

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	フリフリポークウインナー ぷりぷりポークウインナー	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
ブランド名	ぷりぷりシリーズ	株式会社MAFF	
	メーカープライベートルード	N-001	PB/NB 分類 NB 荷姿規格 100g/パック×2、12組/箱



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	
箱(外装-中装)				g	

アレルギー物質情報

	えび	アーモンド	くるみ	まつたけ
かき		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		単位	たんぱく質	g
エネルギー	kcal			
脂質	g	炭水化物		
		食塩相当量		

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	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。

(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>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>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	○△-123	...	10kg/箱		
水あめ	△□-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 <input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限 <input checked="" type="checkbox"/> 製品ロット	賞味期限2022.11.19 Lot.10														
		作業者 アオキ	<table border="1"> <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>袋外上部に記載</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 千代田区豊が1-2-1</td></tr> </table>				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	袋外上部に記載	保存方法	冷蔵(10℃以下で保存してください)	製造者
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	袋外上部に記載																
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 千代田区豊が1-2-1																
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 Lot.11														
		作業者 アオキ	<table border="1"> <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>袋外上部に記載</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 千代田区豊が1-2-1</td></tr> </table>				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	袋外上部に記載	保存方法	冷蔵(10℃以下で保存してください)	製造者
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	袋外上部に記載																
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 千代田区豊が1-2-1																
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		伝票番号			
		発行日	2022年11月2日			
		納品日	2022年11月2日			
		株式会社MAFF				
JANコード	品名	数量	単価	金額	備考	
4912345678911	ぶりぶ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	ぶりぶ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	ぶりぶりポークウインナー	30	箱	賞味期限2022年11月19日