

ロ - ス ハ ム 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、7日間以上塩漬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
<p>製造工程フロー</p> <pre> graph LR RawMeat[原料肉] --> Storage1[保管] Storage1 --> Thawing[解冻] Thawing --> Shaping[整形] Shaping --> Salting[塩漬] Salting --> SaltRemoval[塩抜き] SaltRemoval --> Filling[充填] Filling --> Tying[結紮] Tying --> Curing[燻蒸] Curing --> Cooling[冷却] Cooling --> Packaging[計包量装] Packaging --> Inspection[検品] Inspection --> Storage2[保管] Storage2 --> Shipping[出荷] RawMeat --> Farm[農場] Farm --> Storage1 Storage1 --- Temp1[冷凍-22 以下 冷蔵8 以下] Thawing --- Temp2[表面10 以下] Salting --- Time1[7日間~] SaltRemoval --- Weight[肉重量 の10%以下] RawMaterials[副材料 ・砂糖類 ・食塩 ・香辛料] --> Storage3[保管] Additives[添加物 ・発色剤 ・酸化防止剤 ・調味料 ・結着補強剤] --> Storage3 Water[水道水、氷] --> Storage3 Storage3 --> Mix[計量・混合] Mix --> Pickle[Pickles調製、 一本針注入] Pickle --> Salting Casings[ケーシング・包装資材等] --> Packaging Storage1 --- Temp1 Storage3 --- Temp3[0] </pre>		

項 目	作 業 内 訳	付属資料、管理記録簿
施設、機械器具 原材料等 ・ 原料肉の仕入 ・ 原料肉の保管 ・ 原料肉の検査、 解凍	<p>(所在地) 北海道 町1-1 (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。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>乾燥くん煙室保守点検基準の例</p> <p>(使用前)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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 <p>(使用后)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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 <p>(定期保守)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ くん煙ダクトは月1回ヤニ、煤を掃除 </div> <p>・ 原料肉は、 町A農場、 市B農場のSPF豚ロース肉を 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事前入手し保管する。 ・ 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。</p> <p>・ 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。</p> <p>・ 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。</p>	<p>・ 配置図、作業動線図</p> <p>・ 保守点検基準</p> <p>・ 原材料仕入記録簿 ・ 農場飼養基準、飼料表示票</p> <p>・ 温度管理記録簿</p> <p>・ 製造加工日報</p>

項 目	作 業 内 訳						付属資料、管理記録簿																																										
・その他原材料等	<ul style="list-style-type: none"> ・豚口・ス肉は目視により異物やムレ肉を確認し、異物は除去、ムレ肉は切除若しくは廃棄する。 ・残骨を点検除去し、脂肪は3～5mm厚に整形除去する。 ・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="488 411 1671 890"> <thead> <tr> <th>原材料等</th> <th>品 名</th> <th>成分規格等</th> <th>容 量</th> <th>納入業者</th> <th>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 結着補強剤</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 ポリリン酸Na</td> <td></td> <td>化学(株)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ケーシング</td> <td></td> <td>ファイバースケーシング #</td> <td></td> <td>化工(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> <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 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(株)		ケーシング		ファイバースケーシング #		化工(株)		包装資材		ポリ塩化		産業株		<ul style="list-style-type: none"> ・同上 ・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 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(株)																																													
ケーシング		ファイバースケーシング #		化工(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																																																											
原材料の配合	<ul style="list-style-type: none"> ・ロ - スハム用ピクル液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="495 293 1666 632"> <thead> <tr> <th colspan="2">商品名</th> <th colspan="4">ピクル液配合基準</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>水</td> <td>町上水道</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>食塩</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></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 rowspan="2">結着補強剤</td> <td>ポリリン酸Na</td> <td></td> <td></td> <td>() 分別・不分別</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ピロリン酸四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> <ul style="list-style-type: none"> ・ピクル注入割合は、整形肉重量対比 %以内（認証基準15%以内）とする。 	商品名		ピクル液配合基準				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	水	町上水道					食塩						砂糖				() 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			() 分別・不分別		ピロリン酸四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		ピクル液配合基準																																																											
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																																																								
水	町上水道																																																												
食塩																																																													
砂糖				() 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			() 分別・不分別																																																									
	ピロリン酸四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																																																									
塩漬	<ul style="list-style-type: none"> ・塩漬方法は一本針による注入法とする。 ・塩漬前に使用するピクルは、5 以下に冷却されていることを確認する。 ・注入前後の重量を測定し、増重量が %以下であることを確認し、記録する。 ・同成分ピクル液に7日間以上漬け込み、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、 町上水道とする。 ・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。 																																																												
充填 <small>注：生産仕様書では規定していない</small>	<ul style="list-style-type: none"> ・ケーシングはファイバラスケーシング# を使用し、ピンホール等のあるものは除外する。 ・塩漬肉を所定の規格に切断し、ケーシングに充填する。 ・クリップ で結紮し、スモ - クステックに一竿 本で台車に懸垂する。 ・次の加熱まで待機時間がある際は、室温に放置せず速やかに冷蔵庫に入庫する。 ・充填重量を測定し記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造加工日報 																																																											
くん煙 （加熱）	<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72 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。 ・使用する温度計は、毎月基準温度計で精度を確認する。 ・加熱後の重量を測定し記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造加工日報 ・加熱温度記録チャ - ト綴 ・製造加工日報 																																																											

