

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。

<包材版下>

○△蒲鉾株式会社 御中
2023年10月15日
株式会社DEF

「ぐち入り蒸し蒲鉾」版下

受注日：2023年10月10日

表面	裏面														
ぐち入り蒸し蒲鉾	<table border="1"> <tr><td>品名</td><td>蒸し蒲鉾</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>120g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外表面記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>10℃以下で保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1</td></tr> <tr><td>原材料配合割合</td><td>ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%</td></tr> </table>	品名	蒸し蒲鉾	原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)	内容量	120g	賞味期限	枠外表面記載	保存方法	10℃以下で保存	製造者	○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1	原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%
品名	蒸し蒲鉾														
原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)														
内容量	120g														
賞味期限	枠外表面記載														
保存方法	10℃以下で保存														
製造者	○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1														
原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%														

担当者	責任者
○	○

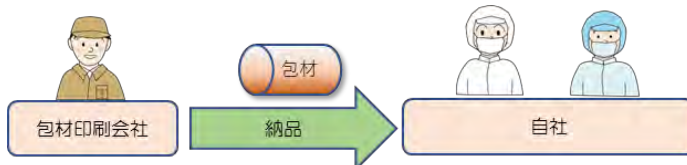
<納品包材>

(表面)	(裏面)														
ぐち入り蒸し蒲鉾	<table border="1"> <tr><td>品名</td><td>蒸し蒲鉾</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>120g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外表面記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>10℃以下で保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1</td></tr> <tr><td>原材料配合割合</td><td>ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%</td></tr> </table>	品名	蒸し蒲鉾	原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)	内容量	120g	賞味期限	枠外表面記載	保存方法	10℃以下で保存	製造者	○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1	原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%
品名	蒸し蒲鉾														
原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)														
内容量	120g														
賞味期限	枠外表面記載														
保存方法	10℃以下で保存														
製造者	○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1														
原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%														

品質管理担当者など
複数人で照合！

名称	蒸し蒲鉾
原材料名	魚肉(たら(アメリカ)、ぐち)、卵白(卵を含む)、砂糖、食塩、でん粉、発酵調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(コチニール)
内容量	120g
賞味期限	枠外表面記載
保存方法	10℃以下で保存
製造者	○△蒲鉾株式会社 ○○県○○市○○2-1

原材料配合割合 ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%



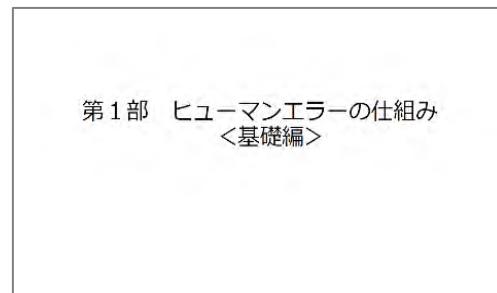
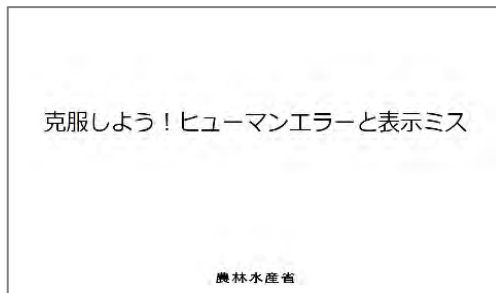
【コラム】複数名で照合

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。

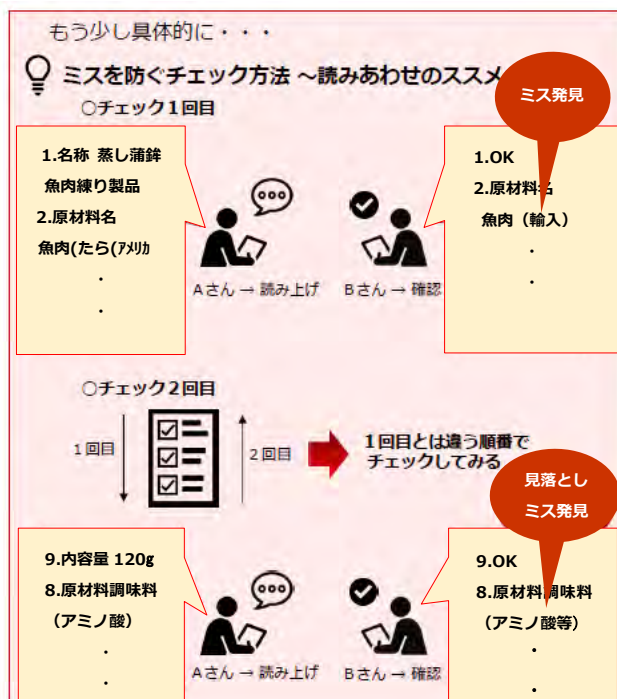
また、間違いが発見された場合に速やかに対応することができるよう、例えば包材の誤りであれば責任者及び包材メーカーに報告、包材メーカーに修正を依頼するとともに、修正までの暫定対応としてシールを貼る等、具体的な対応フローを決めておきましょう。

