

失敗
しない!

加工食品の 原材料表示

～原材料情報とトレーサビリティ～

畜産加工品編



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

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
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





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.40

?

原材料として●●を強調して「●●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.40

?

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.16~17

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.40

？

製造した商品の原材料に残留抗生物質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いれば、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.34~37



目次

はじめに	1
第1章 このテキストの使い方.....	3
第2章 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	40
3 好取組み事例	43
第3章 記録様式	45
1 企画段階の様式.....	46
2 準備段階の様式.....	49
3 製造段階の様式.....	53
4 出荷段階の様式.....	58
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）	59

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。

本テキストは、畜産加工品を事例として解説するテキストになっておりますが、製造の各段階における注意ポイントなど、畜産加工品以外の加工食品を製造する食品事業者の皆様にも参考となる内容となっております。

また、令和4年2月には、農産加工品を事例とするテキストも作成し農林水産省のホームページに掲載しています。

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。

「失敗しない！加工食品の原材料表示－原材料情報とトレーサビリティ－」の農産物加工品編は、農林水産省のホームページに掲載しています。

農林水産省 HP 表示ミスをなくす取組

URL : https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html#network1



【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4年3月30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4年6月15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

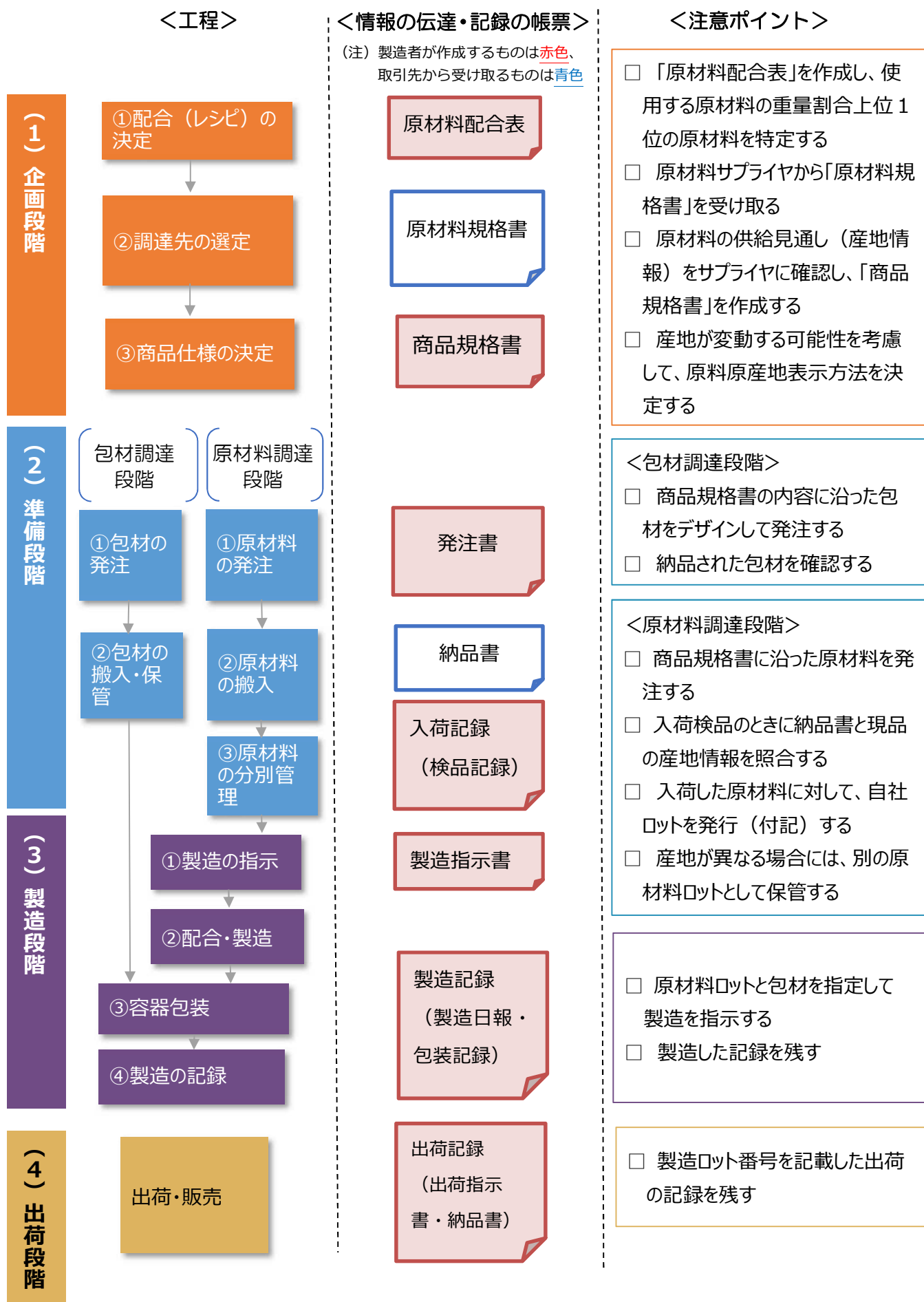
加工食品の原材料に関する表示には、使用した原材料を重量順に表示するほか、国内で製造されるすべての加工食品を対象とした「原料原産地表示」¹や、特色のある原材料を使用している旨を強調した「特色のある原材料の表示」²等があります。

このテキストでは、畜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モデルとして、**ソーセージ（ウインナー）とヨーグルト**を例とし、**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。

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。

<畜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る。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）

※条件の1つに、Q&Aにおいて以下のとおり明示されている。（Q&A 原原-40 参照）

- 1 （原原-27）、（原原-32）、（原原-38）のとおりに、「又は表示」や「大括り表示」等ができる条件の1つとして、食品表示基準第41条の努力義務の規定とは別に、過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料や、過去又は今後の一定期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料の保管が定められています。
- 2 根拠資料等の保管期間は、その根拠を基に表示が行われている製品の
 - ① 賞味（消費）期限に加えて1年間
 - ② 賞味期限の表示を省略している製品については、製造をしてから5年間とします。
- 3 「又は表示」、「大括り表示」等には過去の使用実績が活用されることとなりますので、そのことを見越して、現在の産地別使用割合等の書類の保管を行ってください。

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-208 参照）

- ・ 特定の原産地のもの
- ・ 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
- ・ 特定の製造地のもの
- ・ 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の原材料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の原材料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 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	ぷりぷ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:ぷりぷ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。**

