第３章　情報伝達と記録保持のモデル（のり）

このモデルは、**原料原産地表示が食品表示基準別表 15 の 1 に掲げる 22 食品群の対象である「のり」について説明**します。「のり」の原料原産地については、「おにぎり」に使用された場合についても個別のルールが定められています。

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。この取組みは、クレーム発生時においても使用原材料や製造工程の特定ができ、迅速な原因究明を可能とすることが期待されます。

以下、原材料である「乾のり」を中心に、その管理や記録類について、産地情報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。

このモデルによる表示の例

【のりの場合】

名　　称	焼のり
原材料名	乾のり（有明海産）
内 容 量	板のり１０枚
賞味期限	この面の下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社○○海苔店 ○○県○○市○○1-1

【おにぎりの場合】

名　　称	おにぎり
原材料名	ご飯（国産米使用）、焼鮭、海苔（国産）、食塩／pH 調整剤
内 容 量	１個
消費期限	23.9.4　午後９時
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて下さい。
製 造 者	○○食品株式会社　○○工場 ○○県○○市○○1-1

1「のり」の原料原産地表示

食品表示基準別表第 15 の 1 に掲げる 22 食品群については、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が 50%以上であるものの原産地を原材料名に対応させて表示することが義務付けられています（食品表示基準第 3 条第 2 項）。

のりについては、**「（15） 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）」**に該当。

＜（15）の範囲＞

食品表示基準 Q&A（原料原産地表示（別表 15 の 1～6）問 15-1、問 15-2）に範囲が示されており、以下に「のり」に関することを抜粋して示します。

・**範囲**：商品分類に示された干のり、のり加工品のうち焼きのり、味付けのり

・**該当しない商品**：きざみのり（5 ㎜以下程度）、もみのり、あおのり、のりのつくだに

＊別表第 15 以外の加工食品に義務付けられている原料原産地表示に基づき表示しましょう。

＜表示方法＞

原料原産地が国内の場合には「国産である旨」を、輸入品にあっては「原産国名」を表示します。水産物の場合、国産である旨の表示に代えて、生産（採取及び採捕を含む。）した水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場（最も養殖期間の長い場所をいう。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名を表示することができ、輸入された水産物の場合は、原産国名に水域名を併記することができます。

2「おにぎりののり」の原料原産地表示

食品表示基準別表第 15 の 6 に掲げるおにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）については、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位 1 位の原材料）に加えて※、重量割合にかかわらず、のりについて原料原産地表示が必要です。

※ 米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法）の規定に基づき、米穀の産地を表示する必要があります。

＜おにぎりの範囲＞

食品表示基準 Q&A（原原-61）に範囲が示されています。

・**範囲**：炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの（のりを自ら巻く形態で販売されているものを含む。）。

・**該当しないもの**：

唐揚げ、たくあんなどの「食材（いわゆるおかず）」と一緒に容器包装に入れたもの

巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの

＜表示方法＞

表示方法は国別重量順表示を行うこととし、「又は表示」や「大括り表示」は認められません。具体的には、のりとのりの原そうの産地が同一の産地となることから「のり（国産）」、あるいは「のり（原そう（国産））」のように、のりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地を表示します。

1　製造の流れ

基本的な製造の流れは以下のとおりです。

	＜工程＞	＜情報の伝達・記録の帳票＞ （注）製造者が作成するものは赤色、取引先から受け取るものは青色	＜注意ポイント＞
（1）準備段階	①原材料の仕入れ ↓ ②原材料の搬入 ↓ ③原材料の分別管理	入札時の記録書類 送り状 入荷記録（検品記録）	□ 商品規格に沿った原材料を仕入れる □ 入荷検品のときに送り状と現品の産地情報を照合する □ 入荷した原材料に対して、原材料ロットを発行（付記）する
（2）製造段階	①火入れ・保管 ↓ ②焼成・包装	製造記録 ・作業日報（火入れ） ・作業日報（焼成） ・作業日報（包装）	□ 原材料ロット番号の確認を徹底する □ 製造した記録を残す
（3）出荷段階	出荷・販売	出荷記録 ・出荷指示書 ・納品書（控え）	□ 製造ロット番号を記載した出荷の記録を残す

