

## 第2章 情報伝達と記録保持のモデル

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の取組みにつながります。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期待されます。

以下、**主要な原材料となる原料原産地表示を中心に説明**しますが、「北海道産生乳使用」などの特定の産地を示す表示や、「黒毛和牛使用」や「バークシャー種使用」などの品種名を示す表示など、原材料に特色のあることを示す表示をする場合にも、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。

### このモデルによる表示の例

#### 【食肉製品の場合】

名称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉(国産、アメリカ産)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、…/調味料(アミノ酸)、…

#### 【酪農製品の場合】

種類別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳(国内製造、オーストラリア製造)、砂糖、全粉乳、ゼラチン、…/香料、…

※この表示例は食品表示基準に基づく一括表示のうち、名称または種類別名称欄、原材料名欄のみを示しています。発酵乳における無脂乳固形分などの公正競争規約に基づく表示については、品目別の公正競争規約をご確認ください(P.13 参照)。

# 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。

商品に表示する一括表示欄の原材料名の表示順は、この配合比が基になります。

また、原料原産地表示をすべき原材料 (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.46 で解説

この段階で、原材料サプライヤが確定しておらず、原材料の種類、規格や原産地／製造地が確定していない場合があります。

## 食肉製品

仕入れが不安定で、頻繁に種類や原産地が変更になる場合もあります。

更新日		2022/9/1	
担当者		スズキ	
商品名	ぶりぶりポークウインナー		
商品コード	4912345678911	管理番号	N-001
原材料名	内訳・種類	配合割合	
豚肉	冷凍／モモ肉	40.0%	
	冷凍／肩肉	20.0%	
豚脂肪	b脂肪	20.0%	
糖類	水あめ	10.0%	
	砂糖	5.0%	
食塩	業務用食塩	...	
...	...	...	
調味料	グルタミン酸Na	0.5%	
...	...	...	
合計		100%	



商品名: ぶりぶりポークウインナー

名称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、...
添加物	調味料(アミノ酸)、...
原料原産地名	●●産、●●産 (豚肉)
...	...

酪農製品で生乳以外に脱脂粉乳や濃縮乳、クリーム等の原材料を使用する場合は、それぞれ種類ごとに仕入先や製造地、加工乳の種類や規格（グレード）、無脂乳固形分を指定（確定）しておく場合があります。

更新日		更新日		2022/9/1	
担当者		担当者		スズキ	
商品名	のむのむヨーグルト(プレーン)				
商品コード	4912345678911	管理番号	Y-001		
原材料名	内訳・種類	配合割合	無脂乳固形分	乳脂肪分	
脱脂粉乳	青A規格	40.0%	○%	○%	
	無脂乳固形分○(%)、乳脂肪分○(%)				
	A規格	20.0%	○%	○%	
	無脂乳固形分○(%)、乳脂肪分○(%)				
砂糖	甜菜	15.0%	—	—	
全粉乳	無脂乳固形分○(%)、乳脂肪分○(%)	10.0%	○%	○%	
ゼラチン	...	...	—	—	
...	...	...	—	—	
香料	...	0.5%	—	—	
...	...	...	—	—	
合計		100%	100g当たり	100g当たり	
			●%	●%	



商品名: のむのむヨーグルト(プレーン)

種類別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳、砂糖、全粉乳、ゼラチン、...
添加物	香料、...
原料原産地名	●●製造、●●製造 (脱脂粉乳)
...	...

### 【コラム】内部トレーサビリティの重要性

仕入れ先や製造メーカー、部位や規格の異なる原材料をブレンドして使用している場合、例えば、ある商品に原材料が原因と思われる事故が発生し、商品を自主回収せざるを得なくなった場合に、**事故のあった商品から、使用した原材料のロットを特定し、同じロットの原材料を別のどの商品に使用したかが特定できなければ、全商品を回収せざるを得なくなります。**

