

# プラスワンのモデル

(HACCPに沿った衛生管理とトレーサビリティの記録モデル)

## トレーサビリティのためのチェックポイント

生産・集荷段階

- いつ (出荷日)
  - どこへ (出荷先)
  - 何を (品名)
  - どれだけ (数量)
- ※ J A 等出荷先へ発行  
又は出荷先が発行した  
伝票は保存しましょう

(例) 出荷伝票の控え

出荷伝票 (入荷伝票) NO.123			
納品日: 令和元年 8月 1日			
J A ○ ○ 様		納品者: △△ △△ □□市□□町123	
品名	数量	単価	金額
玉ねぎ (10個入り)	3箱	***	****

製造・加工段階

H A C C P に沿った衛生管理の記録の作成等に併せて対応。  
次ページ以降のモデルを参照。

入荷

- いつ (入荷日)
- どこから (入荷先)
- 何を (品名)
- どれだけ (数量)
- 製造年月日 / 賞味期限 / 消費期限

(例) 納品書の控え

納品書 NO.345					
△△ (株) 様				いつ 令和元年 8月 2日 (株) ▽▽	
品名	数量	単位	単価	金額	備考
カット野菜 ミックスA	50	袋	***	***	製造年月日 令和元年○月○日

どれだけ 製造年月日 / 賞味期限 / 消費期限

卸売段階

出荷

- いつ (出荷日)
- どこへ (出荷先)
- 何を (品名)
- どれだけ (数量)
- 賞味期限 / 消費期限 / 製造年月日

(例) 出荷 / 販売記録

いつ	出荷年月日	出荷先	品名	数量	備考
	令和元年 8月 2日	(株) □□商店	カット野菜 ミックスA	20袋	消費期限 令和元年○月○日
	令和元年 8月 2日	△△スーパー	カット野菜 ミックスA	30袋	消費期限 令和元年○月○日