2　各工程における注意ポイント及び記録様式

（1）準備段階

①原材料の仕入れ

☑ 商品規格に沿った原材料を仕入れる

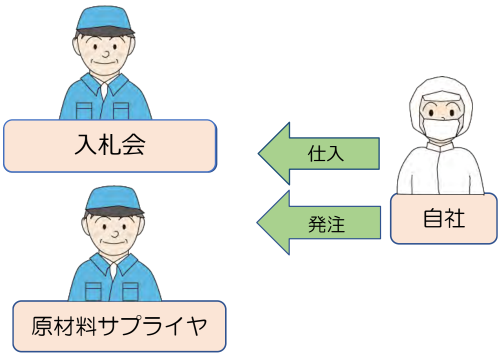
入札会または原料サプライヤ（以下、「商社」という）から、商品規格に適する等級・区分の原料を仕入れます。

<入札時の記録例>

第1回入札会　　　　入札日：令和5年〇月〇日

001	〇〇支所	品名：乾のり

番号	等級	入数（枚）	個数	総数量	見付単価	落札単価	落札者
1	特A	3600 800	200 1	720800		・・・	
2	特B	3600	35	126000		・・・	
3	上1	3600 3200	20 1	75200		・・・	
4	上2	3600	20	72000		・・・	
5	黒上1	3600	18	64800		・・・	
6	黒上2	3600 400	150 1	540400		・・・	
7	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
8	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
9	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
10	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
11	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
12	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
13	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
14	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
15	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
16	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
17	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
18	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
19	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
20	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
	合計		・・	・・・			



入札記録の様式は、入札会によって異なります。
なお、商社から仕入れる場合には、商社ごとの商談時の発注記録（受注書等）に年度、汐回数（入札回数）、産地、等級、数量が記載されます。
仕入時の原材料の記録は、必ず保存しましょう。

②原材料の搬入

☑ 入荷検品のときに送り状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、**入札時の記録書類**（商社から仕入れる場合には受注書等）**、送り状、現物の照合により確認**します。

まず、納品された箱（以下「**海苔箱**」という）に記載された情報を、入荷検品のときに**入札時の記録書類及び送り状の表示と照合**します。

第１回入札会

001	○○支所

入札日：令和５年○月○日

品名：乾のり

番号	等級	入数（枚）	個数	総数量	見付単価	落札単価	落札者
1	特A	3600 800	200 1	720800		・・・	
2	特B	3600	35	126000		・・・	
3	上１	3600 3200	20 1	75200		・・・	
4	上２	3600	20	72000		・・・	
5	黒上１	3600	18	64800		・・・	
6	黒上２	3600 400	150 1	540400		・・・	
7	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
8	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
9	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
10	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
11	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
12	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
13	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
14	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
15	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
16	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
17	・・・	・・・	・・・	・・・		・・・	
18	・・・	・・・		・・・		・・・	
19	・・・	・・・		・・・		・・・	
20	・・・	・・・		・・・		・・・	
	合計		・・・	・・・			

送り状

伝票番号	・・・・・
発行日	2023/12/1
納品日	2023/12/1

○△海苔株式会社　御中

○○漁業協同組合

入札回数	支所	等級	入数（枚）	個数	総数量	単価	金額
第１回	○○支所	上１	3600 3200	20 1	75200	・・・	・・・
第１回	○○支所	上２	3600	20	72000	・・・	・・・
・・・		・・・	・・・	・・・	・・・	・・・	・・・
						金額合計	・・・・・

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。**入荷日や仕入先、等級が共通の原材料を 1 つの原材料ロットとして管理します。**

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、ロット情報を付記します。

入荷日	2023/12/1

入荷記録（検品記録）

No.	ロットNo.	入札回数	汐回浜名	等級	入数（帖）	本数
1	23-A001	第1回	○○支所	上1	360	20
2	23-A001	第1回	○○支所	上1	320	1
3	23-A002	第1回	○○支所	上2	360	20

