

失敗
しない!

適切に対応
できていますか?

加工食品の 原材料表示

～原材料情報とトレーサビリティ～

原材料の産地が
急に変更になった!

原料が
リコールになった!
該当する製品を
追跡できる?

表示はこのままで
大丈夫?

商品を
リニューアルしたら
原材料の構成が
変わった!

名 称	つぶあん
原材料名	小豆(国産)、砂糖、食塩
内 容 量	500g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、 常温で保存してください。
製 造 者	株式会社アンノ商店 東京都〇〇市〇〇〇2-3-4



このような場合、あなたの会社は

?

容器包装にあらかじめ原料原産地表示を印刷しているのに、
原材料の産地が変更されることになった。

産地が変更されることになった原材料が、全ての原材料のなかで最も多く使用しているもの（重量割合上位1位）である場合、原料原産地表示を見直さなければ表示違反となります。

→詳しくは p.18

?

原材料としていちごの品種名を強調して「やよいひめ使用」と表示しているのに、その品種の原材料を入荷せず、同じ産地ではあるが、異なる品種の原材料を使用することになった。

容器包装に品種名等を強調して表示しているものは、その強調表示している品種が変わる時に見直さなければ、表示違反となります。

→詳しくは p.18

?

原料構成を変え、重量割合上位1位の原材料を変更することになった。

これまで重量割合上位1位だった原材料の使用量を減らすなど、重量割合上位1位の原材料が変わる場合、原材料の表示や、原料原産地表示を見直さなければ表示違反となります。

→詳しくは p.10~13

適切に対応できていますか？

？

今後の産地変更等の情報を把握していますか？

原材料によっては、季節や価格などによって産地が一定とならずに変わる場合もあるので、常にサプライヤから産地等変更の予定を把握しておく必要があります。

→詳しくは p.18

？

製造した商品の原材料に残留農薬等の問題が発生したとき。

予期せぬトラブルが発生した場合でも、食品トレーサビリティの取組を行ってれば、迅速に問題のある商品を確定して商品回収等を行うことで、回収の範囲を最小限に抑えることができます。

→詳しくは p.16



目次

はじめに	1
第1章 このテキストの使い方.....	3
第2章 基本モデル（単一産地モデル）基本的な情報伝達と記録保持のモデル.....	6
1 各工程における注意ポイント	7
2 原材料の原産地が変わる場合	18
3 【基本モデル】 取組み事例.....	20
第3章 複数産地モデル	22
1 各工程における注意ポイント	23
2 【複数産地モデル】 取組み事例.....	26
第4章 産地随時変更モデル	27
1 各工程における注意ポイント	28
2 【産地随時変更モデル】 取組み事例	30
第5章 記録様式	32
1 企画段階の様式.....	33
2 準備段階の様式.....	36
3 製造段階の様式.....	40
4 出荷段階の様式.....	45
参考：表示に関する情報が記載された書類の整備（食品表示基準 Q&A 第41条2関連）	46

はじめに

平成29年（2017年）9月1日より（令和4年（2022年）4月1日完全施行）、国内で製造されるすべての加工食品を対象に、重量割合上位1位の原材料の原産地を国名で表示することが義務付けられています。

一方で食品事業者は、食品事故発生時の回収や原因究明のためにも、日々の入荷・出荷や製造に関する記録を残すこと、つまり食品トレーサビリティの取組みが求められています。

農林水産省では、特に中小規模の食品事業者の皆様を対象とした、食品トレーサビリティと原材料表示の適正化を一体的に取り組む際のポイントや、伝達・記録すべき書類について解説するテキストを作成しました。

食品事業者の皆様におかれては、このテキストを積極的に活用され、自社での取組みを行っていただく際の参考としていただけましたら幸いです。



【利用上の注意】

- ・このテキストにおいて、「実践的マニュアル（総論）」とは、以下を指します。
「食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」総論」（平成26年3月農林水産省）
- ・このテキストにおいて、「実践的マニュアル（各論 製造・加工業編）」とは、以下を指します。
「食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」各論 製造・加工業編」（平成26年3月農林水産省）

上記「実践的マニュアル（総論）」及び「実践的マニュアル（各論 製造・加工業編）」は、以下の農林水産省ホームページ（トレーサビリティ関係）から入手できます。

URL : <https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/#1>

- ・このテキストにおいて、「原料原産地マニュアル」とは、以下を指します。
「新しい原料原産地表示制度—事業者向け活用マニュアル—」（平成30年1月農林水産省）
URL : https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html

- ・このテキストにおいて、「基準」とは、以下を指します。
「食品表示基準」（平成27年内閣府令10号）（令和3年3月17日改正時点）

- ・このテキストにおいて、「Q & A」とは、以下を指します。
「食品表示基準Q & A」（平成27年3月）消費者庁 食品表示企画課
（令和3年3月17日改正時点）

上記基準本体及びQ & A本体は、以下の消費者庁ホームページ（食品表示法等（法令及び一元化情報））から入手できます。最新の改正状況はこちらをご覧ください。

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/



第1章 このテキストの使い方

加工食品の原材料に関する表示には、使用した原材料を重量順に表示するほか、国内で製造されるすべての加工食品を対象とした「原料原産地表示」¹や、特色のある原材料を使用している旨を強調した「特色のある原材料の表示」²等があります。

このテキストでは、農産加工品を対象として、原材料に関する情報のうち、原料原産地表示の対象となる「原産地（原産国）」の変更状況に着目した3つのモデルを作成し、それぞれの注意ポイントを企画・準備・製造・出荷の各段階に分けて解説します。

まずは基本的な注意ポイントを解説した基本モデル（単一産地モデル）をご覧ください、次に自らが製造・販売する製品に使用されている原料原産地が複数ある場合（複数産地モデル）や産地表示を随時変更する場合（産地随時変更モデル）は、それぞれ当てはまるモデルを併せてご覧ください。

基本モデル（単一産地モデル） →第2章

必読！

表示する原料原産地が1つ（1か国）であり、原料原産地をあらかじめ包材に印刷して使用するモデルです。

安定して調達できるとの見通しをもって決定した産地の原材料に対応して、原産地情報を包材に印刷するのですが、その見通しに反して原産地を変更するときは、特に注意が必要です。

