

非加熱食肉製品（〇〇ハム）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
①品質特性	（記載例）この製品は、〇〇で生産された豚を原料肉に使用し、〇〇日間、塩漬することで肉の旨みを引き出した製品である。	
②製造工程フロー		
<p>※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。</p>		

項 目	作 業 内 訳	付 属 資 料、 管 理 記 録 簿									
<p>③施設、機械器具</p> <p>※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>(所在地) 北海道〇〇郡〇〇町1-1</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) 製造施設、廃棄物保管設備、給水給湯設備、排水設備、便所、更衣室</p> <p>(機械器具) 冷蔵庫(原料肉保管、塩漬用、製品保管用〇トン)、冷蔵庫(冷却用〇トン) 冷凍機(冷凍原料肉保管用〇冷凍トン)、添加物等保管庫、包装資材保管庫、天秤(デジタル式、感度〇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)、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(感度〇)、・・・</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>	<ul style="list-style-type: none"> ・配置図、作業動線図 ・保守点検基準 									
<p>④原材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原料肉の仕入 ・原料肉の保管 ・原料肉の検査、解凍 	<ul style="list-style-type: none"> ・原料肉は、次のものを使用する。 <table border="1" data-bbox="521 735 1624 852"> <thead> <tr> <th data-bbox="521 735 862 775">仕入先</th> <th data-bbox="862 735 1384 775">と畜者</th> <th data-bbox="1384 735 1624 775">生産地</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="521 775 862 815">(株)〇〇〇</td> <td data-bbox="862 775 1384 815">(株)〇〇公社〇〇事業所〇〇工場</td> <td data-bbox="1384 775 1624 815">〇〇町</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 815 862 852">〇〇市〇〇町〇〇番地</td> <td data-bbox="862 815 1384 852">〇〇郡〇〇町〇〇番地</td> <td data-bbox="1384 815 1624 852"></td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	仕入先	と畜者	生産地	(株)〇〇〇	(株)〇〇公社〇〇事業所〇〇工場	〇〇町	〇〇市〇〇町〇〇番地	〇〇郡〇〇町〇〇番地		<ul style="list-style-type: none"> ・原材料仕入記録簿 ・原料肉の産地証明書等 ・温度管理記録簿 ・製造加工日報
仕入先	と畜者	生産地									
(株)〇〇〇	(株)〇〇公社〇〇事業所〇〇工場	〇〇町									
〇〇市〇〇町〇〇番地	〇〇郡〇〇町〇〇番地										

項 目	作 業 内 訳					付 属 資 料、 管 理 記 録 簿																																											
<ul style="list-style-type: none"> 原料肉の整形 その他原材料等 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 					<ul style="list-style-type: none"> 製造加工日報 																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="483 360 663 386">原材料等</th> <th data-bbox="667 360 846 386">品 名</th> <th data-bbox="851 360 1160 386">成分規格等</th> <th data-bbox="1164 360 1312 386">容 量</th> <th data-bbox="1317 360 1514 386">納入業者</th> <th data-bbox="1518 360 1697 386">その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="483 395 663 421">食 塩</td> <td data-bbox="667 395 846 421">〇〇</td> <td data-bbox="851 395 1160 421"></td> <td data-bbox="1164 395 1312 421"></td> <td data-bbox="1317 395 1514 421">〇〇(株)</td> <td data-bbox="1518 395 1697 421"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 430 663 456">砂糖類</td> <td data-bbox="667 430 846 504">砂糖 水あめ</td> <td data-bbox="851 430 1160 504"></td> <td data-bbox="1164 430 1312 504"></td> <td data-bbox="1317 430 1514 504">(株)〇〇精糖</td> <td data-bbox="1518 430 1697 504"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 513 663 539">香辛料</td> <td data-bbox="667 513 846 539">〇〇</td> <td data-bbox="851 513 1160 539"></td> <td data-bbox="1164 513 1312 539"></td> <td data-bbox="1317 513 1514 539">〇〇物産(株)</td> <td data-bbox="1518 513 1697 539"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 549 663 775">添加物</td> <td data-bbox="667 549 846 695">発色剤 調味料 〃 酸化防止剤</td> <td data-bbox="851 549 1160 695">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</td> <td data-bbox="1164 549 1312 695"></td> <td data-bbox="1317 549 1514 695">〇〇化学(株)</td> <td data-bbox="1518 549 1697 695"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 785 663 810">ケーシング</td> <td data-bbox="667 785 846 810"></td> <td data-bbox="851 785 1160 810">ファイバースケーシング #〇</td> <td data-bbox="1164 785 1312 810"></td> <td data-bbox="1317 785 1514 810">〇〇加工(株)</td> <td data-bbox="1518 785 1697 810"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 820 663 845">包装資材</td> <td data-bbox="667 820 846 845"></td> <td data-bbox="851 820 1160 845">ポリ塩化〇〇</td> <td data-bbox="1164 820 1312 845"></td> <td data-bbox="1317 820 1514 845">〇〇産業(株)</td> <td data-bbox="1518 820 1697 845"></td> </tr> </tbody> </table>							原材料等	品 名	成分規格等	容 量	納入業者	その他	食 塩	〇〇			〇〇(株)		砂糖類	砂糖 水あめ			(株)〇〇精糖		香辛料	〇〇			〇〇物産(株)		添加物	発色剤 調味料 〃 酸化防止剤	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		〇〇化学(株)		ケーシング		ファイバースケーシング #〇		〇〇加工(株)		包装資材		ポリ塩化〇〇		〇〇産業(株)		<ul style="list-style-type: none"> 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	〇〇			〇〇(株)																																													
砂糖類	砂糖 水あめ			(株)〇〇精糖																																													
香辛料	〇〇			〇〇物産(株)																																													
添加物	発色剤 調味料 〃 酸化防止剤	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		〇〇化学(株)																																													
ケーシング		ファイバースケーシング #〇		〇〇加工(株)																																													
包装資材		ポリ塩化〇〇		〇〇産業(株)																																													
<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。 																																																	

