

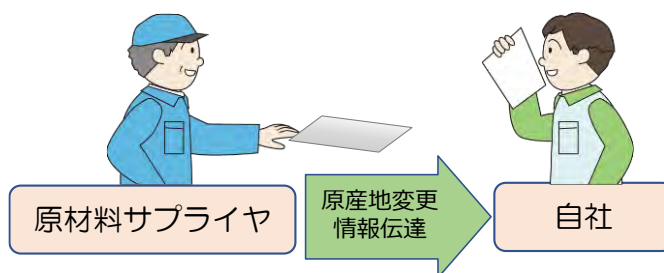
3 原材料の原産地／製造地が変わる場合

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。



4 トレーサビリティ訓練の取組事例

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の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。

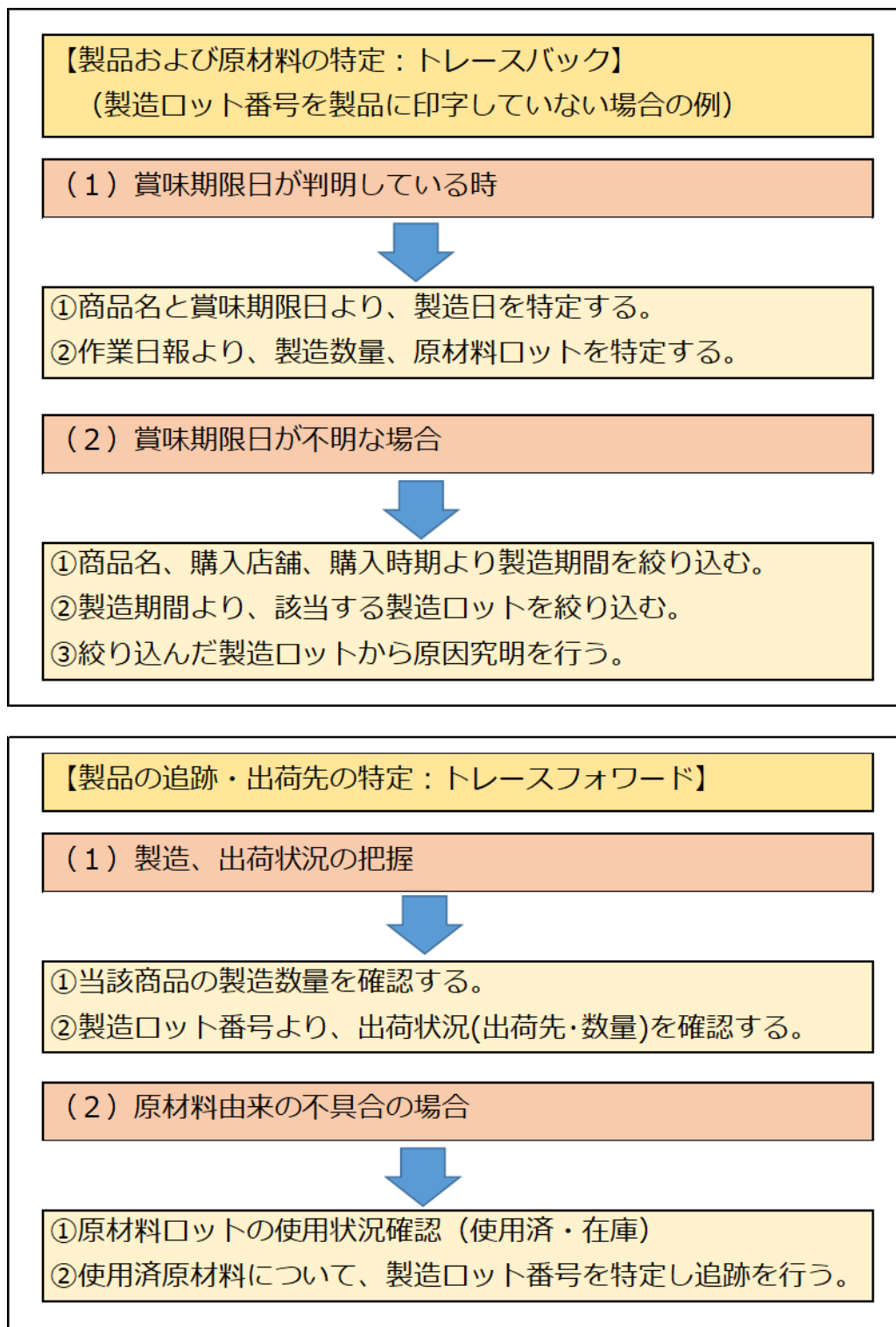
①追跡（ト्रेसフォワード）訓練

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事故対応訓練手順



5 記録様式

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	2023/10/10		
担当者	イトウ		
管理番号	R05-001		
商品名	ぐち入り蒸し蒲鉾		
商品コード	4912345678911		
原材料名	種類	割合	重量
冷凍すり身	スケトウダラ／SA／アメリカ	60.0%	〇〇kg
	シログチ／AA／インド	15.0%	〇〇kg
卵白	・・・	4.0%	〇kg
砂糖	・・・	・・・	・・・
食塩	・・・	・・・	・・・
でん粉	・・・	・・・	・・・
・・・	・・・	・・・	・・・
合計		100.0%	〇〇kg

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	
○△蒲鉾株式会社 御中	
株式会社ABC	
連絡先(***-***-***)	
更新日	2023/10/10
担当者	サトウ
原材料コード	R05-ABC-001
原材料名	冷凍すり身／スケトウダラ
荷姿	段ボール箱 (10 k g /2枚)
グレード	SA
原産国	アメリカ
原料原産地	アメリカ
保管条件	-18℃以下で保存
...	...
その他	...

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

商品規格書			
商品名	ぐち入り蒸し蒲鉾	適用日	2023/10/10
商品コード	4912345678911	担当者	イトウ

		表示情報																																				
		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	120 g																																					
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																																					
商品特徴		魚の旨味がしっかり、職人が丹精込めてぷりぷりとした食感を実現しました。																																				
召し上がり方 利用方法		そのままお召し上がりください。																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">アレルギー物質表示</th> </tr> <tr> <th></th> <th>あわび</th> <th>ｷﾞｲﾙｰﾌ</th> <th>大豆</th> <th>もも</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>えび</td> <td>卵 ●</td> <td>いか</td> <td>牛肉</td> <td>鶏肉</td> <td>やまいも</td> </tr> <tr> <td>かに</td> <td>乳</td> <td>いくら</td> <td>ごま</td> <td>バナナ</td> <td>りんご</td> </tr> <tr> <td>小麦</td> <td>落花生</td> <td>オレンジ</td> <td>さけ</td> <td>豚肉</td> <td>ゼラチン</td> </tr> <tr> <td>そば</td> <td>くるみ</td> <td>ｶｼﾞｰﾅｯｸﾞ</td> <td>さば</td> <td>まつたけ</td> <td>アーモンド</td> </tr> </tbody> </table>					アレルギー物質表示						あわび	ｷﾞｲﾙｰﾌ	大豆	もも	えび	卵 ●	いか	牛肉	鶏肉	やまいも	かに	乳	いくら	ごま	バナナ	りんご	小麦	落花生	オレンジ	さけ	豚肉	ゼラチン	そば	くるみ	ｶｼﾞｰﾅｯｸﾞ	さば	まつたけ	アーモンド
アレルギー物質表示																																						
	あわび	ｷﾞｲﾙｰﾌ	大豆	もも																																		
えび	卵 ●	いか	牛肉	鶏肉	やまいも																																	
かに	乳	いくら	ごま	バナナ	りんご																																	
小麦	落花生	オレンジ	さけ	豚肉	ゼラチン																																	
そば	くるみ	ｶｼﾞｰﾅｯｸﾞ	さば	まつたけ	アーモンド																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">栄養成分情報</th> </tr> <tr> <th>分析単位</th> <th colspan="3">1本当たり(推定値)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>100 kcal</td> <td>たんぱく質</td> <td>15.0 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0.8 g</td> <td>炭水化物</td> <td>9.0 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>1.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					栄養成分情報				分析単位	1本当たり(推定値)			エネルギー	100 kcal	たんぱく質	15.0 g	脂質	0.8 g	炭水化物	9.0 g	食塩相当量	1.5 g																
栄養成分情報																																						
分析単位	1本当たり(推定値)																																					
エネルギー	100 kcal	たんぱく質	15.0 g																																			
脂質	0.8 g	炭水化物	9.0 g																																			
食塩相当量	1.5 g																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="1">アレルギーコンタミ注意喚起</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原材料に使用している魚種にえび・かにを捕食しているものがあります。</td> </tr> </tbody> </table>					アレルギーコンタミ注意喚起	原材料に使用している魚種にえび・かにを捕食しているものがあります。																																
アレルギーコンタミ注意喚起																																						
原材料に使用している魚種にえび・かにを捕食しているものがあります。																																						

