

2. 各工程における注意ポイント

(2) 準備段階

①包材の発注



商品規格書の内容に沿った包材をデザインして発注する

包材を発注するときは、原材料名の順番や原産地／製造地を商品規格書で定めたとおりデザインし、発注します。

包材印刷会社から、包材発注書に基づき版下が示された場合は、発注した内容と相異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。

①包材の発注

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

2. 各工程における注意ポイント

(2) 準備段階

②包材の搬入・保管



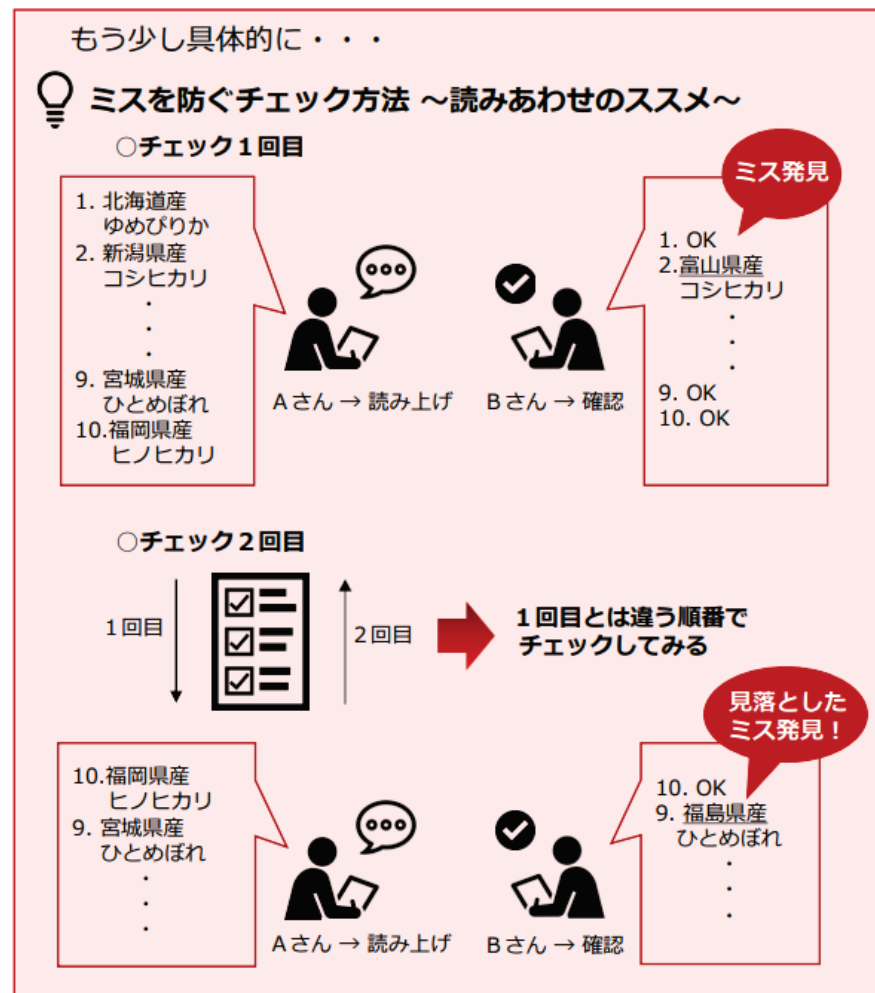
納品された包材を確認する

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。

複数名で確認することでチェック漏れ
を防ぐことができます。



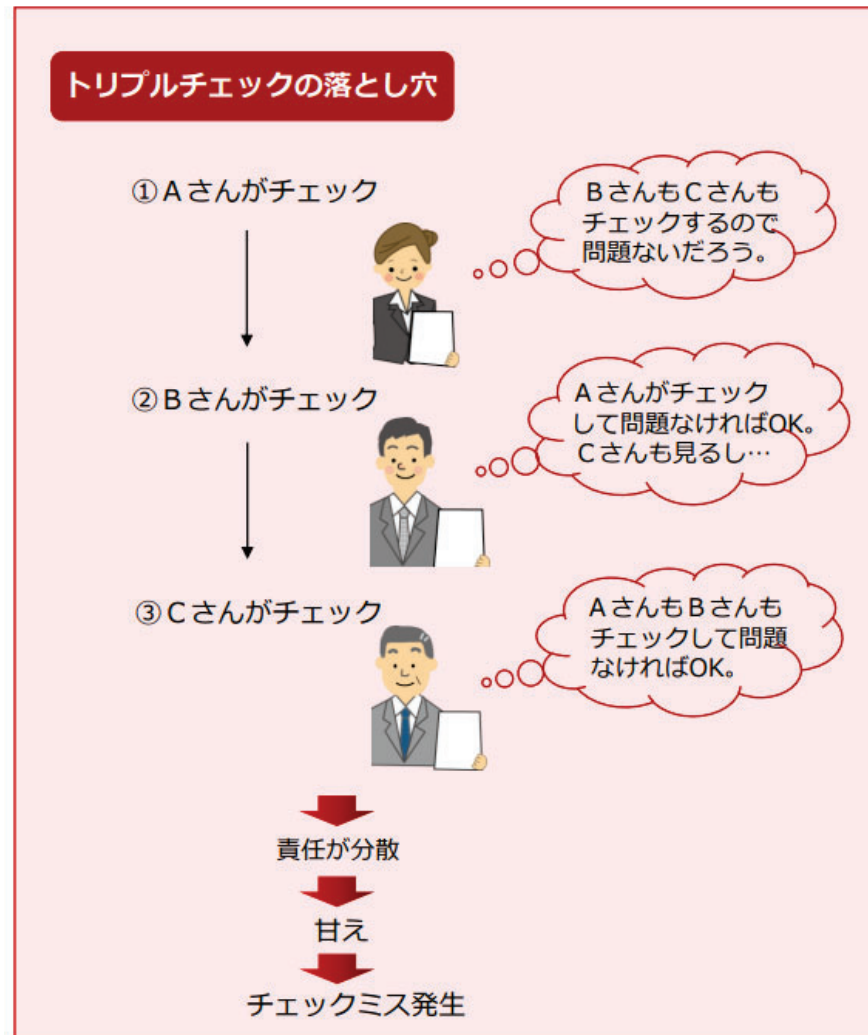
ミスを防ぐチェック方法



<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、指差し確認では、確認してから操作する間に、指差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、観点を変え、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。

トリプルチェックの落とし穴