小売段階

- いつ (入荷日)
- どこから (入荷先)
- 何を (品名)
- どれだけ (数量)
- 賞味期限 / 消費期限 / 製造年月日

(例) 入荷記録

いつ	入荷年月日	入荷先	品名	数量	備考
	令和元年 8月 2日	△△ (株)	カット野菜 ミックスA	20袋	消費期限 令和元年○月○日

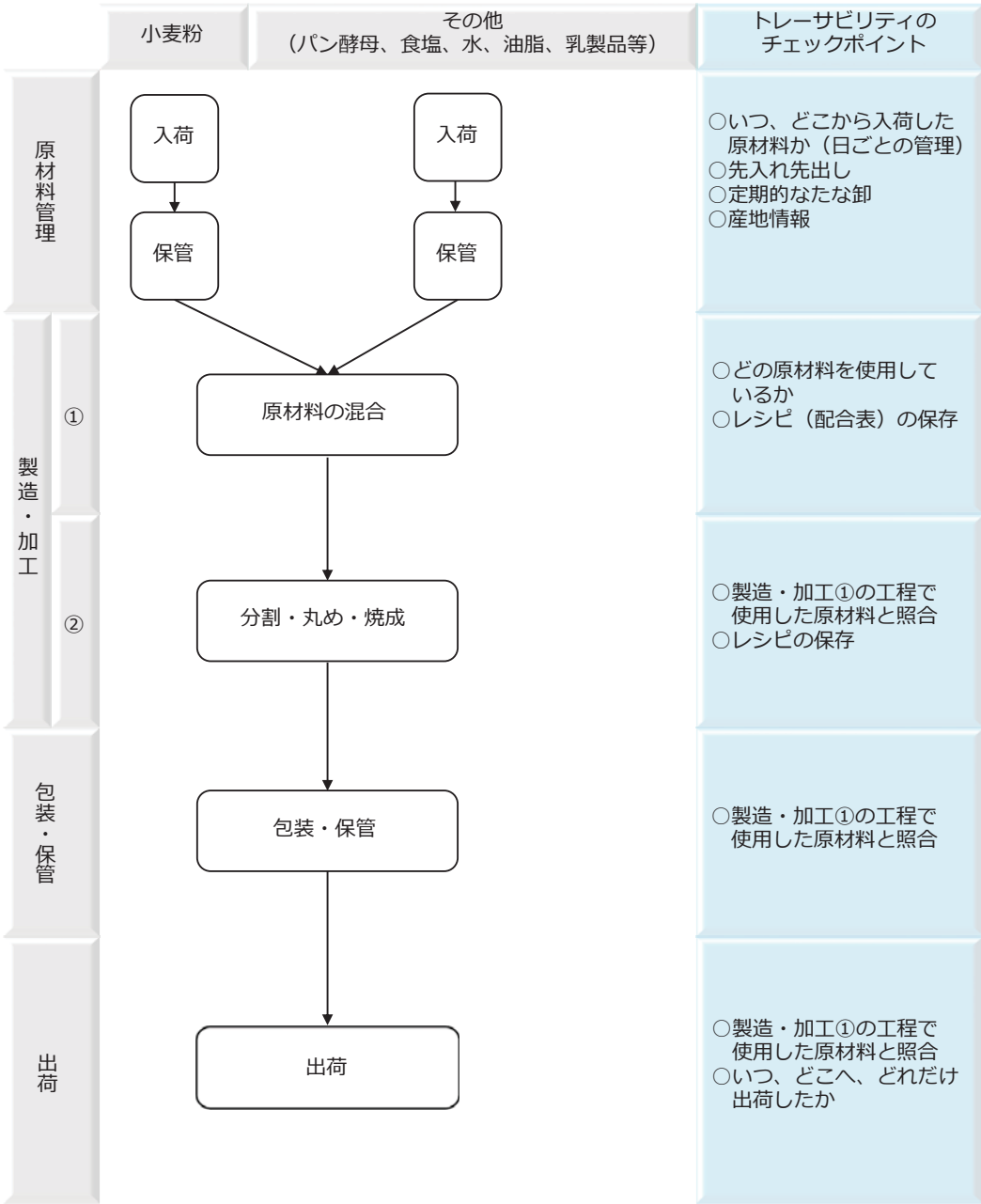
製造・加工工程のモデルは次ページへ

# モデル例1：食パン

	小麦粉	その他 (パン酵母、食塩、水、油脂、乳製品等)	トレーサビリティの チェックポイント	記録方法																																								
原材料管理	入荷 ↓ 保管	入荷 ↓ 保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>○いつ、どこから入荷した原材料か（日ごとの管理）</li> <li>○先入れ先出し</li> <li>○定期的なたな卸</li> <li>○産地情報</li> </ul>	<p>原材料受入れ記録表</p> <p>※確認項目例： 外装に破れ、漏れ、汚れがないか 納入温度は適切か 使用期限、保存方法等が問題ないか 外観、におい等に問題はないか</p> <p>令和元年7月31日（水）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>原材料名</th> <th>仕入先</th> <th>荷姿</th> <th>数量</th> <th>外装、温度等 確認</th> <th>備考 (左欄で否の場合は詳細を記入)</th> <th>納入 時間</th> <th>確認者</th> <th>ロット番号</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>小麦粉 (25kg入)</td> <td>A 製粉</td> <td>袋</td> <td>10</td> <td>良 否</td> <td></td> <td>10:00</td> <td>中村</td> <td>A 0731</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>小麦粉 (25kg入)</td> <td>B 製粉</td> <td>袋</td> <td>5</td> <td>良 否</td> <td></td> <td>14:00</td> <td>中村</td> <td>B 0731</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>パン酵母 (1kg入)</td> <td>C 商店</td> <td>袋</td> <td>1</td> <td>良 否</td> <td></td> <td>15:00</td> <td>吉田</td> <td>C 0731</td> </tr> </tbody> </table> <p>トレーサビリティの チェックポイントを追記</p>		原材料名	仕入先	荷姿	数量	外装、温度等 確認	備考 (左欄で否の場合は詳細を記入)	納入 時間	確認者	ロット番号	1	小麦粉 (25kg入)	A 製粉	袋	10	良 否		10:00	中村	A 0731	2	小麦粉 (25kg入)	B 製粉	袋	5	良 否		14:00	中村	B 0731	3	パン酵母 (1kg入)	C 商店	袋	1	良 否		15:00	吉田	C 0731
	原材料名	仕入先	荷姿	数量	外装、温度等 確認	備考 (左欄で否の場合は詳細を記入)	納入 時間	確認者	ロット番号																																			
1	小麦粉 (25kg入)	A 製粉	袋	10	良 否		10:00	中村	A 0731																																			
2	小麦粉 (25kg入)	B 製粉	袋	5	良 否		14:00	中村	B 0731																																			
3	パン酵母 (1kg入)	C 商店	袋	1	良 否		15:00	吉田	C 0731																																			
製造・加工 ①	原材料の混合		<ul style="list-style-type: none"> <li>○どの原材料を使用しているか</li> <li>○レシピ（配合表）の保存</li> </ul>	<p>○どの原材料を混合しているかわかるようにしておきましょう。この事例の場合は、上記、原材料受入れ記録表の1、2、3を混合したものを生地Aとします。 まずは、代表的な原材料から、既存の様式（製造日報や製造指示書等）を活用し、記録が残っているか確認しましょう。</p> <p>○レシピ（配合表）を保存しておきましょう。 万が一、商品回収が発生した場合に、原材料の使用量の推計や回収する商品の範囲を特定するのに役立ちます。</p>																																								