海苔箱にも照合したロット情報をシール等で付記しましょう。

ロットNo.	23-A001
入荷日	2023/12/1
入札回数	第１回
汐回浜名	○○支所
等級	上１
入数（帖）	360

（２）製造段階

受入後の「のり」の製造は、「火入れ」、「保管」、「焼成」、「包装」等の工程に分かれています。**使用する原材料をロット番号等を用いて確実に管理することが重要**です。ここでは、原材料管理の方法を記録様式を含めて示します。

①火入れ、保管

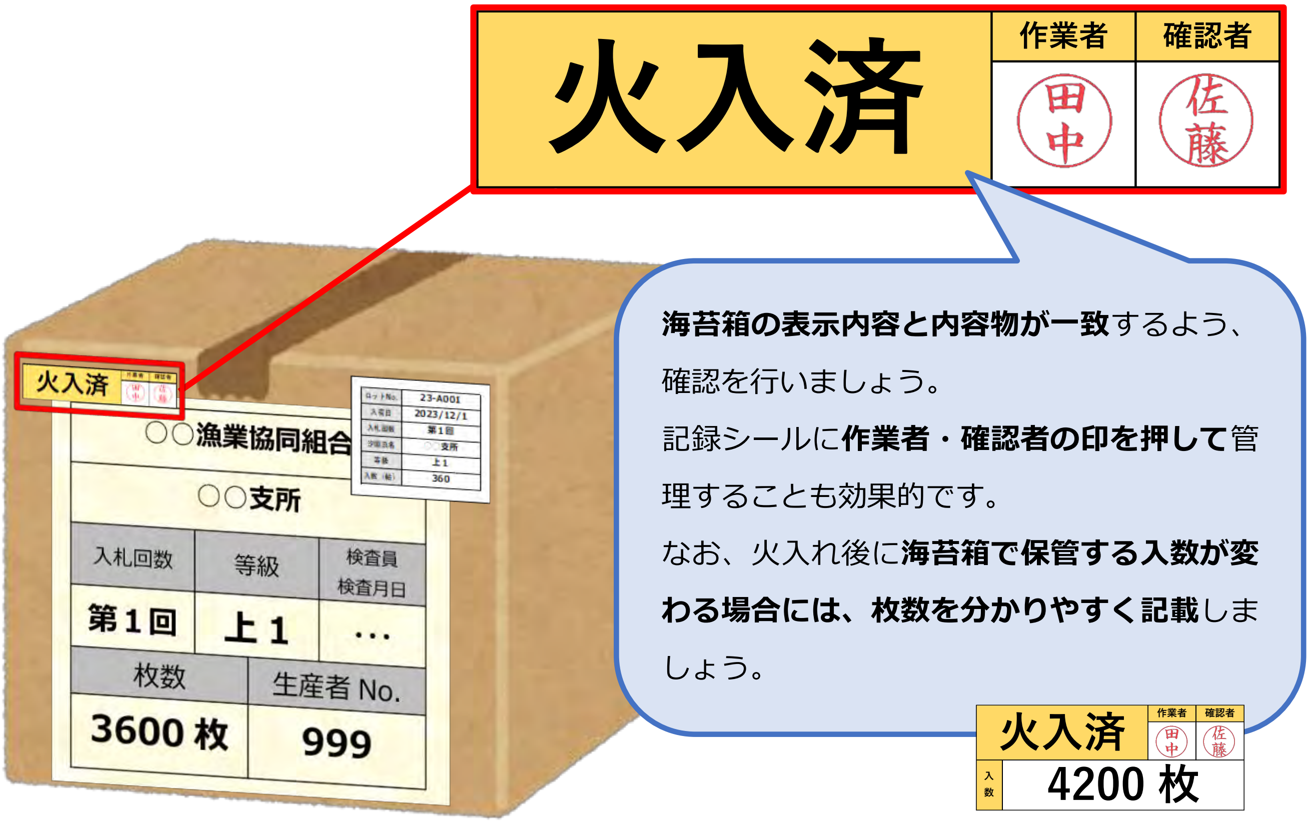
☑ **原材料ロット番号の確認を徹底する**

仕入れた乾のりは、「火入れ」を行い２次乾燥させます。海苔箱に記載された情報及びその箱に貼付されたロット番号を確認して作業を行い、火入れ後の「のり」は海苔箱に戻します。その際、**別ロットのものが混在しないように注意することが必要**です。戻す枚数が元の枚数と変わる場合は特に注意しましょう。