あてはまる場合に併せてご覧ください。

複数産地モデル →第3章

表示する原料原産地が複数の産地（原産国）であるものの、基本モデルと同様に原料原産地をあらかじめ印刷した包材を使用するモデルです。

表示内容（国別重量順表示、又は表示、大括り表示）^{※1}に合うように、製品に使用する原産地別の使用量を管理し、その記録を残すことが大きなポイントです。

産地随時変更モデル →第4章

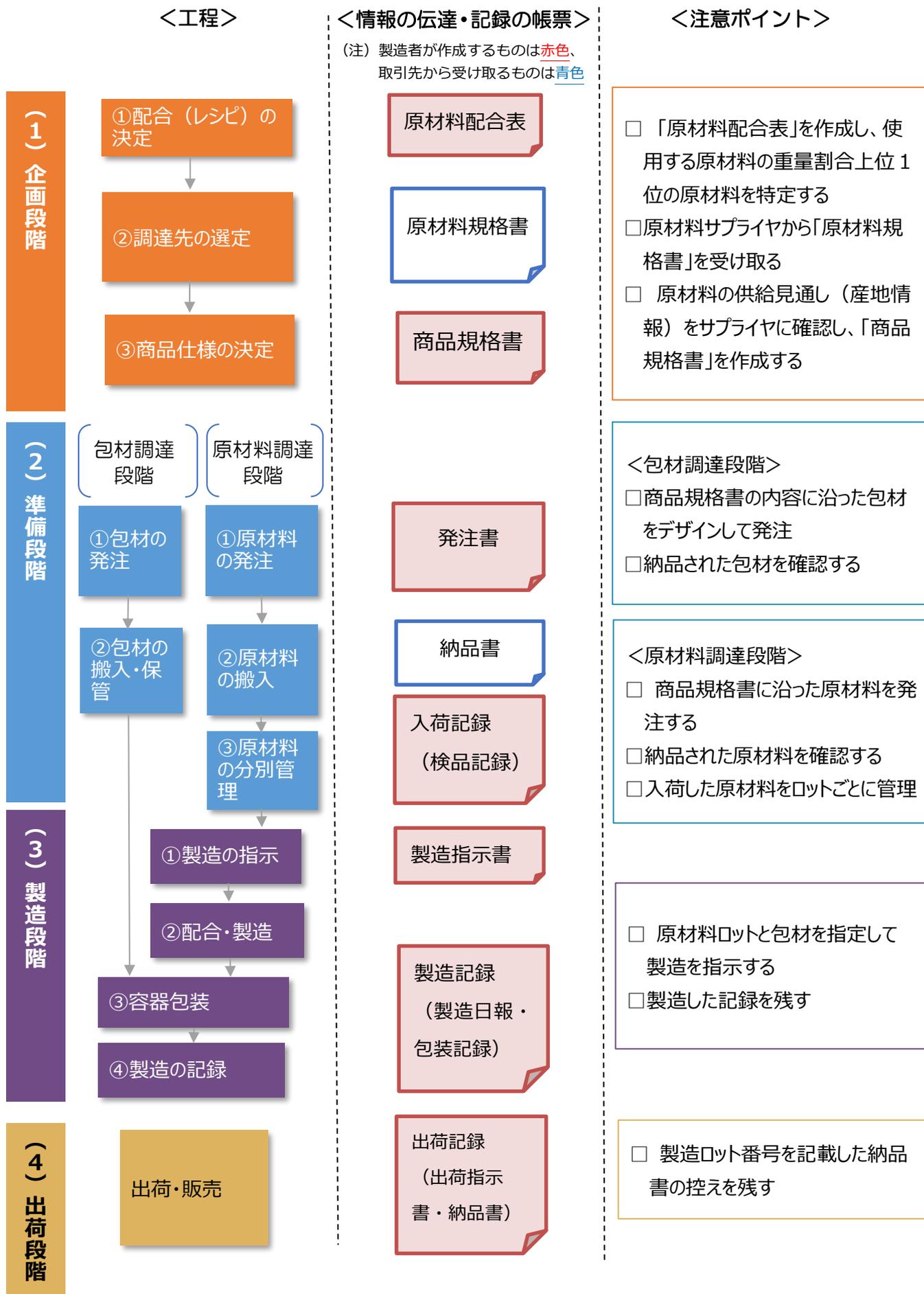
使用する原材料の原産地（原産国）の変更に応じて、随時、包材に原料原産地を印字する、又はラベル印刷して貼付するモデルです。

原材料を区分して保存すること、原材料の産地変更に対応して確実に表示（印字）内容を変更することがポイントです。

¹「原料原産地表示」、²「特色ある原材料の表示」については p.5 をご参照ください。

<農産加工品製造の流れ>

基本的な製造の流れは以下のとおりとなっております。



1 「原料原産地表示」

平成29年9月1日より（令和4年4月1日完全施行）、国内で製造されるすべての加工食品を対象に、重量割合上位1位の原材料の原産地を国名で表示することが義務付けられています。表示すべき原産地が複数ある場合には国別重量順表示。条件により「又は表示」や「大括り表示」が可能。（「原料原産地マニュアル」参照）

2 「特色のある原材料の表示」

「〇〇使用」、「〇〇入り」のように、特色のあることを示す用語を冠する等により、一般的名称で表示される原材料に対し差別化が図られたもの。Q&Aにおいて以下のとおり例示されている。（Q&A加工-207参照）

- ・ 特定の前産地のもの
- ・ 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品
- ・ 非遺伝子組換えのもの等
- ・ 特定の前造地のもの
- ・ 特別な栽培方法により生産された農産物
- ・ 品種名等
- ・ 銘柄名、ブランド名、商品名

なお、特色のある原材料等に関する事項を表示する場合、次のいずれかの割合を当該表示に近接した場所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。ただし、その割合が100%である場合には、割合の表示を省略することができる。（「基準」第7条の表中「特色のある原材料等に関する事項」の項を参照）

- 1 特色のある原材料の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合
- 2 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を表示する。）

第2章 基本モデル（単一産地モデル）

基本的な情報伝達と記録保持のモデル

第2章では、表示する原料原産地が1つ（1か国）であり、原料原産地をあらかじめ包材に印刷して使用する基本モデル（単一産地モデル）を解説します。

こちらは必ずご一読いただきますようお願いいたします。

このモデルで示す各帳票を作成・記録・保存することにより、食品トレーサビリティに取り組むことができます。これを行うことにより、万が一の食品事故発生時においても、迅速に原因究明及び販売ルートの特特定ができ、最小限の影響にとどめることができます。

以下、原料原産地表示を中心に説明しますが、特定の産地や、品種・栽培方法など原材料の特色を表示する場合にも、注意すべきポイントは共通です。

安定して調達できるとの見通しをもって決定した産地の原材料に対応して、原産地情報を包材に印刷するのですが、その見通しに反して原産地を変更するときは、特に注意が必要です。

基本モデル（単一産地モデル）による表示の例

——原料に関わる情報をあらかじめ包材に印刷して表示（原料原産地は単一）——

	
名称	納豆
原材料名	大豆（アメリカ）（分別生産流通管理済み）、納豆菌

	
名称	つゆ（希釈用）
原材料名	しょうゆ（国内製造）、砂糖、食塩、かつおぶし、こんぶ／調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）

