

第5章 記録様式

これまで紹介してきた各モデルに登場する記録様式について、産地表示伝達とトレーサビリティ確保のために重要なポイントを説明します。

これらの帳票はいずれも、原材料に関する表示のためというよりは、もともと製造管理のために使用してきた書類だと思えます。そこに、製造記録に入荷ロット番号を記録するなどの工夫をすることにより、正確な表示の根拠となります。原料の納品書、製造記録、製品の納品書（控え）は、トレーサビリティのために保存すべきとされているものと共通です。

この資料では基本モデル（単一産地モデル）で示した納豆製造における紙の書類を例示していますが、もちろんデジタルデータとして記録を保存しても問題ありません。

1 企画段階の様式

(1) 原材料配合表

原材料配合表（レシピ）は、製造する製品について、使用する原材料とその重量（または重量割合）を定めた表です。この表により、原材料の表記順や、原料原産地表示が必要な原材料を特定します。

様式例：原材料配合表

原材料配合表			
更新日	2022/1/1		
担当者	〇〇		
商品名	朝食納豆（鰹だしたれ）		
商品コード	4912345678911	管理番号	N-001
原材料名	規格名	重量／ 1パック	配合割合
【納豆】		45g	
大豆	直径5.5mm以下		99.0%
納豆菌			1.0%
合計			100.0%
【たれ】	鰹だしたれ	5.5g	
...			...%
【からし】		0.8g	
...			...%

原料原産地表示の対象となる
原材料を確認

(2) 原材料規格書

原材料規格書は原材料サプライヤが、自分の商品（原材料）の情報を記載した書類です。

様式例 原材料規格書

原材料規格書			
株式会社MAFF 御中		株式会社 A	
		連絡先(***-***-****)	
		更新日	2022/1/1
		担当者	〇〇
原材料名	小粒大豆(分別生産流通管理)		
荷姿	30kg/袋		
品種名		
規格(大きさ等)	直径5.5mm以下		
残留農薬基準	「食品・添加物等の規格基準」に準ずる		
原産地	アメリカ産		
配送条件			
保管条件			
その他	契約栽培	原材料コード	M007

原材料の原産地を確認して保管

(3) 商品規格書

「商品規格書」は加工食品の商品情報を記載した書類です。「商品規格書」もしくは「商品仕様書」とも呼びます。商品を製造する事業者が作成し、販売先に提示します。取引に先立つ商談の資料として、また取引開始後は取引した商品を定義する資料として用いられます。

