

# 熟成塩蔵さけ（山漬け）

## 生産仕様書

[ 記載例 ]

年 月 日

株式会社 北海道食品

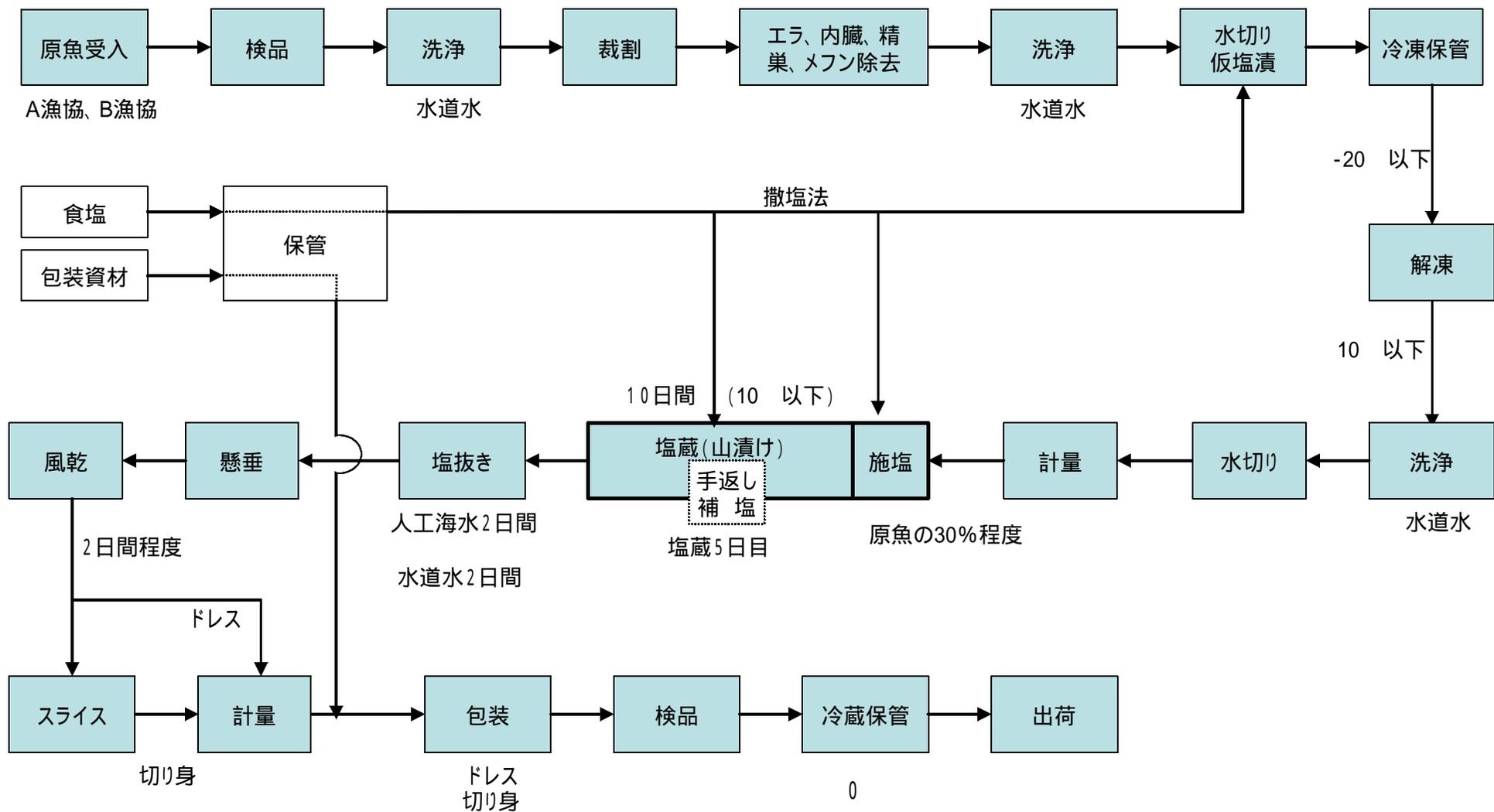
[ 本仕様書の注意点 ]

本仕様書は、参考資料として一例を示したものであり、実際には事業者個々の品質管理等の実態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。