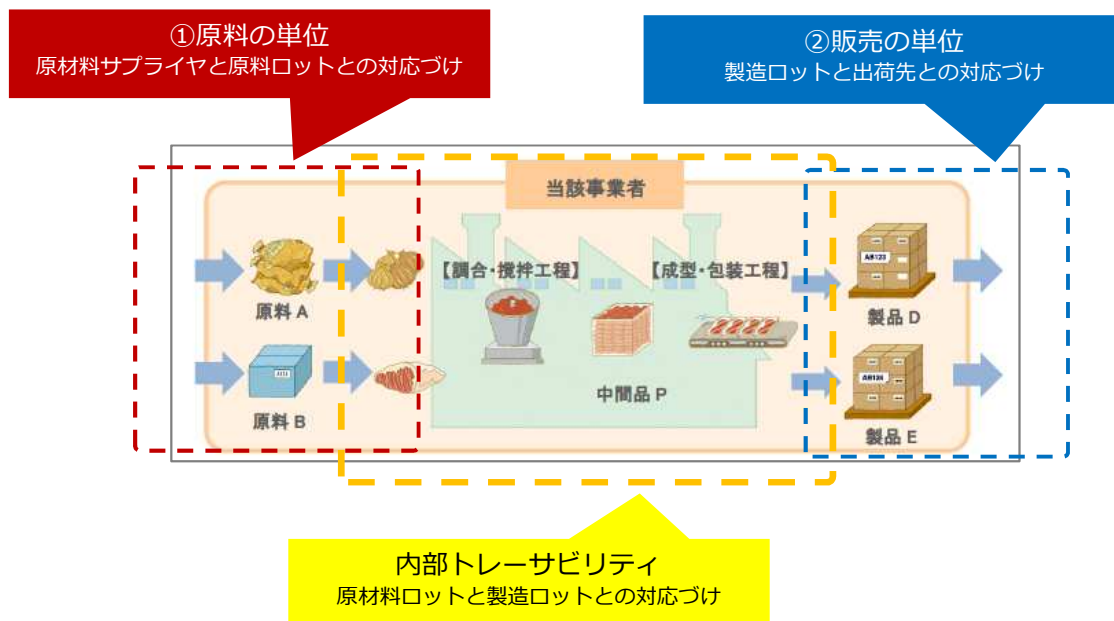
このように、畜産加工品の製造に使用する原材料は、同種の原材料であっても、様々な種類があり、さらにそれぞれ、原材料サプライヤ、原産地／製造地、規格（グレード）などによって複数のもを使い分ける場合があります。食品トレーサビリティに取り組むにあたっては、それらの原材料について、分別して管理することが必要です。

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

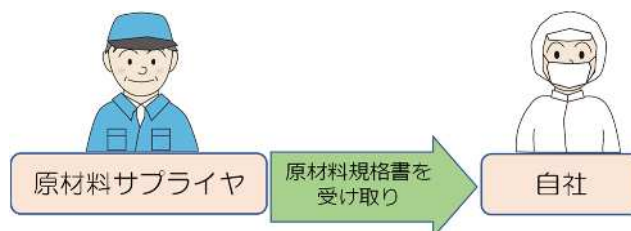
食肉製品

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 ○○



※「○○」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		株式会社MAFF	
		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-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

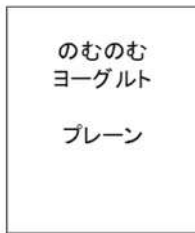
※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。
お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。

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

商品	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	
※(パナソニック製)				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³。

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。

³ 「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/syouan/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
		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	
包材デザイン(裏面)		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

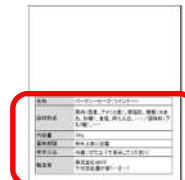
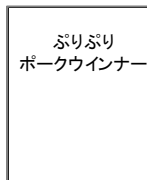
2022年9月21日
株式会社 MAFF 御中

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)

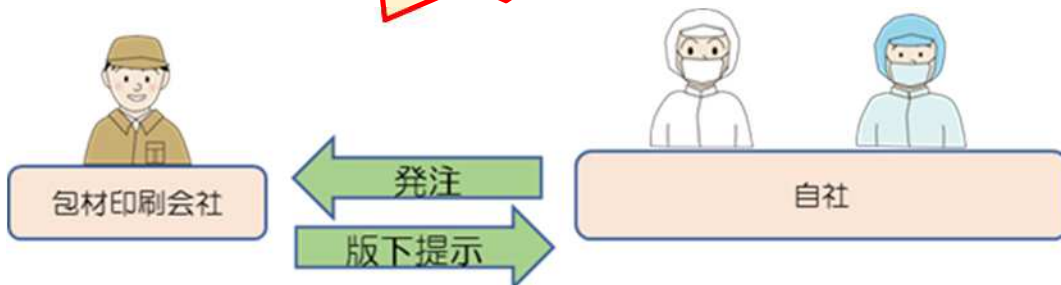
<表面>

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△△△△

ぷりぷりポークウィンナー版下
(2022年9月14日受注)

<表面> <裏面>

ぷりぷり
ポークウィンナー

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
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、・・・

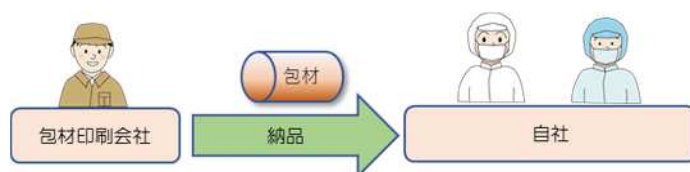
<納品包材>

(表面) (裏面)

ぷりぷり
ポークウィンナー

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
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！

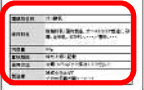


名称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉(国産、アメリカ産)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、・・・調味料(アミノ酸)、・・・
内容量	100g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	冷蔵(10℃以下で保存してください)
製造者	株式会社MAFF 千代田区霞が関1-2-1

<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
----	---------------------------	----	----	---	----

ご確認くださいませ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！



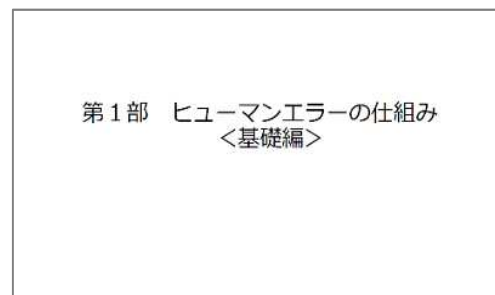
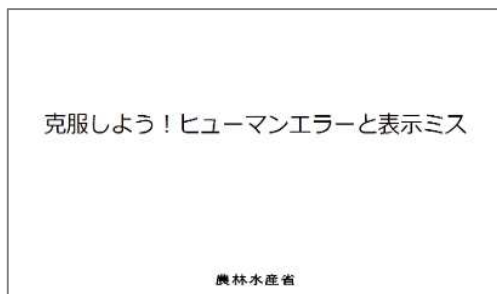
種別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳(国内製造、オーストラリア製造)、砂糖、全粉乳、ゼラチン、・・・/香料、・・・
内容量	500g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	冷蔵(10℃以下で保存してください)
製造者	株式会社MAFF 千代田区霞が関1-2-1

【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のであれば大丈夫。」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

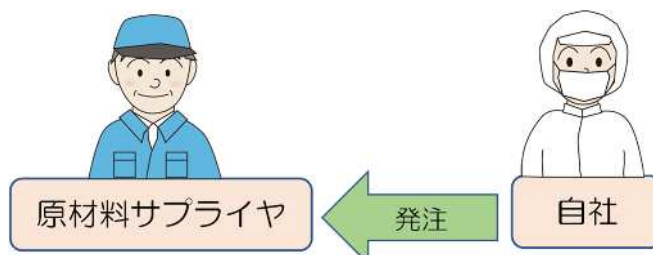
原材料サプライヤに、原材料規格書どおりの品名（又は原材料コード）を伝えて発注します。

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
...