様式例 商品規格書

PITS商品規格書				*記載の情報は「適用日」時点の情報です。	
商品名	チョコクナクワ(カツオたれ) 朝食納豆(塵だしたれ)		適用日	2022/1/1	
共通商品コード	4912345678911	ITFコード	メーカー名	カブシキガイシャマフ	
ブランド名	朝食納豆シリーズ	メーカープライベートコード	N-001	PB/NB 分類	NB 荷姿規格 45g/パック×3、12組/箱
画像情報			一括表示情報		
			名称	納豆	
			原材料名	[納豆]大豆(アメリカ産)【分別生産流通管理】、納豆菌 [添付たれ]ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、かつおエキス、こんぶエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料 [添付からし]からし、砂糖、醸造酢、食塩/酒精、酸味料、着色料(ウコン)、増粘多糖類、香料、調味料(アミノ酸等)、香辛料	
サイズ			内容量	[納豆] 45g×3 [かつおたれ] 5.5g×3 [からし]0.8g×3	
商品	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
パック(中装)				g	
ケース(外装)				g	
箱(内装・半製品)				g	
アレルギー物質情報			原料原産地名	アメリカ	
えび	アーモンド	くるみ	まつたけ	-	
かに	あわび	ごま	もも	-	
小麦	いかに	さけ	やまいも	-	
そば	いくら	さば	りんご	-	
卵	オレンジ	大豆	ゼラチン	-	
乳成分	カシューナッツ	鶏肉	魚介類	-	
落花生	キウイフルーツ	バナナ		-	
	牛肉	豚肉		-	
●: 含む、×: 含まない、-: 未入力、*: 後日登録			使用上の注意	-	
アレルギーコンタミ注意喚起			調理方法	-	
-			使用方法	-	
-			殺菌方法	-	
-			凍結前加熱の有無	-	
-			加熱調理の必要性	-	
-			でん粉含有率	-	
-			無脂乳固形分	-	
-			乳脂肪分	-	
-			期限	枠外の表面、パックの表面に記載してあります 遺伝子組換えの混入を防ぐ分別生産流通管理をされた大豆を使用しています	
-			その他表示	-	
-			企業情報	-	
-			製造者名	株式会社MAFF	
-			製造者住所	霞ヶ関1-2-1	
-			製造者電話	03-0000-xxxxx	
-			販売者名	-	
-			販売者住所	-	
-			販売者電話	-	
-			輸入者名	-	
-			輸入者住所	-	
-			輸入者電話	-	
-			加工者名	-	
-			加工者住所	-	
-			製造所/加工所	-	
-			工場名	株式会社MAFF 関東工場	
-			工場住所	新都市2-1	
-			※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。 お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。		
商品情報			賞味・消費区分		
賞味・消費期間			賞味期限対象		
製造年月日の表示			9日間		
賞味・消費期限の表示			なし		
保存時温度帯区分			あり		
米トレーサビリティ対象区分			冷蔵		
商品特徴			対象外		
召し上がり方・利用方法			そのまま召し上がりいただけます		
酒類識別区分			当該ケースに酒類を含まない		
酒類分類			-		
アルコール分(%)			-		

(注) この様式は、「標準商品規格書とそのガイドラインの検討会事務局」(株式会社ファイネット)が平成26年度農林水産省補助事業により作成し、その後更新・公開しているものです。

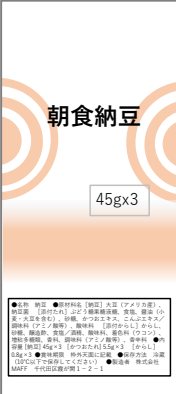
<https://www.finet.co.jp/hyojyunka/pits.html>

2 準備段階の様式

(1) 包材発注書

包材発注書は、包材印刷会社に提出する書類です。原材料配合表及び商品規格書に合致する内容の包材を発注します。

包 材 発 注 書			
株式会社△△△△ 御中			
商品名	チヨウシヨクナットウ(カツオダシタレ) 朝食納豆(饅だしたれ)	発注日	22. 01. 10
企業内管理番号	N-001	納品希望日	22. 01. 25
包材(JANコード)	4912345678911	発注社名	カブシキガイヤマフ
荷姿規格	45g/パック×3	株式会社	MAFF
発注数	1,000m×1本		

