

## 5 ステップ2 食品の識別

ステップ2

食品を識別して、管理をしやすくしましょう。

食品の移動を正確に把握するには、まずその食品を識別するための単位を定め、それに固有の番号をつけておくことが重要です。それがステップ2「食品の識別」です。

「識別」とは、ロットや個体・個別食品を特定できることです。具体的には、識別単位（ひとまとめて管理する単位）を定め、その単位となるロットや個別食品に、ロット番号など固有の識別記号をつけることによって、識別が可能になります。

このステップ2は、ステップ3に取り組むための準備段階として、重要です。最終的にステップ3を実現することを念頭に、食品の識別に取り組みましょう。

▶ ステップ2の推奨対象は右頁を参照してください。

### ①入荷品の識別

**【内容】** 入荷した食材のロット（識別単位）を定め、ロット番号を表示し、記録して、ロットごとに取り扱えるようにする。

**【効果】**

- ・入荷した食材に問題があったとき、ロット番号を目じるしとして、問題のある食材を探しやすくなることができる。
- ・入荷した食材の在庫状況を把握しやすくなることができる。
- ・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の根拠とすることができます。

### ②調理・加工した食品の識別

**【内容】** 調理・加工した食品のロットを定め、ロット番号を表示して、ロットごとに取り扱えるようにする。

**【効果】**

- ・問題が発生したとき、調理ロット番号を手がかりに、自社内にある問題のある調理・加工品のロットを探し出しやすくなることができる。また、原因究明の手がかりになる場合もある。
- ・出荷先や消費者に対して、問題のある調理・加工品のロット番号を知らせ、撤去・回収を依頼することができる。
- ・調理・加工品の在庫状況を把握しやすくなることができる。