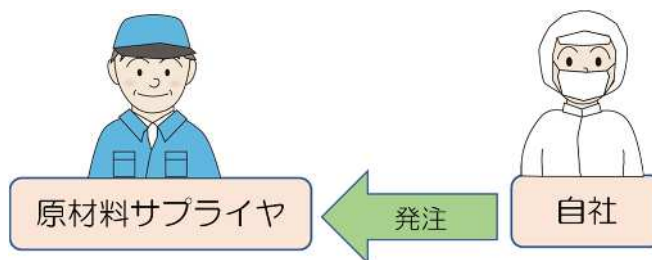
生乳の原産地を市町村や都道府県単位で表示する場合、集荷トレーラーが地域の異なる生乳を混合（合乳）することがありますので、注意が必要です。また、無脂乳固形分等の成分規格の違う加工乳が納品されると、成分表示に加え、食味や品質の観点からも使用できなくなる恐れがあります。

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とが異なる（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。

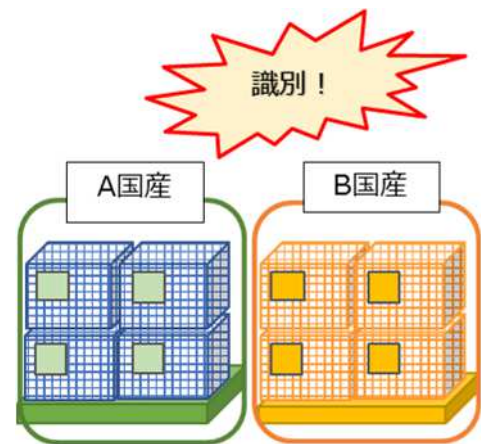
製造指示に対して間違った産地の原材料を使用すると、使用した原材料の個数や重量に対して、製造した個数や重量は何倍にも膨れ上がり、他の原材料や人件費等の製造にかかったコストが無駄になってしまいます。

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）

(3) 製造段階

① 製造指示



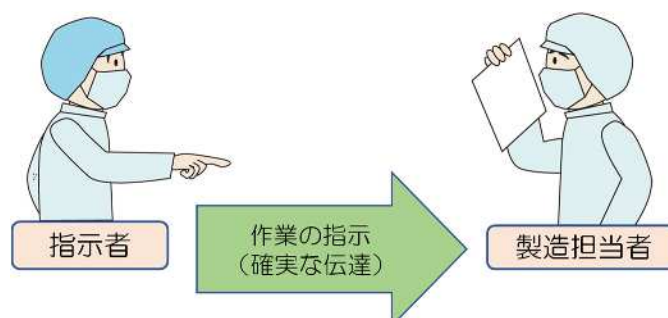
原材料ロットと包材を指定して製造を指示する

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（ラベルシールの場合は、印刷すべきシール）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」は p.53 で解説

食肉製品

製造指示番号	N-001-1025-1				
解冻開始日	2022年10月25日				
塩漬開始日	2022年10月26日				
加工日	2022年10月28日				
包装日	2022年10月29日				
賞味期限	2022年11月19日				
製品名	管理番号	包材(JANコード)	内容量	製造数	単位
ふりふりポーク ウインナー	N-001	4912345678911	100g	1,500	パック
使用原材料	原材料ロット番号	使用量	単位		
国産/豚/モモ肉	AF-NBM-1019	2	30Kg/箱		
アメリカ産/豚/肩肉	AF-ABK-1019	1	30Kg/箱		
b脂	○△□-123	...	10kg/箱		
水あめ	△□○-456	...	25kg/缶		
...		



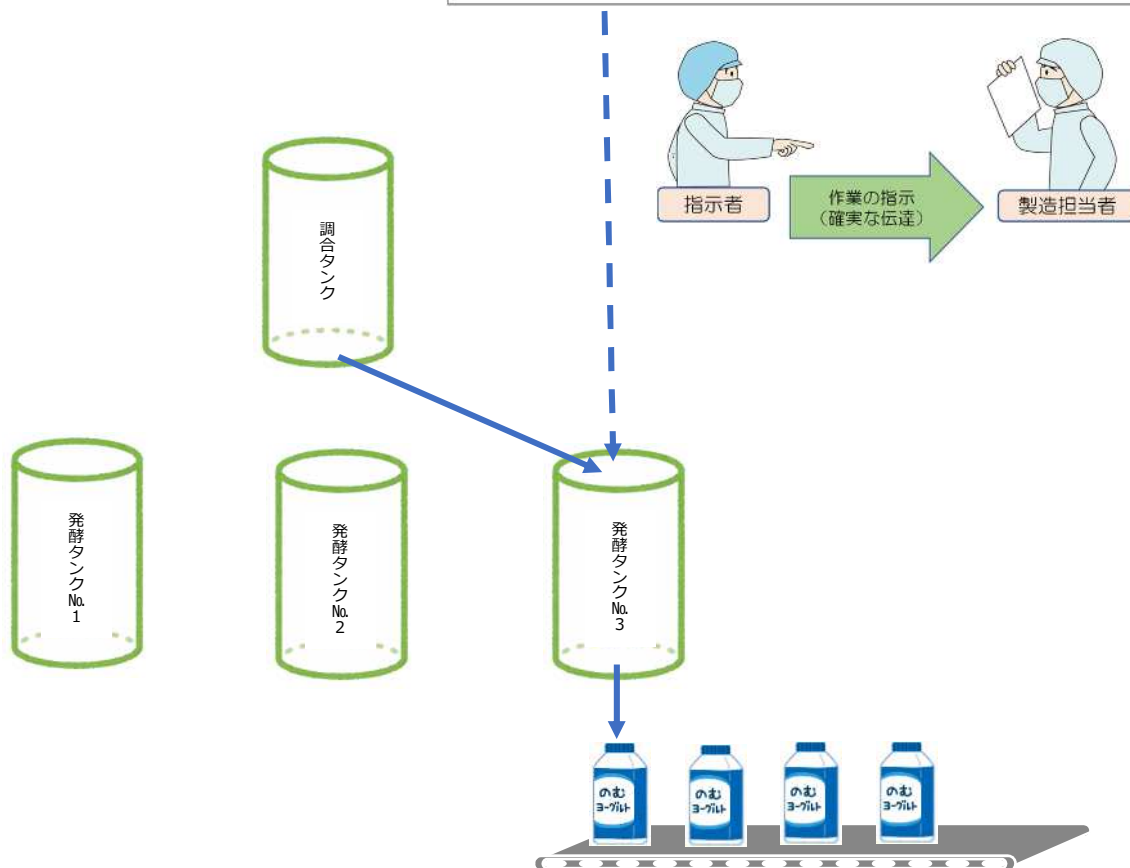
製造指示書

製造指示番号	N-001-1025-1				
調合仕込み日	2022年10月25日				
発酵開始日	2022年10月26日				
包装日	2022年10月29日				
賞味期限	2022年11月19日				

製品名	管理番号	包材(JANコード)	内容量	製造数	単位
のむのむヨーグルト プレーン	Y-001	4912345678911	500g	1,000	本

使用原材料	原材料ロット番号	使用量	単位
脱脂粉乳/国内製造/A社製	AR-JAT-1019	4	30Kg/袋
脱脂粉乳/オーストラリア製造/C社製	AR-ACD-1019	2	30Kg/袋
砂糖	○△□-123	...	20kg/袋
全粉乳/国内製造/B社製	DR-JBZ-1019	...	30Kg/袋
...

