

○ 生産仕様書の変更について

NO1

みそ		そば		ワイン		日本酒		ハム		ソーセージ		ベーコン		ナチュラルチーズ		アイスクリーム		いくら		熟成塩蔵さけ			
確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容		
														① チーズのタイプ	モールド白カビ(カマンベール等)、モールドウォッシュ、プレス、プレスクック、フレッシュ、ブルー等、その他一般的な名称(ゴータ、チェダー、モツアレラ、カチョカパロ、ハード、セミハードなど)	① アイスクリームのタイプ	アイスクリーム、風味(風味アイスクリームの場合)						
① 商品特性	一般に流通する同種の食品と異なる商品の特徴及びその客観的な確認方法(契約書、納品書、製造記録簿、現場での目視等)	① 商品特性	一般に流通する同種の食品と異なる商品の特徴及びその客観的な確認方法(契約書、納品書、製造記録簿、現場での目視等)	① 商品特性	商品の特徴確認方法	① 商品特性	一般に流通する同種の食品と異なる商品の特徴及びその客観的な確認方法(注文書、納品書、水質検査結果証明書、製造管理記録簿、目視確認等)	① 商品特性	製品の特徴、確認方法	① 商品特性	製品の特徴、確認方法	① 商品特性	製品の特徴、確認方法	① 商品特性	一般に流通する同種の食品と異なる商品の特徴及びその客観的な確認方法(契約書、支払伝票、作業記録簿、現場での目視等)	① 商品特性	一般に流通する同種の食品と異なる商品の特徴及びその客観的な確認方法(契約書、支払伝票、作業記録簿、現場での目視等)	① 商品特性	一般に流通する同種の食品と異なる商品の特徴及びその客観的な確認方法(契約書、支払伝票、作業記録簿、現場での目視等)	① 商品特性	一般に流通する同種の食品と異なる商品の特徴及びその客観的な確認方法(契約書、支払伝票、作業記録簿、現場での目視等)		
② 製造工程フロー	原材料の受入から検査、出荷までの一連の製造工程の流れが分かるフロー図	② 製造工程フロー	原材料の受入から検査、出荷までの一連の製造工程の流れが分かるフロー図	② 製造工程フロー	製造工程フロー、設備・機械器具	② 製造工程フロー	原材料の受入から製造、出荷までの製造工程の流れが分かるフロー図	② 製造工程フロー	使用原材料から製品出荷までのフロー図	② 製造工程フロー	使用原材料から製品出荷までのフロー図	② 製造工程フロー	使用原材料から製品出荷までのフロー図	② 製造工程フロー	原材料の受入から検査、出荷までの一連の製造工程の流れが分かるフロー図	② 製造工程フロー	原材料の受入から検査、出荷までの一連の製造工程の流れが分かるフロー図	② 製造工程フロー	原材料の受入から検査、出荷までの一連の製造工程の流れが分かるフロー図	② 製造工程フロー	原材料の受入から検査、出荷までの一連の製造工程の流れが分かるフロー図		
③ 施設、機械器具	製造施設の所在地、施設及び機械器具の配置図及び作業動線図(ゾーニング図)、主要な機械器具の種類並びに能力及び保守点検方法	③ 施設、機械器具	製造施設の所在地、施設及び機械器具の配置図及び作業動線図(ゾーニング図)、主要な機械器具の種類並びに能力及び保守点検方法	③ 施設、機械器具	設備・機械器具の配置図、機種名、容量の記載	③ 施設、機械器具	製造施設の所在地、施設及び機械器具の配置図及び作業動線図(ゾーニング図)、主要な機械器具の種類並びに能力及び保守点検方法	③ 施設、機械器具	配置図、ゾーニング図、種類、能力、保守点検方法	③ 施設、機械器具	配置図、ゾーニング図、種類、能力、保守点検方法	③ 施設、機械器具	配置図、ゾーニング図、種類、能力、保守点検方法	③ 施設、機械器具	