包材デザイン(表面)	包材の種類														
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>フィルムの種類</td><td></td></tr> <tr><td>材質</td><td></td></tr> <tr><td>サイズ</td><td></td></tr> </table>	フィルムの種類		材質		サイズ									
フィルムの種類															
材質															
サイズ															
包材デザイン(裏面)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">一括表示画像</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td> <p>●名称 納豆 ●原材料名 [納豆] 大豆 (アメリカ産)、納豆菌 [添付たれ] ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油 (小麦・大豆を含む)、砂糖、かつおエキス、こんぶエキス/調味料 (アミノ酸等)、酸味料 [添付からし] からし、砂糖、醸造酢、食塩/酒精、酸味料、着色料 (ウコン)、増粘多糖類、香料、調味料 (アミノ酸等)、香辛料 ●内容量 [納豆] 45g×3 [かつおたれ] 5.5g×3 [からし] 0.8g×3 ●賞味期限 枠外天面に記載 ●保存方法 冷蔵 (10℃以下で保存してください) ●製造者 株式会社 MAFF 千代田区霞が関1-2-1</p> </td> </tr> </tbody> </table>	一括表示画像			<p>●名称 納豆 ●原材料名 [納豆] 大豆 (アメリカ産)、納豆菌 [添付たれ] ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油 (小麦・大豆を含む)、砂糖、かつおエキス、こんぶエキス/調味料 (アミノ酸等)、酸味料 [添付からし] からし、砂糖、醸造酢、食塩/酒精、酸味料、着色料 (ウコン)、増粘多糖類、香料、調味料 (アミノ酸等)、香辛料 ●内容量 [納豆] 45g×3 [かつおたれ] 5.5g×3 [からし] 0.8g×3 ●賞味期限 枠外天面に記載 ●保存方法 冷蔵 (10℃以下で保存してください) ●製造者 株式会社 MAFF 千代田区霞が関1-2-1</p>										
一括表示画像															
	<p>●名称 納豆 ●原材料名 [納豆] 大豆 (アメリカ産)、納豆菌 [添付たれ] ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油 (小麦・大豆を含む)、砂糖、かつおエキス、こんぶエキス/調味料 (アミノ酸等)、酸味料 [添付からし] からし、砂糖、醸造酢、食塩/酒精、酸味料、着色料 (ウコン)、増粘多糖類、香料、調味料 (アミノ酸等)、香辛料 ●内容量 [納豆] 45g×3 [かつおたれ] 5.5g×3 [からし] 0.8g×3 ●賞味期限 枠外天面に記載 ●保存方法 冷蔵 (10℃以下で保存してください) ●製造者 株式会社 MAFF 千代田区霞が関1-2-1</p>														
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">一括表示記載内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 30%;">名称</td> <td>納豆</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>[納豆]大豆(アメリカ産)、納豆菌 [添付たれ]ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、かつおエキス、こんぶエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料 [添付からし]からし、砂糖、醸造酢、食塩/酒精、酸味料、着色料(ウコン)、増粘多糖類、香料、調味料(アミノ酸等)、香辛料</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>[納豆] 45g×3 [かつおたれ] 5.5g×3 [からし]0.8g×3</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外天面に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>冷蔵(10℃以下で保存してください)</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>株式会社MAFF 千代田区霞が関1-2-1</td> </tr> </tbody> </table>	一括表示記載内容		名称	納豆	原材料名	[納豆]大豆(アメリカ産)、納豆菌 [添付たれ]ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、かつおエキス、こんぶエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料 [添付からし]からし、砂糖、醸造酢、食塩/酒精、酸味料、着色料(ウコン)、増粘多糖類、香料、調味料(アミノ酸等)、香辛料	内容量	[納豆] 45g×3 [かつおたれ] 5.5g×3 [からし]0.8g×3	賞味期限	枠外天面に記載	保存方法	冷蔵(10℃以下で保存してください)	製造者	株式会社MAFF 千代田区霞が関1-2-1
一括表示記載内容															
名称	納豆														
原材料名	[納豆]大豆(アメリカ産)、納豆菌 [添付たれ]ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、かつおエキス、こんぶエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料 [添付からし]からし、砂糖、醸造酢、食塩/酒精、酸味料、着色料(ウコン)、増粘多糖類、香料、調味料(アミノ酸等)、香辛料														
内容量	[納豆] 45g×3 [かつおたれ] 5.5g×3 [からし]0.8g×3														
賞味期限	枠外天面に記載														
保存方法	冷蔵(10℃以下で保存してください)														
製造者	株式会社MAFF 千代田区霞が関1-2-1														