外食・中食業において、ステップ2が推奨されるのは、下記の場合です。

- 入荷品の在庫を管理する場合（入荷日や入荷先等の違いを区別しておかなければならない場合）

「①入荷品の識別」に取り組みましょう。

- 中間品（自家製粕漬け、ハンバーグ等のパテなど）がある場合

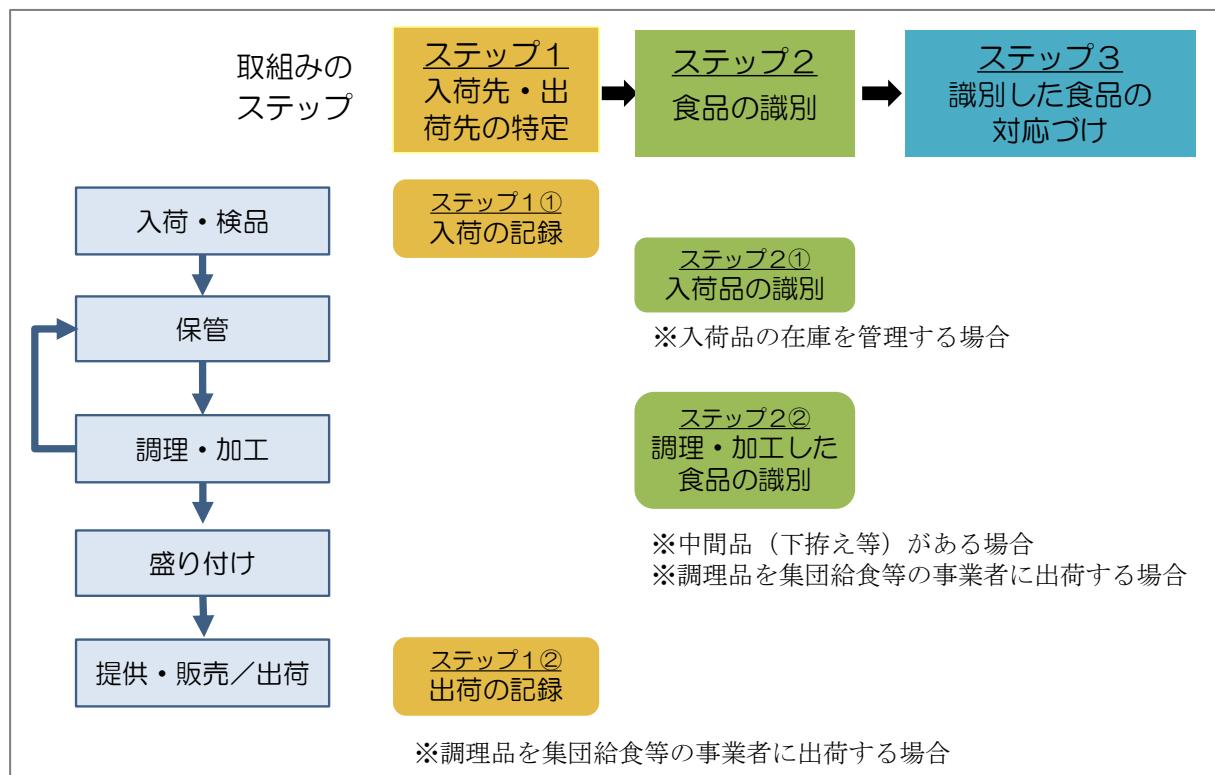
「①入荷品の識別」「②調理・加工した食品の識別」に取り組みましょう。

- 調理品を集団給食等の事業者に出荷する場合

「①入荷品の識別」「②調理・加工した食品の識別」に取り組みましょう。

入荷品をすぐに調理・加工する場合や、調理・加工した食品をすぐに提供・販売／出荷する場合でも、入荷品の識別や調理・加工した食品の識別ができていれば、撤去・回収が必要なときに、的確な対応ができ、消費者や出荷先から信頼が得られます。

図4 外食・中食業の工程における「ステップ2」の取組要素



## 5.1 入荷品の識別(入荷品の在庫を管理する場合)

ステップ2

### 準備手順

#### (1) 入荷ロットの定義

どのような条件で入荷ロットとするか決めましょう

##### (定義の例)

- 【入荷日、入荷先、商品種類】が同一
- 【 // 、産地】が同一
- 【 // 、賞味期限】が同一 等

#### (2) 入荷ロット番号の割り当てルールの決定

どのような番号を割り当てるか決めましょう

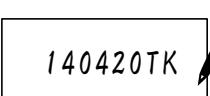
##### (割り当てルールの例)

- 商品コード + 入荷日 + 入荷先記号
- // + 産地
- // + 賞味期限 等

#### (3) 入荷ロット番号の表示方法の決定

どのように番号を表示するか決めましょう

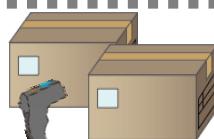
##### (表示方法の例)



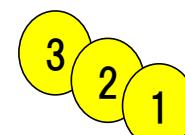
手書き



バーコード



ラベル



番号札 等

#### (4) 入荷ロット番号の記録様式の決定

どの様式で記録するか決めましょう

##### (記録様式の例)

###### 「入荷の記録」

納品書					No.12345678
レストラン〇〇 様					〇〇市〇〇町〇〇番地 (郵)〇〇商店
平成26年5月11日					
品名	数量	単位	単価	金額	備考
豚ロース	1.8	kg	2,180	3,924円	〇〇県産
P23カニクリーミーログ	2	箱	2,160	4,320円	141110
タマネギ	10	kg	160	1,600円	□□県産
ニンジン	4	kg	298	1,192円	△△県産
計				11,036円	消費税882円

###### 新たに様式を作成

記入例:貢牛(下線) 入荷記録(ロット番号を追加した様式)					
入荷年月日	入荷先	品名	数量	ロット番号 (産地・賞味期限など)	備考
13. 8. 27 (東)〇〇農作	△△しょうゆ	1	1	140322	
8. 28 (東)××農作	◇◇社 求みそ	5	5	140211	
# #	□□社 求みそ	10	10	140226	