項 目	作 業 内 訳	付 属 資 料、 管 理 記 録 簿												
冷却 注：生産仕様書では規定していない	<ul style="list-style-type: none"> ・シャワ - 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 温度管理記録簿 												
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、J A S 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 - <p>【安全性に関する検査】</p> <table border="1" data-bbox="528 663 1079 868"> <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 - 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 × mm）に入れ真空包装する。 ・ ロースハムレット、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"> ・ 廃棄物は、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。 													

項 目	作 業 内 訳	付属資料、管理記録簿
表示	<ul style="list-style-type: none"> ・表示は別添の包装のとおり。 ・認証マークの印刷は、北海道の使用許諾を受けた後に（株）印刷に発注する。 ・認証マークは、包装にダイレクトで印刷するものとし、印刷業者から納品を受けるごとに、当該数量を記録し認証機関に報告する。 ・包装は、使用の都度、毎回受け払い簿に記録し、在庫管理を行う。 ・包装に不良が発見された商品は、出荷ラインから除去するとともに、受け払い簿にマークのロスとして数量を記録し、当該包装は別途保管する。 ・毎年3月までの認証マークの使用実績を整理し、認証機関に4月20日までに提出する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・容器包装 ・認証マーク受払簿
不良品及び異常品の処置	<ul style="list-style-type: none"> ・製造中に不良品、品質異常が出たときは、その原因及び対策を記録し保管する。 ・消費者よりクレームがあった場合、受信年月日、クレーム者（氏名、電話番号、住所）、クレーム品の情報（品名、規格、賞味期限）、クレームの内容、対応者、対応方法、完了年月日を記録して保管する。 ・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、認証機関にその内容を報告する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品・異常品管理記録簿 ・同上
管理記録の作成及び保存	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・別添様式
作業員の衛生管理及び教育訓練	<p>（健康管理）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・作業前に食中毒の原因となる疾患（腹痛、手の化膿等）がないか確認する。 <p>（衛生管理）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・作業に必要なアクセサリー類、腕時計等ははずす。 ・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、消毒を十分に行う。 <p>（教育訓練）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・年1回、HACCPによる衛生管理の研修を外部講師を招き実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理記録簿 <ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理記録簿

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

確認者		記帳者	
-----	--	-----	--

製造加工日報 平成 年 月 日

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 kg 納品(月 日)	解凍時温度			有・無	
異物検査	異物()				有・無	
重 量	整形後	kg (くず肉 kg、脂肪 kg)			有・無	
	塩漬前	水 塩、食塩 g、砂糖類 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	<input type="text"/> kg 整形後重量 kg ÷ 塩漬後重量 kg × 100 = 注入率 <input type="text"/> % < 自主基準 % < 認証基準 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	kg			有・無	
加熱後	kg (加熱温度 、時間 分)		加熱後肉温		有・無	
包装後	kg			有・無		
官能検査	外観()色沢()香味()肉質等()				有・無	
異物検査	目視：正常・異常 金属探知器：正常・異常				有・無	
製品出来高	本 ケース					

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					

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	その他
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。