**ソーセージ類生産仕様書**

**（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。 |

**ポークウインナーの生産仕様書（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、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、７日間以上時間をかけて塩漬けすることで肉の旨みを引き出した製品である。 | ・ＳＰＦ農場認定書の写し |
| ② 製造工程  フロー | 冷凍-22℃以下  ○○農場　　冷凍 8℃以下　　　　　　　　　　　　　7日間～  塩　漬  整　形  解　凍  保　管  **原料肉**    結　紮  充　填  **練り合せ**  肉挽き    表面10℃以下  **乾塩法による塩漬**  副材料  ・砂糖類  ・食塩  ・香辛料    計　量 ・ 混　合    保　　　　管      添加物  ・発色剤  ・酸化防止剤  ・調味料  ・結着補強剤    **ケーシング･包装資材等**  氷水    **包　装**  **計　量**  **冷　却**  **湯煮蒸煮**  **乾　燥**  **燻 　煙**  **出　 荷**  **保　管**  **検　品**  60℃10分　72℃20分　 80℃20分　　5℃１晩　　　　 　　　　　　　　　　　　　　　　0℃ | |

※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。*  ④原材料  ○原料肉の  仕入  　○原料肉の  保管  　○原料肉の  検査、解凍 | **（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、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）、注入針（一本針）、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○）、・・・・  **（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。  **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、ススを掃除  ・原料肉は、○○町Ａ農場、○○市Ｂ農場の豚うで肉、くず肉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。  ・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。  ・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。 | ・配置図、作業動線図  ・保守点検基準  ・原材料仕入記録簿  ・農場飼養基準、飼料  表示票  ・温度管理記録簿  ・製造加工日報 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項　　　目** | **作　業　内　容** | **付属資料･管理記録簿** |
| ○原料肉の整形  ○その他原材料等 | ・豚赤肉、背脂肪は目視により異物やムレ肉を確認し、除去または廃棄する。  ・残骨、リンパ、大スジを点検除去し、脂肪は大まかに除去し、3～5㎝角に細切りする。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 原材料等 | 品　名 | 成分規格等 | 容量 | 納入業者 | その他 | | 食　塩 | ○○ |  |  | ○○㈱ |  | | 砂糖類 | てんさい糖  水あめ |  |  | ㈱○○製糖 |  | | 香辛料 | ○○ |  |  | ○物産㈱ |  | | 添加物 | 発色剤  調味料  〃  酸化防止剤  結着補強剤 | 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  ポリリン酸Na |  | ○○化学㈱ |  | | ケーシング |  | 羊腸 ○/○ ㎜ |  | ○通商㈱ |  | | 包装資材 |  | ポリ塩化○○ |  | ○産業㈱ |  |   ・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。 | ・製造加工日報  ・検査証明書綴り  ・原材料仕入記録簿 |
| ⑤原材料の配合  【商品名:ポークウインナー】　　原料配合基準 | ・ソーセージ用乾塩漬剤の配合基準に基づき各成分を計量配合し、・製造加工日報  製造量を記録する。     |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 原材料 | 物質名 | 配合率(%) | ｱﾚﾙｷﾞｰ物質 | 遺伝子組換(対象作物) | 摘 要 | | 氷水 | ○○町上水道 |  |  |  |  | | 豚背脂肪 |  |  |  |  |  | | 食塩 |  |  |  |  |  | | 砂糖 |  |  |  | (　　)分別・不分別 |  | | 香辛料 |  |  |  | (　　)分別・不分別 |  | | 調味料 | L-グルタミン酸Na |  |  | (　　)分別・不分別 |  | | 結着補強剤 | ポリリン酸Na  ピロリン酸四Na |  |  | (　　)分別・不分別(　　)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 |  | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項　　　目** | **作　業　内　容** | **付属資料･管理記録簿** |
| ⑥塩漬 | ・豚赤肉、豚脂肪と食塩、発色剤を混和し、７日間以上漬け込む。 | ・製造加工日報 |
| ⑦肉挽き | ・塩漬の終了した肉を○㎜目チョッパーで挽肉にする。 | ・製造加工日報 |
| ⑧練り合せ | ・塩漬挽肉をカッターに投入し、結着補強剤、氷を添加し、結着力が出るまでよく練り上げる。  ・砂糖、香辛料、調味料、酸化防止剤を添加、混和後、豚脂肪を混和して仕上げる。 | ・製造加工日報 |
| ⑨充填・結紮 | ・羊腸○／○㎜は塩抜きし、腸の中まで水を通してよく洗う。  ・羊腸がやわらかくなるまで戻し、ピンホールや汚れのあるものは除外する。  ・充填機を使って、空気が入らないよう注意しながら、練り合せた原料肉を羊腸にリンキングしながら充填する。  ・スモ－クステックに２リンク懸けで台車に懸垂する。  ・充填重量を測定し記録する。 | ・製造加工日報 |
| ⑩くん煙、蒸煮  湯煮、蒸煮 | ・スモ－クハウスで加熱工程基準に従い加熱し、温度を記録する。  ・使用する温度計は、毎月基準温度計で制度を確認する。  ・加熱温度記録チャ－トを保存する。  加熱温度記録チャ－ト綴  乾燥：60℃10分～燻煙70℃20分～蒸煮80℃20分  ・加熱後の重量を測定し記録する。 | ・加熱温度記録チャ－ト綴  ・製造加工日報 |
| ⑪冷却 | ・シャワーで急速冷却後、冷却冷蔵庫（５℃）で一晩冷却する。  ・シャワー冷却では水の跳ね返り汚染を受けないように、台車掛けの方法に注意する。  ・冷却冷蔵庫の温度を測定、記録する。 | ・温度管理記録簿 |
| ⑫最終検査  　○官能検査  ○異物検査  ○品質検査  　（依頼分析） | ・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－》  【安全性に関する検査】   |  |  | | --- | --- | | 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 | | ・管理記録簿  ・依頼分析結果綴 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項　　　目** | **作　業　内　容** | **付属資料･管理記録簿** |
| ○水質検査 | ・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。 | ・依頼分析結果綴 |
| ⑬包装、保管  　○包装  　○保管 | ・作業開始時にテ－ブル、真空包装機、器材類（ナイフ、ハサミ等）  はアルコ－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○×○㎜）に入れ真空包装する。  ・ロースハムレッテル、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／段ボ－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。 | ・製造加工日報  ・温度管理記録簿 |
| ⑭廃棄物処理 | ・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。 |  |
| ⑮表示 | ・表示は別添の包装のとおり。  ・認証マ－クは使用の都度、毎回受け払い簿に記録し、在庫管理を行う。  ・認証マーク貼付後に不良が発見された商品は、出荷ラインから外すとともに、受け払い簿にマークのロスとして記録する。  ・毎年３月までの認証マークの使用実績を認証機関に４月末日までに提出する。 | ・容器包装  ・認証マ－ク受払簿 |
| ⑯不良品及び異  常についての処置 | ・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 2） |
| ⑰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、○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。 | ・記録様式 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項　　　目** | **作　業　内　容** | **付属資料･管理記録簿** |
| ⑱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、帽子、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3）  ・教育訓練記録簿 |