###### 「取組手法編」の様式

…「取組手法編」p12  
(様式②-1, ②- 2)参照

#### (5) 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

ステップ2

## 作業手順（例）

### ○入荷ロット番号の作成

【入荷日・入荷先・商品種類・产地】が同一と定義  
(生鮮品の例)

例：品名+産地名+入荷日  
(文字) (文字) (6桁)  
+入荷先記号  
(2桁)

豚ロース〇〇県産140420TK

…2014年4月20日に  
入荷先TKから入荷した  
〇〇県産の豚ロース

### ○入荷ロット番号の作成

【入荷日・入荷先・商品種類・賞味期限】が同一と定義  
(加工食品の例)

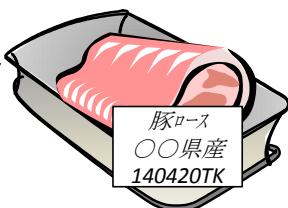
例：商品コード+入荷日  
(4桁) (6桁)  
+入荷先記号+賞味期限  
(2桁) (6桁)

P234-140511-TK-141110

…2014年5月11日に  
入荷先TKから入荷した  
商品コードP234の商品  
賞味期限は2014年11月10日

### ○入荷ロット番号を表示

例：入荷日と产地  
を書いたラベル  
を貼付  
(パット毎に1枚)



### ○入荷ロット番号を表示

例：外箱に入荷日  
と入荷先を直接  
記入



(品名と賞味期限は、外箱の表示を活かす例)

### ○入荷記録を記載

例：入荷先からの納品書  
(「入荷の記録」)を活かす  
(新たな記録はしない)

ロットの定義である  
【品名、産地名、入荷日、入荷先】が  
すでに記載されているため

### ○新たに様式を作る

例：入荷先からの納品書(「入荷の記録」)に賞味期限を記入

納品書				
No.12345678				
〇〇市〇〇町〇〇番地 (株)〇〇商店				
平成26年5月11日				
品名	数量	単位	単価	金額
豚ロース	1.8	kg	2,180	3,924円
P234カニクリームコロッケ	2	箱	2,160	4,320円
タマネギ	10	kg	160	1,600円
ニンジン	4	kg	298	1,192円
計				11,036円 消費税882円

ロットの定義の  
うち、【商品種  
類、入荷日、入  
荷先】について  
は、すでに記載  
されているため

### ○記録を保存する

## 【「入荷品の識別（入荷品の在庫を管理する場合）」の解説】

入荷品（食材）のロットを定め、ロット番号を表示して、ロットごとに取り扱えるようにします。  
準備手順の詳細は、以下のとおりです。

ロットとは、「ほぼ同一の条件下において生産・加工または包装された原料・半製品・製品のまとまり」のことをいいます。  
入荷ロットとは、「入荷品をひとまとめにして管理する単位（まとまり）」のことをいいます。

### （1）入荷ロットの定義

入荷品を、どのような条件で1つの入荷ロットとするか、決めます。

1つの入荷先から同時に入荷した、同じ商品種類の入荷品の単位を、1つの入荷ロットとするのが基本です。

入荷先がロットを定義し（たとえば製造日別など）その単位で出荷している場合は、そのロットを引き継いで入荷ロットとします。

そうでない場合は、入荷した段階でロットを定義します。

たとえば、商品やその外箱に、メーカー等がつけた消費期限または賞味期限があり、自社の在庫管理上も区別したい場合は、入荷先・入荷日時・商品種類に加え、消費期限または賞味期限が同じものを1つの入荷ロットにしましょう。

ここで商品種類とは、同じ仕様で生産・製造され、同じ品名で取引される製品のまとまりを指します。生産者・製造者が同一とは限りません。

入荷先のロットを引き継げるには、具体的には、入荷先のロットが適切に定義され（異なる製造日のものを一緒にしないなど）、入荷品にロット番号が表示され、かつ入荷先から伝票等によりロット番号とロットごとの数量が伝達されている場合を指します。詳しくは総論「7.2 出荷先へのロット番号の伝達」(p40) を参照してください。