※この表示例は、一括表示のうち、名称欄、原材料名欄を示しています。

1 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階

① 配合 (レシピ) の決定



「原材料配合表」を作成し、使用する原材料の重量割合上位 1 位の原材料を特定する

商品の企画段階で、原材料の重量割合がわかる「原材料配合表」を作ります。

商品に表示する原材料名の表示順は、この配合比が基になります。

また、原料原産地表示すべき原材料（重量割合上位 1 位の原材料）が決まります。

※「原材料配合表」は p.33 で解説

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	
...			...%

② 調達先の選定



原材料サプライヤから「原材料規格書」を受け取る

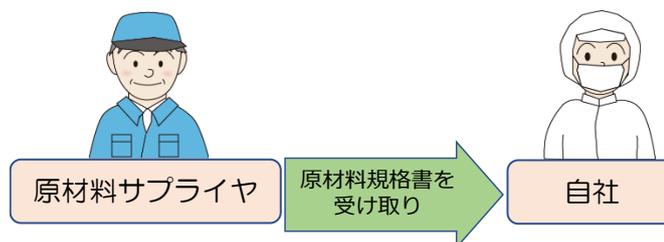
原材料サプライヤに依頼して、産地が記載された「原材料規格書」を受け取ります。

原材料によっては、同じ品名でも仕様の異なる複数の原材料を扱う場合があるので、発注などの際に間違いが生じないように、固有の番号（原材料コード）を双方で取り決めることで管理しやすくなります。

なお、通常、少量で使用される例が多い原材料などは、原材料サプライヤが最終製品において、原料原産地表示の対象（重量割合上位1位）となっていると認識していない場合があります。そのような原材料は、原産地の変更の際の連絡方法などを明確にしておきましょう。

※「原材料規格書」は p.34 で解説

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



③ 商品仕様の決定



原材料の供給見通し（産地情報）を原材料サプライヤに確認し、「商品規格書」を作成する

使用したい産地の原材料が安定して調達できることを原材料サプライヤに確かめ、使用する原材料の原産地を定め、「商品規格書」に記載します。

※「商品規格書」は p.34 で解説

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	チウシヨクナツウ(カツオタレ) 朝食納豆(麩だしたれ)		適用日	2022/1/1	
共通商品コード	4912345678911	ITFCコード	メーカー名	カブシキガイシャマフ 株式会社MAFF	
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



サイズ	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品				g	
パック(中装)				g	
ケース(外装)				g	
箱(パツド箱・半製品)				g	

アレルギー物質情報			
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	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

アレルギーコンタミ注意喚起

栄養成分情報			
分析・計算単位			
エネルギー	kcal	たんぱく質	g
脂質	g	炭水化物	g
		食塩相当量	g
備考			

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	9日間
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	冷蔵
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	

召し上がり方・利用方法	
そのままお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(%)	
—	

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
内容量	[納豆] 45g×3 [かつおたれ] 5.5g×3 [からし] 0.8g×3
固形量	
内容総量	
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国	
原料原産地名	アメリカ
使用上の注意	—
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	—
無脂肪乳固形分	—
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
その他表示	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

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-xxxxxx
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	新都心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。

(2) 準備段階（包材調達）

① 包材の発注



商品規格書の内容に沿った包材をデザインして発注

包材を発注するときは、原材料名の順番や原産地を商品規格書で定めたとおりデザインし、発注します。

包材印刷会社から、包材発注書に基づき版下が示された場合は、発注した内容と相異がないか確認しましょう。

※「包材発注書」は p.36 で解説

包材版下 株式会社△△△△
「朝食納豆」22年1月10日受注

朝食納豆

45g×3

●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

包 材 発 注 書

株式会社△△△△ 御中

商品名	チョウショクナットウ(カワオガシタレ) 朝食納豆(産だしたれ)		発注日	22. 01. 10	
企業内管理番号	N-001	荷姿規格	45g/パック×3	納品希望日	22. 01. 25
包材 (JANコード)	4912345678911	発注数	1,000m × 1本	発注社名	カフシガイヤマフ 株式会社MAFF

包材デザイン(表面)

包材デザイン(裏面)

包材の種類

フィルムの種類	
材質	
サイズ	

一括表示画像

●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	0℃以下で保存してください

複数名で照合！

包材印刷会社

← 発注

→ 版下提示

自社

10

②包材の搬入・保管



納品された包材を確認する

納品された包材と発注した内容（包材版下または包材発注書）に相違がないか確認しましょう。複数名で確認することでチェック漏れを防ぐことができます。



(2) 準備段階 (原材料調達)

① 原材料の発注

 商品規格書に沿った原材料を発注する

原材料サプライヤに、原材料規格書どおりの品名（又は原材料コード）を伝えて発注します。

同じ品名でも産地が異なる場合があるので注意しましょう。

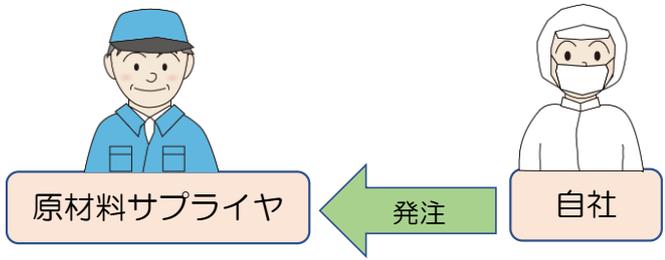
※「原材料発注書」は p.37 で解説

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(麩)	5.5g×10,000	...	10
M301	国内	納豆からし	0.8g×10,000	...	10



②原材料の搬入



納品された原材料を確認する

入荷検品時には、発注したとおりの原材料が納品されているか納品書を確認します。

※「納品書」は p.38 で解説

納品書					
株式会社MAFF 御中					
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 〇〇〇〇					
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	...,...