【参考資料】克服しよう！ヒューマンエラーと表示ミス

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/attach/pdf/kansa_kenshu-21.pdf



(※以下の資料は「克服しよう！ヒューマンエラーと表示ミス」 p6 から抜粋し、蒸し蒲鉾用に内容を一部変更して記載しています。)



<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。
- さらには、指さし確認では、確認してから操作する間に、指さし呼称する動作を入れることで、自分が行った動作が正しくできたかチェックできます。
- 復唱する側は間違いに気づくチャンスです。復唱される側は言い間違いに気づくチャンスです。→確認会話は強力なコミュニケーションエラー防止のツールになります。
- ダブルチェックの2回目は、観点を換え、多角的に検査を行います。AさんとBさんの役割を入れ替える方法もあります。
- 銀行や役所の窓口では、顧客が手にしている合い札の番号と、書類に記載している番号が同じか確かめることができます。→人間違いミスの防止になります。

(2) 準備段階（原材料調達）

①原材料の発注

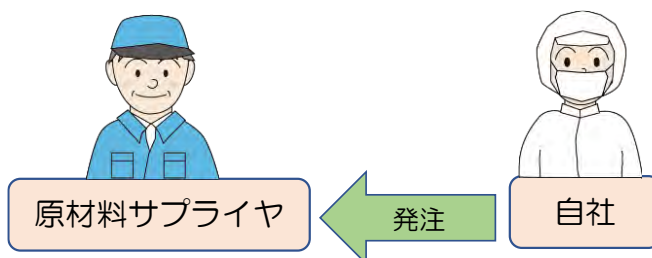


商品規格書に沿った原材料を発注する

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。

※「原材料発注書」は p.44 で解説

原材料発注書						
株式会社ABC 御中						
○△蒲鉾株式会社						
発注日	2023/10/10	連絡先(***-***-***)				
納品希望日	2023/11/1	担当者	イトウ			
原材料コード	品名	原産地	グレード	荷姿	単価	注文数量
R05-ABC-001	スケトウダラ	アメリカ	SA	段ボール	・・・	500kg (10kg×50枚)
R05-ABC-010	シログチ	インド	AA	段ボール	・・・	300kg (10kg×30枚)
・・・	・・・	・・・	・・・	・・・	・・・	・・・



②原材料の搬入



入荷検品のときに、納品書や箱の表示と現品の産地情報を照合する

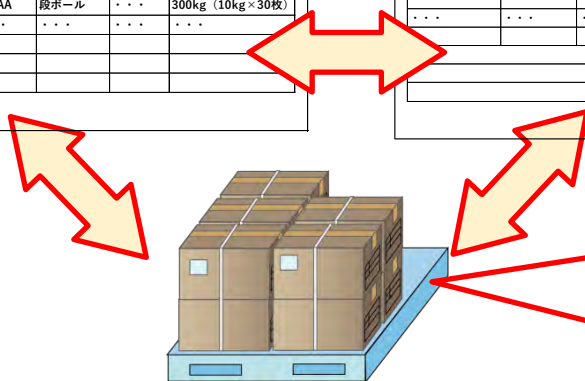
入荷検品時には、発注したとおりの原材料が納品されているか、**発注書、納品書、現物の照合により確認**します。

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.45 で解説

原材料発注書							納品書						
株式会社ABC 御中							○△蒲鉾株式会社 御中						
○△蒲鉾株式会社							株式会社ABC						
登録番号: T0012345678901							登録番号: T0012345678901						
発注日 2023/10/10		納品希望日 2023/11/1		連絡先(****-****-****)			伝票番号		発行日 2023/11/1		納品日 2023/11/1		
				担当者 イトウ									
原材料コード	品名	原産地	グレード	荷姿	単価	注文数量	ロット番号	品名	原産地	グレード	数量	単価	金額
R05-ABC-001	スケトウダラ	アメリカ	SA	段ボール	...	500kg (10kg×50枚)	2310SA500	スケトウダラ	アメリカ	SA	500kg (10kg×50枚)
R05-ABC-010	シログチ	インド	AA	段ボール	...	300kg (10kg×30枚)	2310AA300	シログチ	インド	AA	300kg (10kg×30枚)
...
												小計
												10%消費税対象
												8%消費税対象
												税込金額合計