### One Point!

入荷ロットの定義に当たっては、①リスク管理、②表示への対応を考慮します。

- ①食品安全のためのリスク管理をしやすくするため、同じようなリスクを持つものを1つにまとめておくことが必要です。そのため、「同一の条件」で生産、製造・加工、包装された範囲を、1つの入荷ロットにします。
- ②表示のルールを守るように、表示内容に対応して入荷（食材）ロットを形成する必要があります。たとえば、メニューや商品に食材の産地を表示する場合は、産地別にロットを形成することになります。

## (2) 入荷ロット番号の割り当てルールの決定

入荷ロット番号は、入荷ロットごとに1つのロット番号となるようにし、他の入荷ロットと区別できる番号とします。また、(1)で決めた入荷ロットの定義の内容を番号であらわせるように、番号の割り当てルールを決めます。

(例 1)

同じ日に、同じ入荷先から入荷した商品を1つのロットとして定義した場合：

- ・商品コード（または品名）+入荷日+入荷先

(例 2)

同じ日に、同じ入荷先から入荷した同じ産地の商品を1つのロットとして定義した場合：

- ・商品コード（または品名）+産地名+入荷日+入荷先

(例 3)

同じ日に、同じ入荷先から入荷し、製造日が同じ商品を1つのロットとして定義した場合：

- ・商品コード（または品名）+入荷日+入荷先+製造日（または、消費期限または賞味期限）

## (3) 入荷ロット番号の表示方法の決定

外箱に手書きする、バットにラベルを貼付する、番号札を置くなど、入荷ロットへのロット番号の表示方法を決めます。

入荷先が割り当てたロット番号が表示されていれば、それを利用できます。

取引の条件や、川上の事業者による表示内容によっては、入荷ロット番号の内容すべてを自社で新たに表示しなくてもよい場合があります。

たとえば簡便法ですが、入荷ロット番号を「品名+入荷日+入荷先」とした場合に、入荷先がいつも同じで、品名がすでに食材の包装や外箱に表示されていれば、その表示をロット番号の一部とみなし、入荷日（ロットの定義によっては、それに加えて消費期限または賞味期限）だけを新たに表示することもできます。

一部の生鮮品のように、入荷品にロット番号や日付が表示されていない場合は、生産・包装した事業者（生産者や集出荷業者など）や入荷先の事業者に、ロット番号の表示を依頼するなど、他のロットとの区別ができるようしましょう。

## 基本 | 取組事例③：ロット番号表示の簡便法（入荷時に入荷日を外箱に記入）

食材の入荷先が1社に特定され、品名が外箱に表示されていることを確認できれば、これをロット番号の一部とみなし、入荷日のみを外箱にスタンプするだけで識別できます。

同時に、使用期限をスタンプすれば、食材の在庫管理に使うことができます。



### (4) 入荷ロット番号の記録様式の決定

入荷ロット番号を「入荷の記録」に記録できるようにします。

入荷ロットの決め方によっては、追記の必要がない場合があります。「入荷の記録」は、通常、入荷日・入荷先毎に作成されるので、たとえば、同一入荷日・入荷先で入荷ロットを定義した場合は、改めて入荷ロット番号を記録しなくても、どれがその入荷ロットの「入荷の記録」であるかはわかります。

記録様式の作成に当たっては、「取組手法編」p12, 13(様式②-1, ②-2)を参照してください。様式を紙に印刷してそのまま活用しても構いません。



#### One Point!

入荷ロット番号を食材に表示するために作成したラベルや付箋紙などは、食材を使い切ったときに、使い切った日付を追記し、「入荷の記録」に保管しておくと、入荷した食材に問題が発生した場合に、その食材が在庫として残っているか、すでに提供・販売／出荷されているかを記録から確認することができます。

