

食品トレーサビリティ 「実践的なマニュアル」

取組手法編

初版 平成26年 3月
改訂 平成27年 3月

農林水産省

食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」

取組手法編

目次

1. 記録様式（フォーマット）	1
(1) 記録様式（フォーマット）の種類	2
(2) 記録様式（フォーマット）の記入例	10
2. ものの流れに着目したチェック手法	29

1. 記録様式（フォーマット）

トレーサビリティに取り組むための記録様式がない事業者の方に、ご活用いただきたい様式です。また、すでに記録様式をお持ちの事業者の方であっても、記録様式を改善する場合などに、ご活用いただけます。

まず、業種別の各論をご覧ください、トレーサビリティに取り組むための準備手順、作業手順等を把握した上でご活用ください。

なお、上覧の「対応する各論のページ」を見ていただければ、どの業種の方に関係するページかひと目でわかるようになっています。

漁業では、記入例の品名等の読み替えが必要です。記録様式の書式を参考としてください。

使い方

- (1) 入荷先・出荷先の特定や食品の識別などのステップごとに、取り組みやすい記録様式を掲載しています。
- (2) 掲載した記録様式は、トレーサビリティに取り組む際の考え方を理解していただくためにお示しするものです。
それぞれの記録様式の考え方をご理解の上で、食品の管理を向上させるために、他の項目を追加したり組み合わせたりして活用してください。
- (3) 記録様式は、紙に印刷して手書きしたり、電子ファイル（農林水産省ホームページ※ に掲載）に入力したりして活用することもできます。

※ <http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/other/youshikisyu.xls>

【注意】 食品安全のためのリスク管理や表示すべき事項についてまで対応する様式とはなっていませんが、それらについては取り扱う食品等ごとに重要性や必要性を確認いただき、それぞれの記入欄に追加して対応ください。

(1) 記録様式（フォーマット）の種類

- 以下の表をご覧の上、必要な記録様式が掲載されているページをご確認ください。

【入荷の記録】

様式名	様式番号	掲載ページ
入荷記録 【入荷した順番に記録】	①-1	P10

【出荷/販売の記録】

様式名	様式番号	掲載ページ
出荷/販売記録 【出荷/販売した順番に記録】	①-2	P11

【入荷品の識別】

活用可能なケース	様式名	様式番号	掲載ページ
入荷した順番に記録する場合	入荷記録 (ロット番号を追加した様式) 【入荷した順番に記録】	②-1	P12
入荷品別に記録する場合	入荷記録 (ロット番号を追加した様式) 【入荷品別に記録】	②-2	P13

どちらか
使いやすい
様式を選び
ましょう

ステップ1

ステップ2

【生産・製造した製品、調理・加工した食材の識別】

様式名	様式番号	掲載ページ
製造/加工・包装/調理・加工記録 【製造/加工・包装/調理・加工した順番に記録】	②-3	P14

ステップ3

【入荷（原料）ロットと製造/中間品/調理ロットの対応づけ】

- ・ 活用可能なケースを左から順に確認の上、該当する記録様式を選んでください。
- ・ 外食・中食業では、「原料」を「食材」に、「製造日報」を「作業日報」に、「製品」を「調理・加工品」に読み替えてください（以下、同様です）。

活用可能なケース		様式名	様式番号	掲載ページ
ステップ1 すべての工程を1枚の記録で管理する場合	原料が多い場合	製造日報（対応づけのための様式） 【製品別に記録】	③-1	P15
	原料が少ない場合	製造日報（対応づけのための様式） 【製品別に記録】	③-2	P16
ステップ2 工程ごとに1枚の記録で管理する場合	包装工程	包装日報（対応づけのための様式） 【包装日別に記録】	③-3	P17
	原料をつぎ足す工程	受払い記録（対応づけのための様式） 【月別に記録】	③-4	P18
	その他の工程	製造日報（対応づけのための様式） 【製品別に記録】	③-5	P19
複数の製品を製品すべてに共通する原料から製造し1枚の記録で管理する場合		原料使用記録（対応づけのための様式） 【日別に記録】	③-12	P27