製造・加工 ②	分割・丸め・焼成		<ul style="list-style-type: none"> <li>○製造・加工①の工程で使用した原材料と照合</li> <li>○レシピの保存</li> </ul>	<p>加熱条件チェック表</p> <p>製造日：令和元年8月1日（木）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>製品名</th> <th>温度設定</th> <th>時間</th> <th>加熱状態 (色・香り)</th> <th>担当者 @</th> <th>使用生地</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食パンa</td> <td>200℃</td> <td>30分</td> <td>良 否</td> <td>加藤</td> <td>生地A</td> </tr> </tbody> </table> <p>原材料の照合</p>	製品名	温度設定	時間	加熱状態 (色・香り)	担当者 @	使用生地	食パンa	200℃	30分	良 否	加藤	生地A																												
製品名	温度設定	時間	加熱状態 (色・香り)	担当者 @	使用生地																																							
食パンa	200℃	30分	良 否	加藤	生地A																																							
包装・保管	包装・保管		<ul style="list-style-type: none"> <li>○製造・加工①の工程で使用した原材料と照合</li> </ul>	<p>金属検出機テスト記録表</p> <p>令和元年8月度</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>日付</th> <th>製造</th> <th>時刻</th> <th>Fe</th> <th>Sus</th> <th>異常時の措置</th> <th>担当者 @</th> <th>使用生地</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1日（木）</td> <td>開始時</td> <td>8:30</td> <td>正常・異常</td> <td>正常・異常</td> <td></td> <td>田中</td> <td rowspan="2">生地A</td> </tr> <tr> <td>終了時</td> <td>12:00</td> <td>正常・異常</td> <td>正常・異常</td> <td></td> <td>田中</td> </tr> </tbody> </table> <p>原材料の照合</p>	日付	製造	時刻	Fe	Sus	異常時の措置	担当者 @	使用生地	1日（木）	開始時	8:30	正常・異常	正常・異常		田中	生地A	終了時	12:00	正常・異常	正常・異常		田中																		
日付	製造	時刻	Fe	Sus	異常時の措置	担当者 @	使用生地																																					
1日（木）	開始時	8:30	正常・異常	正常・異常		田中	生地A																																					
	終了時	12:00	正常・異常	正常・異常		田中																																						
出荷	出荷		<ul style="list-style-type: none"> <li>○製造・加工①の工程で使用した原材料と照合</li> <li>○いつ、どこへ、どれだけ出荷したか</li> </ul>	<p>既存の様式（出荷伝票や納品書等）を活用し、備考欄（欄外含む）等に製造年月日を記載しましょう。</p> <p>出荷記録</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>出荷年月日</th> <th>出荷先</th> <th>品名</th> <th>数量</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>令和元年8月1日</td> <td>C食品株式会社</td> <td>〇〇食パン</td> <td>100斤</td> <td>製造年月日 令和元年8月1日</td> </tr> </tbody> </table> <p>製造年月日を記載</p>	出荷年月日	出荷先	品名	数量	備考	令和元年8月1日	C食品株式会社	〇〇食パン	100斤	製造年月日 令和元年8月1日																														
出荷年月日	出荷先	品名	数量	備考																																								
令和元年8月1日	C食品株式会社	〇〇食パン	100斤	製造年月日 令和元年8月1日																																								

(注) 原材料受入れ記録表、加熱条件チェック表、金属検出機テスト記録表は、HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書から引用