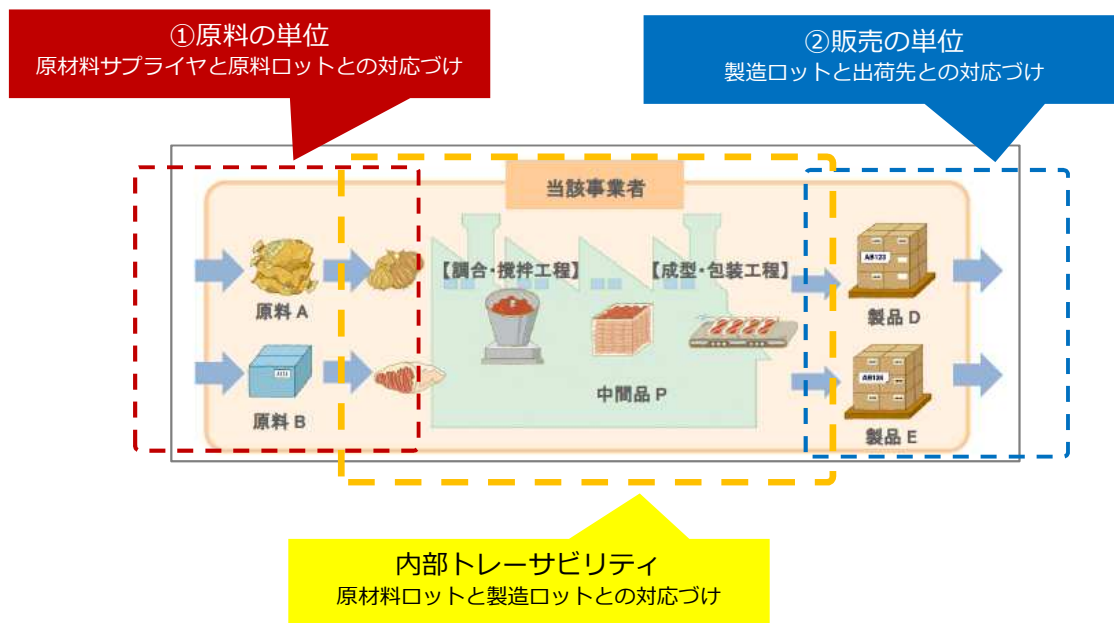
このように、畜産加工品の製造に使用する原材料は、同種の原材料であっても、様々な種類があり、さらにそれぞれ、原材料サプライヤ、原産地／製造地、規格（グレード）などによって複数のもを使い分ける場合があります。食品トレーサビリティに取り組むにあたっては、それらの原材料について、分別して管理することが必要です。

そこで、どんな種類の、どのロットの原材料を配合し、どの商品に使用されたかが特定できるように**内部トレーサビリティ**を確立しましょう。

**【キーワード解説】 内部トレーサビリティとは**

事業者内部において、「①原料の単位」と「②販売した単位」との間のトレーサビリティを指します。

以下は食肉製品の内部トレーサビリティに関する模式図ですが、酪農製品も同様です。



【参考資料】 実践的マニュアル（総論）「6 ステップ 3 識別した食品の対応付け」

## 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、原産地／製造地が記載された「原材料規格書」を受け取ります。

なお、業務用加工食品や業務用生鮮食品の原材料は、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、**原産国や原産地／製造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。

※「原産地／製造地の変更の際の連絡方法など」は p.40 で解説

※「原材料規格書」は p.47 で解説

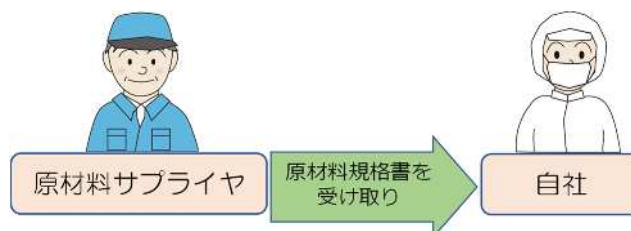
## 食肉製品

原材料によっては、例えば、同じ豚肉でも国産／アメリカ産のような原産地、モモ肉や肩肉のような部位、冷凍／冷蔵のような流通形態等、仕様の異なる原材料を扱う場合があるので、発注などの際に原材料のサプライヤとの間で間違いが生じないように、固有の番号（原材料コード）を取り決めることで管理しやすくなります。

原材料規格書			
株式会社MAFF 御中		株式会社 ABC	
		連絡先(***-***-****)	
		更新日	2022/9/1
		担当者	ワタナベ
原材料名	豚肉		
荷姿	段ボール箱(約5kg/袋×6袋入り)		
部位	モモ肉		
規格(大きさ等)	...		
残留農薬基準	「食品・添加物等の規格基準」に準ずる		
原産地	国産		
配送条件	冷凍		
保管条件	...		
その他	...	原材料コード	NB-MF-30

原材料によっては、例えば、同じ脱脂粉乳でも国内製造／オーストラリア製造のような製造地、特 A/A のような規格（グレード）、発注などの際に原材料のサプライヤとの間で間違いが生じないように、固有の番号（原材料コード）を取り決めることで管理しやすくなります。

原材料規格書			
株式会社MAFF 御中		株式会社 ABC	
		連絡先(**-**-****)	
		更新日	2022/9/1
		担当者	ワタナベ
原材料名	脱脂粉乳		
内容量(荷姿)	25kg(紙袋)		
規格	特A		
乳成分	無脂乳固形分○(%)、乳脂肪分○(%)		
メーカー	●●乳業(株)		
製造地	国内製造		
商品名	脱脂粉乳SP		
荷姿	25kg/袋		
配送条件	常温		
保管条件	...		
その他	...	原材料コード	SA-JN-SP-25