製造施設の所在地、施設及び機械器具の配置図及び作業動線図(ゾーニング図)、主要な機械器具の種類並びに能力及び保守点検方法	③ 施設、機械器具	製造施設の所在地、施設及び機械器具の配置図及び作業動線図(ゾーニング図)、主要な機械器具の種類並びに能力及び保守点検方法	③ 施設、機械器具	製造施設の所在地、施設及び機械器具の配置図及び作業動線図(ゾーニング図)、主要な機械器具の種類並びに能力及び保守点検方法	③ 施設、機械器具	製造施設の所在地、施設及び機械器具の配置図及び作業動線図(ゾーニング図)、主要な機械器具の種類並びに能力及び保守点検方法		
④ 原材料、容器包装	大豆 大豆及び米の生産地、品種等の確認が必要。 米 米は生産地の仕入先の確認が必要。	④ 原材料、容器包装	主原料 玄そば及び小麦の生産地、品種確認が必要。加工方法(ロール挽き、石臼挽き等)受入検査 容器包装 小麦粉の仕入先、受入検査方法、食塩、小麦タンパク、添加物、その他原材料の仕入先、規格書	④ 原材料	原料果実・果汁の産地名、品種名、受入記録、輸送方法、輸送容器、容量、原材料の保管方法など(加工された果実、果汁を使用する場合、本基準に適合した記載事項の書類を別途添付すること)	④ 原材料	主原料 原料米の仕入先、品種及び生産地、原料米の受入検査方法、原料米の保管方法(温度、期間)、精米歩合 その他原材料 使用水の種類(水道水、井戸水、その他)及び採水地、使用水の成分分析、水加工の有無と処理方法、醸造用資材の有無とその種類	④ 原材料、容器包装	仕入先、原産地、受入検査方法、保管方法(温度、期間)、飼料表示票(飼育豚用)、原材料規格書	④ 原材料、容器包装	仕入先、原産地、受入検査方法、保管方法(温度、期間)、道産豚用であることが証明できるもの、その他の原材料規格書	④ 原材料、容器包装	仕入先、原産地、受入検査方法、保管方法(温度、期間)、飼料表示票(飼育豚用)、原材料規格書	④ 原材料、容器包装	仕入先農場及び当該農場の所在地集乳エリアが明らかでない場合はそのエリア(複数市町村又はJA)(使用した生乳の農場が後からトレースできる仕組みとなっていること)	⑤ 原材料	仕入先農場及び当該農場の所在地集乳エリアが明らかでない場合はそのエリア(複数市町村又はJA)(使用した生乳の農場が後からトレースできる仕組みとなっていること)	④ 原材料	主原料 原魚の仕入先、漁獲水域、原魚の購入から原材料の加工処理までに要する時間、受入方法、保管方法(温度、時間)	④ 原材料	主原料 秋さけの仕入先、生産水域、受入検査方法、保管方法(冷凍・冷蔵の別)保管温度、保管期間	④ 原材料	主原料 食塩の仕入先又は原産地、食塩の検査証明書(規格書)添加物(重碳酸ナトリウム)の規格書
				⑤ 容器	容器の素材(キャップシール、栓、瓶など)、容量など			⑤ 原材料の配合	配合割合、使用水の種類	⑤ 原材料の配合	配合割合、使用水の種類	⑤ 原材料の配合	配合割合、使用水の種類	⑤ 原材料の配合	食塩、乳酸菌、かび、レンネット等の原産地又は仕入先、検査証明書(規格書)	その他原材料	その他の乳及び乳製品、副原料(卵、糖類)添加物、風味原料又は仕入先、検査証明書(規格書)	その他原材料	食塩の仕入先又は原産地、食塩の検査証明書(規格書)	その他原材料	食塩の仕入先又は原産地、食塩の検査証明書(規格書)		

みそ		そば		ワイン		日本酒		ハム		ソーセージ		ベーコン		ナチュラルチーズ		アイスクリーム		いくら		熟成塩蔵さけ			
確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容	確認事項	確認すべき記載内容		