③原材料の分別管理



入荷した原材料をロットごとに管理

入荷日や数量とともに原材料の情報について記録を作成します。入荷日や仕入れ先が共通の原材料を1つの原材料ロットとして番号を付けます。

記録の上だけでなく、保管の際もロットで管理して他のものと混ざらなくすることが重要です。

※「入荷記録（検品記録）」は p.39 で解説

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



Point! 入荷ロットの考え方

- ・いつ（入荷日）
- ・どこから（入荷先）
- ・何を（品名）
- ・どれだけ（数量）
- ・加工食品の場合、製造年月日／賞味期限／消費期限

の基本的な項目に併せて、

- ・生鮮食品の場合は、原産地
- ・加工食品の場合は、製造地／製造者

等を踏まえ、自社の製品、製造実態と合わせて適切な入荷ロット単位を設定しましょう。

一言メモ

- ・ロット番号の設定は、【入荷日、品名、原産地（原産国）】が一目で判別できるような工夫をすると良いでしょう！
- ・自ら生産した原材料を使って加工品を製造する場合であっても入荷ロット番号を割り振り判別できるようにしましょう！

【参考】プラスワンのモデル
実践的マニュアル（総論）（各論 製造・加工業編）

(3) 製造段階

① 製造指示



原材料ロットと包材を指定して製造を指示する

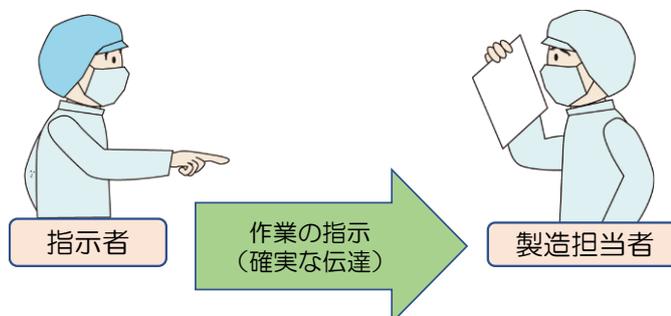
製造段階では、製造工程の責任者が配合表や製品規格書に基づいて「製造指示書」を作成し、原材料の種類（原材料ロット番号）とその数量、用いる包材を指定します。指示者と製造担当者間の確実な情報伝達が必要になります。

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)	NT-X-0128	7,700	個
からし	MD-X-0128	7,700	個



②製造記録書の記録



製造した記録を残す

製造ラインの担当者は、製造指示書による指示通りの産地の原材料と、指示通りの包材を使い製造します。

製造の各工程の記録書に、製品指示番号及び原材料ロット番号から引き継いだ各工程のロット番号を記録することで、原材料と製品の結び付け（内部トレーサビリティ³⁾）の記録になります。

※「製造記録」はp.41で解説

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

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									

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~	J1-0202US-1	350kg	NT-X-0128	7700	MD-X-0128	7700		
12:00~	↓		↓		↓		7700個	L1-0202US-1
13:00~								
14:00~								
15:00~								

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2日
				盛込ロット番号	L1-0202US-1

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	<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	<input checked="" type="checkbox"/> 商品名 <input checked="" type="checkbox"/> JANコード <input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限	

³⁾ 内部トレーサビリティをすることにより、万が一の食品事故発生時においても、迅速に原因究明及び販売ルートの特定ができ、最小限の影響にとどめることができます。

【参考資料】「プラスワンのモデル」
「実践的マニュアル(総論)(各論 製造・加工業編)」



Point! 製造ロットの考え方

- ・いつ（製造日）
- ・どのラインで（製造場所）
- ・どの原材料
- ・どの包材を使って
- ・何を（品名）
- ・どれだけ（数量）つくったか

等を踏まえ、自社の製品、製造実態と合わせて適切な製造ロット単位を設定しましょう。

【参考】プラスワンのモデル
実践的マニュアル（総論）（各論 製造・加工業編）

（４）出荷段階



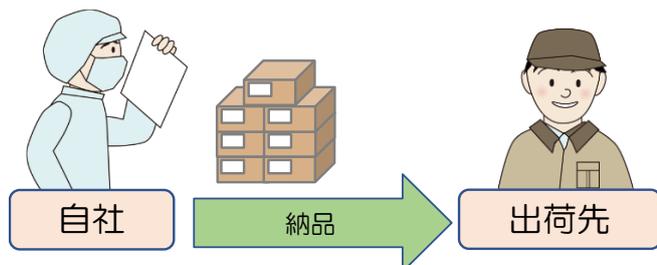
製造ロット番号を記載した出荷の記録を残す

製造ロット単位での追跡ができるようにしましょう。

いつ製造した製品か、どこに販売されたかわかるように出荷の記録（納品書）には製造ロット番号を記載しましょう。

製造ロットが1日1ロットである場合には、製品に表示して賞味期限が製造ロット番号の代わりになります。（賞味期限が年月表示の場合は別途製造ロット番号の表記が必要です。）

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



2 原材料の原産地が変わる場合

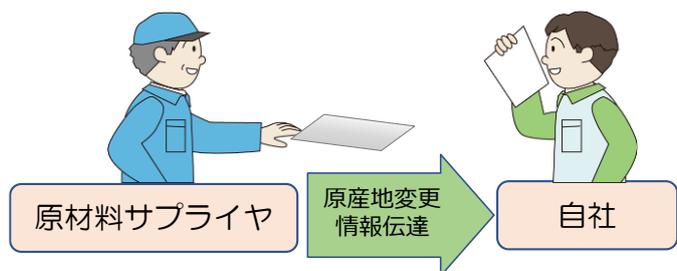
安定して調達できるとの見通しをもって決定した産地の原材料に対応して、原産地情報を包材に印刷しているにも関わらず、その見通しに反して原産地を変更するときは、特に注意が必要です。



原産地変更の情報を早く確実に入手する

原材料の原産地の変更などの情報は、表示の修正が必要か否かを判断する材料になるとともに、表示の根拠となるため、いち早く正確な情報を得ることが重要です。

まず、原材料サプライヤには、口頭だけではなく、紙や電子データにより情報伝達をしてもらいましょう。原材料規格書によって産地の情報が伝達されている場合には、更新した原材料規格書を速やかに提供してもらいましょう。



原材料サプライヤからの情報伝達が事前に正確に行われなかったことを防ぐためには、原材料サプライヤに対して定期的に原材料に関する情報の提供を求めるとともに、通常の納品時においても、納品書の記載や原材料の包装容器の表示などから、発注した内容と納品された原材料に間違いがないことを確認しましょう。



原材料の今後の調達を確認した上で包材の変更を検討する

原材料の原産地変更が見込まれる場合、それはいつから、どの程度続くものなのか確認を行い、その結果に応じて、包材の修正内容の検討を実施し、新しい包材の調達や切り替え時期の決定をしましょう。

また、原材料の変更と包材の切り換えを行う際には、社内の企画から出荷まで関係する全ての部門の担当者に情報を共有し、それぞれにおいて対応すべきことを確認しましょう。



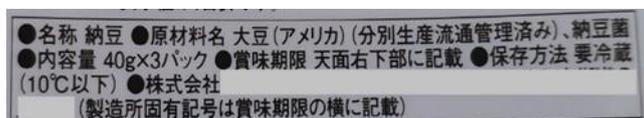
3 【基本モデル】 取組み事例

納豆製品への原料原産地表示

納豆を製造する A 社の工場では、アメリカ産、カナダ産、国産の大豆を使用しています。数種類（大豆の品種のほか、サイズ、栽培方法区分による）の大豆を原材料として、小売向けの製品だけで約 40 種類の製品を製造しています。