### 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**

規格にあった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たうえで、使用する原材料の原産地／製造地を定め、「商品規格書」に記載します。

使用を予定している原材料の原産地／製造地が変更される可能性がある場合（例えば、国産／国内製造が、〇〇産／〇〇製造等）、商品規格書の提出先（小売等）と商談し、その旨の了承を得ておきましょう。

※「商品規格書」は p.47 で解説

一括表示等で表示内容に迷った際は、業界団体や保健所、関連省庁（消費者庁、農林水産省等）の HP 等で関連する規定やマニュアル等を確認し、食品表示基準や品目によっては**公正競争規約**等に合致した表示を作成しましょう。

## 【キーワード解説】 公正競争規約とは

表示に関する公正競争規約は、**各業界がそれぞれの業種に応じた、より具体的に適切な表示の方法を業界のルールとして、景品表示法に基づき事業者または事業者団体が自主的に設定したものです。**商品等の選択に必要な情報が正しく提供され、消費者がより良い商品を安心して選ぶことが出来るための大切な役割を担っています。

畜産物関係では、以下の公正競争規約があります。

- 食肉
- ハム・ソーセージ類
- 飲用乳
- ナチュラルチーズ・プロセスチーズ及びチーズフード
- アイスクリーム類及び氷菓
- 発酵乳、乳酸菌飲料

公正競争規約 ○○

検索

※「○○」には「食肉」「ハム・ソーセージ類」等を入力してください。



## 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	ブリブリポークウインナー ぶりぶりポークウインナー		適用日	2022/9/7	
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	ぶりぶりシリーズ	メーカープライベートコード	N-001	PB/NB 分類	NB 荷姿規格 100g/パック×2、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(パッキング・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	かシューナッツ	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

### アレルゲンコンタミ注意喚起

本品製造工場では、牛肉、鶏肉を含む製品を生産しています

### 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	21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 加熱してお召し上がりください	
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	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉(国産、アメリカ産)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、.../調味料(アミノ酸)...
内容量	100g
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	国産、アメリカ産(豚肉)
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	-

### 企業情報

製造者名	株式会社MAFF
製造者住所	霊ヶ関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

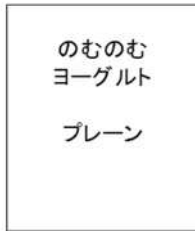
※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。  
お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。

## 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	ノムノムヨーグルト(プレーン) のむのむヨーグルト(プレーン)	適用日	2022/9/7
共通商品コード	4912345678911	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	のむのむシリーズ	メーカーブランドコード	Y-001
		PB/NB 分類	NB 荷姿規格 12本/ケース

### 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	
※(パナソニック)				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

本品製造工場では、オレンジ、バナナ、リンゴを含む製品を生産しています

### 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	21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

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 はっ酵乳(種類別名称)

原材料名 脱脂粉乳(国内製造、オーストラリア製造)、砂糖、全粉乳、ゼラチン、.../ 香料、...

内容量 500g

固形量

内容総量

保存方法 10°C以下で保存してください

原産国

原料原産地名 国内製造、オーストラリア製造(脱脂粉乳)

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 9.00%

乳脂肪分

期限 容器側面の枠外の表面に記載してあります

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-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。



## 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

重量割合上位 1 位の原材料において、複数の産地（原産地／製造地）を使用した場合には、原料原産地を①あらかじめ印刷した包材を使用する場合（以下「複数産地の場合」といいます。）と②使用した産地を随時印刷する場合があります。

①の場合は、**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、保管することが条件になります<sup>3</sup>。

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。」

②の場合は、製造日に使用する原材料の産地の内容に応じて、原料原産地表示を行う方法は、次の 2 つの方法があります。

- ・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

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。

<sup>3</sup> 「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」の作成等については「原料原産地マニュアル」 p. 15～21 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/syoutan/hyoji/gengen\\_hyoji.html](https://www.maff.go.jp/j/syoutan/hyoji/gengen_hyoji.html)

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、表示の切り替えに速やかに対応できるよう準備しておく必要があります。