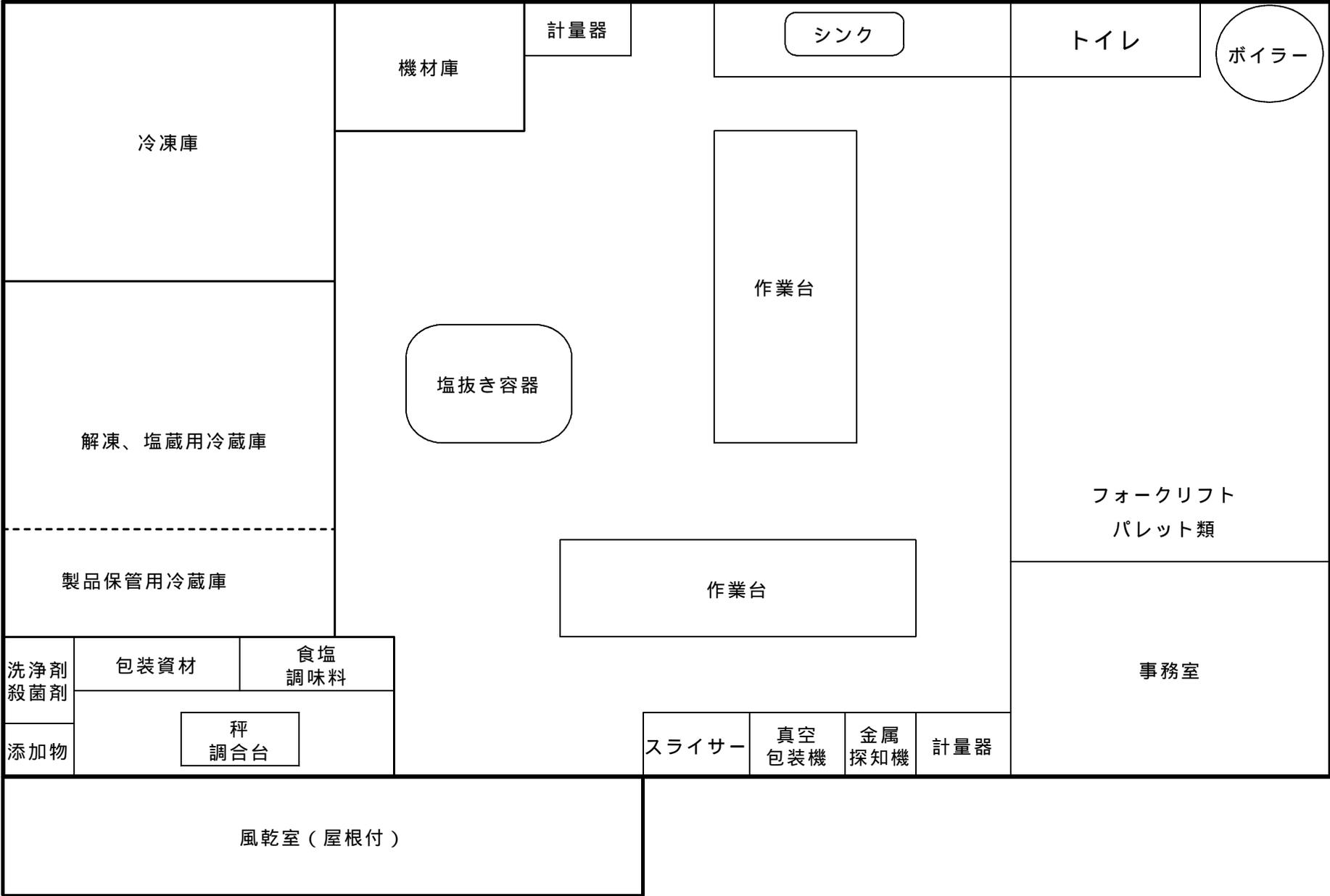
従って、認証基準に定める項目及び内容を含むものであれば書式等は任意とし、既に何らかの作業マニュアルや記録様式を作成している場合は、そのまま活用することも可能です。