A 社は製品の企画段階で、その製品に使う大豆の種類を定めます。各種類の大豆は特定の 1 つの国から供給されるので、使う大豆の種類が決まれば、その製品の大豆の原産国も定まります。こうして定められた原料原産地を製品規格書に記載します。そして一括表示欄にその製品の原料原産地を印刷した包材を調達しています。

A 社の納豆製品への原料原産地表示



入荷した原材料に関する情報の伝達・保存

A 社では、国産大豆・輸入大豆ともに、商社を通じて調達しています。国産品・輸入品ともに生産者や生産者団体によって袋詰めされた 30kg 入りの紙袋の形で納められます。その袋に産地や原産国が記載されていますが、それに加え、納品の際に商社（または委託先の運送業者）から届けられる「送り状」等の書類にも原産国など原材料に関する情報が記載されており、A 社はそれを保存しています。

入荷した大豆は、品種、入荷先、入荷日、さらには生産者（団体）が付与した等級、別に付与したロット番号ごとに区分して、倉庫に積み上げて保管されます。

写真：入荷ロットごとに大豆を保管



納豆の製造工程とトレーサビリティの仕組み

納豆の製造工程は、①大豆の選別、②浸漬、③蒸煮、④納豆菌噴霧、⑤盛込（容器に入れる）、⑥発酵、⑦冷蔵、⑧包装、と進みます。A 社の工場では、おおむねこの工程ごとに製造記録（日報）があります。

例えば蒸煮工程は、500kg 分ほど入る釜で大豆を扱うので、この工程の日報（下の図の「蒸煮日報」）は釜 1 回分（1 バッチ）で 1 行の表になっています。蒸煮の履歴だけでなく、大豆がいつ何番の浸漬タンクから来たかが記録されます。蒸煮工程を終えた大豆のバッチは、次に納豆菌が噴霧され、容器に入れるため、盛込機へと分配されます。この工程の「分配作業日報」には、各バッチを、いつ、どの盛込機に分配したかが記録されます。このように、工程の数だけ記録がありますが、記録された品名、設備の番号、時刻によって前後の工程の記録をたどることができ、完成品から原材料までの工場内のトレーサビリティが確保されています。

写真：蒸煮工程を終えた大豆。
納豆菌噴霧を経て盛込へ進む



各工程で、製造したい製品に合致した原材料を使い、その記録を残すことが、正確な原料原産地の表示につながっています。

A 社の各工程の製造記録の様式

蒸煮日報								分配作業日報						
2021年○月○日								2021年○月○日						
No.	移動元 タンク	豆の種類	重量 (kg)	釜 No.	豆受 時刻	蒸煮 設定	豆送り 時刻	No.	釜 No.	豆種	豆受 時刻	払出 菌	移動先の 盛込機No	豆送り 終了時
1	S3	国産	327	1	8:00-8:09	3	9:00	1	1	国産	9:00	20	1, 2	9:20
2	S2	S小粒	530	2	8:10-8:19	2	9:10	2	2	S小粒	9:10	25	3, 4	
3	S2	S小粒	530	3	8:20-8:29	2	9:20	3	3	S小粒	9:20	25	3, 4	9:40

前日の浸漬日報の各タンクの欄

その日の各ラインの盛込ライン日報の同じ時間帯の欄

移動元のタンク番号により遡及・追跡

移動元の釜番号と豆の種類、時刻により遡及・追跡

豆の種類/製品、移動先の盛込機Noにより遡及・追跡

第3章 複数産地モデル

「第2章 基本モデル（単一産地モデル）」と併せてご確認ください。

表示する原料原産地が複数の産地（原産国）であるものの、基本モデルと同様に原料原産地をあらかじめ印刷した包材を使用するモデルです。

表示内容（国別重量順表示、又は表示、大括り表示）に合うように、製品に使用する原産地別の使用量を管理し、その記録を残すことが大きなポイントです。

以下、原料原産地表示を中心に説明しますが、特定の産地や、品種・栽培方法など原材料の特色を表示する場合にも、注意すべきポイントは共通です。

複数産地モデルによる表示の例

——原料に関わる情報をあらかじめ包材に印刷して表示（原料原産地は複数）——

【重量順表示】



品名	レギュラーコーヒー（粉）
原材料名	コーヒー豆（生豆 生産国名：ベトナム、ブラジル）

【又は表示】



名称	ポテトチップス
原材料名	じゃがいも（国産又はアメリカ）、植物油、食塩、デキストリン／調味料（アミノ酸等）
じゃがいもの産地は、前年度使用実績順	

【大括り+又は表示】



名称	トマトケチャップ
原材料名	トマト（輸入又は国産（5%未満））、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
トマトの産地は、今年度の使用計画順	

※この表示例は、一括表示のうち、名称欄、原材料名欄を示しています。

1 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階



産地が変動する可能性を考慮して、原料原産地表示方法を決定する

基本モデル（産地が1つの場合）での注意ポイントに加え、今後調達し利用する原材料の産地を予測・計画し、「国別重量順表示」「又は表示」「大括り表示」といった表示方法の中から実態に合ったものを選択し、表示する産地名などを定めることが必要です。

「又は表示」や「大括り表示」をする場合には、過去の産地別の使用量をまとめた「産地別使用実績」や、今後の産地別調達見込みを基に「産地別使用計画」を作成します⁴。

併せて、「又は表示」の場合は、商品の包材等に「産地別使用実績」や「産地別使用計画」に基づく使用割合の高いものから順に表示した旨の注意書きが必要となります。

例：「〇〇（原材料）の産地は、昨年度の使用実績順によるものです。」

又は

「〇〇（原材料）の産地は、今年度の使用計画順によるものです。」

⁴ 「又は表示」や「大括り表示」をする場合の「産地別使用実績」や「使用計画」の作成及び表示について、くわしくは「原料原産地表示活用マニュアル」p.15～22をご参照ください。

参考 農林水産省 web サイト「加工食品の原料原産地表示制度について」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html