## 食肉製品

### <国別重量順表示（原則）>

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（アメリカ産、国産）、…
…	…

### <又は表示>

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（アメリカ産又は国産）、…
…	…

豚肉の産地は、昨年度の使用実績順によるものです。

### <大括り表示>

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（輸入）、…
…	…

### <大括り表示+又は表示>

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（輸入又は国産）、…
…	…

豚肉の産地は、昨年度の使用実績順によるものです。

## 酪農製品

### <国別重量順表示（原則）>

種類別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳（国内製造、オーストラリア製造）、…
…	…

### <又は表示>

種類別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳（国内製造又はオーストラリア製造）、…
…	…

脱脂粉乳の製造地は、昨年度の使用実績順によるものです。

### <大括り表示>

種類別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳（外国製造）、…
…	…

### <大括り表示+又は表示>

種類別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳（国内製造又は外国製造）、…
…	…

脱脂粉乳の製造地は、昨年度の使用実績順によるものです。

※この表示例は食品表示基準に基づく一括表示のうち、名称または種類別名称欄、原材料名欄のみを示しています。発酵乳における無脂乳固形分などの公正競争規約に基づく表示については、品目別の公正競争規約をご確認ください（P.13 参照）。



## (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する

包材を発注するときは、原材料名の順番や原産地／製造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。**複数名で照合**することでチェック漏れを防ぐことが期待できます。

※「包材発注書」は p.49 で解説

### 食肉製品

包材発注書			
株式会社△△△△ 御中			
商品名	ぷりぷりソーセージ(ウインナー)	発注日	22.09.14
企業内管理番号	N-001	納品希望日	22.10.05
包材(JANコード)	4912345678911	発注数	1,000枚
荷姿規格	100g	発注社名	株式会社MAFF
包材デザイン(表面)		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	ソーセージ(ウインナー)
		原材料名	豚肉(国産、アメリカ産)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、・・・調味料(アミノ酸)、・・・
		内容量	100g
		賞味期限	枠外上部に記載
		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	ソーセージ(ウインナー)
		原材料名	豚肉(国産、アメリカ産)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、・・・調味料(アミノ酸)、・・・
		内容量	100g
		賞味期限	枠外上部に記載
		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

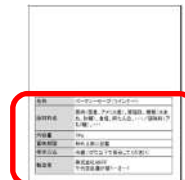
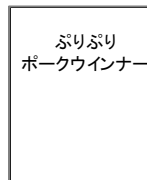
2022年9月21日  
株式会社 MAFF 御中

株式会社△△△△

**ぷりぷりソーセージ(ウインナー)版下**  
(2022年9月14日受注)

<表面>

<裏面>



ご確認いただきますようお願い致します。  
なお、・・・

複数名で照合！



名称	ソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉(国産、アメリカ産)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、・・・調味料(アミノ酸)、・・・
内容量	100g
賞味期限	枠外上部に記載
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	ノムノムヨーグルト(プレーン) のむのむヨーグルト(プレーン)	発注日	22.09.14
企業内管理番号	Y-001	納品希望日	22.10.05
包装(JANコード)	4912345678911	発注会社	株式会社MAFF
荷姿規格	500g		
発注数	50,000枚		

**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**

種類別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳(国内製造、オーストラリア製造)、砂糖、全粉乳、ゼラチン、・・・/香料、・・・
内容量	500g
賞味期限	枠外上部に記載
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

**一括表示印刷内容**

種類別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳(国内製造、オーストラリア製造)、砂糖、全粉乳、ゼラチン、・・・/香料、・・・
内容量	500g
賞味期限	枠外上部に記載
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

2022年9月21日  
株式会社 MAFF 御中

株式会社△△△△

**のむのむヨーグルト  
プレーン 版下**  
(2022年9月14日受注)

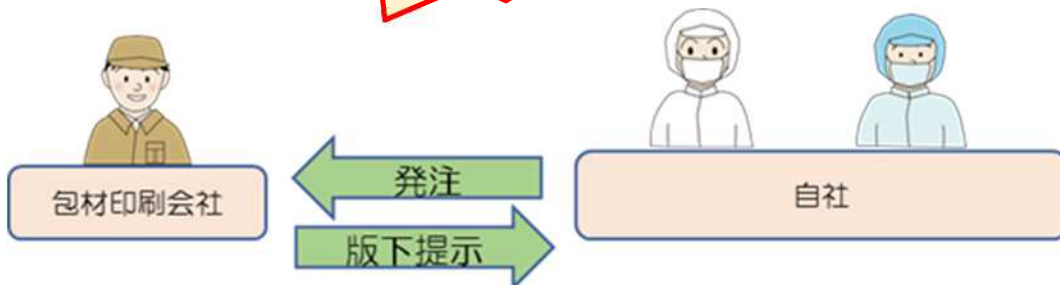
<表面>

のむのむ  
ヨーグルト  
プレーン

<裏面>

ご確認いただきますようお願い致します。  
なお、・・・

**複数名で照合!**



種類別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳(国内製造、オーストラリア製造)、砂糖、全粉乳、ゼラチン、・・・/香料、・・・
内容量	500g
賞味期限	枠外上部に記載
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。複数名で照合することでチェック漏れを防ぐことが期待できます。