### (5) 記録の保存方法の決定

記録の保存方法を決めましょう。詳しくは「7.1 記録の保存」を参照してください。

記録の保存期間の設定については、「7.1 記録の保存」(p48~49)を参照してください。



#### One Point!

入荷品の識別に加えて、食材の廃棄量の記録を行うと、入荷先ごとの食材の歩留まり率を把握することができます。これにより、入荷先や入荷品の評価を行うことができます。



## One Point!

入荷品の識別によって、入荷品の在庫の管理を効果的、効率的に行うことができます。

在庫管理には、食材の入出庫台帳を作成し、入荷ロット番号、入庫日、品名、消費期限・賞味期限、数量（場合によっては、ロケーション記号（※））を記載しておき、入荷ロットごとの出庫日、出庫数量、残数等を記録していきます。

そうすれば、入荷ロットごとの在庫数も正確につかめ、また、先に入庫したものから出庫しやすくなる（先入れ先出しがしやすくなる）ので、不良在庫を減らすことができます。

また、入出庫台帳の作成までしなくとも、入荷ロットごとに定期的に在庫数量を確認することでも、不良在庫によるロスをある程度減らすことができます。

※ロケーション記号とは、庫内の区画や棚に割り当てた番号のことです。

先入れ先出しをしやすくするためには、庫内や棚に入荷品をどのように在庫しておくか、分別管理の仕方をルール化しておくとよいでしょう。たとえば、在庫のある食材を入荷した場合には、在庫品を上（右）に、入荷品を下（左）にして保管し、上（右）から順番に使用するなどの方法があります。

## 5.2 調理・加工した食品の識別(中間品(下揃え等)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)

ステップ2

### 準備手順

#### (1) 中間品ロット・調理ロットの定義

##### (定義の例)

- 【商品種類・調理日】が同一
- 【 // 、調理時間】が同一 等

どのような条件で中間品ロット・調理ロットとするか決めましょう

#### (2) 中間品ロット番号・調理ロット番号の割り当てルールの決定

##### (割り当てルールの例)

- 事業者番号 + 商品コード + 調理日  
// + 調理時間 等

どのような番号を割り当てるか決めましょう

#### (3) 中間品ロット番号・調理ロット番号の表示方法の決定

##### (表示方法の例)



手書き

印字

松花堂本店(2号)					
原材料名 大根、豚肉(精肉部位:こしひかり)、ホテトカラダ、鶏つね(その他の、大豆、豚肉由来原 材料を含む)、鶏、頭、かまぼこ、ミニトマト、福音漬、ハム、レタス、醤油、砂糖、食 塩、調味料(アミノ酸等)					
消費期限 10°C以下で保存 21時					
保存方法 10°C以下で保存					
製造者 仕出:LOOO 東京都板橋区舟町1-3					
特定原材料等の使用状況(この品には該当が含まれません)					
主な原材料 大根 あわび さけ さば もも					
副原料 頭 かまぼこ ハム レタス ゴマ アーモンド くるみ バナナ 豚肉 ヨーグルト りんご ゼラチン アーモンド くるみ					

どのように番号を表示するか決めましょう



番号札 等

#### (4) 中間品ロット番号・調理ロット番号の記録様式の決定

##### (記録様式の例)

既存の作業日報を活用

作業日報			
品名	数量	調理開始日	札番
豚ロース粒漬け	6枚	2014.4.20	/
"	6枚	2014.4.21	2

新たに様式を作成

記入欄:青字(下線) 墨跡/机工:白墨記述					
年月日	品名	出来高	製造ロット番号 (加工日・販売期限など)	原産名	備考
13.8.21	カットサラダA	300ケース	13.8.29	キヤペツ	
				ニンジン	
8.28	カットサラダB	500ケース	13.8.30	キヤペツ	
				ニンジン	
				バブリカ	
9.	カットサラダC	400ケース	13.8.30	レタス	
				タマネギ	