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DEF 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	スズキ														
管理番号	R05-001																
商品名	ぐち入り蒸し蒲鉾	荷姿規格	120g														
商品コード	4912345678911	発注数	1,000枚														
包材デザイン (表面)																	
ぐち入り蒸し蒲鉾																	
包材の種類																	
フィルムの種類	・・・																
材質	・・・																
サイズ	・・・																
表示画像																	
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 ○○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%																	
包材デザイン (裏面)																	
<table border="1"><tr><td>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 ○○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>				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 ○○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%
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 ○○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%																

(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						
○△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)
...

(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

納品書						
○△蒲鉾株式会社 御中				伝票番号	
				発行日		2023/11/1
				納品日		2023/11/1
				株式会社ABC		
				登録番号		T0012345678901
ロット番号	品名	原産地	グレード	数量	単価	金額
2310SA500	スケトウダラ	アメリカ	SA	500kg (10kg×50枚)
2310AA300	シログチ	インド	AA	300kg (10kg×30枚)
...
					小計
10%消費税対象				10%消費税	...
8%消費税対象				8%消費税	...
					税込金額合計

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		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	スケトウダマ	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	シロクチ	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												

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。事例では、ロット番号の複雑化を避けるためにいつ（入荷日）どこから（入荷先）のみの情報を原材料ロット番号としています。品名・原産地・グレード・温度帯といった情報と付記した原材料ロット番号を組み合わせで管理しています。

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、照合、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^{らいかい}播漬」「②成型加熱」「③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、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	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
...

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^{らいかい}播漬

下の様式例「製造記録①」は、解凍が済んだ魚肉にその他の原材料を投入して練り上げるための記録様式です。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原材料のロット番号を記載します。

様式例 製造記録① ^{らいかい}播漬 すり身投入記録

^{らいかい} 播漬 すり身投入記録		2号機		製造指示番号 K-231109-1							
				作業日 2023/11/9							
						撈り上がり					
No.	品名	原材料ロット番号	すり身	グレード	重量kg	合計重量	温度(°C)	時間	製造ロット番号	担当者	
1	ぐち入り蒸し鶏胸	231101A	スケトウダラ	SA	40kg	50kg	10.2	9:30	H231109-1	サカイ	
		231101B	シログチ	AA	10kg						

事業者自ら決めたルールに基づいて、製造ロット番号を割り振ります。

この場合、いつ (^{らいかい}播漬時間) 何を (原材料ロット番号) どこで (^{らいかい}播漬機番号) どれだけ (数量) を製造ロット単位として設定しています。

(3) 製造記録 (製造日報) ② : 成型加熱

下の様式例は、^{らいかい}搗潰が済んだ原材料を成型、加熱、冷却する場合の記録様式です。製造ロット番号を記録します。

様式例 製造記録② 成型加熱記録

成型加熱記録								
						製造指示番号	K-231109-1	
						作業日	2023/11/9	
						製造ラインNo	2ライン	
品名	製造ロット番号	加熱品温	冷却品温	成形状態	異常・不良	開始時間	終了時間	作業者
ぐち入り蒸し藕餅	H231109-1	75℃	10℃	良	無	9:10	10:00	ゴトウ