(2) 準備段階



入荷検品のときに納品書と現品の産地情報を照合

基本モデル（産地が1つの場合）での注意ポイントに加え、複数の産地の原材料が供給されるので、原材料の扱いに注意が必要です。

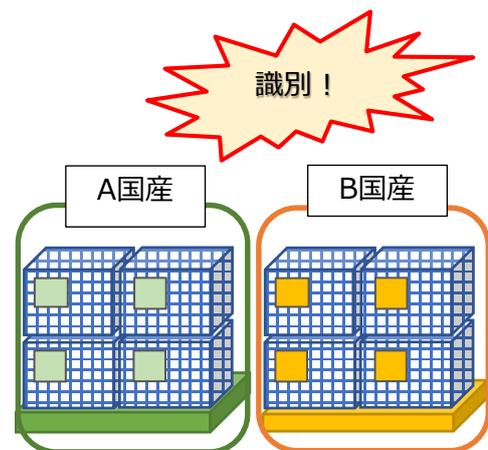
まず、原材料サプライヤが原材料を納入する際の納品書に原産地を特定できる情報、できれば原産地そのものを原材料に表示してもらい、入荷検品のときに納品書と現品の産地表示を照合します。

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	ジャガイモ	Y社	500kg コンテナ	20	国産	異常なし	PT-Y-0128JP	〇〇
2	ジャガイモ	Y社	200kg 7Lコン	200	アメリカ	異常なし	PT-Y-0128US	〇〇
3								
4								
5								



産地が異なる場合には、別の入荷ロットとして保管します

さらに、仕入れた原材料を産地別に区分して保管することも重要です。同じ日に同じ仕入先から入荷した原材料であっても、産地が異なる場合には、別の入荷ロットとして管理します。



(3) 製造段階



原材料の産地別の構成に注意して製造を行う

基本モデル（産地が1つの場合）での注意ポイントに加え、使用原材料の産地別の構成を管理することが重要です。

- ・ 国別重量順表示をしている場合
国別重量順表示では、表示されている産地の重量順に原材料を使用する必要があります。
- ・ 「又は表示」や「大括り表示」をしている場合
表示されている産地の範囲内の原材料を使用する必要があります。

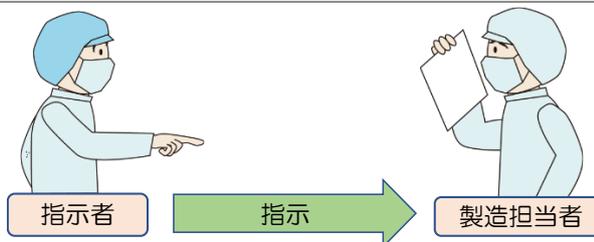
製造記録に、使用した包材、使用した原材料の入荷ロット番号と使用量を、原産地別の内訳がわかるよう記録します。

製造指示書

製造指示番号	PT001-220202-1
製造日	2022年2月2日

製品名	商品番号	包材(JANコード)	内容量	製造数	単位
ポテトチップス(コンソメ)	PT001	4912345678901	75g	8,000	袋

使用原材料	原材料ロット番号	使用数	数量(kg)	適用
国産ジャガイモ	PT-Y-0128JP	1コンテナ	500	
アメリカ産ジャガイモ	PT-Y-0128US	1フレコン	200	
植物油				
チキンコンソメパウダー				



製造記録: ポテトチップス製造記録

製造ライン2	製造指示番号	PT001-220202-1
	製造日	2022年2月2日

時間帯	原材料ロット番号	産地	投入高	出来高	包装1	包装2	包装3	製造ロット番号
9:00~	PT-Y-0128JP	国産	500kg					
10:00~	↓	↓						
11:00~	↓	↓		430kg		430kg		L2-0202JP-1
12:00~	PT-Y-0128US	アメリカ	200kg	170kg		170kg		L2-0202US-1
13:00~								
14:00~								
15:00~								

(4) 出荷記録



製造ロット番号を記載した納品書の控えを残す

基本モデル (p.17) を参照。

2【複数産地モデル】 取組み事例

ポテトチップスへの原料原産地表示

ポテトチップスを製造する B 社は、原材料のじゃがいもの産地を「国産又はアメリカ」と表示しています（産地を限定している一部の商品には「国産」等と表記）。

B 社では「又は表示」をするため、原産国別の使用実績を把握しており、会社全体の 1 年間のポテトチップス製品への原産国別のじゃがいもの使用実績を集計し原料原産地表示の根拠としています。

表示の例

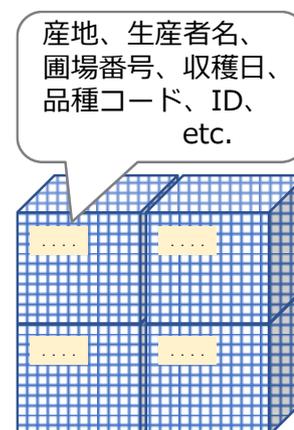
名称	ポテトチップス
原材料名	じゃがいも（国産又はアメリカ）、植物油、食塩、デキストリン／調味料（アミノ酸等）

じゃがいもの産地は、製造の前年度使用実績順

入荷したじゃがいもに関する情報の伝達

農家が収穫した国産のじゃがいもは、まず B 社グループ会社の産地の集荷拠点に入荷します。このとき、じゃがいもは産地、品種、生産者等の分類ごとにコンテナに納められます。このコンテナに、産地・生産者名・圃場番号・収穫日・品種コード等の情報を記載したラベルを貼付し、識別しています。

このコンテナがポテトチップス製造工場へ入荷され、コンテナに貼付されたラベルの情報が製造工場へ伝達されます。



工場内でのトレーサビリティ

ポテトチップス製造工場での製造工程は、原材料のじゃがいものラインへの投入に始まり、洗浄、皮むき、トリミング（傷んだ部分等の除去）、スライス、フライ、ピッキング（不良品除去）、味付け、包装と続きます。これらの工程が連続した製造ラインで行われ、原料投入から包装まで約 20 分です。

原材料となるじゃがいもは、受け入れ時に品質検査を受けたうえでラインに投入されます。このとき、各コンテナのじゃがいもを投入した時刻と重量が記録されます。それにより、どのラインでどの時刻に包装された製品が、どの産地・生産者・収穫日のじゃがいもを原料として製造されたか、記録に基づいて把握できます。B 社はこのトレーサビリティの仕組みを、ポテトチップスの品質管理に役立てるだけでなく、原材料のじゃがいもの品質の改善にも役立てています。

第4章 産地随時変更モデル

「第2章 基本モデル（単一産地モデル）」と併せてご確認ください。

使用する原材料の原産地（原産国）の変更に応じて、随時、包材に原料原産地を印字する、又はラベル印刷して貼付するモデルです。

原材料を区分して保存すること、原材料の産地変更に対応して確実に表示（印字）内容を変更することがポイントです。

以下、原料原産地表示を中心に説明しますが、特定の産地や、品種・栽培方法など原材料の特色を表示する場合にも、注意すべきポイントは共通です。

産地随時変更モデルによる表示例

——原料原産地の変更に応じ、包材に印字、またはラベルに印刷・貼付——

【包材に印字】



名称	すりごま
原材料名	白ごま
原料 原産地名	枠外下部に 記載

原料原産地名：
パラグアイ

【ラベルに印刷して貼付】



名称	カット野菜ミックス
原材料名	レタス（国産）、たまねぎ、にんじん、みずな、紫キヤベツ

【包材に記号を印字】



名称	ミックスナッツ
原材料名	アーモンド、クルミ、カシューナッツ、オリーブオイル、食塩
原料 原産地名	アーモンドの産地は、この一括表示枠外下部に示した記号を用いて、この面の下部の賞味期限右に記載