どの様式に記録するか決めましょう

「取組手法編」の様式

… 「取組手法編」 p14  
(様式②-3) 参照

#### (5) 記録の保存方法の決定

「7.1記録の保存」を参照

## 作業手順（例）

### ○中間品ロット番号の作成

#### 中間品ロットに調理日を活用する場合

例：調理回ごとの  
調理日を用いる



調理日：  
2014.4.20



2014.4.21

（類似品のある場合は品名も別途記載）

### ○調理ロット番号の作成

#### 調理ロットに消費期限を活用する場合

例：調理回ごとの  
消費期限を用いる



消費期限：  
2014.4.20 15:00

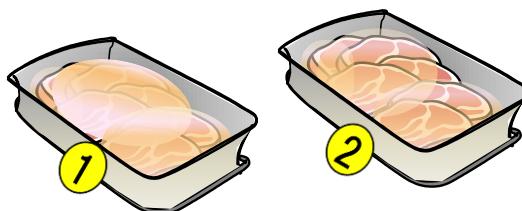
2014.4.20 18:00

2014.4.20 21:00

（事業者名・品名は別途記載）

### ○中間品ロット番号を表示

例：パットに番号札をつける



### ○調理ロット番号を表示

例：ラベルを作成して商品  
に貼付する

松花堂弁当(2段)	
品名	原材料名
米飯(福島県産・こしひかり)、ボテサラダ、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	東京新宿区河田町1-2-3
特定原材料の使用状況(この品には○が含まれます)	
小麦	そば
あわび	いか
さけ	さば
もも	やまいりんご
そば	いわし
あわび	オレンジ
さけ	バナナ
もも	ゼラチン
えび	牛肉
くろみ	豚肉
かに	まつげ
さば	アーモンド
もも	くり



### ○中間品ロット番号を記録

例：調理日と番号札の対応  
を作業日報に記録する

作業日報	
調理日	番号札
2014.4.20+	1
2014.4.21+	2

### ○調理ロット番号を記録

例：貼付したラベルを調  
理ノートに貼る

松花堂弁当(2段)	
品名	原材料名
米飯(福島県産・こしひかり)、ボテサラダ、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	仕出し〇〇〇
特定原材料の使用状況(この品には○が含まれます)	
小麦	そば
あわび	いか
さけ	さば
もも	やまいりんご
そば	いわし
あわび	オレンジ
さけ	バナナ
もも	ゼラチン
えび	牛肉
くろみ	豚肉
かに	まつげ
さば	アーモンド
もも	くり



### ○記録を保存する

## 【「調理・加工した食品の識別（中間品（下揃え等）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）」の解説】

**ステップ2**

厨房で調理・加工した食品のロットを定め、ロット番号を表示して、ロットごとに取り扱えるようにします。

中間品（下揃え等）がある場合や調理品を集団給食等の事業者に出荷する場合には、調理・加工した食品の識別に取り組むことをお勧めします。

準備手順の詳細は、以下のとおりです。

### (1) 中間品ロット・調理ロットの定義

自社が調理・加工した食品を、どのような条件で、1つの中間品ロット・調理ロットにするか、決めます。

中間品ロット・調理ロットの大きさは、最大でも、同一日に調理した、同一商品種類の食品の範囲とします。

中間品ロット・調理ロットの大きさを調理・加工日より小さな調理・加工時間単位とすることもできますが、労力やコストが増すので、効果とのバランスを考えることが必要です。

自社でロットを区分し、管理できるものが、中間品ロット・調理ロットを定める対象となります。たとえば、秘伝のタレなどの食材の継ぎ足しをしながら、代々受け継いでいるものは、ロットを区分し、管理することは困難なため、中間品ロット・調理ロットを定める対象には該当しません。