項 目	作 業 内 容															
1 商品特性	根室管内で漁獲される銀毛雄の秋さけのみ厳選し、認証基準の2倍に当たる10日間の塩蔵を行った後、塩抜き寒風干しにして製品化したものである。品質特性の確認方法は、各工程の作業記録簿、写真、帳票類による。															
2 製造工程フロー	2ページのとおり															
3 施設、機械器具 所在地 配置 施設設備 機械器具 保守点検方法	<p>札幌市中央区北3条西6丁目</p> <p>別添配置図、作業動線図（ゾーニング図）のとおり</p> <p>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>冷凍庫（原魚保管用 トン）、冷蔵庫（解凍、製品保管用 トン）、包装資材保管庫、貯蔵タンク（<math>\varnothing</math>×2基）、天秤（デジタル式、感度 mg）、ステンレス作業台、調理器具（包丁・・・）、スライサー、真空包装機、フォークリフト、金属探知器（感度 ）・・・</p> <p>別表1～ の保守点検基準に従い、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-top: 10px;"> <p>[例]</p> <p>別表 「スライサー保守点検基準」</p> <p>（使用前）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 魚肉片の除去、サビの有無、カッターその他装置の欠損欠落の確認</li> <li>・ %アルコールで殺菌消毒</li> </ul> <p>（使用后）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 約50 の湯で装置上部から下部へ予備洗い</li> <li>・ % 洗浄剤で洗浄し、温湯ですすぎ洗い</li> <li>・ 魚肉片や汚れの確認</li> <li>・ %アルコールで殺菌消毒</li> <li>・ 取り外した部品の欠損欠落の確認</li> <li>・ 洗浄作業を様式 に記録</li> </ul> <p>（定期保守）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ コンベア部の分解点検は月1回</li> <li>・ 点検内容は様式 に記録</li> </ul> </div>															
4 原材料、容器包装 仕入先、原産地 受入検査方法	<p>・ 秋さけは、次のものを使用する。</p> <table border="1" data-bbox="488 1603 1425 1722"> <thead> <tr> <th>漁 協</th> <th>所 在 地</th> <th>漁獲海域</th> <th>漁 法</th> <th>仕入先</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A 漁協協同組合</td> <td>根室市 町1 - 2</td> <td>根室沿岸</td> <td>定置網</td> <td>(株)道東水産</td> </tr> <tr> <td>B 漁業協同組合</td> <td>標津町 町3 - 4</td> <td>標津沿岸</td> <td>定置網</td> <td>"</td> </tr> </tbody> </table> <p>・ 秋さけの規格は次のとおりとし、規格外の場合は別に分けて管理する。</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px; margin-left: 20px;"> <p>雌雄：雄</p> <p>重量：生体重量4.0kg以上</p> <p>等級：銀毛</p> </div> <p>・ 受入年月日、仕入業者、生産海域、仕入量を管理様式1に記録し保管する。</p> <p>・ 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は、仕入業者に連絡し内容及び処置を記録する。</p>	漁 協	所 在 地	漁獲海域	漁 法	仕入先	A 漁協協同組合	根室市 町1 - 2	根室沿岸	定置網	(株)道東水産	B 漁業協同組合	標津町 町3 - 4	標津沿岸	定置網	"
漁 協	所 在 地	漁獲海域	漁 法	仕入先												
A 漁協協同組合	根室市 町1 - 2	根室沿岸	定置網	(株)道東水産												
B 漁業協同組合	標津町 町3 - 4	標津沿岸	定置網	"												