⑤ 原材料の加工	浸漬、蒸煮、配合、発酵、熟成、殺菌	⑤ 原材料の配合	生そば(そば粉50%以上)、干しそば(そば粉70%以上)、小麦粉、小麦タンパク、食塩、添加物(PH調整剤、酒精)、その他原材料(山芋、コマ、海藻等)、水(飲料水)	⑥ 除梗・破砕	除梗・破砕の有無、機械器具名、機械器具の容量、その方法、酸化防止のための添加物の使用の有無、添加物名と使用量	⑤ 酒母、酵母	使用する酒母の種類(生もと、速醸もと、山廃もと)、仕込み方法(三段仕込み、その他)	⑥ 塩漬	乾塩法・湿塩法・注入法の別・注入量(注入の場合)、温度、期間	⑥ 塩漬	乾塩法・湿塩法・注入法の別・注入量(注入の場合)、温度、期間	⑥ 塩漬	乾塩法・湿塩法・注入法の別・注入量(注入の場合)、温度、期間	⑥ 塩漬	乾塩法・湿塩法・注入法の別・注入量(注入の場合)、温度、期間	⑥ 原材料の配合	原材料の配合割合(季節的な変動も想定されるため目安の数字によるが、道産農産物などの副材料を使用している場合は使用上限15%に留意しながら確認)使用水の種類(水道水、井戸水等)	⑦ 乳質検査	検査方法及び検査結果(細菌数、抗菌性物質、比重、酸度、アルコール、体細胞数、乳脂肪分、無脂乳固形分等)体細胞数、乳脂肪分、無脂乳固形分、その他外部による検査を実施した場合は、検査機関名も確認	⑤ 魚・原卵洗浄	洗浄水の種類(水道水、地下水、0.0%塩水、滅菌海水等)、流水洗浄の方法、水質検査(水道水以外の水)	⑤ 洗浄、水切り	洗浄水の種類(水道水、井戸水等)、流水・止水の別、水切り方法(自然乾燥、機械乾燥)
		⑦ 圧延	圧延の方法(手打ち式、ロール式、プレス式等)	⑧ 発酵	発酵方法、機械器具名、機械器具の容量、酵母名、後発酵(シュール・リーを含む)の有無と方法など	⑥ 上槽	上槽方法(自動圧搾機又は酒槽使用の別)	⑧ くん煙	くん煙の有無	⑧ くん煙	くん煙の有無	⑧ くん煙	くん煙の有無	⑦ 乳質検査	検査方法及び検査結果(細菌数、抗菌性物質、比重、酸度、アルコール、体細胞数、乳脂肪分、無脂乳固形分等)このうち、体細胞数、乳脂肪分、無脂乳固形分は外部検査機関名も確認	⑧ 製造記録	殺菌の温度及び時間、殺菌後の冷却温度及び冷却までの時間、エージング温度及び時間、フリージング時間、硬化・貯蔵温度	⑥ 卵粒分離	分離方法	⑥ 殺菌、ひょう量	えら、内蔵、頭等の除去方法、計量方法		
				⑨ 濾引き	濾引きの方法、機械器具名、機械器具の容量、回数、濾引きに用いる材料名など	⑦ ろ過	ろ過の有無と方法(一次・おり、活性炭、その他二次ろ過機、その他)	⑨ 加熱	湯煮・蒸煮の別、温度、時間	⑨ 加熱	乾燥加熱・湯煮・蒸煮の別、温度、時間	⑨ 加熱	乾燥加熱・湯煮・蒸煮の別、温度、時間	⑧ 製造記録	貯乳温度、殺菌の温度及び時間、殺菌後の冷却温度及び冷却までの時間、スターター(乳酸菌、ヨーグルト(市販ヨーグルトを使用する場合は、当該ヨーグルト製造メーカーからの製品及び名称の使用を同意する旨の文書を添付する。)等)やレンネット(凝乳酵素)の添加量、発酵過程のpH変化の記録、保管・熟成温度、リステリア菌・大腸菌群の検査結果			⑦ 分離卵洗浄	洗浄水の種類(水道水、地下水、0.0%塩水)、流水洗浄の方法、水質検査(水道水以外の水)	⑦ 塩漬	塩漬方法(魚体への用塩方法、タンク等の器具の種類、積み方や高さ等)、用塩量、塩漬期間		
		⑧ 切り出し	切り出しの方法(包丁式、切り刃等)	⑩ 清澄・ろ過	清澄・ろ過の有無とその方法、機械器具名、機械器具の容量、清澄ろ過材の明細	⑧ 火入	火入の有無と火入方法(温度、時間、蛇管式、プレートヒーター、その他)、火入時期(タンク貯蔵前、瓶詰め前、その他)											⑧ 水切り	水切り方法(自然乾燥、機械乾燥)、時間	⑧ 手返し	手返し時期(塩蔵開始後の日数)又は手返し回数		