U：アメリカ
A：オーストラリア

賞味期限 22.04.27 A

※この表示例は、商品表示のうち、名称欄、原材料名欄、原料原産地名欄を示しています。

随時、印字または印刷する部分を青色で示しています。

1 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階



**自社の設備能力等を踏まえ、原料原産地表示の
印字方法（印刷・ラベル）を決める**

基本モデル（産地が1つの場合）での注意ポイントに加え、**表示の印字方法や原材料調達に関する対応が必要です。**

製造日に使用する原材料の原産地の内容に応じて、原料原産地表示を行う方法は、

- ・包材に直接印刷する方法
- ・ラベルシールに印字して貼付する方法

の2つの方法があります。

原産地の変更頻度や自社の設備能力を考慮して、適切な表示（印字）方法を選択する必要があります。

原材料サプライヤから、原材料の産地に関する今後の調達見込みについて聞いておきましょう。産地の数や変更の頻度を予測して、表示の切り替えに対応できるように準備しておく必要があります。

(2) 準備段階



入荷検品のときに納品書と現品の産地情報を照合

基本モデル（産地が1つの場合）での注意ポイントに加え、原材料の産地が随時変更になるので、原材料の取り扱いに注意が必要です。

まず、原材料サプライヤが原材料を納入する際の納品書に原産地を特定できる情報、できれば原産地そのものを原材料の包装等に表示してもらい、入荷検品のときに納品書と現品の産地表示を照合します。



産地が異なる場合には、別の入荷ロットとして保管します

さらに、仕入れた原材料を産地別に区分して保管することも重要です。同じ日に同じ仕入先から入荷した原材料であっても、産地が異なる場合には、別の入荷ロットとして管理します。

(3) 製造段階



表示を切り替える際の確認を徹底する

基本モデル（産地が1つの場合）での注意ポイントに加え、使用する原材料に合致する確実な原料原産地表示を行うことが重要です。

印字する機械へのデータ入力の際は複数名での確認、また指差し確認も有効です。そして実際の表示が正しく印字されているかを確認しましょう。

製造記録に、製造日、用いた原材料の産地と産地ごとの数量、印字された包材がわかるよう、記録します。

基本モデルや複数産地モデルと同じく、この製造記録に製造ロット番号と、入荷ロット番号も記録することで、ロット単位で内部トレーサビリティを確保する記録になります。

(4) 出荷記録



製造ロット番号を記載した納品書の控えを残す

基本モデル (p.17) を参照。

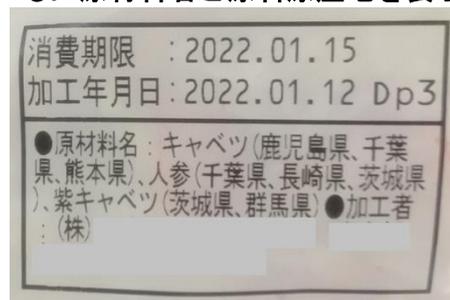
2【産地随時変更モデル】 取組み事例

カット野菜製品への原料原産地表示

カット野菜製品を製造するC社は、「千切りキャベツ」のような原材料が単一の製品には「生鮮食品」としての産地表示を、「サラダミックス」など複数の野菜をカット・混合する製品には「加工食品」としての原料原産地表示をしています。食品表示基準では「加工食品」には重量割合上位1位の野菜について原産国を表示するだけでもよいのですが、C社は顧客のニーズに対応し、原材料となる野菜それぞれの原産地の都道府県名（外国産の場合にはその国名）を表記しています。

原材料となるレタス、キャベツ、ニンジンといった生鮮野菜の産地は、季節によって変わるので、野菜の原材料名と原料原産地を日付表示とともに、製品の包装ラインに据えたサーマルプリンタ等を使って、製品の包装時に印刷しています。

写真：サーマルプリンタで日付とともに原材料名と原料原産地を表示



入荷した原材料の識別と産地の確認

C社の工場に原材料となる野菜が入荷されたら、野菜の種類ごと・入荷日ごとに、コンテナ等に入荷日を表示したラベルを貼り付けて入荷ロットとして識別します。野菜の種類名と入荷日の組み合わせが、実質的な入荷ロット番号です。その日入荷する野菜の産地は、あらかじめ原材料サプライヤから連絡を受けているので、それを記載した「原料受入確認表」と、実際の納品書やコンテナ等の札に記載された産地との一致を確認します。まれに納品される野菜の産地が予定と異なる場合もあるので、異なる場合には原料受入確認表に実際の産地を記載します。

写真：原材料に入荷日のラベルを貼り一時保管



工場内でのトレーサビリティ

C社の工場の工程は、大きく分けて①下処理（洗浄・分割）、②カット、③包装、の3つに分かれています。下処理を終えた野菜を入れるコンテナ、カットを終えた野菜を入れるコンテナには、それぞれ処理した日付が分かるラベルを貼り付けます。品名と日付の組み合わせが、下処理済み品やカット済み品のロット番号です。

写真：下処理した野菜に加工日のラベルを貼り保管



製造記録（「製造日報」等と呼ばれています）も①、②、③の工程ごとに作成しています。その日の各工程で、どの入荷日または加工日のロットを使用したのかが分かるよう、コンテナに貼っていたラベルの日付を製造日報等に記録します（またはラベルを製造日報等にラベルを貼り付けます）。この3つの製造記録をロット番号（品名と日付の組み合わせ）でたどることにより、商品に表示された日付（加工日と消費期限日）から、その商品にどの日に入荷した野菜が使用されたのかが分かります。入荷日が分かれば、納品書により仕入先から伝達された産地情報も確かめることができます。これらの記録は、異物混入の問い合わせがあった場合などに遡って調べるために役立つだけでなく、原料原産地表示の正しさを確認する根拠ともなります。

図：C社の製造記録

製造日報①：下処理工程 処理日：○月○日				
品名	産地	使用原料の入荷日	使用数量	出来高
キャベツ	○○県	○月○日	○箱	○kg
人参	△△県	○月○日	○箱	○kg