<解説>

- トリプルチェックという方法があります。ダブルチェック以上にチェックしているので、問題はないと思われがちですが、責任が3人に分散してしまいます。
- Aさんが一番初めにチェックするとした場合、
Aさんは「BさんもCさんも見るので大丈夫。」
Bさんは「Aさんがチェックして問題なければ問題ない。自分が見落としてもCさんが見てくれる。」
Cさんは「AさんもBさんもチェックして問題ないのであれば大丈夫。」
と考えるのが普通です。
- 自分は見逃しても他の2人が見てくれる、とついつい甘えが出てしまうのではないのでしょうか。
- トリプルチェックしてもミスが出るのは、こういう構造なんです。

2. 各工程における注意ポイント

(2) 準備段階

③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。

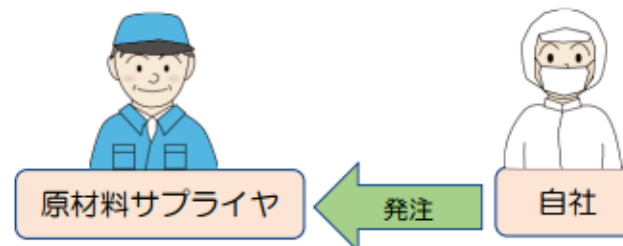
同じ品名でも産地が異なる場合があるので注意しましょう。

原材料発注書

株式会社 ○○○○御中

発注日	2022. 01. 15
納品希望日	2022. 01. 28
発注社名	株式会社MAFF

原材料コード	原産地	品名	荷姿	単価	注文数量
M007	アメリカ	小粒大豆	30kg/袋	...	1,200
M008	カナダ	大粒大豆	30kg/袋	...	300
M009	I県	小粒大豆	30kg/袋	...	300
M201	国内	納豆たれ(鯉)	5.5g × 10,000	...	10
M301	国内	納豆からし	0.8g × 10,000	...	10