		⑨ 乾燥	湿度、時間	⑪ 殺菌方法	殺菌の有無、機械器具名、機械器具の容量、殺菌方法	⑨ 貯蔵	出荷までの貯蔵方法(温度、期間)											⑨ 塩水漬	塩漬方法、用塩量(0.0%食塩水等)、時間、冷却の有無、添加物(亜硝酸ナトリ)	⑨ 塩抜き	使用水の種類(水道水、井戸水、塩水等)、塩抜き時間		
				⑫ 貯蔵方法	貯蔵期間、貯蔵容器の情報、酸化防止のための添加物使用の有無、添加物名と使用量など													⑩ 攪拌	攪拌方法、時間	⑩ 風乾	風乾の有無、風乾する場合の方法(屋外自然乾燥・機械乾燥の別、場所、日数等)		

みそ	そば	ワイン	日本酒	ハム	ソーセージ	ベーコン	ナチュラルチーズ	アイスクリーム	いくら	熟成塩蔵さけ
<p>⑥ 最終検査</p> <p>出荷前検査の方法(金属探知機等)</p>	<p>⑩ 最終検査</p> <p>出荷前検査(異物混入、容器、外見等)、微生物検査(年2回以上の検査を行った証明書添付する)</p>	<p>⑬ 最終検査</p> <p>出荷前の検査(異物、容器、容器、酒質、細菌検査など)の方法、その他器具の検査</p>	<p>⑯ 最終検査</p> <p>出荷前の製品検査(異物混入、容器、真空度、酒質、細菌等)、瓶の汚れ・傷の有無、水質検査(水道水以外の水)、その他器具等の拭き取り検査等の方法及びモニタリング</p>	<p>⑩ 最終検査</p> <p>検査方法(異物、微生物、官能、重碳酸塩等)</p>	<p>⑩ 最終検査</p> <p>検査方法(異物、微生物、官能、重碳酸塩等)</p>	<p>⑩ 最終検査</p> <p>検査方法(異物、微生物、官能、重碳酸塩等)</p>	<p>⑨ 最終検査</p> <p>異物、微生物(リステリア菌、大腸菌群)、官能、成分(脂肪分など)、水質等の検査方法及び検査結果(検査項目、検査方法、検査頻度は事業者によって異なるが、認証基準に規定される項目は必ず検査を実施しているか確認)</p>	<p>⑨ 最終検査</p> <p>異物、微生物(細菌数、大腸菌群)、成分(乳糖分、無糖乳脂肪分など)、官能等の検査方法及び検査結果(検査項目、検査方法、検査頻度は事業者によって異なるが、認証基準に規定される項目は必ず検査を実施しているか確認)</p>	<p>⑬ 最終検査</p> <p>製品検査(異物、重碳酸塩、微生物、官能等)、その他器具等の拭き取り検査等の方法及びモニタリング</p>	<p>⑪ 最終検査</p> <p>製品検査(異物、微生物、官能等)、水質検査(水道水以外の水)、その他器具等の拭き取り検査等の方法及びモニタリング検査項目や検査頻度は事業者によって異なるが、塩分濃度の検査は必ず年1回以上実施していることを確認</p>
							⑩ 製品形態 ホール、カット等	⑩ 製品形態 容器包装の種類	⑭ 製品包装形態 本箱詰め・ビン詰め等包装資材の管理方法	⑭ 製品包装形態 セミドレス、ドレス、フィレー、切り身の別(フレークは不可)上記を容器包装(完全に密閉している必要はない)に入れておくこと(本箱等に複数入れて出荷し、小分けの可能性のある場合は不可)
⑦ 保管 温度、時間				⑪ 保管 温度、期間	⑪ 保管 出荷までの保管温度、期間	⑪ 保管 出荷までの温度、期間			⑮ 保管 温度、賞味期限	⑮ 保管 出荷までの保管温度、最大保管期間
⑧ 廃棄物処理 廃棄物の保管方法、処理方法	⑪ 廃棄物処理 廃棄物の保管方法、処理方法	⑭ 廃棄物処理 廃棄物の保管方法、処理方法	⑪ 廃棄物処理 廃棄物(米糠、酒粕、蒸米残さ、廃ガラス等)の保管方法、処理方法	⑫ 廃棄物処理 廃棄物の保管方法、処理方法	⑫ 廃棄物処理 廃棄物の保管方法、処理方法	⑫ 廃棄物処理 廃棄物の保管方法、処理方法	⑪ 廃棄物処理 廃棄物の保管方法、処理方法	⑪ 廃棄物処理 廃棄物の保管方法、処理方法	⑮ 廃棄物処理 廃棄物の保管方法、処理方法	⑭ 廃棄物処理 廃棄物の保管方法、処理方法