印字情報事例

- ・ メーカー
- ・ 品名
- ・ 原産地
- ・ グレード
- ・ ロット番号
- ・ 賞味期限など

<納品書についての注意>

サプライヤによっては、納品書に産地表示対象原材料の原産地を記載していない場合があります。その場合は、①規格書で産地の確認を行う、②納品書の品名の後にアルファベットや記号を記載する等の工夫を行い、原産地を識別できるようにします。

また、各サプライヤの取り扱う原材料の原産地が1つに固定されている場合は、サプライヤ名が原産地を表す情報になります。

③原材料の分別管理



入荷した原材料に対して、原材料ロットを発行（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同じ原材料を1つの原材料ロットとして管理します。また原材料は品名・原産地・グレード・温度帯の情報を併せて管理してください。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します。

※「入荷記録（検品記録）」は p.46 で解説

入荷記録（検品記録）												
入荷日		2023/11/1										
No.	品名	原産地	グレード	業者名	数量	担当者	梱包状態	鮮度・香り・	温度℃	サプライヤ ロット番号	自社原材料 ロット番号	賞味期限
1	スケトウダラ	アメリカ	SA	ABC社	500kg	キムラ	異常なし	異常なし	-18℃	2310SA500	231101A	2024/11/30
2	シログチ	インド	AA	BBB社	300kg	キムラ	異常なし	異常なし	-18℃	2310AA300	231101B	2024/11/30
3												

<受入れ原材料に対する社内ロット番号の付け方例：上表の事例解説>

この入荷記録は、11月1日にABC社が納入した冷凍のアメリカ産スケトウダラで品質に問題ないことを確認した上で入荷年月日+サプライヤをアルファベットで記して原材料ロット番号「231101A」を、また、BBB社が納入した冷凍のインド産シログチには「231101B」を付記した例です。

原材料を現場で管理する一例として、「入荷年月日と受入記号」を使います。「受入記号」は納入業者や産地を表すことが多く、原材料の現物確認に役立ちます。

<その他の事例>

原料の冷凍すり身を特定の魚種・グレード・原産地で紐づけて使用している工場では原材料ロット番号を付記せずに、冷凍すり身の「製造年月日と賞味期限」を原材料ロットの分別に使用している事例もあります。



入荷した原材料をロットごとに保管する

仕入れた原材料を保管庫にロットごとに区別して保管し、混ざらないように管理します。保管庫では原材料がいつ入庫されたものなのか、すぐにわかるように入荷日シールなどを原材料の外装に貼ると管理しやすくなります。またロットごとの管理に加えて、魚種ごとに分けをして分別保管している事例もあります。



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

- ・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！

【参考資料】

プラスワンのモデル モデル例 12：むしかまぼこ

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/attach/pdf/index-145.pdf>

実践的マニュアル（総論）（各論 製造・加工業編）

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

(3) 製造段階

① 製造の指示



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。

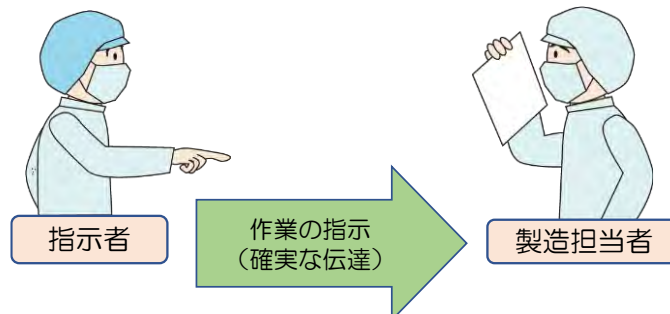
※「製造指示書」は p.47 で解説

製造指示書

製造指示番号	K-231109-1
製造日	2023/11/9
包装日	2023/11/9
賞味期限	2023/11/18

商品名	管理番号	商品コード	内容量	製造数
ぐち入り蒸し蒲鉾	R05-001	4912345678911	120g	450パック

使用原材料	原料原産国	グレード	原材料ロット番号	使用量	単位
スケトウダラ	アメリカ	SA	231101A	4枚	10kg/枚
シログチ	インド	AA	231101B	1枚	10kg/枚
卵白	国産	2袋	1kg/1袋
砂糖
...