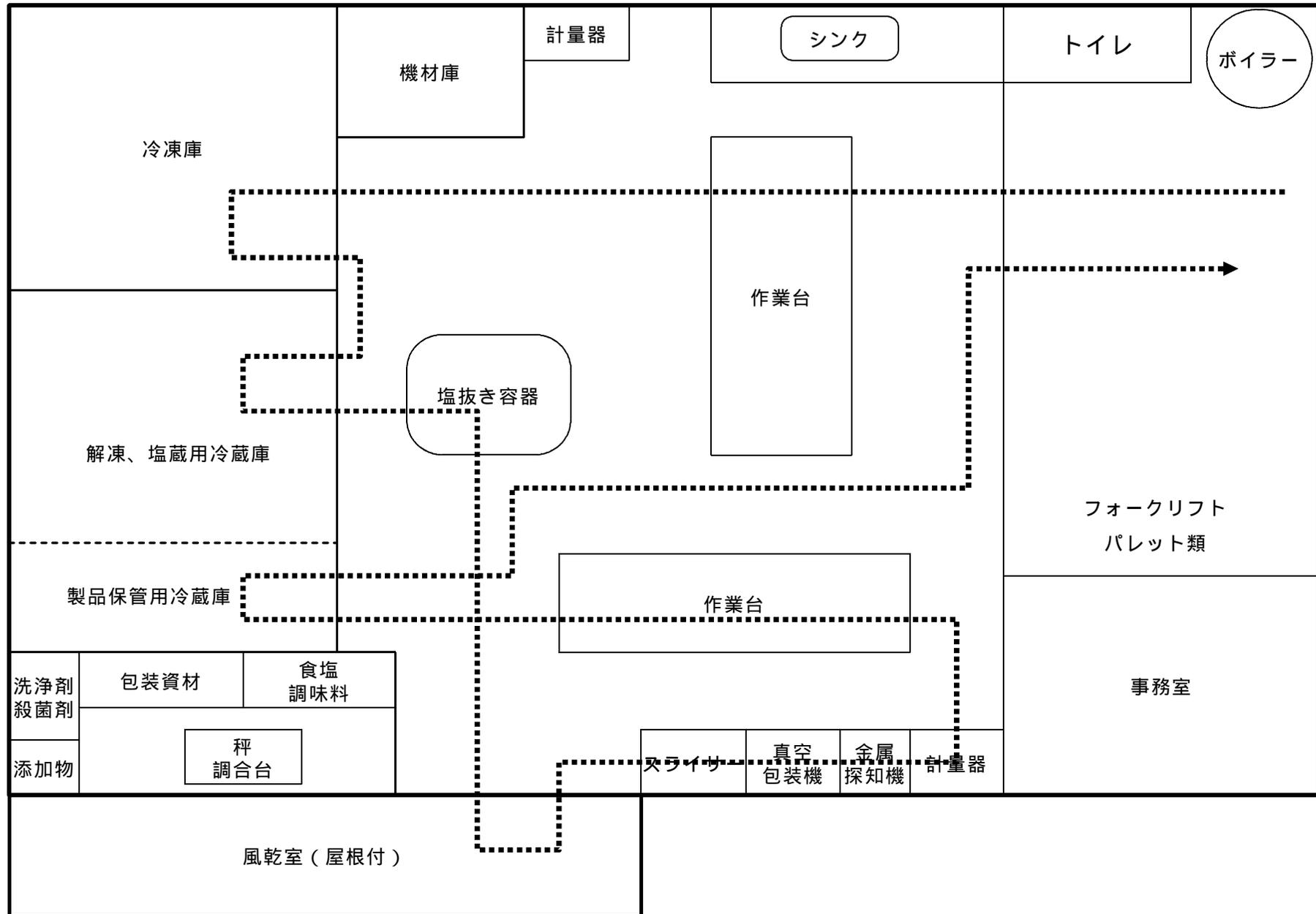
製造工程フロー



# 施設配置図



# 作業動線図（ゾーニング図）



項 目	作 業 内 容
保管方法 ・原魚の一次処理 仮塩漬け  ・冷凍保管  食塩、包装資材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・秋さけは、1尾ごとに雌雄、等級を確認し、小型のものは4kg以上あることを計量確認した上で、裁割してエラ、内臓、精巢、メフン（腎臓）をきれいに除去する。</li> <li>・水道水で体表及び腹腔内を流水洗浄した後、水切りしてプラスチックコンテナに詰め直し、7～10%程度の食塩を撒塩し（仮塩漬け）、処理日を記入した紙札をコンテナに入れ、冷凍庫で-20以下で凍結保管する。</li> <li>・規格外とした秋さけは、重量を記録するとともに、認証製品の工程と別に分けて適正管理する。</li> <li>・冷凍庫内（-22設定）の温度を毎日測定し、管理様式3に記録する。</li> <li>・冷凍保存期限は3ヶ月間までとする。</li> <li>・食塩は（株）日本製塩工業のモンゴル産岩塩、包装資材は極東パッカー（株）のナイロンポリプロピレンラミネート袋を使用し、受入に当たっては、外装の破損、賞味（使用）期限及び検査証明書（製品規格書）の有無を確認する。</li> <li>・検査証明書（製品規格書）は1年間保存し、毎年更新するものとし、納入業者の変更があったときは都度更新する。</li> <li>・受入毎に受入年月日、納入業者、仕入量を記録し、洗浄剤や殺虫剤等の薬剤とは別に管理して、「食塩」「包装資材」を表示した専用収納棚に保管する。</li> </ul>
5 解凍、洗浄・水切り 解凍  洗浄、水切り  計量	<p style="text-align: center;"><i>生鮮原魚を使用する場合は、この工程はありません</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・解凍前に油焼けなどの異常が認められた場合は除外する。</li> <li>・解凍は、冷蔵庫内の塩蔵室にて10以下で約24時間かけて行う。</li> <li>・解凍終了時に、秋さけの腹腔内温度を測定し管理様式4に記録する。</li> <li>・解凍した秋さけは、異物や内臓残片等を確認し、水道水で流水洗浄して自然に水切りする。</li> <li>・300尾程度を塩蔵1ロットとして、全体重量を測定し管理様式4に記録する。</li> </ul>
6 塩蔵 塩蔵方法  施塩割合 手返し  品質管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・秋さけの尾部から頭部にかけて鱗と反対の方向に食塩を手で擦り込み、口腔内や腹腔内にも充分施塩する。</li> <li>・施塩した秋さけをタンクにスノコを敷いた上に一列に並べ、さらに表面に振り塩した上に同様の処理をした秋さけを層状に積み上げ、タンク上端で止め塩をし、全体を箆で覆った上に100kg程度の重石をのせて10日間塩蔵する。</li> <li>・全体の施塩量は秋さけ重量の3割程度とし、使用量を管理様式4に記録する。</li> <li>・塩蔵5日目（120時間後）を目途に、秋さけの上下を入れ替えるとともに、汚れた腹腔内の食塩を取り除き、新たに補塩してさらに塩蔵する。</li> <li>・塩蔵期間中は、塩蔵室内の温度を10以下に保ち、毎朝温度測定するとともに、腐敗等の異常がないか確認し、管理様式4に記録する。</li> </ul>
7 塩抜き	<ul style="list-style-type: none"> <li>・塩蔵終了後、タンクから秋さけを取り出し、食塩を払って人工海水を満たしたタンクで48時間塩抜きした後、流水水道水で48時間程度塩抜きする。</li> <li>・塩抜き終了前後に官能検査を行い、塩分濃度や異常などを確認し、風乾工程に移行する。</li> <li>・塩抜き作業の日時や使用水の温度を管理様式4に記録する。</li> </ul>

項 目	作 業 内 容										
8 風乾	<ul style="list-style-type: none"> <li>・塩抜きした秋さけを水切りした後、口中にひも掛けして懸垂台に下げ、屋外の風乾施設で天候を見ながら5日程度風乾する。</li> </ul>										