⑨ 表示事項 容器包装のラベルの記載内容、認証マーク管理方法	⑫ 表示事項 容器包装のラベルの記載内容、認証マーク管理方法	⑮ 表示事項 容器包装のラベル記載内容	⑫ 表示事項 容器包装のラベルの記載内容、認証マークの管理方法	⑮ 表示事項 容器包装の添付、認証マーク管理方法	⑮ 表示事項 容器包装の添付、認証マーク管理方法、賞味期限の設定	⑮ 表示事項 容器包装の添付、認証マーク管理方法、賞味期限の設定	⑫ 表示事項 添付された容器包装、認証マーク管理方法	⑫ 表示事項 添付された容器包装、認証マーク管理方法	⑮ 表示事項 包装容器の記載、認証マーク管理	⑮ 表示事項 添付された容器包装、認証マークの管理方法
							⑬ 清掃 清掃記録簿	⑬ 清掃 清掃記録簿		
⑩ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法	⑬ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法	⑮ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法	⑮ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法	⑮ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法	⑮ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法	⑮ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法	⑮ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法	⑮ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法	⑮ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法	⑮ 不良品及び異常が発生した場合の処理方法、苦情処理方法、回収方法
⑪ 管理記録の作成及び保存 製造方法の記録様式、実際の記録、保存期間(3年)	⑭ 管理記録の作成及び保存 製造方法の記録様式、実際の記録、保存期間(3年)	⑮ 管理記録の作成及び保存 記録様式	⑮ 管理記録の作成及び保存 製造方法の記録様式、保存期間、実際の記録	⑮ 管理記録の作成及び保存 記録様式、保存期間	⑮ 管理記録の作成及び保存 記録様式、保存期間	⑮ 管理記録の作成及び保存 記録様式、保存期間	⑮ 管理記録の作成及び保存 記録様式、保存期間、実際の記録	⑮ 管理記録の作成及び保存 記録様式、保存期間、実際の記録	⑮ 管理記録の作成及び保存 記録様式、保存期間、実際の記録	⑮ 管理記録の作成及び保存 記録様式、保存期間、実際の記録
⑫ 健康管理(定期的な健康診断、検便等)、衛生管理(作業衣、手洗い等)、従業員研修の実施方法	⑮ 健康管理(定期的な健康診断、検便等)、衛生管理(作業衣、手洗い等)、従業員研修の実施方法	⑮ 従業員の衛生管理及び教育訓練	⑮ 健康管理(定期的な健康診断や検便など)、衛生管理(作業衣、手洗いなど)、従業員研修の実施方法	⑮ 従業員の衛生管理及び教育訓練	⑮ 健康管理、衛生管理、従業員研修	⑮ 健康管理、衛生管理、従業員研修	⑮ 健康管理(定期的な健康診断や検便など)、衛生管理(作業衣、手洗い等)、従業員研修の実施方法	⑮ 健康管理(定期的な健康診断や検便など)、衛生管理(作業衣、手洗い等)、従業員研修の実施方法	⑮ 従業員の衛生管理及び教育訓練	⑮ 健康管理(定期的な健康診断、検便等)、衛生管理(作業衣、手洗い等)、従業員研修の実施方法