2. 各工程における注意ポイント

(2) 準備段階

④ 原材料の搬入

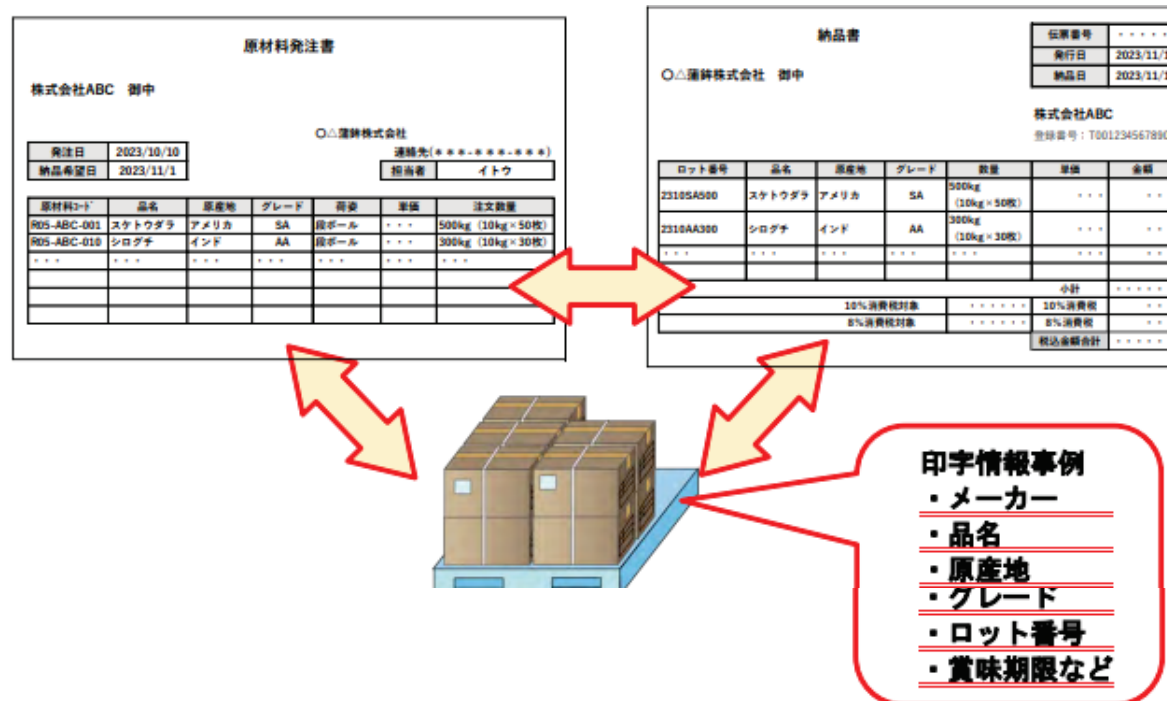


入荷検品のときに、納品書や箱の表示と現品の産地情報を照合する

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。



2. 各工程における注意ポイント

(2) 準備段階

⑤原材料の分別管理

【コラム】内部トレーサビリティの重要性

仕入れ先や製造メーカー、部位や規格の異なる原材料をブレンドして使用している場合、例えば、ある商品に原材料が原因と思われる事故が発生し、商品を自主回収せざるを得なくなった場合に、**事故のあった商品から、使用した原材料のロットを特定し、同じロットの原材料を別のどの商品に使用したかが特定できなければ、全商品を回収せざるを得なくなります。**

このように、加工食品の製造に使用する原材料は、同種の原材料であっても、様々な種類があり、さらにそれぞれ、原材料サプライヤ、原産地／製造地、規格（グレード）などによって複数のものを使い分ける場合があります。食品トレーサビリティに取り組むにあたっては、それらの原材料について、分別して管理することが必要です。

そこで、どんな種類の、どのロットの原材料を配合し、どの商品に使用されたかが特定できるように**内部トレーサビリティ**を確立しましょう。

2. 各工程における注意ポイント

(2) 準備段階

⑤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（付与）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一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）												
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。

2. 各工程における注意ポイント

(2) 準備段階

⑤原材料の分別管理



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、魚種ごとに区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！