## 食肉製品

### <包材版下>

2022年9月21日  
株式会社 MAFF 御中  
株式会社△△△△

**ぷりぷりポークウイナー版下**  
(2022年9月14日受注)

<表面>      <裏面>

ぷりぷり  
ポークウイナー

名称	ポークソーセージ(ウイナー)
原材料名	豚肉(国産、アメリカ産)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、・・・調味料(アミノ酸)・・・
内容量	100g
賞味期限	枠外上部に記載
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

ご確認いただきますようお願い致します。  
なお、・・・

### <納品包材>

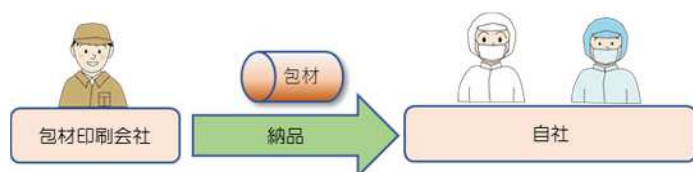
(表面)

ぷりぷり  
ポークウイナー

(裏面)

名称	ポークソーセージ(ウイナー)
原材料名	豚肉(国産、アメリカ産)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、・・・調味料(アミノ酸)・・・
内容量	100g
賞味期限	枠外上部に記載
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

**複数名で照合！**



名称	ポークソーセージ(ウイナー)
原材料名	豚肉(国産、アメリカ産)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、・・・調味料(アミノ酸)、・・・
内容量	100g
賞味期限	枠外上部に記載
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

<包材版下>

2022年9月21日  
株式会社 MAFF 御中  
株式会社△△△△  
**のむのむヨーグルト プレーン版下**  
(2022年9月14日受注)

<表面>                      <裏面>

側面	のむのむ ヨーグルト プレーン	側面	側面	側面
----	-----------------------	----	----	----

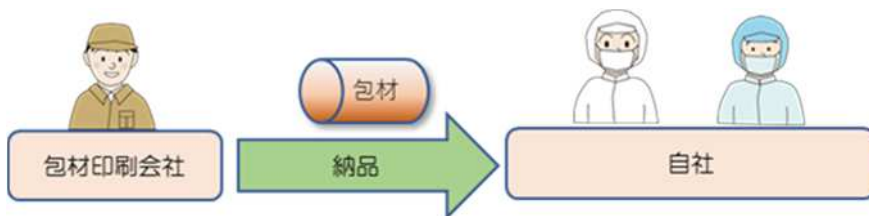
ご確認いただきますようお願い致します。  
なお、・・・

<納品包材>

(表面)                      (裏面)

側面	のむのむ ヨーグルト プレーン	側面	側面	側面
----	-----------------------	----	----	----

複数名で照合！



種別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳(国内製造、オーストラリア製造)、砂糖、全粉乳、ゼラチン、・・・/香料、・・・
内容量	500g
賞味期限	枠外上部に記載
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

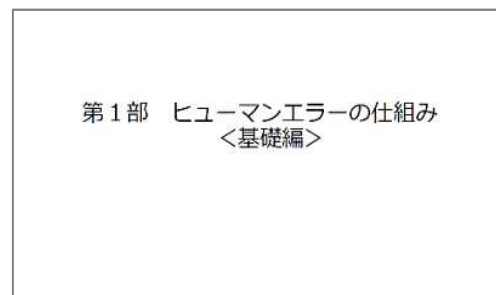
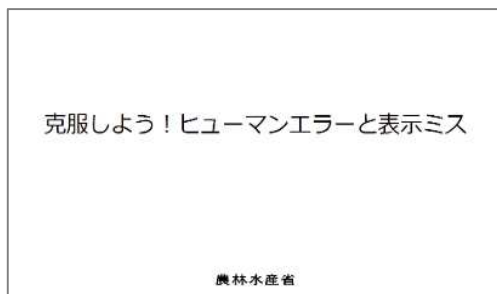


## 【コラム】複数名で照合

複数名で照合する際、読みあわせや指さし確認をすることが有効ですが、その際の注意点やチェック方法のポイントについては、農林水産省作成「克服しよう！ヒューマンエラーと表示ミス」に記載がありますので、ご参考にしてください。

また、間違いが発見された場合に速やかに対応することができるよう、例えば包材の誤りであれば責任者及び包材メーカーに報告、包材メーカーに修正を依頼するとともに、修正までの暫定対応としてシールを貼る等、具体的な対応フローを決めておきましょう。

【参考資料】克服しよう！ヒューマンエラーと表示ミス



もう少し具体的に・・・

💡 ミスを防ぐチェック方法 ～読みあわせのススメ～

○チェック1回目

1. 北海道産 ゆめびりか  
2. 新潟県産 コシヒカリ  
...