原材料ロットを確実に管理することで、**内部トレーサビリティの記録**になります。

海苔箱とホイロ（火入れ窯）のマス（せいろ）に同番号を付して管理したり、２者による確認作業を行ったりして、箱に戻す際のミスを防ぎましょう。

また、海苔箱には火入れ後のものであることを表示して保管します。保管施設では、温度管理に加え、製造時に容易に取り出せるような保管を心がけましょう。



海苔箱の表示内容と内容物が一致するよう、確認を行いましょう。

記録シールに**作業者・確認者の印を押して**管理することも効果的です。

なお、火入れ後に**海苔箱で保管する入数が変わる場合には、枚数を分かりやすく記載**しましょう。

作業日報（火入れ）

2023年度

日付	原料ロット	入数（帖）	本数	総数（帖）	火入れ後			作業者
					入数（帖）	本数	総数（帖）	
12/10	23-A001	360	20	7200	360	20	7200	田中
		320	1	320	320	1	320	田中
12/10	23-A002	360	20	7200	420	12	5040	田中
					360	6	2160	田中
…	…	…	…	…	…	…	…	…

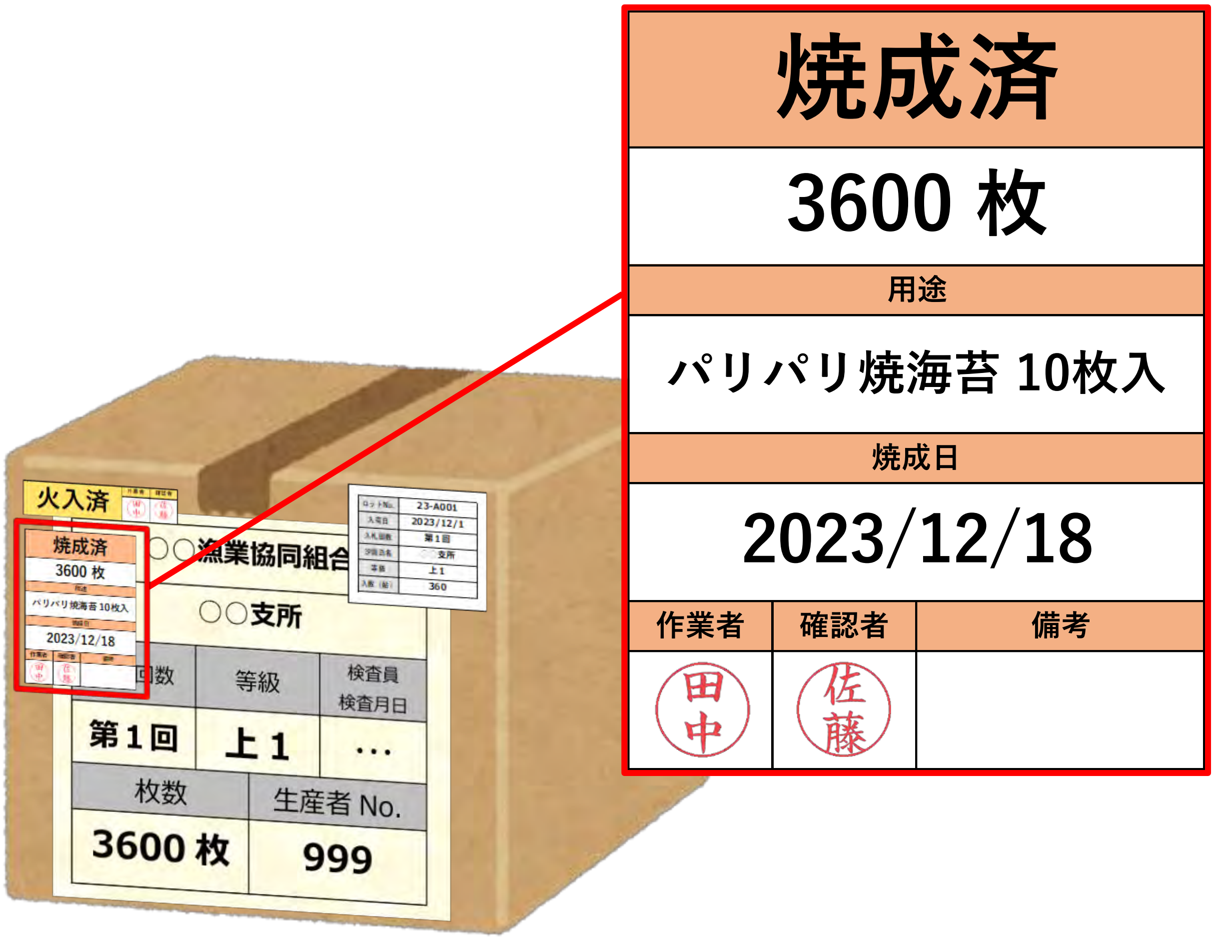
②焼成、包装

☑ 製造した記録を残す

製造計画に合わせ、「焼成」及び「包装」を行います。海苔箱への記録及び作業日報等の製造記録にロット番号を記録することで、原材料と製品を結びつける**内部トレーサビリティの記録**になります。

製造記録用紙に手書きで記録する際や海苔箱へのシール貼付の際は、**作業者２名によるダブルチェック、ライン責任者や品質管理担当者による確認作業**を行うなど、記録ミスを防ぐ対応をとりましょう。

なお、製造記録は、クレーム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、原料の保存期間及び賞味期限に応じて十分な期間保存しておきましょう。



作業日報（焼成）

日付	2023/12/18	作業者	田中

原料ロット	汐回	汐回浜名	等級	数量
23-A001	1	○○支所	上1	360帖×5
				18000枚

焼上り		破れ	計
3600枚×4	3355枚	245枚	18000枚
用途	パリパリ焼海苔　10枚入		

用途の変更が必要な場合は、
適切に識別管理を行いましょう。

作業日報（包装）

日付	2023/12/20

製品名	賞味期限	製造数量（袋×箱）	製造総数（袋）	原料ロット	原料数量（枚×箱）	原料総数（枚）	焼上げ日	作業者