調合後の発酵タンク	No.3
-----------	------



【コラム】 分別保管の工夫

製品数が多くなればなるほど、管理すべき包材やラベルシールも多くなり、在庫管理や定位置管理が煩雑になります。使いかけの包材等を別の包材等に戻してしまったり、別の製品の包材等を取り出したり等、ミスが発生しないよう、**五感や行動を用いた分別保管の工夫（視覚：色、聴覚：声・音、行動：指差し）**をしましょう。

<ロッカーを活用した分別保管の例>



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**（ラベルシールの場合は印刷したシールが貼り付けられた包材）**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**）の記録になります。

次ページ以降で示すロット管理は一例です。原材料ロット、製造ロット等の細分化については、自社の実態に合わせて設定すると良いでしょう。

前工程のロット番号を次工程の製造記録用紙に手書きで転記する際は、前工程の製造記録と突き合わせる、ロット番号を指差呼称する等により、転記ミスを予防しましょう。

なお、製造記録は、万一のトラブルや事故発生時に記録を見直したり、トレーサビリティにより当該ロットを特定する目的から、使用期限（消費期限や賞味期限）に応じ、その数倍の1年以上～5年程度は保存しておきましょう。

※「製造記録」は p.54 で解説

この例では、原料受入→①解凍→②塩漬→③成形加工（細切から冷却まで）→④印字、包装を記録しています。

製造指示書

製造指示番号	N-001-1025-1
解凍開始日	2022年10月26日
塩漬開始日	2022年10月26日
加工日	2022年10月28日
包装日	2022年10月29日
賞味期限	2022年11月19日

製品名	管理番号	包材(JANコード)	内容量	製造数	単位
ぶりぶりポークウインナー	N-001	4912345678911	100g	1,500	パック

使用原材料	原材料ロット番号	使用量	単位
国産/豚/モモ肉	AF-NBM-1019	2	30kg/箱
アメリカ産/豚/肩肉	AF-ABK-1019	1	30kg/箱
b脂	△□○-123	...	10kg/箱
水あめ	△□○-456	...	25kg/缶
...

製造記録①: 解凍

製造指示番号		N-001-1025-1							
最終記入日		2022年10月26日							
原材料ロット番号	原材料伝達情報	使用量	単位	解凍方法	解凍開始日時	解凍終了日時	検肉結果	解凍ロット番号	作業者
AF-NBM-1019	国産豚/モモ肉	2	30kg/箱	No.1冷蔵庫	10時00分	10時20分	OK	K-1026-1	ヤマダ
AF-ABK-1019	アメリカ産豚/肩肉	1	30kg/箱		10時10分	10時20分	OK		

製造記録②: 塩漬

製造指示番号		N-001-1025-1						
最終記入日		2022年10月28日						
解凍ロット番号	原材料伝達情報	塩漬前重量kg	塩漬タンク	塩漬開始日時	塩漬終了日時	目視確認冷蔵庫温度	塩漬ロット番号	作業者
K-1026-1	国産豚/モモ肉	59.9	No.1	10月26日 10時40分	10月28日 9時10分	6.5℃	E-1028-1 E-1028-2	イトウ
	アメリカ産豚/肩肉	30.0	No.2			9℃		

製造記録③: 成形加工記録

製造指示番号		N-001-1025-1						
加工日		2022年10月28日						
塩漬ロット番号	原材料伝達情報							
E-1028-1	国産豚/モモ肉							
E-1028-2	アメリカ産豚/肩肉							
No.	工程	使用量	装置等No.	開始時刻	終了時刻	衛生・品質異常	備考	作業者
1	細切	ミンサー	1	9:30	9:55	なし		タカハシ
2	混合	ミキサー	3	10:00	10:15	なし		タカハシ
3	充填・結着	充填機	2	10:20	11:20	なし		タカハシ
4	焼煙	焼煙室	1	11:30	14:30	なし		タカハシ
5	蒸煎	スチーマー	2	14:30	15:40	なし		タカハシ
6	冷却	真空冷却機	1	16:00	16:15	なし		タカハシ
出来高		150kg					成形加工ロットNo. S-1028-1	

製造記録④: 印字、包装

製造指示番号		N-001-1025-1										
最終記入日		2022年10月29日										
商品名	JANコード	内容量	100g	外装	包装	製造数	単位	賞味期限	包装時刻	インクジェットプリンタ印字指示	チェック	パッケージ貼付(インクジェット印字からJANコードまで)
ぶりぶりポークウインナー	4912345678911	100g		62箱	32箱	30箱		2022.11.19	9:00 9:59	賞味期限: 2022.11.19	<input checked="" type="checkbox"/> JANコード <input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限 <input checked="" type="checkbox"/> 製品ロット	賞味期限2022.11.19 Loc.10
								2022.11.19	10:00 10:55		<input checked="" type="checkbox"/> JANコード <input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限 <input checked="" type="checkbox"/> 製品ロット	賞味期限2022.11.19 Loc.11
備考		1箱24パック入り、1箱に満たない複数パックは、保存サンプルおよび...										

凡例

青矢印 → 次の工程に引き継がれるロット番号

黄矢印 → 工程終了後に変更になるロット番号

※製造工程において、ロットの構成内容が変化しない場合、各工程共通の製造ロット番号を設定して使用することも可能です。

※工程ごとに設定したロット番号を、次の工程の記録に引き継いで転記する場合、ヒューマンエラーが発生する恐れがあるので、複数名での照合等の対策をしましょう。「【コラム】複数名で照合」P. 22 を参照

35

この例では、原料受入→①調合仕込み→②発酵→③充填・印字を記録しています。

製造指示書

製造指示番号	N-001-1025-1
調合仕込み日	2022年10月28日
発酵開始日	2022年10月28日
包装日	2022年10月29日
賞味期限	2022年11月19日

製品名	管理番号	包材(JANコード)	内容量	製造数	単位
のむのむヨーグルトプレーン	Y-001	4912345678911	500g	1,000	本

使用原材料	原材料ロット番号	使用量	単位
脱脂粉乳/国内製造/A社製	AR-JAT-1019	4	30kg/袋
脱脂粉乳/オーストラリア製造/C社製	AR-ACD-1019	2	30kg/袋
砂糖	○△□-123	...	20kg/袋
全粉乳/国内製造/B社製	DR-JBZ-1019	...	30kg/袋
...