9. 宮城県産 ひとめぼれ  
10. 福岡県産 ヒノヒカリ

○チェック2回目

10. 福岡県産 ヒノヒカリ  
9. 宮城県産 ひとめぼれ  
...

① Aさんがチェック

② Bさんがチェック

③ Cさんがチェック

責任が分散  
甘え  
チェックミス発生

**トリプルチェックの落とし穴**

BさんもCさんもチェックするので問題ないだろう。

Aさんがチェックして問題なければOK、Cさんも見るし...

AさんもBさんもチェックして問題なければOK。

<解説>

- 1人が質問を発し、もう片方がそれに答える対応で作業を進める方法であれば、1つの作業を同時に2人で実施することになりますので、責任が分散することが避けられます。
- また、読み間違いを起こしても、相手が気づいてくれます。
- さらに、指さし確認では、確認してから操作する間に...

<解説>

- トリプルチェックという方法があります。ダブルチェック以上にチェックしているので、問題はないと思われがちですが、責任が3人に分散してしまいます。
- Aさんが一番最初にチェックするとした場合、Aさんは「BさんもCさんも見るので大丈夫。」Bさんは「Aさんがチェックして問題なければ問題ない。自分が見落としてもCさんが見てくれる。」Cさんは「AさんもBさんもチェックして問題ないであれば大丈夫。」と考えるのが普通です。
- 自分は見逃しても他の2人が見てくれる、とついつい甘えが出てしまうのではないのでしょうか。
- トリプルチェックしてもミスが出るのは、こういう構造なんです。

## (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

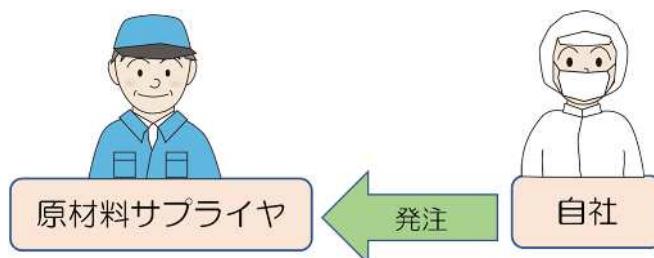
原材料サプライヤに、原材料規格書どおりの品名（又は原材料コード）を伝えて発注します。

使用予定の原産地等と異なる原材料を受け取る恐れがあるため、**原材料サプライヤとの相互確認として、加工食品（ソーセージの原料となるシーズンドポークやヨーグルトの原材料となる脱脂粉乳等）については製造地等も記載**しておきましょう。

※「原材料発注書」は p.50 で解説

### 食肉製品

原材料発注書							
株式会社 ABC御中							
				発注日	2022. 10. 12		
				納品希望日	2022. 10. 19		
				発注社名	株式会社MAFF		
原材料コード	原産地	品種	部位	流通	荷姿	単価	注文数量
NB-MF-30	日本	豚	モモ肉	冷凍	30kg/箱	...	20箱
AB-RF-30	アメリカ	豚	肩肉	冷凍	30kg/箱	...	10箱
...	...	...	...	...	...	...	...



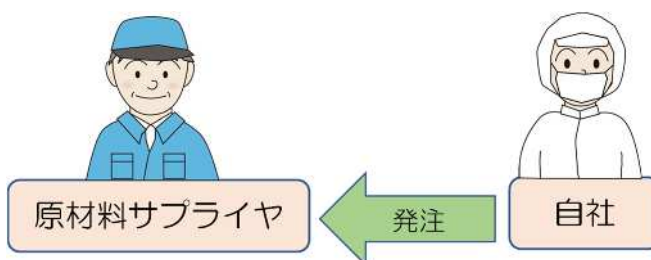
生乳の原産地を市町村や都道府県単位で表示する場合、集荷トレーラーが地域の異なる生乳を混合（合乳）することがありますので、注意が必要です。また、無脂乳固形分等の成分規格の違う加工乳が納品されると、成分表示に加え、食味や品質の観点からも使用できなくなる恐れがあります。

**原材料発注書**

株式会社 ABC御中

発注日	2022. 10. 12
納品希望日	2022. 10. 19
発注社名	株式会社MAFF

商品コード	メーカー	商品名	製造地	規格	乳成分	流通	荷姿	単価	注文数量
SA-JN-SP-25	●●乳業㈱	脱脂粉乳SP	国内製造	特A	無脂乳固形分○(%)、乳脂肪分○(%)	常温	25kg/袋	...	60袋
NA-AA-ST-25	●●CO.,LTD.	Skim Milk Powder STD	オーストラリア製造	A	無脂乳固形分○(%)、乳脂肪分○(%)	常温	25kg/袋	...	30袋
...			...	...	...	...	...	...	...