(2) 原材料発注書

原材料発注書は、原材料サプライヤに提出する書類です。原材料配合表及び商品規格書に合致する原産地の原材料を指定し発注します。

様式例 原材料発注書

原材料発注書

株式会社 ○○○○御中

発注日	2022. 01. 15
納品希望日	2022. 01. 28
発注社名	株式会社MAFF

原材料コード	原産地	品名	荷姿	単価	注文数量
M007	アメリカ	小粒大豆	30kg/袋	...	1,200
M008	カナダ	大粒大豆	30kg/袋	...	300
M009	I県	小粒大豆	30kg/袋	...	300
M201	国内	納豆たれ(鯉)	5.5g × 10,000	...	10
M301	国内	納豆からし	0.8g × 10,000	...	10

(3) 納品書

納品書は、原材料サプライヤが提供する書類です。通常、原材料と同時に受け取り、入荷検品に用います。原材料の原産地が記載されていれば、その原産地の原材料を仕入れたことを示す書類になります。

様式例 原材料の納品書

株式会社MAFF 御中		納品書				伝票番号
						発行日	2022年1月28日
						納品日	2022年1月28日
株式会社 ○○○○							
原材料コード	品名	数量	単価	金額	備考		
M007	小粒大豆 30kg/袋	1200,...	アメリカ産		
M008	大粒大豆 30kg/袋	300,...	カナダ産		
M009	小粒大豆 30kg/袋	300,...	I県産		
M201	納豆たれ(鯉) 5.5g×10,000	10,...	国内製造		
M301	からし 0.8g×10,000	10,...	国内製造		
				金額合計	...,...		

納品された原材料（現物）と納品書が
合致するか確認し、保管

(4) 入荷記録 (検品記録)

入荷の際に、品質・鮮度などの検品結果を記載する様式です。発注情報をもとに、あらかじめ品名・入荷・数量・原産地を記載しておけば、実際に入荷した原材料と照らし合わせることで、発注情報と一致しているかを確認することができます。

原産地名と対応した商品コードや規格番号が記載され、原産地（製造地または製造国）を確認できる場合には、原産地の記載が省略できます。

その場合には、商品コードや規格番号において、容易に原産地が判別できる商品コード等を工夫することが必要です。

例：SB-X-0128US

SB-X-0128US

原材料	入荷先	月日	原産国
-----	-----	----	-----

様式例 原材料の入荷記録 (検品記録)

入荷記録 (検品記録)								
						入荷日	2022. 01. 28	
No	品名	入荷先	荷姿	数量	原産地	点検結果 (品質・鮮度・表示等)	原材料ロットNo	点検者
1	小粒大豆	X社	30kg/ 袋	1200	アメリカ	異常なし	SB-X-0128US	〇〇
2	大粒大豆	X社	30kg/ 袋	300	カナダ	異常なし	SB-X-0128CA	〇〇
3	小粒大豆	X社	30kg/ 袋	300	I県	異常なし	SB-X-0128IB	〇〇
4	納豆たれ (鯉だしたれ)	X社	5.5g× 10.000	10	国内製造	異常なし	NT-X-0128	〇〇
5	からし	X社	0.8g× 10.000	10	国内製造	異常なし	MD-X-0128	〇〇

事業者自ら決めたルールに基づいて、原材料ロット番号を割り振ります。この場合、いつ（入荷日）どこから（入荷先）何を（原材料）どれだけ（数量）を入荷ロット単位として設定しています。

3 製造段階の様式

食品製造の工程は、原材料の出庫・計量、下処理、調合、成型、加熱調理、包装、冷却といったように、いくつかの工程に分かれています。そのため製造段階の記録様式も、工程や担当チームごとに分かれていますのが普通です。