調合後の発酵タンク No.3

製造記録①: 調合仕込み記録

製造指示番号	N-001-1025-1	
調合仕込み日	2022年10月28日	

調合指示

No.	投入ロット	原材料詳細	投入数
1	AR-JAT-1019	脱脂粉乳/国内製造/A社製	4袋
2	AR-ACD-1019	脱脂粉乳/オーストラリア製造/C社製	2袋
3	○△□-123	砂糖	...
4	DR-JBZ-1019	全粉乳/国内製造/B社製	...
5			...

No.	工程	開始時刻	終了時刻	衛生・品質異常	備考	作業者
1	計量	9:30	9:40	なし		タカハシ
2	投入	9:40	9:45	なし		タカハシ
3	粉体混合	9:45	10:00	なし		タカハシ
4	加水	10:00	10:10	なし		タカハシ
5	加温均一化	10:10	10:30	なし		タカハシ
6	殺菌	10:30	10:45	なし		タカハシ
7	植菌	10:45	10:50	なし		タカハシ
8	発酵タンク移送	10:50	11:00	なし	タンクNo.3へ	タカハシ

出来高 **500kg** 調合仕込みロットNo. **A-1028-1**

製造記録②: 発酵記録

製造指示番号	N-001-1025-1	
発酵開始日	2022年10月28日	

発酵指示

受入れロット	発酵タンク
A-1028-1	No.3

No.	工程	開始時刻	終了時刻	衛生・品質異常	備考	作業者
1	発酵タンク受入れ	10:50	11:00	なし		タカハシ
2	高温熟成	11:00	16:00	なし		イノウエ
3	低温熟成	16:00	翌8:00	なし		イノウエ
4	発酵停止	翌8:00	翌8:20	なし		イノウエ
5	充填準備	翌8:20	翌8:30	なし		イノウエ

出来高 **500kg** 発酵ロットNo. **B-1029-3**

製造記録③: 充填・印字記録

製造指示番号	N-001-1025-1	
包装日	2022年10月29日	

商品名	のむのむヨーグルト(プレーン)	内容量	500g	外装	包装日
JANコード	4912345678911	製造数	1000本	83ケース	発酵ロットNo. B-1029-3

充填時刻	インクジェットプリンタ印字指示	チェック	パッケージ印字(インクジェット印字からJANコードまで)
9:00	賞味期限: 2022.11.19 Lot.31-AJBI-特製2新	☑JANコード ☑賞味期限 ☑製品ロット	賞味期限2022.11.19 Lot.31-AJBI-AJ
9:59	<備考> 発酵タンクNo.3 充填包蔵ラインNo.1	作業者 アオキ	賞味期限2022.11.19 Lot.31-AJBI-AJ
10:00		作業者 アオキ	賞味期限2022.11.19 Lot.31-AJBI-AJ
10:25		作業者 アオキ	賞味期限2022.11.19 Lot.31-AJBI-AJ

備考 1ケース12本×1, 1ケースに満たない場合は、袋付ヤクルトおよび...

ロット記号見本表

数字	1234567890
アルファベット	ABCDEFGHIJ

凡例

青矢印 → 次の工程に引き継がれるロット番号

黄矢印 → 工程終了後に変更になるロット番号

※製造工程において、ロットの構成内容が変化しない場合、各工程共通の製造ロット番号を設定して使用することも可能です。

※工程ごとに設定したロット番号を、次の工程の記録に引き継いで転記する場合、ヒューマンエラーが発生する恐れがあるので、複数名での照合等の対策をしましょう。「【コラム】複数名で照合」P. 22 を参照

36

【コラム】原材料の産地別の構成に注意

複数産地の場合は、使用原材料の製造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、表示されている原産地／製造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＞

表示されている原産地／製造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、産地別の内訳がわかるよう記録します。



