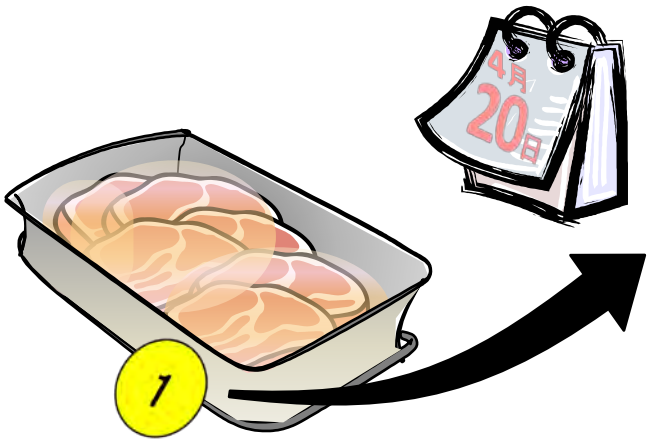
準備手順・作業手順（例）の図の見方⇒p11 中段の囲み

作業手順（例）

○調理した調理･加工品に中間品ロット番号を表示

例：中間品（下拵え等）保管用のバットに、中間品ロット番号を示す番号札をつける



調理日　　番号札

2014.4.20　＋　1

…調理日と番号札の番号を作業日報に記録することで対応づける

（ステップ2で実施した内容です）

○記録様式に入荷（食材）ロット番号と中間品ロット番号を記入

例：「作業日報」に、中間品ロット番号と使用した食材の入荷ロット番号を記入する

作業日報

食材			中間品		
品名	数量	入荷日等	品名	個数	調理開始日-札番
豚ロース	6枚 0.9kg	2014.4.20/○県 *140420TK*	豚ロース 粕漬け	6枚	*2014.4.20- 1*
酒粕	○g	2014.4.18/△県 *140415SN*			
味噌	□g	2014.4.18/◇◇ *140418MK*			
砂糖	△g	2014.4.18/◇◇ *140418SK*			

○記録を保存する

ステップ3

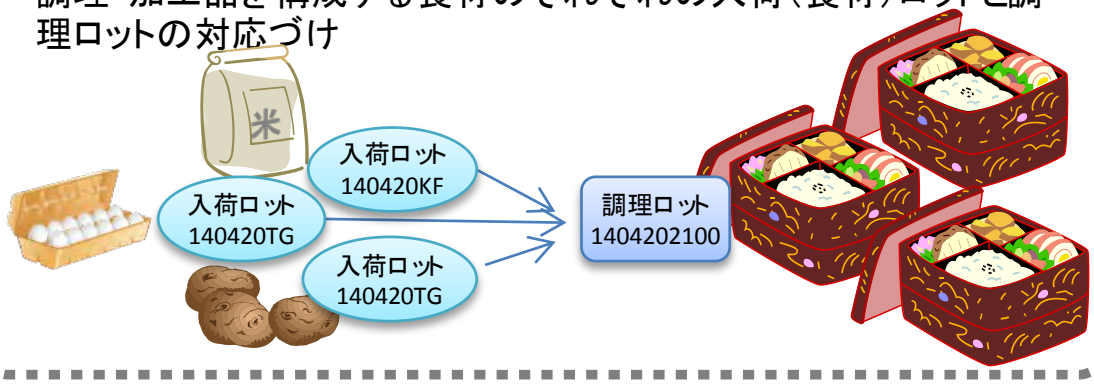
準備手順<調理品を集団給食等の事業者に出荷する場合>

（1）合理的な対応づけの方法の検討

入荷（食材）ロットと調理ロットを対応づける方法を検討しましょう
必要ならば、ロットの定義を見直しましょう

（対応づけの例）

調理・加工品を構成する食材のそれぞれの入荷（食材）ロットと調理ロットの対応づけ



（2）記録様式の決定

どの様式に記録するか決めましょう

（記録様式の例）

既存の記録を活かす

調理記録　2014 年 4 月 20 日

食材			調理・加工品		
品名	数量	入荷日等	品名	個数	調理開始時間
こしひかり	○kg	2014.4.20/福島県 140420KF	松花堂弁当（2段）	○個	16:00
卵	○個	2014.4.20/△県 140420TG			SM1404202100
ジャガイモ	○kg	2014.4.20 140420AJ			
鶏肉	○kg	2014.4.19 140419TM			
かまぼこ	○kg	2014.4.20 140420KI			
…	…	…			
…	…	…			
…	…	…			

新たに様式を作成

記入例：青字（下線）
製造日報（対応づけのための様式）
製造日：13．5．25
：予め記入しておく項目です。
：作業現場で記入する項目です。

品名	原料					
	番号	原料名	ロット番号（産地・賞味期限など）	予定使用量	計量	備考
カットサラダa	①	キャベツ	○○県、130524	8kg	8．0kg	
	②	〃	△△県、130524	8kg	8．0kg	
	③	ニンジン	□□県、130524	3kg	3．0kg	
	④					
	⑤					

工程						
記号	工程名	使用材料（番号・記号を記載）	作業日	製造ロット番号（加工日・賞味期限など）	出来高	備考
A	カット	①、②	5．25	CCB525－1		
B	〃	③	〃	CNJ525－1		
C	混合	A、B	〃	13．5．25		
D	容器詰め	C	〃	↓	200個	95g／個