※1日あたり1枚

製造日報②：カット工程 カット日：○月○日 ラインA（キャベツ・コールスロー）				
時刻	製品	使用キャベツ		出来高
		下処理日	数量	
9:00-	Mサラダ	○月○日	○台	○台
10:00-	MサラX	○月○日	○台	○台
ラインAの副原料				
品名	下処理日	数量		
人参	○月○日	○kg		
紫キャベツ	○月○日	○kg		

※1日・1ラインあたり1枚

印字台帳	
品名：Mサラダ 製造数：○○個	包装日：○月○日 包装ライン：F
印字指示	印字箇所の貼付
消費期限 ○年○月○日 加工年月日 ○年○月○日 原材料名：キャベツ（○県）、人参（△△県）、紫キャベツ（□□県）	消費期限 ○年○月○日 加工年月日 ○年○月○日 原材料名：キャベツ（○○県）、人参（△△県）、紫キャベツ（□□県）
時刻	使用したロット
	カット日 数量
9:00~	○月○日 ○台

※1日・1製品あたり1枚

注）この図は、実際の製造記録から、トレーサビリティや表示に関わる項目を抽出して整えたものです。わかりやすさのために、項目名、配置等を調整した箇所があります。

産地情報の伝達と表示

入荷する各野菜の原産地が変更される場合には、対象となる野菜の種類、新しい産地、これまでの産地、表示を切り替える日を記した「産地変更案内書」を作成し、製造・品質管理・事務の各部門の責任者に回覧します。C社では、各製造日の各野菜の産地を情報システムに登録し、それと連動して包装段階の表示の指示（上の図の「包装台帳」の左下）がプリントされるので、包装ラインの担当者は、その指示に基づいて新しい産地を表示します。ただし包装ラインのプリンタは、情報システムと接続されているわけではないので、人が操作して、アイテムごとに産地表示を更新する必要があります。うっかり更新し損なうと表示ミスになってしまうので、包装に印刷される箇所を切り取って包装段階の記録である「印字台帳」に貼り付け、製造中に印字指示と照合するとともに、あとで確認できるようにしています。

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。

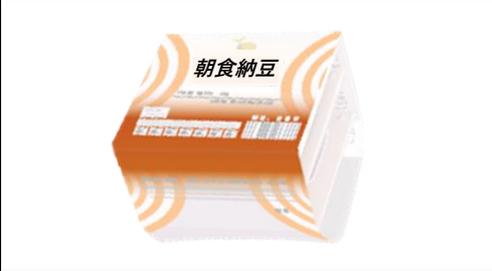
様式例 商品規格書

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	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



サイズ	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品				g	
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

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

アレルギーコンタミ注意喚起

栄養成分情報

分析・計算単位			
エネルギー	kcal	たんぱく質	g
脂質	g	炭水化物	g
		食塩相当量	g
備考			

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	9日間
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	冷蔵
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	
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(%)	-

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
内容量	[納豆] 45g×3 [かつおたれ] 5.5g×3 [からし] 0.8g×3
固形量	
内容総量	
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国	
原料原産地名	アメリカ
使用上の注意	-
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
その他表示	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

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-xxxx
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	新都城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。

(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(饀だしたれ)	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	...,...

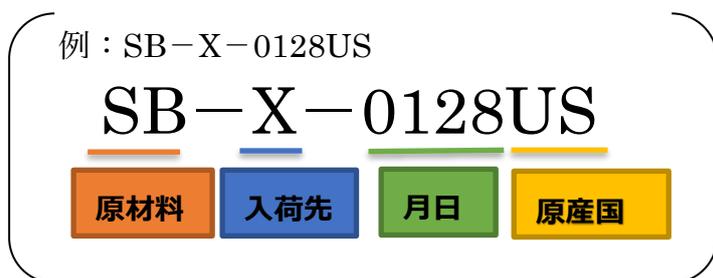
納品された原材料（現物）と納品書が
合致するか確認し、保管

(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により、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。



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

参考：表示に関する情報が記載された書類の整備

(食品表示基準 Q&A 第 41 条 2 関連)

■食品表示基準とその Q&A より、表示に関する情報が記載された書類の整備 (第 41 条 2 関連)

食品表示基準 (抄)	Q&A より
<p>第 41 条 2 食品関連事業者等は、この府令に基づく表示を適正に行うために必要な限度において、その販売する食品及び当該食品関連事業者等に対して販売された食品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。</p>	<p>(雑則－2) 整理・保存に努めなければならない表示の根拠となる書類とは、どのようなものですか。</p> <p>(答)</p> <p>1 製造業者等が食品に表示を付すに当たり、当該表示の根拠となるデータを記した書類のことであり、電子媒体を含みます。</p> <p>このような書類としては、例えば、</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 仕入れた食品の名称、原材料名、原産地等が表示された送り状、納品書、規格書、通関証明書（輸入品の場合）等 ② 小分け・製造した食品についての製造仕様書、製造指示書、原材料使用記録、製造記録等 ③ 販売した食品の名称、原材料名、原産地等が表示された送り状、納品書、規格書等 ④ 期限表示に係る期限設定の根拠書類 ⑤ 特色のある原材料等の表示に係る根拠書類 ⑥ アレルゲンに係る根拠資料 ⑦ 栄養表示に係る根拠資料 ⑧ ふぐに係る処理事業者の氏名又は名称、処理施設の住所、処理年月日等の根拠書類（ふぐ毒による食中毒発生時に、有毒部位の除去者、除去施設の所在地、除去年月日等を遡ることができるような記録や伝票等） ⑨ 生かきに係る加工所の所在地、加工者の氏名又は名称、採取された水域等の根拠資料 <p>があります。</p> <p>2 なお、中間加工品の原材料等の情報がその容器包装のみに表示されている場合もありますが、使用済みの容器包装を保存することは実態上困難であることから、このような場合には、いつでも仕入元に対し、使用した中間加工品の情報を確認できるよう、仕入元の連絡先が記載された送り状、納品書等又は規格書等の整理・保存に努める必要があります。</p> <p>(雑則－3) 表示の根拠となる書類は、どの程度の期間保存する必要があるのですか。</p> <p>(答)</p> <p>少なくとも、食品が製造されてから消費されるまでの間、表示に関する書類を保存する必要があると考えます。それぞれの事業者等が取り扱う食品の流通、消費の実態等に応じ、自らの表示に対する立証責任を果たせるよう、合理的な保存期間（例えば、賞味期限が 3 年の食品であれば、少なくとも 3 年）を設定していただくことが望ましいと考えています。</p> <p>なお、原料原産地表示のうち、「又は表示」、「大括り表示」等を使用できる条件として求められる根拠資料等の保管期間については、(別添 新たな原料原産地表示制度 (原原－39)) を参照してください。</p>