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

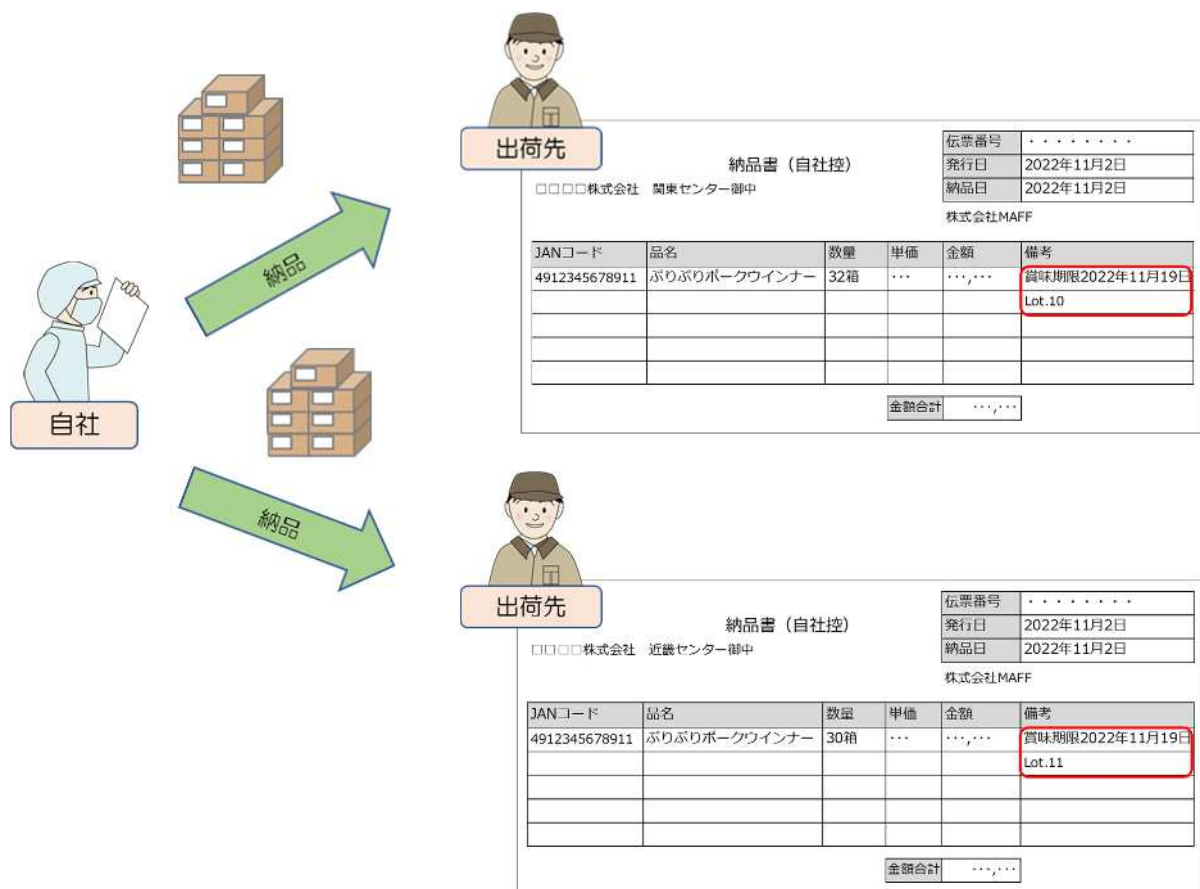
製造ロット単位での追跡ができるようにしましょう。

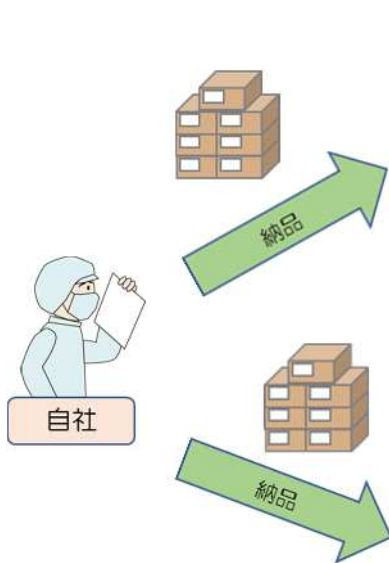
いつ製造した製品か、どこに販売されたかわかるように出荷の記録（納品書）には製造ロット番号を記載しましょう。

製造ロットが1日1ロットである場合には、製品に表示した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。）

なお、定期的に、原材料や製品の棚卸しを行い、在庫管理を行うことで、原材料の仕入れ調整、先入れ先出しの実施状況等を把握することが期待できます。

食肉製品





出荷先

納品書 (自社控)

□□□株式会社 関東センター御中

株式会社MAFF

伝票番号
発行日	2022年11月2日
納品日	2022年11月2日

JANコード	品名	数量	単価	金額	備考
4912345678911	のむのむヨーグルト (プレーン)	60ケース,...	賞味期限2022年11月19日 Lot.31-AJBI-JI
金額合計				...,...	

出荷先

納品書 (自社控)

□□□株式会社 近畿センター御中

株式会社MAFF

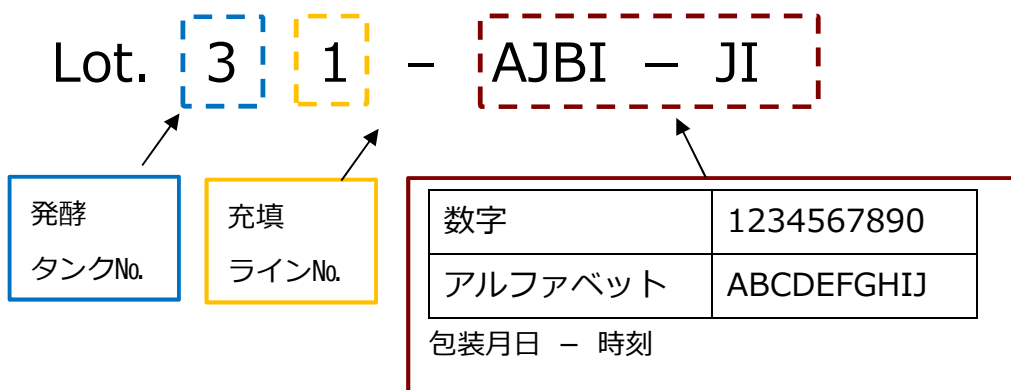
伝票番号
発行日	2022年11月2日
納品日	2022年11月2日

JANコード	品名	数量	単価	金額	備考
4912345678911	のむのむヨーグルト (プレーン)	23ケース,...	賞味期限2022年11月19日 Lot.31-AJBI-AJ
金額合計				...,...	

<製造ロット番号の付け方例：備考のロット番号の事例解説>

Lot.記号に次いで、発酵タンクNo.と充填ラインNo.を数字で併記する。包装月日は4桁、包装時刻は包装開始時間2桁を以下の早見表からアルファベットで2桁とする。分単位は00分～59分までをその時刻とする。

発酵タンクNo.3の発酵乳を充填ラインNo.1で10月29日9:00～9:59に包装した場合は、以下の表示となる。



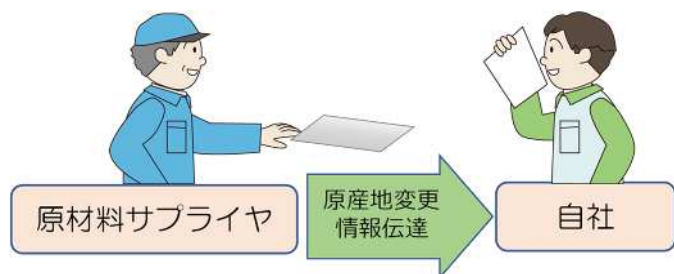
2 原材料の原産地／製造地が変わる場合

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／製造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／製造地を変更するときは、特に注意が必要です。



原産地／製造地変更の情報を早く確実に入手する

原材料の原産地／製造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。



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い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。

具体的には、**仕様が変更になる数か月前までに連絡をしてもらうことに加え、仕様変更がなくともサイレントチェンジ対策の一環として、定期的（半期毎、期末毎など）に自らサプライヤに対して変更がないことを確認**するとよいでしょう。

また、包材の発注から納品まで、数か月かかる場合があるため、包材へ反映する期間を考慮し、一定の猶予を持って産地を確定させましょう。

【キーワード解説】 サイレントチェンジとは

川上の原材料メーカー等がコスト削減等の事由により、発注元の事業者に知らせずに、無断で原材料等の仕様を変更し、納品してしまうことを**サイレントチェンジ**といいます。

原材料等の仕様が変更になっていなくても、変更がないことを自ら川上の原材料メーカー等に確認（書類点検や現場点検等）することで、**サイレントチェンジ**の抑止効果が期待できます。



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／製造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（仕入れ、生産、出荷、営業、品質管理等）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。



【コラム】ラベルシールの使用

多品種小ロット等で、**産地（原産地／製造地）**が頻繁に変更になる場合は、**無地等の包材で包装した後に、ラベルに印刷して貼付**する方法もあります。その場合、印字する機械（表示印字ラベラー等）へのデータ入力の際は、複数名での確認や指差し確認も有効です。さらに、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、印字されたラベルシールがわかるよう、記録し保管します。記録用紙に、印字したラベルシールを直接貼り付けるのもよいでしょう。

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。

また、**対象の商品とラベルをよく確認した上でラベルシールを貼り**ましょう。A商品にB商品のラベルシールを貼って出荷・販売したミスなどが散見されています。

ウインナー製品の無地包材にラベルシールを貼るべきところを、誤ってフランクフルト製品の無地包材にラベルシールを貼った例

正 (○)



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
賞味期限	特外上部に記載
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

誤 (×)



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
賞味期限	特外上部に記載
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

3 好取組み事例

トレーサビリティ訓練・事故対応訓練の実施

健康に重大な影響を与える可能性がある場合は、出荷先に直ちに回収を依頼することが重要です。問題のある食品の原因を究明し、回収範囲を特定するためには、トレーサビリティの仕組み・ルールを整備することが必要です。