そこでここでは、工程が「①浸漬」「②蒸煮」「③盛り込み」「④印字、包装」の3つに分かれている工場を想定し、それぞれの工程の記録様式を示します。

(1) 製造指示書

原材料配合表、商品規格書に基づき、入荷した原材料ロットを指定し製造を指示する書類です。使用する原材料、包材、作業開始日を明確に記載します。

様式例 製造指示書

製 造 指 示 書					
製造指示番号	N-001-220201-1				
盛込日	2022年2月2日				
包装日	2022年2月5日				
賞味期限	2022年2月14日				
製品名	管理番号	包材(JANコード)	内容量	製造数	単位
朝食納豆(鰹だしたれ)	N-001	4912345678911	45g×3	7,700	パック
使用原材料	原材料ロット番号		使用量	単位	
小粒大豆(M007、アメリカ産)	SB-X-0128US		6	30kg/袋	
納豆菌			1.8	kg	
納豆たれ(鰹だしたれ)	-X-0128		7,700	個	
からし	-X-0128		7,700	個	

原材料ロット番号を記載

(2) 製造記録(製造日報)①: 原材料の浸漬

原材料を洗浄し、浸漬する際に使用する記録です。用いた原材料ロット番号と数量、浸漬タンク番号と浸漬開始時間を記載します。

様式例 製造記録①大豆浸漬

製造記録①: 大豆浸漬							
				浸漬指示番号	N-001-220201-1		
				処理日	2022年2月1日		
原材料名	原材料ロット番号	使用数	kg/袋	浸漬タンク番号	浸漬開始時間	浸漬ロット番号	作業者
小粒大豆 M007	SB-X-0128US	6袋	30	S1	10:00	S1-0201US-1	〇〇

事業者自ら決めたルールに基づいて、浸漬ロット番号を割り振ります。
この場合、いつ(浸漬開始時間)何を(原材料ロット番号)どこで(浸漬番号)どれだけ(数量)を製造ロット単位として設定しています。

(3) 製造記録（製造日報）②：原材料の蒸煮

下の様式例「製造記録②」は、浸漬が済んだ原材料を蒸煮釜に投入して蒸煮する場合の記録様式です。時間帯ごとに、生産する半製品とその数量、その半製品のために使用した浸漬ロットの番号を記載します。

様式例 製造記録② 大豆蒸煮記録

製造記録②:大豆蒸煮記録									
蒸煮釜-1					製造指示番号		N-001-220201-1		
					蒸煮日		2022年2月2日		
No.	開始時刻	蒸煮作業			納豆菌接種	送出充填ライン			蒸煮ロット番号
		浸漬ロット番号	投入高	出来高		ライン1	ライン2	ライン3	
1	10:00	S1-0201US-1	300kg	350kg	350kg	350kg			J1-0202US-1
2									
3									
4									
5									
6									

事業者自ら決めたルールに基づいて、蒸煮ロット番号を割り振ります。
 この場合、いつ（蒸煮時間）何を（浸漬ロット番号）どこで（蒸煮釜番号）
 どれだけ（数量）を製造ロット単位として設定しています。

(4) 製造記録（製造日報）③：盛り込み

下の様式例は、蒸煮が済んだ原材料を、容器に盛り込む場合の記録様式です。
 蒸煮ロットごとに、盛込ロット番号を記録します。

様式例 製造記録③ 蒸し大豆盛り込み記録

製造記録③:蒸し大豆盛込記録								
盛込ライン1			製造指示番号		N-001-220201-1			
			盛込日		2022年2月2日			
時間帯	盛込作業		たれ		からし		製品出来高	盛込ロット番号
	蒸煮ロット番号	投入量	ロット	数量	ロット	数量		
9:00~								
10:00~								
11:00~	J1-020ZUS-1	350kg	NT-X-0128	7700	MD-X-0128	7700		
12:00~	↓		↓		↓		7700個	L1-020ZUS-1
13:00~								
14:00~								
15:00~								

事業者自ら決めたルールに基づいて、盛込ロット番号を割り振ります。
 この場合、いつ（盛込時間）何を（蒸煮ロット番号）どこで（製造ライン）
 どれだけ（製品出来高）を製造ロット単位として設定しています。



