

2. 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階

①配合（レシピの決定）



**「原材料配合表」を作成し、使用する原材料の重量割合
上位 1 位の原材料を特定する**

商品の企画段階で、原材料の重量割合がわかる「原材料配合表」を作ります。

商品に表示する一括表示欄の原材料名の表示順は、この配合比が基になります。

また、原料原産地表示をすべき原材料（重量割合上位 1 位の原材料）が決まります。

この段階で、原材料サプライヤが確定しておらず、原材料の種類、規格や原産地／製造地が確定していない場合があります。

2. 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階

①配合（レシピの決定）

仕入れが不安定で、頻繁に種類や原産地が変更になる場合もあります。

原材料配合表			
		更新日	2022/9/1
		担当者	スズキ
商品名	ぶりぶりポークウインナー		
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%	



商品名：ぶりぶりポークウインナー

名称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、...
添加物	調味料(アミノ酸)、...
原料原産地名	●●産、●●産 (豚肉)
...	...

2. 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階

②調達先の選定



原材料サプライヤから「原材料規格書」を受け取る

原材料サプライヤに依頼して、原産地／製造地が記載された「原材料規格書」を受け取ります。

なお、業務用加工食品や業務用生鮮食品の原材料は、原材料サプライヤが最終製品において、原料原産地表示の対象（重量割合上位1位）となっていると認識していない場合があります。そのような原材料は、**原産国や原産地／製造地の変更の際の連絡方法などを明確にしておきましょう。**

2. 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階

②調達先の選定

原材料の産地／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い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カ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（半期ごと、期末ごとなど）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、数カ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。

2. 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階

②調達先の選定

原材料の産地／製造地が変わる場合



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。



2. 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階

③商品仕様の決定



原材料の供給見通し（産地情報）を原材料サプライヤに確認し、「商品規格書」を作成する

規格にあった原材料が安定して調達できることを原材料サプライヤに確かめた上で、使用する原材料の原産地／製造地を定め、「商品規格書」に記載します。使用を予定している原材料の原産地／製造地が変更される可能性がある場合（例えば、国産／国内製造が、〇〇産／〇〇製造等）、商品規格書の提出先（小売等）と商談し、その旨の了承を得ておきましょう。

※「商品規格書」は次ページで解説

一括表示等で表示内容に迷った際は、業界団体や保健所、関連省庁（消費者庁、農林水産省等）のHP等で関連する規定やマニュアル等を確認し、食品表示基準や品目によっては**公正競争規約**等に合致した表示を作成しましょう。

2. 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階

③商品仕様の決定

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



商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限
賞味・消費期限	10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
商品特徴	魚の旨味がしっかり、職人が丹精込めてふりふりとした食感を実現しました。
召し上がり方	そのまま召し上がりください。
利用方法	

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		

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
原材料配合割合 ぐち 15% (仕込み時) でん粉含有率 2%	

アレルギー物質表示		あわび	竹筴	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	かぶ	さば	まつたけ	アーモンド

アレルゲンコンタミ注意喚起	
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。	

2. 各工程における注意ポイント

(1) 企画段階

③商品仕様の決定



産地が変動する可能性を考慮して、原料原産地表示の方法を決定する

重量割合上位1位の原材料において、複数の産地（原産地／製造地）を使用した場合には、原料原産地を①あらかじめ印刷した包材を使用する場合（以下「複数産地の場合」といいます。）と②使用した産地を随時印刷する場合があります。

①の場合は、今後調達し利用する原材料の産地を予測・計画し、「国別重量順表示」「又は表示」「大括り表示」といった表示方法の中から実態に合ったものを選択し、表示する産地名などを定めることが必要です。

なお、「又は表示」や「大括り表示」をする場合には、過去の産地別の使用量をまとめた「産地別使用実績」や、今後の産地別調達見込みを基に「産地別使用計画」を作成し、保管することが条件になります。

併せて、「又は表示」の場合は、商品の包材等に「産地別使用実績」や「産地別使用計画」に基づく使用割合の高いものから順に表示した旨の注意書きが必要となります。

例：「〇〇（原材料）の産地は、昨年度の使用実績順によるものです。」
又は
「〇〇（原材料）の産地は、今年度の使用計画順によるものです。」

②の場合は、製造日に使用する原材料の産地の内容に応じて、原料原産地表示を行う方法には、次の2つがあります。

- ・包材に直接印刷する方法
- ・ラベルシールに印字して貼付する方法

原産地の変更頻度や自社の設備能力を考慮して、適切な表示（印字）方法を選択する必要があります。