項 目	作 業 内 訳	付 属 資 料、 管 理 記 録 簿																																			
⑤原材料の配合	<ul style="list-style-type: none"> ・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="495 277 1693 547"> <thead> <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> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水</td> <td>〇〇町上水道</td> <td></td> <td></td> <td>() 分別・不分別</td> </tr> <tr> <td>食塩</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>() 分別・不分別</td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>() 分別・不分別</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> </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> </tr> <tr> <td>発色剤</td> <td>亜硝酸Na</td> <td></td> <td></td> <td>() 分別・不分別</td> </tr> </tbody> </table>	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)	水	〇〇町上水道			() 分別・不分別	食塩				() 分別・不分別	砂糖				() 分別・不分別	調味料	L-グルタミン酸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
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)																																	
水	〇〇町上水道			() 分別・不分別																																	
食塩				() 分別・不分別																																	
砂糖				() 分別・不分別																																	
調味料	L-グルタミン酸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																																	
⑥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、増重量が〇%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。 ・水分活性を記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造加工日報 																																			
⑦塩抜き	<ul style="list-style-type: none"> ・使用する水は、〇〇町上水道とする。 ・塩漬室から取り出した肉を水温〇℃以下の流水で、〇〇分以内に塩抜きする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造加工日報 																																			
⑧くん煙	<ul style="list-style-type: none"> ・〇〇℃のスモークハウスで〇〇を使用し、〇〇時間くん煙する。 ・くん煙状況を記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造加工日報 																																			
⑨乾燥	<ul style="list-style-type: none"> ・〇〇℃の乾燥室で〇〇時間 (日)、乾燥させる。 ・乾燥終了時の水分活性を記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造加工日報 ・温度管理記録簿 																																			

項 目	作 業 内 訳	付 属 資 料、 管 理 記 録 簿												
⑩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：〇〇分析センター・ <p>【安全性に関する検査】</p> <table border="1" data-bbox="551 544 1131 775"> <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>70 ppm以下</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>100 / g 以下</td> </tr> <tr> <td>黄色ブドウ球菌</td> <td>500 / g 以下</td> </tr> <tr> <td>サルモネラ属菌</td> <td>陰 性</td> </tr> <tr> <td>リステリア菌</td> <td>陰 性</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	70 ppm以下	E. coli	100 / g 以下	黄色ブドウ球菌	500 / g 以下	サルモネラ属菌	陰 性	リステリア菌	陰 性	<ul style="list-style-type: none"> 製造加工日報 依頼分析結果綴り
(検査項目)	(自主検査基準)													
残留亜硝酸根	70 ppm以下													
E. coli	100 / g 以下													
黄色ブドウ球菌	500 / g 以下													
サルモネラ属菌	陰 性													
リステリア菌	陰 性													
⑪包装、保管 ・包 装 ・保 管	<ul style="list-style-type: none"> 作業開始時にテーブル、真空包装機、器材類(ナイフ、ハサミ等)はアルコールで殺菌する。 クリップをナイフでカットし包装袋(サイズ〇×〇mm)に入れ真空包装する。 ロースハムレット、認証マークを貼り、計量(風袋 〇g/本引く)して品質表示ラベルを貼り、〇本/段ボールで箱詰し、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 												
⑫廃棄物処理	<ul style="list-style-type: none"> 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回〇〇(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
⑬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
⑭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、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、認証機関にその内容を報告する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品・異常品管理簿
⑮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。 	
⑯作業員の衛生管理及び教育訓練	<p style="text-align: center;">（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 style="text-align: center;">（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。 ・作業に必要なないアクセサリ類、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 style="text-align: center;">（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