# 参考：食パン（製造現場の事例）



### 記録方法 (Recording Method)

**原材料受入れ記録表 (Raw Material Receipt Record Table)**

※確認項目例：  
 ・外装に破れ、漏れ、汚れがないか  
 ・使用期限、保存方法等が問題ないか  
 ・納入温度は適切か  
 ・外観、におい等に問題はないか

令和元年7月度

No.	日付	時間	原材料名	Lot	数量	外観・温度等	担当者	備考
1	7 / 30	9 : 30	小麦粉A (25K)	A0730	10	(良)・否	中村	
2	7 / 31	14 : 10	小麦粉B (25K)	B0731	5	(良)・否	中村	
3	7 / 31	15 : 00	パン酵母 (1K)	C0731	1	(良)・否	吉田	

**混合工程記録表 (製造記録) (Mixing Process Record Table (Production Record))**

令和元年8月1日 (木)

No.	生地名	回数	小麦粉A	小麦粉B	パン酵母	備考
1	生地A	10	A0720	B0610	C0720	
2	生地B	4	A0720、A0730	B0610	C0720	

令和元年8月1日 (木)

No.	製品名	使用生地 (仕込み日)	使用量	温度設定	開始	終了	備考
1	食パンa	生地A (8/1)	10B	200 / 220	9 : 00	14 : 00	
2	食パンb	生地B (8/1)	3B	200 / 220	14 : 10	15 : 10	
3	食パンc	生地B (8/1)	1B	215 / 200	15 : 10	15 : 30	

**包装・金属探知機テスト記録表 (Packaging/Metal Detector Test Record Table)**

令和元年8月2日 (金) 消費期限：令和元年8月6日 (火)

No.	商品名	使用生地 (仕込み日)	開始時間	Fe	Sus	担当者	終了時間	出来高	備考 反応数・措置
1	〇〇食パン	生地A (8/1)	9 : 00	正常・異常	正常・異常	田中	17 : 00	2,050	0
2	□□食パン	生地B (8/1)	15 : 10	正常・異常	正常・異常	田中	16 : 10	515	0
3	△△食パン	生地B (8/1)	16 : 10	正常・異常	正常・異常	田中	16 : 30	100	1個 廃棄

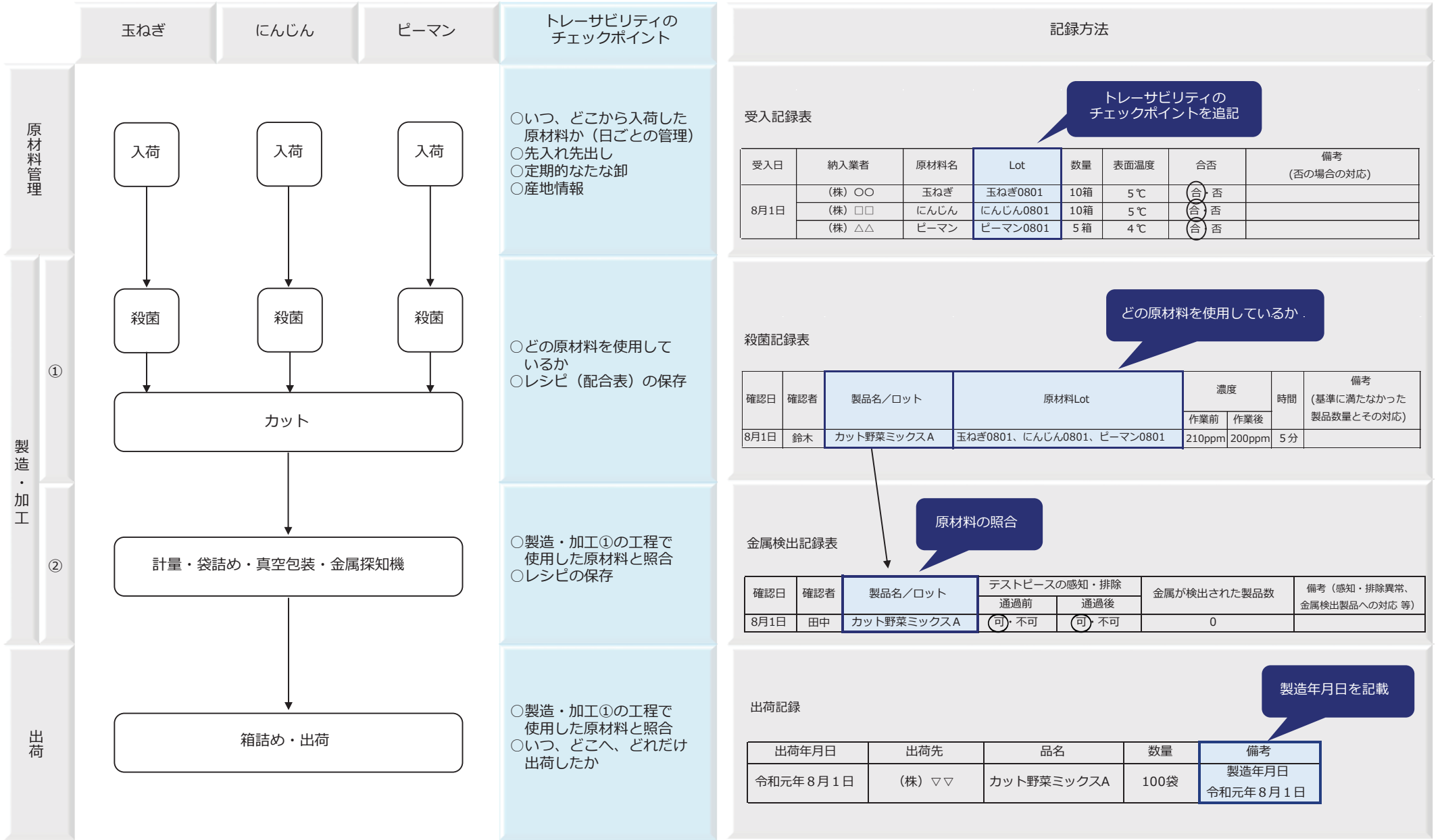
令和元年8月2日 (金)