(別紙様式1-1)

**原材料仕入記録簿　(原料肉仕入記録)**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **年月日** | **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** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

(別紙様式1-2)

**原材料仕入記録簿　(副原材料仕入記録)**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **年月日** | **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** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

(別紙様式1-3)

**原材料仕入記録簿　(資材関係仕入記録)**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **年月日** | **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** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

平成　　年　月　　日 **製 造 加 工 日 報**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **製品名** | |  | **温度管理** | **測定者** | **異 常** | **措置状況** |
| 原料肉 | | 生肉・凍結　　重量　　　　㎏  納品（　　月　　日） | 解凍時温度　　　℃ |  | 有･無 |  |
| 異物検査 | | 異物（　　　　　　　　　　　　） |  |  | 有･無 |  |
| 重量 | 整形後 | ㎏  （くず肉　　　㎏、脂肪　　㎏） |  |  | 有･無 |  |
| 塩漬前 | 水　　　　㍑ 、食塩　　 　ｇ 、砂糖　 　　ｇ、  調味料　　　 　ｇ 、結着補強剤　　　mg、  酸化防止剤　　　mg 、発色剤　　　　 mg | |  | 有･無 |  |
| 塩漬後 | ㎏  整形後重量　　　㎏　÷ 塩漬後重量　　　㎏　×　100 ＝注入率　　％＜自主基準 ○ %  ＜自主基準 115% | 塩漬後肉温　　　℃ |  | 有･無 |  |
| 2日庫内温度　 　℃ |  | 有･無 |  |
| 3日 〃 　 　℃ |  | 有･無 |  |
| 4日　〃　　　 　℃ |  | 有･無 |  |
| 5日　〃　　　 　℃ |  | 有･無 |  |
| 6日　〃　　　 　℃ |  | 有･無 |  |
| 7日　〃　　　 　℃ |  | 有･無 |  |
| 充填後 | ㎏ |  |  | 有･無 |  |
| 加熱後 | ㎏  （加熱温度　　℃、時間　　　分） | 加熱後温度　　　℃ |  | 有･無 |  |
| 包装後 | ㎏ |  |  |  |  |
| 官能検査 | | 外観（　 ）、色沢（　 ）、  香味（　 ）、肉質等（　　） |  |  |  |  |
| 異物検査 | | 目　　　視：正常・異常  金属探知機：正常・異常 |  |  |  |  |
| 製品出来高 | | 本　　　　　　ケース |  | | | |

**温度管理記録簿**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **冷蔵庫** | **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** |
|  | **：** | **℃** |  |
|  | **：** | **℃** |  |
|  | **：** | **℃** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **冷蔵庫** | **凍 結 原 理** | |
| **月/日** | **測定時刻** | **温　度** | **測定者** |
|  | **：** | **℃** |  |
|  | **：** | **℃** |  |
|  | **：** | **℃** |  |

（別紙様式２）

**不良品・異常品管理記録簿**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 連絡相手方 | 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購入日  ⑥購入店舗  ⑦調理（喫食）日  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３）

**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 |  | | | | |

**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。