(5) 製造記録（製造日報・包装記録）④：印字・包装する工程

■あらかじめ原料原産地が包材に印刷されている場合の記録様式

賞味期限などの日付を印字し製品を包装する工程の記録様式です。商品の製造数、使用すべき包材（下の図では JAN コードが包材の番号を兼ねています）、印字する賞味期限日をあらかじめ製造指示として記載します。製造の現場では、印字した包材のサンプルを貼り付けて（包材が大きくて貼り付けづらい場合には、下の様式の例のように重要な部分を切り取って貼り付けて）、指示と合っていることを確認できるようにします。

また盛込ロット番号を記載して、トレーサビリティを確保します。下の様式では、包装された製品が「1 製品 1 日 1 ロット」であり、賞味期限日が製造ロット番号を兼ねると想定しています。

様式例 製造記録④印字、包装工程（原料原産地は包材に印刷済み）

製造記録④：印字、包装			
商品名 朝食納豆(鯉だしたれ)	内容量	45g×3 パック	製造指示番号 N-001-220201-1
JANコード 4912345678911	製造数	2,500 組	包装日 2022年2月5日
			盛込ロット番号 L1-0202US-1
■包装			
時刻	印字指示／印字貼り付け	チェック	パッケージ貼付（製品名とJANコードを残す）
開始時 9:00	賞味期限 : 2022.2.14 賞味期限 : 2022.2.14	<input checked="" type="checkbox"/> 商品名 <input checked="" type="checkbox"/> JANコード <input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限	
終了時 10:30	賞味期限 : 2022.2.14 賞味期限 : 2022.2.14	<input checked="" type="checkbox"/> 商品名 <input checked="" type="checkbox"/> JANコード <input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限	
□参考：一括表示			
名称	納豆		
原材料名	[納豆]大豆(アメリカ産)、納豆菌 [添付たれ]ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、かつおエキス、こんぶエキス／調味料(アミノ酸等)、酸味料 [添付からし]からし、砂糖、醸造酢、食塩／酒精、酸味料、着色料(ウコン)、増粘多糖類、香料、調味料(アミノ酸等)、香辛料		
内容量	[納豆] 45g×3 [かつおたれ] 5.5g×3 [からし]0.8g×3		
消費期限	枠外表面に記載		
保存方法	冷蔵(10℃以下で保存してください)		
製造者	株式会社MAFF 千代田区霞が関1-2-1		

盛込ロット番号と賞味期限を対応付け

4 出荷記録の様式

(1) 出荷の記録（納品書）

製品を出荷する際の納品書には主に日付・納品先・品名・数量・製造ロット番号を記載し、納品する製品とともに納品先に渡します。その自社控えを保存することで、原材料の納品書（入荷記録）と並び、基礎的なトレーサビリティの記録の1つになります。製造ロットが1日1ロットなら、下の記入例のように、製品に表示した賞味期限が製造ロット番号の代わりとなり、いざというときに納品先を特定できる記録となります。

様式例 納品書（控え）

納品書（自社控） □□□□株式会社 北陸センター御中		伝票番号		
		発行日	2022年2月5日		
		納品日	2022年2月5日		
		株式会社MAFF			
商品コード	品名	数量	単価	金額	備考
4912345678911	朝食納豆（鰹だしたれ）	12箱,...	賞味期限2022年2月14日
				金額合計	...,...

(2) 出荷の記録（出荷指示書）

製造した製品を販売する部門と工場が離れている場合などは、出荷指示書等で指示することでミスの抑制につながります。

様式例 出荷指示書

出荷指示書					
取引先	□□□□株式会社			出荷日	2022年2月5日
出荷先	商品コード	品名	数量	単位	備考
北陸センター	4912345678911	朝食納豆（鰹だしたれ）	12	箱	賞味期限2022年2月14日
近畿センター	4912345678911	朝食納豆（鰹だしたれ）	10	箱	賞味期限2022年2月14日
九州センター	4912345678911	朝食納豆（鰹だしたれ）	6	箱	賞味期限2022年2月14日