No.	商品名 (消費期限)	出荷先	個数	出荷先	個数	残
1	〇〇食パン (8/6)	A食品	1,000	Bベーカリー	220	830
2	□□食パン (8/6)	Bベーカリー	300	Dストア	200	15 ハイキ
3	△△食パン (8/6)	Cストア	90	-	-	10 ハイキ

令和元年8月3日 (土)

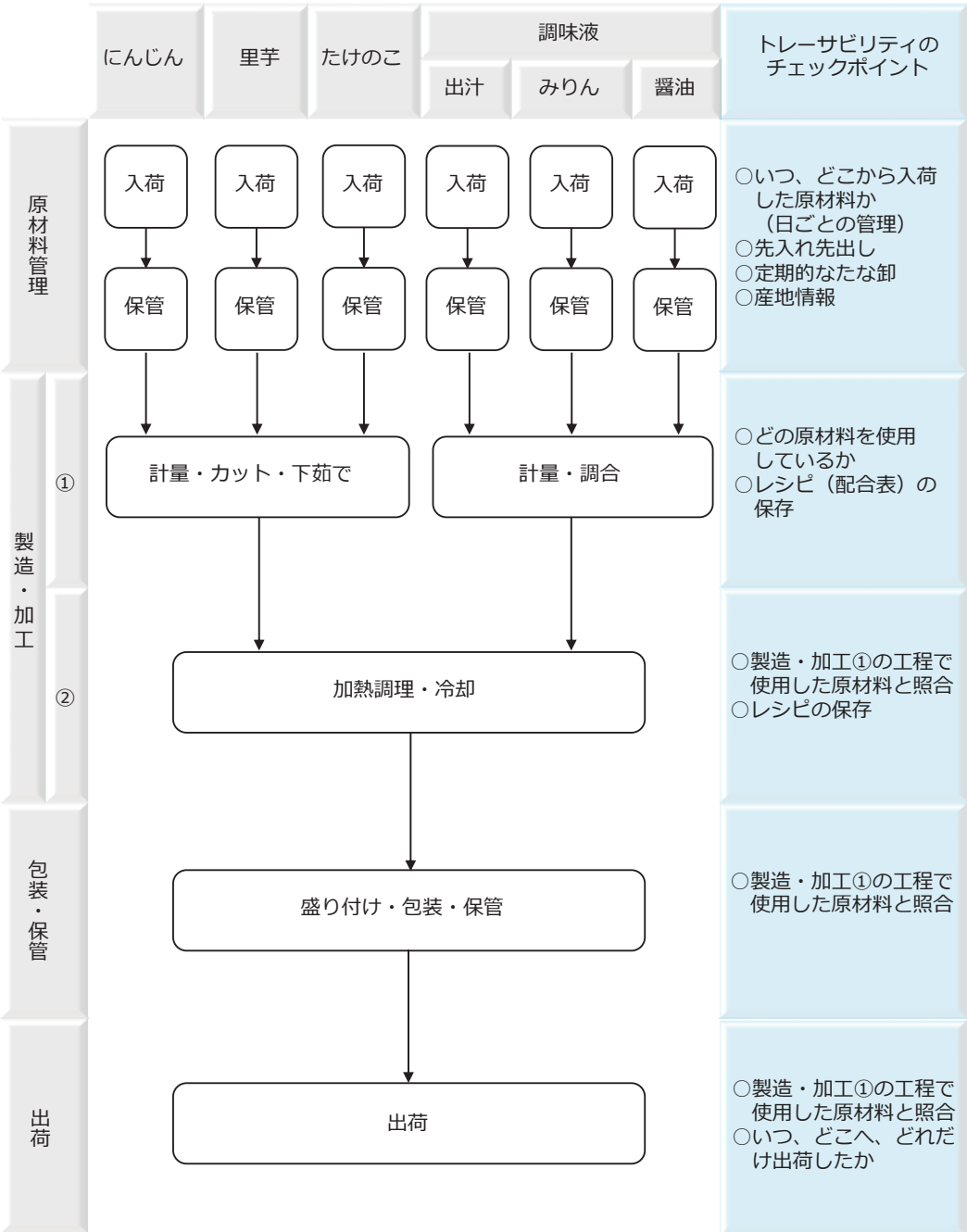
No.	商品名 (消費期限)	出荷先	個数	出荷先	個数	残 (廃棄)
1	〇〇食パン (8/6)	A食品	800	-	-	30 ハイキ

