及び保存	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各工程における製造方法を記録し、1年間保存する。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・別添記録様式</li> </ul>
⑫作業員の衛生管理及び教育訓練 <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康管理</li> <li>・衛生管理</li> <li>・教育訓練</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・定められた着衣（白衣、ズボン、ネット、帽子、長靴等）に着替え、これら作業衣類は常に清潔に保つ。</li> <li>・作業に必要なないアクセサリ類、腕時計等はあらかじめはずして入室する。</li> <li>・工場内では飲食は行わない。</li> <li>・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。</li> <li>・年1回、〇〇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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理記録簿</li> <li>・教育訓練記録簿</li> </ul>

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：	
	購入日：	購入店舗：	調理（喫食）日：		
	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					

確認者		記帳者	
-----	--	-----	--

確認者		記帳者	
-----	--	-----	--

衛生管理記録簿		平成 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	逸脱時の対応
その他					

認証マーク受払簿		品名：			
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。

原材料仕入記録簿（原料魚）

確認者		記帳者	
-----	--	-----	--

年月日	魚種	仕入先 (仕入業者)	産地	仕入量	目視異常	措置	保管方法	確認者