**単式蒸留しょうちゅう生産仕様書**

**（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。 |

**単式蒸留しょうちゅう生産仕様書（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、原材料に○○産の米、○○産の麦麹及び○○○の伏  流水を原料として発酵させ製造した本格焼酎です。 | ・原材料注文書  ・納品書  ・受入検査票 |
| ② 製造工程  フロー | **麹**  **焼酎酵母**  **水**  **麹 菌**    放　冷  仕込み  **麹原料**  洗い･浸漬  製　麹  種　付  蒸きょう  **熟　成**  **ろ　過**  **原　酒**  **蒸　留**  **二次醪**  **仕込み**  **一次醪**  **割 水**  **水蒸気**  **精　製**  **現材料**  **水**  **びん詰め**  **出　 荷** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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）**北海道〇○郡○○町1－1  **（配置図）**別添配置図、作業動線図（ゾーニング図）のとおり  **（施設設備）**原材料庫、仕込（原料処理室、麹室、、二次醪、蒸留）、瓶詰工場、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、更衣室  **（機械器具）**精米機、洗米機、蒸し器、製麹機、仕入装置、発酵装置、蒸留機、ろ過機、貯蔵容器  **（保守点検）**別に定める基準に基づき日々の洗浄、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  ○米、麦類  ○水 | **（仕入先）**○○○農業協同組合　　北海道○△郡○○町○○1－1  **（種類）**米、麦、いも類等  **（生産地）**○○支庁管内〇〇町  **（受入検査）**品質(袋外観の破損、異物付着及び汚れ等)を確認し、異常が認められた時は、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。  　　　　　　受入年月日、仕入先、仕入量、生産地と種類を様式  に記録し保管する。  **（保　　管）**○℃以下の涼しい場所に保管する。  **（採水地）**○○町  **（種　　類**○○山の湧水、水道水  **（成分分析）**水質検査結果証明書を添付  **（加　　工）**なし | ・原料注文書  ・納品書  ・受払帳  ・生産地証明書  （別紙様式１）  ・水質検査結果証明書 |
| ⑤酵母、麹 | **（酵　　母）**きょうかい６号  　㈶日本醸造協会　東京都北区滝野川２－６－30  **（麹　　菌）**種類、仕入先(㈱○○食品工業)  **（仕込み方法）**  米焼酎の仕込み配合（例）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **原 料** | **一 次** | **二 次** | **計** | | 麹 米（kg） | 300 | － | 300 | | 掛 米（kg） | － | 700 | 700 | | 汲 水（L） | 360 | 1,240 | 1,600 |   麹歩合43%、汲水歩合160%  （＊酵素剤を使用した場合には、記載する。） | ・酒母経過簿  ・醪経過簿  ・検査証明(規格書)  ＊検査証明(規格書) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項　　　目** | **作　業　内　容** | **付属資料･管理記録簿** |
| ⑥蒸留 | ・二次醪を単式蒸留機に入れたあとの蒸留方法 | ・製造実績表 |
| ⑦ろ過 | ・蒸留後の余分な成分の除去方法及び原酒のろ過方法 | ・ろ過実績表 |
| ⑧熟成 | ・原酒の熟成期間（タンク、瓶等での期間） | ・容器移動簿 |
| ⑨精製 | ・原酒に含まれる余分な成分の除去方法 |  |
| ⑩貯蔵 | ・出荷までの貯蔵方法(温度、時間) |  |
| ⑪ブレンド | ・ブレンドの比率(割合を表記)、工程方法 |  |
| ⑫最終検査 | ・出荷前の製品検査（異物混入、容量、酒質等）容器包装の汚れ、傷の有無、その容器具等の清掃等の方法及びモニタリング |  |
| ⑬廃棄物処理 | ・廃棄物処理の方法   |  |  | | --- | --- | | 蒸留廃液 | コンポスト（堆肥）製造へ | | 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し製鉄原料 | | 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 | | ・廃棄物処理計画書 |
| ⑭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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項　　　目** | **作　業　内　容** | **付属資料･管理記録簿** |
| ⑮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） |
| ⑯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。 | ・記録様式 |
| 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 | ・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)

**原材料仕入記録簿**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **年月日** | **仕入先** | **仕入量** | **生産地** | **品種** | **目視異常** | **措置** | **確認者** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

（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。