**【コラム】生乳の取扱いについて**

ヨーグルト等の酪農製品において生乳を多く使用する場合、**生乳は脂肪分、無脂乳固形分の季節変動が大きい**ため、**特に注意が必要です**。

例えば、ヨーグルトで生乳を多く使用する場合、無脂乳固形分を8%以上にするため、脱脂粉乳で調整することがありますが、季節変動を考慮して脱脂粉乳の投入割合を調整するのが一般的です。

この場合、他の原材料と重量割合順が入れ替わると表示内容の修正が必要になるため、投入割合の調整により表示への影響がないか注意しましょう。



## ②原材料の搬入



### 入荷検品のときに納品書と現品の産地情報を照合する

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、**発注書、納品書、現物の照合により確認**します。

特に原材料サプライヤから、1度の配送で複数産地の原材料を受領した際は、取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／製造地を特定できる情報、できれば原産地／製造地そのものを段ボール箱に表示してもらい、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。

※「納品書」は p.51 で解説

## 食肉製品



段ボール等の外箱の記載と内容物とが異なる（ダンボールにはアメリカ産、内容物を覆ったビニール袋にはブラジル産のシール貼付等）場合もありますので、**外箱と内容物を照合**することも必要です。

原材料発注書										
株式会社 ABC御中										
										発注日 2022. 10. 12
										納品希望日 2022. 10. 19
										発注社名 株式会社MAFF
商品コード	メーカー	商品名	製造地	規格	乳成分	流通	荷姿	単価	注文数量	
SA-JN-SP-25	●●乳業㈱	脱脂粉乳SP	国内製造	特A	無脂乳固形分〇(%)、乳脂肪分〇(%)	常温	25kg/袋	...	60袋	
NA-AA-ST-25	●●CO.LTD.	Skim Milk Powder STD	オーストラリア製造	A	無脂乳固形分〇(%)、乳脂肪分〇(%)	常温	25kg/袋	...	30袋	
...			...	...	...	...	...	...	...	



納品書										
株式会社MAFF 御中										
										伝票番号 20221019-123
										発行日 2022年10月19日
										納品日 2022年10月19日
										株式会社 ABC
原材料コード	メーカー	商品名	製造地	規格	乳成分	数量	流通	単価	金額	備考
SA-JN-SP-25	●●乳業㈱	脱脂粉乳SP	国内製造	特A	無脂乳固形分〇(%)、乳脂肪分〇(%)	60袋	常温	...	...	25kg/袋
NA-AA-ST-25	●●CO.LTD.	Skim Milk Powder STD	オーストラリア製造	A	無脂乳固形分〇(%)、乳脂肪分〇(%)	30袋	常温	...	...	25kg/袋
...			...	...	...	...	...	...	...	...
										金額合計 ...



段ボール等の外箱の記載と内容物が異なる（ダンボールにはオーストラリア製造、内容物を覆ったビニール袋にはニュージーランド製造のシール貼付等）場合もありますので、**外箱と内容物を照合**することも必要です。

### ③原材料の分別管理



入荷した原材料に対して、自社ロットを発行（付記）する

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。入荷日や原材料サプライヤが共通の原材料を1つの原材料ロットとして番号を付けます。この時、万一の回収事故が発生した場合に備え、回収範囲が特定できるように、可能な範囲で詳細なロット情報を付記します。このロット番号が最終工程の包装時まで、各製造工程に引き継がれていくことになります。

※「入荷記録（検品記録）」は p.52 で解説

#### 食肉製品

										入荷日	2022. 10. 19	
No	原材料 サプライヤ	流通	原産地	品種	部位	荷姿	数量	点検結果	サプライヤ 伝票番号	サプライヤ 原材料コード	自社原材料 ロットNo	点検者
1	ABC社	冷凍	日本	豚	モモ肉	30kg/箱	20箱	異常なし	20221019-123	NB-MF-30	AF-NBM-1019	サトウ
2	ABC社	冷凍	アメリカ	豚	肩肉	30kg/箱	10箱	異常なし	20221019-123	AB-KF-30	AF-ABK-1019	サトウ
3	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
4												

#### <受入れ原材料に対する社内ロット番号の付け方例：上表No.1 の事例解説>

ABC社から冷凍で、国産の豚モモ肉を、10月19日に受領した。

⇒ABC社が発行した伝票番号 20221019-123 の原材料 NB-MF-30 は、品質に問題ないことを確認した上で、点検者が社内ロット変換表に基づき、自社原材料ロットNo. AF-NBM-1019 に変換、外箱の側面に、マジックペンで付記。



<社内ロット変換表>

A F - N B M - 1019

原材料 サプライヤ	記号	流通	記号	原産地	記号	品種	記号	部位	記号	入荷日例	記号 月日4桁
ABC社	A	冷凍	F	日本	N	豚	B	モモ肉	M	10月19日	1019
DEF社	D	冷蔵	C	アメリカ	A	牛	U	肩肉	K	11月12日	1112
LMN社	L	常温 (レトルト)	R	メキシコ	M	鶏	T	...	...		
				ブラジル	B	羊	H	...	...		
				...	...	...	...	...	...		