パリパリ焼海苔 10枚入	2024/8/18	60×18	1080	23-A001	3600×3	10800	12/18	田中･鈴木
有明海産焼海苔 10枚入	2024/8/18	60×6	360	23-B010	3600×1	3600	12/19	田中･鈴木
…	…	…	…	…	…	…	…	…

類似商品との識別として、ＪＡＮコードを
活用することも有効です。

（3）出荷記録

☑ 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。

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。ただし、賞味期限が年月表示の場合は別途製造ロット番号の管理が必要です。

なお、納品書等に製造ロットが記載されない場合でも、出荷した製品から原料ロットや製造工程を特定できるような**内部トレーサビリティの記録**があれば、クレーム発生時や出荷先からの問い合わせに対して、迅速な対応が可能となります。

【コラム】トレーサビリティ訓練の実施

内部トレーサビリティへの取組みにおいて、トレーサビリティの記録が適切に管理できているか確認する訓練を定期的に実施することも重要です。

トレーサビリティには、①原材料から製造された製品を特定する**「トレースフォワード」**と②製品から使用した原材料を特定する**「トレースバック」**の 2 つの考え方があります。これから取組みを開始される事業者は、まず、②トレースバックの訓練から行ってみましょう。

【トレースバック訓練（起点は製品）】

① 出荷先からのクレームを想定し、対象の製品（賞味期限を含む）を決める。

② 製造記録に遡り、対象製品に使用した原材料ロットを特定し、製造日、製造時の情報等を確認する。

③ クレーム内容及び②の情報から原因究明を行う。

＜留意事項＞

※原材料ロット、使用日、最終製品の情報が結びついていること。

※使用原材料、製造時等の情報を意識した記録を残すこと。

※原材料だけでなく、容器包装資材についての情報も残すこと。

※原材料ロットの特定、原因究明までに要した時間を記録すること。目標時間を設定しておくことも有効です。

3　表示例及び注意ポイント

（1）味付のり

「味付のり」のように乾のり以外の原材料を使用する場合は、他の原料の管理も必要です。また、表示内容についても複雑になります。原料原産地表示に加えて、添加物やアレルギー表示についても注意が必要です。**原材料配合表や商品規格書から適切な表示の包材を作成**しましょう。