9 製品調整(切り身用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・風乾の終了した秋さけをスライサーで切断する。</li> <li>・天候、外気温を管理様式4に記録する。</li> </ul>										
10 最終検査 官能検査  異物検査  塩分濃度検査  微生物検査 (依頼分析)    水質検査 (依頼分析)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造ロット毎に、官能検査を行い(サンプルはランダムに本抽出)、結果を管理様式4に記録する</li> <li>・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。</li> <li>・官能検査に供したサンプルの塩分濃度を測定し、管理様式4に記録する。最終製品の目標塩分は3%とする(認証基準に定める測定方法による)</li> <li>・四半期毎に次の項目について検査を第三者機関に依頼し、結果を保管する。 分析機関名：道央分析センター(株)</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>【微生物検査】</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>(検査項目)</th> <th>(自主基準)</th> </tr> </thead> <tbody> <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個/g以下</td> </tr> <tr> <td>一般生菌数</td> <td>10万個/g以下</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。 分析機関名：保健所</li> </ul>	(検査項目)	(自主基準)	E.coli	陰性	サルモネラ属菌	陰性	黄色ブドウ球菌	30個/g以下	一般生菌数	10万個/g以下
(検査項目)	(自主基準)										
E.coli	陰性										
サルモネラ属菌	陰性										
黄色ブドウ球菌	30個/g以下										
一般生菌数	10万個/g以下										
11 製品形態、包装、計量 製品形態 包装、計量	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一本物製品(ドレス)、切り身製品(4枚入、500g)</li> <li>・真空包装機で包装する。</li> <li>・製品ラベル、認証マ-クを貼り、計量(風袋 g/本引く)して一括表示ラベルを貼り、個/段ボ-ルで箱詰し、製品出来高を管理様式4記録する。</li> </ul>										
12 保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品は冷蔵庫の製品保管室(0 )で保管する。</li> <li>・冷蔵庫の温度は毎日測定し、管理様式3に記録する。</li> </ul>										
13 廃棄物処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、えら・内臓等の生ゴミに分類し、廃棄物保管に分別し、週2回北日本清掃(株)に搬送し、委託処理する。</li> </ul>										
14 表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示は別添の容器包装のとおりとする(2種類)。</li> <li>・秋さけの生産海域(道東産)、塩分(甘口)、認証マークを表示する。</li> <li>・認証マークの印刷は、北海道知事の使用許諾を受けた後に(株)凹凸印刷に発注し、納品を受けるごとに当該数量を管理様式5に記録し、使用の都度、毎回受け払い簿に記録し、在庫管理を行う。</li> <li>・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使用ロスとして数量を記録し、当該包装は別途保管する。</li> <li>・毎年3月までの認証マークの使用実績を認証機関に対し4月20日までに報告する。</li> </ul>										