「取組手法編」の様式

…「取組手法編」p15～17,19,27（様式③－1～3,5,12）参照

※記録簿（調理記録、作業日報）があり、対応づけに必要な事項が記入されるようになっていれば、それを活用できるか検討しましょう

（3）記録の保存方法の決定

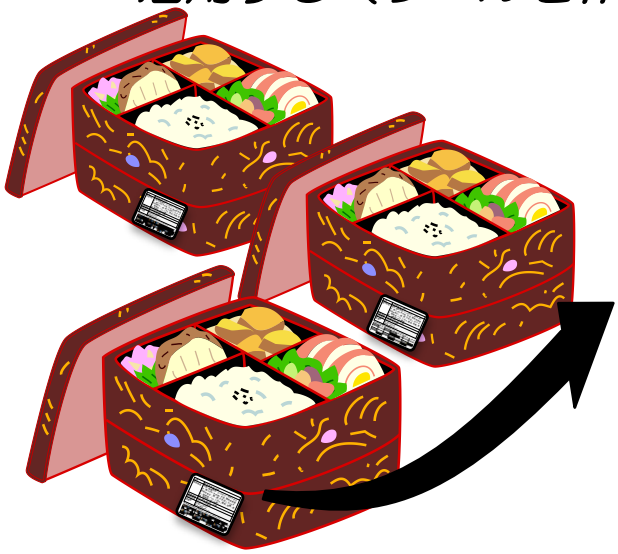
「7.1記録の保存」を参照

準備手順・作業手順（例）の図の見方⇒p11 中段の囲み

作業手順（例）

○調理した調理・加工品に調理ロット番号を表示

例：調理・加工品に調理ロット番号として消費期限を活用する（ラベルを作成して商品に貼付する）



品名	松花堂弁当（2段）
原材料名	米飯（福島県産・こしひかり）、ポテトサラダ、鶏つくね（その他、大豆、豚肉由来原材料を含む）、鮭、卵、かまぼこ、ミニトマト、福神漬、ハム、レタス、醤油、砂糖、食塩、調味料（アミノ酸等）
消費期限	2014年4月20日　21時
保存方法	10℃以下で保存
製造者	仕出し○○○ 東京都港区河岸1-2-3

特定原材料等の使用状況（この品には■が含まれます）

小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ゴマ	アーモンド	くり

（ステップ2で実施した内容です）

○記録様式に入荷（食材）ロット番号と調理ロット番号を記入

例：商品に貼付したラベルを調理ノートに貼り、食材の入荷ロット番号を記入する

調理記録　*2014* 年 *4* 月 *20* 日

食材			調理・加工品		
品名	数量	入荷日等	品名	個数	調理開始時間
こしひかり	○kg	2014.4.20/福島県 *140420KF*	松花堂弁当（2段）	○個	16:00
卵	○個	2014.4.20/△県 *140420TG*			
ジャガイモ	○kg	2014.4.20 *140420AJ*			
鶏肉	○kg	2014.4.19 *140419TM*			
かまぼこ	○kg	2014.4.20 *140420KI*			
…	…	…			
…	…	…			
…	…	…			

○記録を保存する

【「入荷（食材）ロットと中間品ロット・調理ロットの対応づけ（中間品（下拵え等）がある場合、調理品を集団給食等の事業者に出荷する場合）[内部トレーサビリティ]」の解説】

中間品ロット・調理ロットと、その材料となった入荷（食材）ロットとの対応関係がわかるように、記録様式を作成し、記録します。準備手順の詳細は以下のとおりです。

（１）合理的な対応づけの方法の検討

入荷（食材）ロットと中間品ロット・調理ロットを対応づける方法を検討します。

外食・中食業の場合は、通常複数の食材から中間品（下拵え等）や提供品・販売品／出荷品を調理・加工するので、使用した食材とそれから提供・販売・出荷される調理・加工品のそれぞれのロット番号を記録して、対応関係がわかるようにします。

最も簡単な対応づけの方法は、次のようなものです。

●中間品ロット・調理ロット：同一日に調理・加工した、同一商品種類の調理・加工品（メニューや注文伝票への記載単位）

●対 応 づ け：その日の調理ロット番号と、その材料として用いた入荷ロット番号（１つまたは複数）を対応づけます。

食品衛生上のリスクへの対応のために、中間品ロット・調理ロットをより小さく分けたい場合は、その中間品ロット・調理ロットごとに、使用した食材の入荷ロット番号を対応づけて記録できるようにします。

たとえば、１日より小さい時間単位で調理ロットを区切った方がよい場合は、その時間帯ごとに、使用した食材の入荷ロット番号を対応づけて、記録できるようにします。

表示のルールを守ることができるように、入荷品（食材）のロットと調理・加工品のロットを適切に定義した上で、両ロットを対応づけます。

たとえば、メニューや商品に食材の産地や品種名、魚種名等を表示する場合には、食材の入荷ロットを産地単位とし、そのロットごとに調理・加工します。

（ロットの統合や分割が発生する場合）

・統合（分割）前のロットの番号とその数量
・統合（分割）後のロットの番号とその数量

を対応づけて記録します。数量の記録は、数量会計のためにも重要です。

数量会計についての詳細は、総論「7.3 トレーサビリティの検証」（p41～42）を参照してください。

（入荷（食材）ロットの一部を利用し、残りを在庫する場合）

１つの入荷ロットのうち、一部だけ利用し、残りは在庫することがあります。こ