加えて、構築したトレーサビリティの仕組み・ルールに従い、有事の際に様々な記録等から回収すべきロットを特定できるのか、机上（仮想）でのトレーサビリティ訓練を実施するとよいでしょう。

また、回収に加えて、消費者や社内外の利害関係者（保健所や厚生労働省含む）に、いつ、だれが、どこに、何を、どんな情報を共有するのか等、食品事故への対応体制も構築しておく必要があり、いわゆる事故対応訓練も定期的実施するとよいでしょう。

以下に、これらの訓練の概要を示します。

①追跡（ト्रेसフォワード）訓練

原材料メーカー等から連絡を受け、受領した原材料にトラブルがあったとの想定で、どの製品の原材料や中間加工原材料に使用され、どこまで社内外の製品／半製品に拡散し、どこへ出荷したのかを特定する。

②遡及（トレスバック）&追跡（ト्रेसフォワード）訓練

消費者等から連絡を受け、特定ロットの製品にトラブルがあったとの想定で、原因究明後に、原因が発生した工程まで遡り、当該工程の製造ロットを特定（トレスバック）、その後、上記①のト्रेसフォワードにより、回収すべき製品や製造ロットを特定する。

③事故対応訓練

消費者等から自社製品の喫食により健康危害が発生したとの連絡を受け、上記②の遡及・追跡により製造ロットを特定した上で、構築した事故対応体制のもと、単発性であり個別対応か／拡散性があり回収対応かの判断をし、判断結果を踏まえて社内外の利害関係者に対して、担当者がしかるべき対応ができるかを確認する。

以下に各社の訓練事例を示します。

■追跡（ト्रेसフォワード）訓練

A社では、定期的（半年に1回）に、トレーサビリティ訓練を実施しており、構築したトレーサビリティの仕組み・ルールが機能するか確認しています。訓練結果の報告書例を以下に示します。

トレーサビリティ訓練報告書						
訓練実施日	●月●日					
訓練時間	開始 13:30	終了 15:10	所用時間： 1時間40分			
訓練シナリオ	●月×日、原材料サプライヤのABC社から電話あり。内容は以下のとおり。 10月19日の伝票番号20221019-123のアメリカ産豚・腕肉AB-MF-30において、他社製品で黄色ブドウ球菌が検出。肉塊を加熱しても毒素（エンテロトキシン）は分解しないので貴社で使用せず、当社で回収したい。					
工程	処理前ロット	処理後ロット	詳細／補足	現在の状況	担当	
受入れ	AB-MF-30	AF-ABU-1019	20箱入荷。微生物までは検査せず。	18箱在庫あり、未使用。	サトウ	
①解凍	AF-ABU-1019	K-1026-1	Z箱解凍。ビニール包装なので汚染は…	次工程へ送り、半製品なし	ヤマダ	
②塩漬	K-1026-1	E-1028-1	No.1使用。タンク毎に洗浄するので、…	次工程へ送り、半製品なし	イトウ	
③成形加工	E-1028-1	S-1028-1	全量使用。他製品への拡散なし。	次工程へ送り、半製品なし	タカハシ	
④印字、包装	S-1028-1	Z02Z. 11. 19	Lot. 10, 11	全ロット包装済み	アオキ	
出荷	Z02Z. 11. 19	—	Lot. 10, 11	全ロットを□□□□箱へ…	…	
所感	HACCPチームリーダー：ワタナベ 今回のト्रेसフォワード訓練は、…。 次回は、ト्रेसバック訓練により、…。					

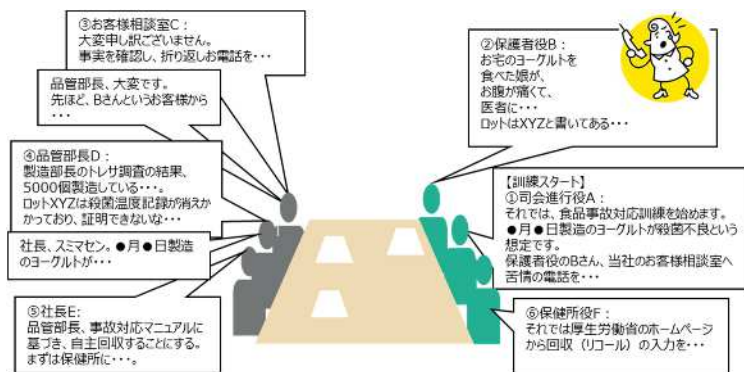
■食品事故対応訓練

B社では、消費者からの苦情・食品事故の申出等に対して、社内の関係者の役割・権限や事故対応ルール等を明文化した事故対応マニュアルを作成した上で、定期的（年に1回）に、トレーサビリティ訓練も兼ねて、以下のような食品事故対応訓練を実施しています。訓練により、マニュアルの実効性や組織の実践力を確認しています。

<食品事故対応マニュアル>

食品事故対応マニュアル
1.目的
2.基本方針
3.関係者の役割と権限
4.対応フロー
(1) 初動（事故受付、事実確認）
(2) 原因究明
(3) 対応方針決定
(4) 対応策実施
被害者対応、保健所対応、マスコミ対応、etc
(5) 情報開示・風評リスク対応
…

<食品事故対応訓練の様子>



第3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、製造記録に原材料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。

この資料では第2章で示したポークソーセージ（ウインナー）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	2022/9/1
		担当者	スズキ
商品名	ぷりぷりポークウイナー		
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%

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 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	フリフリポークウィンナー ぷりぷりポークウィンナー			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	ぷりぷりシリーズ	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				一括表示情報			
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: 100px; margin: auto;"> <p>ぷりぷり ポークウィンナー</p> </div>				名称 ポークソーセージ(ウィンナー) 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)・・・			
サイズ				内容量			
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	100g		
商品				固形量	-		
パック(中装)				内容総量	-		
ケース(外装)				保存方法	10℃以下で保存してください		
箱(中装+外装)				原産国	-		
アレルギー物質情報				原料原産地名			
えび	アーモンド	くるみ	まつたけ	国産、アメリカ産(豚肉)			
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、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(%)							
-							
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	03-〇〇〇〇-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。							

(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.finnet.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。

様式例 包材発注書

包材発注書			
株式会社△△△△ 御中			
商品名	フリフリポークウインナー ぶりぶりポークウインナー	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	荷姿規格	100g
	発注数	1,000枚	発注社名
			カシキガイヤマフ 株式会社MAFF

包材デザイン(表面)	包材の種類																																								
<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; width: 80%; margin: 0 auto;"> <p style="text-align: center;">ぶりぶり ポークウインナー</p> </div>	<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																																									
<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; width: 80%; margin: 0 auto;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: small;"> <tr><td>名称</td><td>ポークソーセージ(ウインナー)</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>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)、・・・</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>100g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外上部に記載</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> </table> </div>	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	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	<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: 20%;">名称</td> <td>ポークソーセージ(ウインナー)</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>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)、・・・</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外上部に記載</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> <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: 20%;">名称</td> <td>ポークソーセージ(ウインナー)</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>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)、・・・</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外上部に記載</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>	一括表示画像		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	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	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	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
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																																								
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																																								
一括表示画像																																									
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																																								
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	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																																								
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) 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 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
...