## モデル例2：カット野菜



(注) 受入記録表、殺菌記録表、金属検出記録表は、小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書から引用

# モデル例3：野菜の炊き合わせ



## 記録方法

**受入記録表**

トレーサビリティのチェックポイントを追記

受入日	納入業者	原材料名	Lot	数量	表面温度	合否	備考 (否の場合の対応)
8月1日	(株) ○○	にんじん	にんじん0801	10箱	5℃	合・否	
	(株) □□	里芋	里芋0801	5箱	5℃	合・否	
	(株) △△	たけのこ	たけのこ0801	5箱	4℃	合・否	

**混合工程記録表 (製造記録)**

令和元年8月1日 (木)

どの原材料を使用しているか

No.	混合原材料	にんじん	里芋	たけのこ	出汁	みりん	醤油	備考
1	カット野菜A	にんじん0801	里芋0801	たけのこ0801				
2	調味液A				出汁0720	みりん0601	醤油0501	

**加熱温度記録表**

原材料の照合

確認日	確認者	製品名/ロット	測定結果	測定後加熱時間	備考 (加熱不足な製品への対応)
8月1日	鈴木	野菜の炊き合わせ/カット野菜A、調味液A	77℃	1分	

**金属検出記録表**

原材料の照合

確認日	確認者	製品名/ロット	テストピースの感知・排除		金属が検出された製品数	備考 (感知・排除異常、金属検出製品への対応 等)
			通過前	通過後		
8月1日	田中	野菜の炊き合わせ/カット野菜A、調味液A	可・不可	可・不可	0	