#### One Point!

中間品ロット・調理ロットの定義に当たっては、①リスク管理、②表示への対応を考慮します。

①食品安全のためのリスク管理をしやすくするため、同じようなリスクを持つものを1つにまとめておくことが必要です。そのため、「同一の条件」で調理・加工した範囲を、1つの中間品ロット・調理ロットにまとめます。最大でも同じ日に調理を開始した食品の範囲でロットを形成することが必要です。

②表示のルールを守るように、表示内容に対応した中間品ロット・調理ロットを形成する必要があります。たとえば、メニューや商品に食材の産地を表示する場合は、産地別にロットを形成することになります。

### (2) 中間品ロット番号・調理ロット番号の割り当てルールの決定

1つのロットに対して、固有の1つの番号を割り当てます。ロットの定義の内容を番号であらわせるように、番号の割り当てのルールを決めます。

簡単な中間品ロット番号・調理ロット番号の割り当て方を示します。

中間品ロット・調理ロットの定義の例1：同一調理日で一つのロットとする  
事業者番号+商品コード+調理日

中間品ロット・調理ロットの定義の例2：同一調理時間帯で一つのロットとする  
事業者番号+商品コード+調理日+調理時間帯記号

- ※ 調理日に代えて消費期限または賞味期限を用いることもできます。
- ※ 販売／出荷する場合には、調理ロットに事業者番号を付記します。複数店舗がある場合には、店舗番号を加えましょう。
- ※ ロット番号は数字と記号であらわすのが基本ですが、下記のように商品名などの文字を使うこともできます。

例：△△△（商品名）、〇〇社（事業者名）

消費期限や賞味期限をロット番号として用いる場合には、その日付から調理日を特定できることが必要です。

問題が発生した場合、調理時間や調理日を特定できることが、原因究明の手がかりになる場合があります。

### (3) 中間品ロット番号・調理ロット番号の表示方法の決定

中間品ロット番号・調理ロット番号の表示方法を決めます。中間品（下拵え等）を保管するバットへの番号札の表示、商品包装への印字、ラベルの作成・貼付等の方法があります。

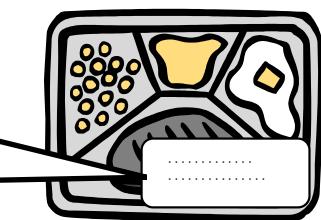
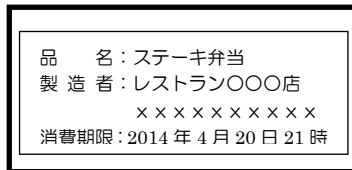
なお、商品を外箱に梱包する場合は、外箱にも調理ロット番号があれば、自社の商品在庫管理や、集団給食等の出荷先以降の事業者での在庫管理やトレーサビリティのために有効です。

ここで扱う表示は調理ロット番号に限っています。表示に関する法令に従って記述する必要がある商品については、当該表示義務を満たすことが必要です。

バイキング形式や量り売りなど、あらかじめ包装されない商品を提供・販売する場合には、複数の調理ロットが混同しないように分別管理しておきます。

#### 基本 | 取組事例4：既存の表示を調理ロット番号とみなす例

包装パックのラベルに印字する調理・加工品名、製造者、消費期限を調理ロット番号とみなします。



### (4) 中間品ロット番号・調理ロット番号の記録様式の決定

中間品ロット番号・調理ロット番号の記録様式を決めます。

記録簿（作業日報や調理記録台帳など）があれば、これに中間品ロット番号・調理ロット番号を記録するように決めます。記録簿がない場合には、新たに作成します。

記録簿に記録されている事項が活かせれば、それを調理ロット番号として代用することができます。

記録様式の作成にあたっては、「取組手法編」p14(様式②-3)を参照してください。様式を紙に印刷してそのまま活用いただいても構いません。

### (5) 記録の保存方法の決定

記録の保存方法を決めましょう。詳しくは「7.1 記録の保存」を参照してください。

記録の保存期間の設定については、「7.1 記録の保存」(p48～49) を参照してください。