酪農製品

入荷記録(検品記録)

												入荷日 2022. 10. 19		
No	原材料 サプライヤ	流通	製造地	メーカー	商品名	規格	乳成分	荷姿	数量	点検結果	サプライヤ 伝票番号	サプライヤ 原材料コード	自社原材料 ロットNo	点検者
1	ABC社	常温	日本	●●乳業株	脱脂粉乳SP	特A	無脂乳固形分O(%)、乳脂肪分O(%)	25kg/袋	60袋	異常なし	20221019-123	SA-JN-SP-25	AR-JAT-1019	サトウ
2	ABC社	常温	オーストラリア	●●CO.LTD.	Skim Milk Powder STD	A	無脂乳固形分O(%)、乳脂肪分O(%)	25kg/袋	30袋	異常なし	20221019-123	NA-AA-ST-25	AR-ACD-1019	サトウ
3	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
4	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

<受入れ原材料に対する社内ロット番号の付け方例：上表No.1の事例解説>

ABC社から常温で、国内製造の●●乳業から脱脂粉乳を、10月19日に受領した。

⇒ABC社が発行した伝票番号 20221019-123の原材料 SA-JN-SP-25は、品質に問題ないことを確認した上で、点検者が社内ロット変換表に基づき、自社原材料ロットNo. AR-JAT-1019に変換、紙袋ののりしろ部分に、マジックペンで付記。

<社内ロット変換表>

A R - J A T - 1019

原材料 サプライヤ	記号	流通	記号	原産地/製造地	記号	メーカー	記号	原材料	記号	入荷日例	記号 月日4桁
ABC社	A	常温	R	日本	J	●●乳業株	A	脱脂粉乳(特A)	T	10月19日	1019
DEF社	D	冷蔵	C	オーストラリア	A	株●●乳工業	B	脱脂粉乳(A)	D	11月12日	1112
LMN社	L	冷凍	F	ニュージーランド	N	●●CO.LTD.	C	全粉乳	Z		
				...	...	...	...	クリーム	C		
				...	...	...	...	濃縮乳	N		



## 産地が異なる場合には、別の原材料ロットとして保管する

複数産地の場合は、さらに、仕入れた原材料を産地（原産地／製造地）別に区分して保管することも重要です。

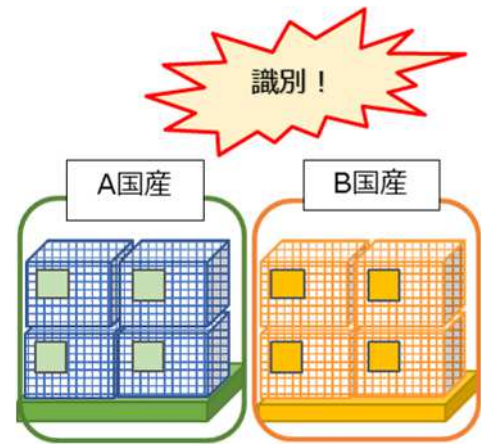
製造指示に対して間違った産地の原材料を使用すると、使用した原材料の個数や重量に対して、製造した個数や重量は何倍にも膨れ上がり、他の原材料や人件費等の製造にかかったコストが無駄になってしまいます。

原産地／製造地の異なる原材料ロットを同じ保管場所に置いたり、原産地／製造地をよく確認せず、倉庫から引き出して製造してしまう作業ミスが発生することがあります。暗い倉庫で、寒くて見通しが悪い冷凍・冷蔵庫であればなおさらです。

同じ日に同じ原材料サプライヤから入荷した原材料であっても、原産地／製造地が異なる場合には、別の原材料ロットとして管理します。

原産地／製造地が異なる原材料を保管する場合は、**コンテナに産地表示タグを付した上で、簡易的なパーテーションで仕切る、コンテナの色を変える等**、作業員の置き間違い、取り違いが起きないように誰が見ても分かりやすい分別保管の工夫をしましょう。

また、倉庫内の原材料は、入荷日の早い順に並べたり、使用期限の早い順に並べたりして、それらが早いものから使用する、いわゆる「先入れ先出し」を徹底しましょう。







## Point! 原材料ロットの考え方

- ・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、部位、流通温度（常温／冷蔵／冷凍）
- ・加工食品の場合は、製造地／製造者、規格（グレード）

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／製造地、部位、流通温度等】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原材料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）