製造指示書を作成し、使用原材料を明確にします。指示者は製造担当者に確実に情報伝達する必要があります。製造担当者は、どの製品にどの原材料を使用したかの記録を適切に残しましょう。

【表示例】

名　　称	味付のり
原材料名	**乾のり（国産）**、調味液（醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖、食塩、昆布、えびエキス、酵母エキス）／調味料（アミノ酸等）
内 容 量	１０切５０枚（板のり５枚）
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社○○海苔店　○○県○○市○○1-1

（2）きざみのり

「きざみのり（5㎜以下程度)」は、別表第 15 の 1 に掲げる 22 食品群に該当しないため、国別重量順表示が難しい場合、一定の条件の下で**「又は表示」を行うことも可能**です。その場合、過去の実績又は計画に基づくことを付記する必要があります。また、その根拠となる書類を保管することも義務付けられています。

【表示例】

名　　称	焼のり（きざみのり）
原材料名	**乾のり（国産又は韓国産）**
内 容 量	10ｇ
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社○○海苔店　○○県○○市○○1-1

のりの産地は、前年の使用実績順

（3）のりの産地表示が必要な製品

業務用加工海苔製品を製造する海苔加工業者は、出荷先の使用用途に応じ、適切な産地情報を提供する必要があります。

以下、使用用途と表示例、必要な産地情報について説明します。なお、表示例は一括表示のうち、名称及び原材料名のみを示します。

・おにぎり

原材料に占める重量割合にかかわらず、のりの原料となる原そうの原産地を表示する必要があります。焼のりの製造地ではなく、乾のりの産地情報が必要になります。

【表示例】

名　　称	おにぎり
原材料名	ご飯（国産米使用）、焼鮭、**海苔（国産）**、食塩／pH 調整剤

・海苔ふりかけ

原材料に占める重量割合が最も高い原材料が「焼のり」となる場合は、焼のりの産地表示が必要です。焼のりの製造地を表示するか、または、乾のりの名称とともにその産地を表示します。

のりは「焼成」を行った国が原産国となりますので、例えば、韓国産の乾のりを輸入し日本国内で焼成を行った場合は「国内産」となります。

乾のりの名称とともにその産地を表示する商品に使用される場合は、乾のりの産地情報を正しく提供するとともに、業務用商品に使用された乾のりの産地がトレースできるよう適切な記録を残しましょう。

【表示例①】　焼のりの製造地を表示する場合

名　　称	海苔ふりかけ
原材料名	**焼海苔（国内製造）**、いりごま、かつお削りぶし、砂糖、醤油（小麦・大豆を含む）、乳糖、食塩、あおさ粉末、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）

【表示例②】　乾のりの名称とともにその産地を表示する場合

名　　称	海苔ふりかけ
原材料名	**焼海苔（海苔（有明海産））**、いりごま、かつお削りぶし、砂糖、醤油（小麦・大豆を含む）、乳糖、食塩、あおさ粉末、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）

※「有明海産」：国産品の場合、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名での表示が可能です。

※「有明海産」：原料原産地表示として表示を行う場合は、「特色のある原材料」表示の対象にはなりません。

【表示例③】　「特色のある原材料」として、のりの原産地を表示する場合

表面表示：有明海産海苔使用

名　　称	海苔ふりかけ
原材料名	いりごま（国内製造）、**焼海苔**、かつお削りぶし、砂糖、醤油（小麦・大豆を含む）、乳糖、食塩、あおさ粉末、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）

※使用したのりが 100%有明海産でない場合は、割合の表示が必要になります。のりの原産地の管理には内部トレーサビリティへの取組みが有効です。