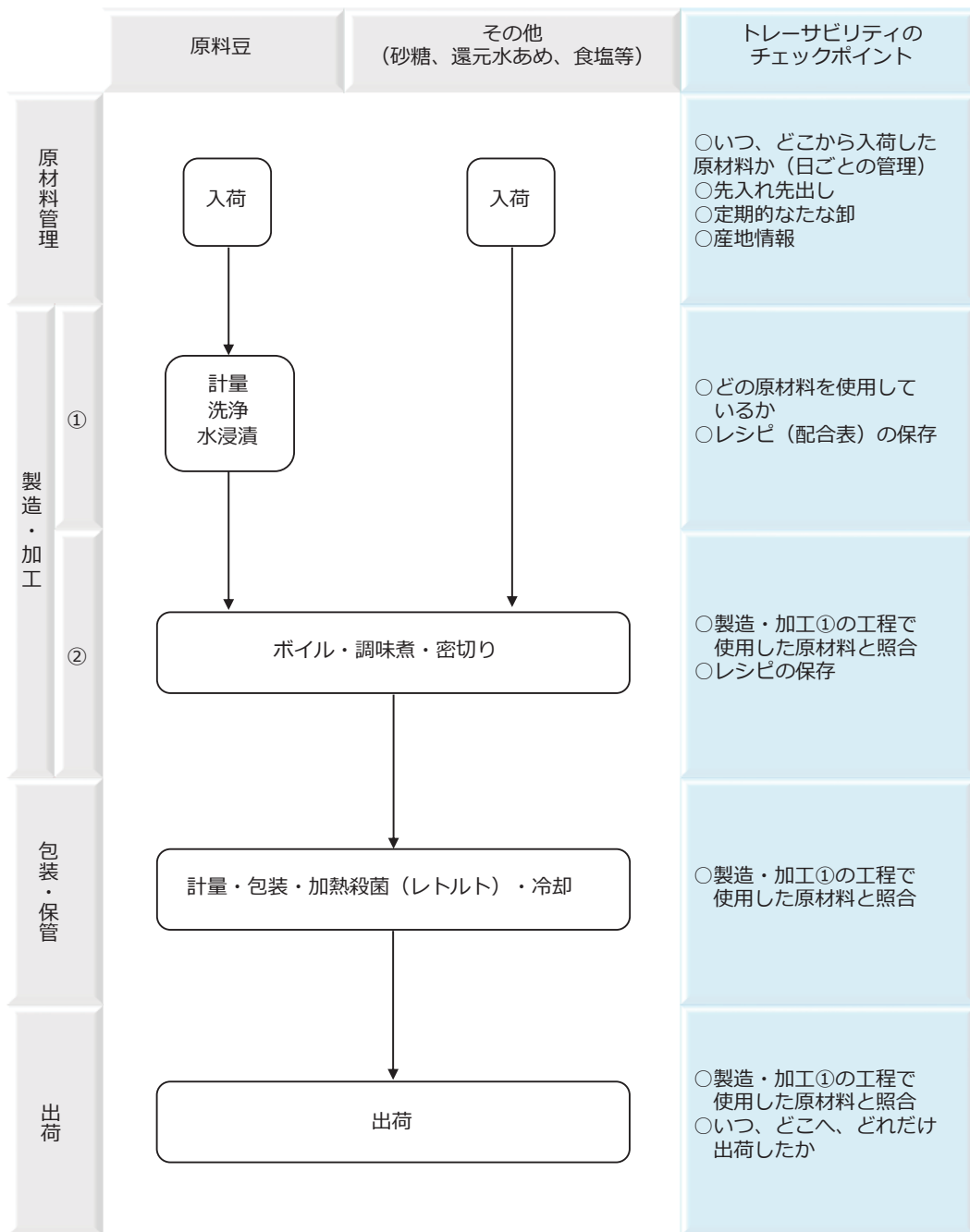
**出荷記録**

製造年月日を記載

出荷年月日	出荷先	品名	数量	備考
令和元年8月1日	(株) ▽▽	野菜の炊き合わせ	100パック	製造年月日 令和元年8月1日

(注) 受入記録表、加熱温度記録表、金属検出記録表は、小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書から引用

# モデル例4：煮豆（レトルト殺菌を行い常温で流通）



### 記録方法 (Recording Method)

**受入記録表 (Receiving Record Table)**

トレーサビリティのチェックポイントを追記

受入日	納入業者	原材料名	Lot	数量	備考
8月1日	(株)〇〇	うぐいす豆	うぐいす豆0801	10袋	

○どの原材料を使用したかわかるようにしておきましょう。  
記録が残っていない場合は、既存の様式（製造日報や製造指示書等）を活用し、備考欄等に使用した原材料のLotを記入しておきましょう。

**重点管理の実施記録（Brix値の確認） (Key Management Implementation Record (Brix Value Confirmation))**

原材料の照合

月/日	製品名	Lot	Brix値の確認			担当者	特記事項
			基準値	実測値	検品時間		
8月1日	ふっくら うぐいす豆	うぐいす豆0720	57±1℃	58℃	10:15	鈴木	

**重点管理の実施記録（真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認） (Key Management Implementation Record (Confirmation of Sterilization Temperature and Time for Vacuum Packaging, etc.))**

原材料の照合

月/日	製品名	Lot	真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認		担当者	特記事項
			<レトルト殺菌>			
			<温度>	<時間>		
8月1日	ふっくら うぐいす豆	うぐいす豆0720	121℃	4分以上	田中	
			121℃	4分		