【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。

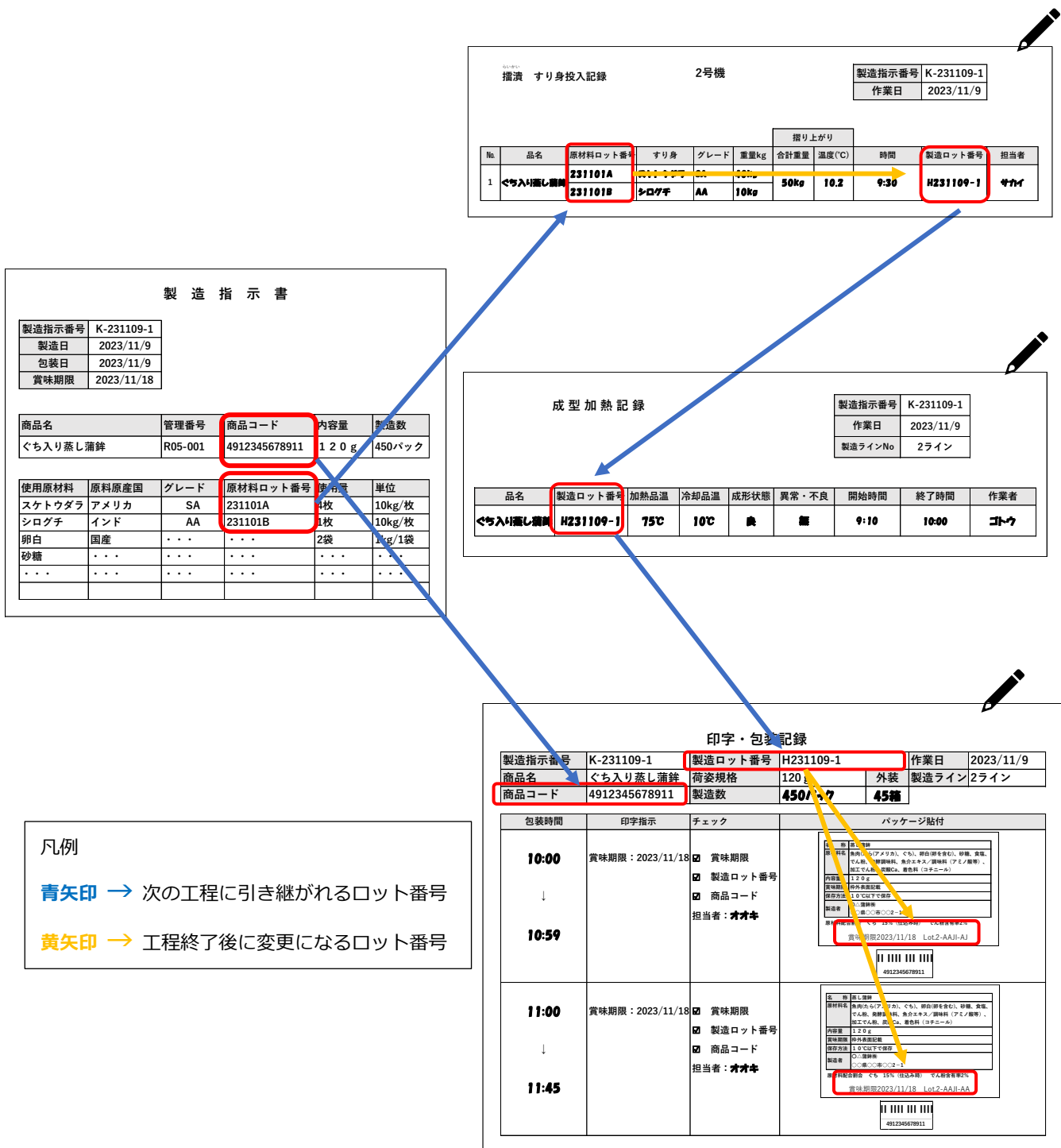
製造の各工程の記録書に、製造指示番号及び原材料ロット番号から引き継いだ各工程のロット番号を記録することで、原材料と製品の結び付け（**内部トレーサビリティ**）の記録になります。