成型加熱工程以降はロットの構成内容に変化がないので^{らいかい}搗潰工程で付記した「製造ロット番号」を以降の工程では共通の「製造ロット番号」として使用しています。

(4) 製造記録 (包装記録) ③ : 印字・包装



■ 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（下の図では商品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お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。

また製造ロット番号を記載して、トレーサビリティを確保します。包装された製品が「1 製品 1 日 1 ロット」の場合、賞味期限日が製造ロット番号を兼ねることが可能となります。

様式例 製造記録③ 印字、包装記録（原料原産地は包材に印刷済み）

印字・包装記録						
製造指示番号	K-231109-1	製造ロット番号	H231109-1		作業日	2023/11/9
商品名	ぐち入り蒸し蒲鉾	荷姿規格	120 g	外装	製造ライン	2ライン
商品コード	4912345678911	製造数	450パック			45箱

包装時間	印字指示	チェック	パッケージ貼付																		
10:00 ↓ 10:59	賞味期限：2023/11/18	<input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限 <input checked="" type="checkbox"/> 製造ロット番号 <input checked="" type="checkbox"/> 商品コード 担当者：オオキ	<table border="1"> <tr><td>名称</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>120 g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>特外表面記載</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</td></tr> <tr><td></td><td>○△県○市○区○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> <tr><td></td><td>賞味期限2023/11/18 Lot.2-AAJI-AJ</td></tr> </table> 	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	120 g	賞味期限	特外表面記載	保存方法	10℃以下で保存	製造者	○△蒲鉾株式会社		○△県○市○区○2-1	原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率2%		賞味期限2023/11/18 Lot.2-AAJI-AJ
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	120 g																				
賞味期限	特外表面記載																				
保存方法	10℃以下で保存																				
製造者	○△蒲鉾株式会社																				
	○△県○市○区○2-1																				
原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率2%																				
	賞味期限2023/11/18 Lot.2-AAJI-AJ																				
11:00 ↓ 11:45	賞味期限：2023/11/18	<input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限 <input checked="" type="checkbox"/> 製造ロット番号 <input checked="" type="checkbox"/> 商品コード 担当者：オオキ	<table border="1"> <tr><td>名称</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>120 g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>特外表面記載</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</td></tr> <tr><td></td><td>○△県○市○区○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> <tr><td></td><td>賞味期限2023/11/18 Lot.2-AAJI-AA</td></tr> </table> 	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	120 g	賞味期限	特外表面記載	保存方法	10℃以下で保存	製造者	○△蒲鉾株式会社		○△県○市○区○2-1	原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率2%		賞味期限2023/11/18 Lot.2-AAJI-AA
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	120 g																				
賞味期限	特外表面記載																				
保存方法	10℃以下で保存																				
製造者	○△蒲鉾株式会社																				
	○△県○市○区○2-1																				
原材料配合割合	ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率2%																				
	賞味期限2023/11/18 Lot.2-AAJI-AA																				

製造ロット番号と賞味期限を対応付け。また印字、包装工程で2ロットに分岐したため、賞味期限とともに製造ロット番号を印字。

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、製品に問題等が発生した場合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（控え）					
×××株式会社 御中				伝票番号
				発行日	2023/11/11
				納品日	2023/11/11
株式会社○△蒲鉾					
登録番号：T0123456789012					
商品コード	品名	数量	単価	金額	備考
4912345678911	ぐち入り蒸し蒲鉾	20箱	賞味期限2023年11月18日 Lot.2 - AAJI-AA
.....	蒸し蒲鉾B
小計				
10%消費税対象			10%消費税	...
8%消費税対象			8%消費税	...
税込金額合計				

(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					
				出荷日	2023/11/11
取引先	□□□□株式会社				
商品コード	品名	数量	ロット番号	賞味期限	
4912345678911	ぐち入り蒸し蒲鉾	25箱	Lot.2 - AAJI-AJ	2023年11月18日	
.....	蒸し蒲鉾B	