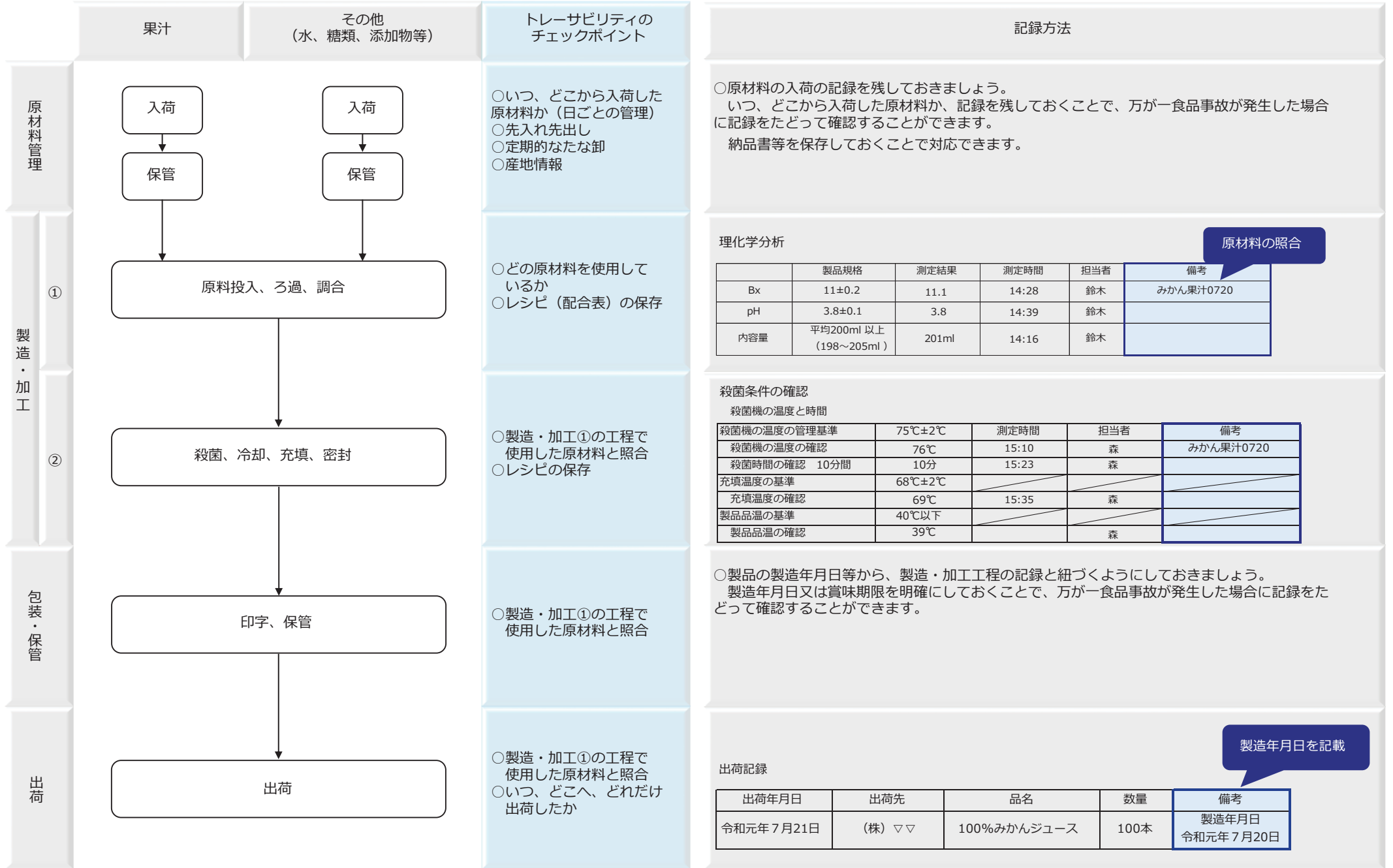
**出荷記録 (Shipping Record)**

製造年月日を記載

出荷年月日	出荷先	品名	数量	備考
令和元年8月1日	(株)▽▽	ふっくら うぐいす豆	100袋	製造年月日 令和元年8月1日

(注) 重点管理の実施記録（Brix値の確認及び真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認）は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な煮豆製造事業者向け）から引用

# モデル例5：果実飲料



(注) 理化学分析、殺菌条件の確認は、清涼飲料水の製造における衛生管理計画手引書から引用