(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	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	品名	数量	単価	金額	備考		
NB-MF-30	国産 豚モモ肉 冷凍	20箱,...	30kg/箱		
AB-RF-30	アメリカ産 豚肩肉 冷凍	10箱,...	30kg/箱		
...,...	...		
						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。

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. 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												

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解凍」「②塩漬」「③成型加工」「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-001-1025-1				
解凍開始日	2022年10月25日				
塩漬開始日	2022年10月26日				
加工日	2022年10月28日				
包装日	2022年10月29日				
賞味期限	2022年11月19日				
製品名	管理番号	包材(JANコード)	内容量	製造数	単位
ぶりぶりポーク ウインナー	N-001	4912345678911	100g	1,500	パック
使用原材料	原材料ロット番号		使用量	単位	
国産/豚/モモ肉	AF-NBM-1019		2	30Kg/箱	
アメリカ産/豚/肩肉	AF-APK-1019		1	30Kg/箱	
b脂	OΔ-123		...	10kg/箱	
水あめ	Δ□-456		...	25kg/缶	
...	

原材料ロット番号を記載

(2) 製造記録(製造日報)①：原材料の解凍

原材料を解凍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、解凍方法と開始・終了時間を記載します。

様式例 製造記録① 解凍

製造記録①:解凍										
						製造指示番号	N-001-1025-1			
						最終記入日	2022年10月26日			
原材料ロット番号	原材料 伝達情報	使用量	単位	解凍方法 冷蔵庫/流水	解凍開始 日時	解凍終了 検肉日時	検肉結果	解凍 ロット番号	作業者	
AF-NBM-1019	国産 豚/モモ肉	2	30kg/箱	No.1冷蔵庫	10月25日	10月26日	アメリカ産に軟 骨あい切除、ロ ス100g	K-1026-1	ヤマダ	
AF-ABK-1019	アメリカ産 豚/肩肉	1	30kg/箱		10時10分	10時20分				

事業者自ら決めたルールに基づいて、解凍ロット番号を割り振ります。
 この場合、いつ(解凍開始日時)何を(原材料ロット番号)どこで(解凍
 方法)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：原材料の塩漬

下の様式例「製造記録②」は、解凍が済んだ原材料を塩漬タンクに投入して塩漬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塩漬ロットの番号を記載します。

様式例 製造記録② 塩漬

製造記録②：塩漬								
製造指示番号					N-001-1025-1			
最終記入日					2022年10月28日			
解凍 ロット番号	原材料 云達情報	塩漬前 重量kg	塩漬タン ク	塩漬開始 日時	塩漬終了 日時	目視確認 冷蔵庫温度	塩漬ロット番号	作業者
K-1026-1	国産 モモ肉	59.9	No.1	10月26日 10時40分	10月28日 9時10分	異常なし	E-1028-1	イトウ
	アメリカ産 肩肉	30.0	No.2			9℃	E-1028-2	

事業者自ら決めたルールに基づいて、塩漬ロット番号を割り振ります。
この場合、いつ（塩漬時間）何を（解凍ロット番号）どこで（塩漬タンク番号）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：成型加工

下の様式例は、塩漬が済んだ原材料を、細切、混合、充填、燻煙、蒸煮、冷却する場合の記録様式です。塩漬ロットごとに、成型加工ロット番号を記録します。

様式例 製造記録③ 成型加工記録

製造記録③：成型加工記録									
					製造指示番号	N-001-1025-1			
					加工日	2022年10月28日			
塩漬ロット番号		原材料伝達情報							
E-1028-1		国産モモ肉							
E-1028-2		アメリカ産肩肉							
No.	工程	使用機器等	機器等No.	開始時刻	終了時刻	衛生・品質異常	備考	作業者	
1	細切	ミンサー	1	9:30	9:55	なし		タカハシ	
2	混合	ミキサー	3	10:00	10:15	なし		タカハシ	
3	充填・結幕	充填機	2	10:20	11:20	なし		タカハシ	
4	燻煙	燻製室	1	11:30	14:30	なし		タカハシ	
5	蒸煮	スチーマー	2	14:40	15:40	なし		タカハシ	
6	冷却	真空冷却機	1	16:00	16:15	なし		タカハシ	
出来高				150kg	成型加工ロットNo.	S-1028-1			

事業者自ら決めたルールに基づいて、成型加工ロット番号を割り振ります。この場合、いつ（細切等の時間）何を（塩漬ロット番号）どこで（使用機器）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。

また成型加工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						
					製造指示番号	N-001-1025-1
商品名	ぷりぷりポークウインナー	内容量	100g	外装	包装日	2022年10月29日
JANコード	4912345678911	製造数	1500パック	62箱	成型加工ロットNo.	S-1028-1
包装時刻	インクジェットプリンタ印字指示	チェック	パッケージ貼付（インクジェット印字からJANコードまでを切取る）			
9:00 9:59	賞味期限 : 2022.11.19 1時間毎に、時間に+1をして時間ロット印字	<input checked="" type="checkbox"/> JANコード	賞味期限2022.11.19 Lot.10 <small>名称</small> ポークソーセージ(ウインナー) <small>原材料名</small> 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)*** <small>内容量</small> 100g <small>賞味期限</small> 袋外上部に記載 <small>保存方法</small> 冷蔵(10℃以下で保存してください) <small>製造者</small> 株式会社MAFF 千代田区豊が築1-2-1  4912345678911			
		<input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限				
		<input checked="" type="checkbox"/> 製品ロット				
		作業者				
		アオキ	32箱			
10:00 10:55		<input checked="" type="checkbox"/> JANコード	賞味期限2022.11.19 Lot.11 <small>名称</small> ポークソーセージ(ウインナー) <small>原材料名</small> 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)*** <small>内容量</small> 100g <small>賞味期限</small> 袋外上部に記載 <small>保存方法</small> 冷蔵(10℃以下で保存してください) <small>製造者</small> 株式会社MAFF 千代田区豊が築1-2-1  4912345678911			
		<input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限				
		<input checked="" type="checkbox"/> 製品ロット				
		作業者				
		アオキ	30箱			
備考	1箱24パック入り。1箱に満たない端数パックは、保存サンプルおよび・・・。					

成型加工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 関東センター御中					
株式会社MAFF					
		伝票番号		
		発行日	2022年11月2日		
		納品日	2022年11月2日		
JANコード	品名	数量	単価	金額	備考
4912345678911	ぷりぷりポークウインナー	32箱,...	賞味期限2022年11月19日 Lot.10
				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11月2日
出荷先	商品コード	品名	数量	単位	備考
関東センター	4912345678911	ぷりぷりポークウインナー	32	箱	賞味期限2022年11月19日
近畿センター	4912345678911	ぷりぷりポークウインナー	30	箱	賞味期限2022年11月19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－40)) を参照してください。</p>