項 目	作 業 内 容
15 不良品及び異常品の処置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造中に不良品、品質異常が発生したときは、その原因及び対策を管理様式 6 に記録し、保管する。</li> <li>・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、住所、電話番号等）、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、対応完了年月日を記録し保管する。</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、<input type="text"/> 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、<input type="text"/> 保健所、認証機関、北海道にその内容を報告する。</li> </ul>
16 管理記録の作成及び保存	<ul style="list-style-type: none"> <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>
17 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	<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>・作業前に食中毒の原因となる疾患（腹痛、手の化膿等）がないか確認し、管理様式 7 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、消毒を十分に行う。</li> <li>・年 1 回、HACCPによる衛生管理の研修を外部講師を招き実施し、受講者名等を記録する。</li> </ul>







## 製造加工作業記録簿

確認者		記録者	
-----	--	-----	--

製品名						
使用原魚	使用重量	産地	一次処理日	異常	異常内容、措置状況	確認者
	k g		年 月 日	有・無		
	k g		年 月 日	有・無		
解凍	月 日 ~ 月 日	終了温度		有・無		
施塩量	k g (銘柄: )			有・無		
塩蔵	塩蔵時	月 日	k g	有・無		
		(時刻 : )				
	1日後		(時刻 : )	有・無		
	2日後		(時刻 : )	有・無		
	3日後		(時刻 : )	有・無		
	4日後		(時刻 : )	有・無		
	5日後		(時刻 : )	有・無		
	6日後		(時刻 : )	有・無		
	7日後		(時刻 : )	有・無		
	8日後		(時刻 : )	有・無		
9日後		(時刻 : )	有・無			
10日後		(時刻 : )	有・無			
手返し	月 日			有・無		
塩抜き	海水	月 日 ~ 月 日	(時間)	有・無		
		(時刻 : )				
	真水	月 日 ~ 月 日	(時間)	有・無		
		(時刻 : )				
風乾	天候 ( )	(時刻 : )	有・無			
	天候 ( )	(時刻 : )	有・無			
	天候 ( )	(時刻 : )	有・無			
	天候 ( )	(時刻 : )	有・無			
	天候 ( )	(時刻 : )	有・無			
製品調整	月 日	製品ロス	k g	有・無		
包装	月 日			有・無		
官能検査	外観 (異物、損傷、汚れ、カビ) 色 沢 (変退色、油やけ、婚姻色) 塩馴れ (塩分ムラ、表示塩分との相違) 肉質等 (旨み、身離れ、脂肪、テクチャー)			有・無 有・無 有・無 有・無		
その他検査	目視 金属探知器 塩分濃度 (平均 % ) 微生物 ( ) その他 ( )			有・無 有・無 有・無 有・無 有・無		
未検査項目は取消線で抹消すること						
製品出来高	一本物 ( 本 ) 切り身 ( 個 )			有・無 有・無		



## 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： 電話・fax・E-mail：
食品情報	商品名： 賞味期限： 不良、異常の内容：	規格： ロット：
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		