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。

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.48～50 で解説

この例では、原料受入→①播漬^{らいかい}→②成型加熱（成型から冷却まで）→③印字・包装を記録しています。



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。

p.24 「【コラム】複数名で照合」を参照

【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。

【参考資料】

プラスワンのモデル モデル例 12：むしかまぼこ

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/attach/pdf/index-145.pdf>

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）

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

(4) 出荷段階



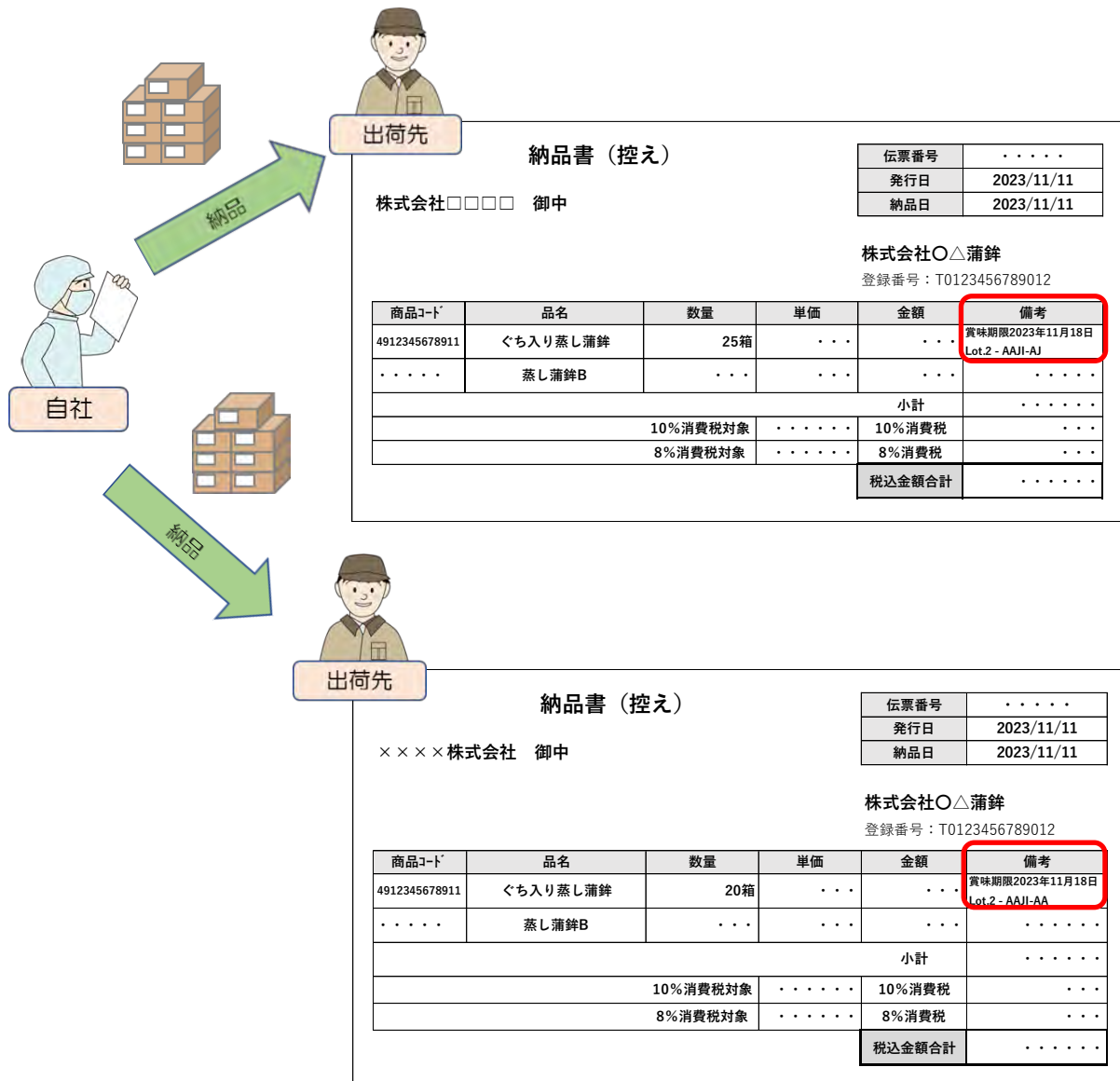
製造ロット番号を記載した出荷の記録を残す

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。

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。



<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、製造ラインNo.を数字で表記。包装月日の4桁、包装時刻（包装開始時間）の2桁を以下の早見表からアルファベットで6桁とする。なお、分単位は00分～59分までをその時刻とする。

製造ラインNo.2で11月09日10:00～10:59に包装した場合は、以下の表示となる。