【製造/調理ロットと出荷先の対応づけ】

- ・ 外食・中食業では、「製造ロット」を「調理ロット」に読み替えてください（以下、同様です）。

活用可能なケース	様式名	様式番号	掲載ページ
出荷した順番に記録する場合	出荷/販売記録 (製造ロットと出荷先を対応づける様式) 【出荷した順番に記録】	③-6	P21
出荷品別に記録する場合	出荷/販売記録 (製造ロットと出荷先を対応づける様式) 【出荷品別に記録】	③-7	P22

どちらか
使いやすい
様式を選び
ましょう

【入荷ロットと選別・函詰め/加工・包装ロットの対応づけ】

- 活用可能なケースを左から順に確認の上、該当する記録様式を選んでください。
- 漁業では、「加工・包装」を「選別・函詰め」に読み替えてください（以下、同様です）。

活用可能なケース	様式名	様式番号	掲載ページ
<p>加工・包装する場合</p> <p>加工・包装がない場合は、次ページへ</p> <p>包装工程</p> <p>小分け工程</p>	<p>包装日報（対応づけのための様式）</p> <p>【包装日別に記録】</p>	<p>③-3</p>	<p>P17</p>
	<p>加工・包装日報（対応づけのための様式）</p> <p>【加工・包装の別に記録】</p>	<p>③-5</p>	<p>P20</p>

ステップ1

ステップ2

ステップ3

【ロットと出荷先の対応づけ】

活用可能なケース	様式名	様式番号	掲載ページ
出荷した順番に記録する場合	出荷/販売記録 (製造ロットと出荷先を対応づける様式) 【出荷した順番で記録】	③-6	P21
出荷品別に記録する場合	出荷/販売記録 (製造ロットと出荷先を対応づける様式) 【出荷品別に記録】	③-7	P22

どちらか
使いやすい
様式を選び
ましょう

【入荷（原料）ロットと製造ロットの対応づけ】

- 活用可能なケースを左から順に確認の上、該当する記録様式を選んでください。

活用可能なケース		様式名	様式番号	掲載ページ
インスタ加工する場合 ステップ1 ステップ2 ステップ3	すべての工程を1枚の記録で管理する場合 → 原料が多い場合 → 原料が少ない場合	製造日報（対応づけのための様式） 【製品別に記録】	③-1	P15
		製造日報（対応づけのための様式） 【製品別に記録】	③-2	P16
	工程ごとに1枚の記録で管理する場合 → 包装工程 → その他の工程	包装日報（対応づけのための様式） 【製造日別に記録】	③-3	P17
		製造/加工・包装日報（対応づけのための様式） 【製品別に記録】	③-5	P19-20
	複数の製品を製品すべてに共通する原料から製造し1枚の記録で管理する場合 →	原料使用記録（対応づけのための様式） 【日別に記録】	③-12	P27

【事業所間の移動】

- 複数の事業所（工場、倉庫など）を持つ場合
- 入荷した場所と出荷した場所が違う場合
は、事業所間の移動を含めて、事業者全体として入荷した単位と出荷した単位の対応がわかるようにします。
- 活用可能なケースを左から順に確認の上、該当する記録様式を選んでください。

活用可能なケース	様式名	様式番号	掲載ページ
	入荷記録 【入荷した順番で記録】	③-8	P23
	出荷記録 【出荷した順番で記録】	③-9	P24
	在庫・出荷管理記録 【入荷品の製造ロット別に記録】	③-10	P25
	在庫・出荷管理記録 【入荷品の製造ロット別に記録】	③-11	P26

(2) 記録様式 (フォーマット) の記入例

様式①-1

記入例: 青字 (下線)

入荷記録

入荷した順番に記録する様式です。

入荷年月日	入荷先	品名	数量	備考
<u>13. 8. 27</u>	<u>(株)〇〇商事</u>	<u>△△しょうゆ</u>	<u>1ケース</u>	
<u>8. 28</u>	<u>(株)××産業</u>	<u>◇◇社 米みそ</u>	<u>5箱</u>	
<u>〃</u>	<u>〃</u>	<u>□□社 米みそ</u>	<u>10箱</u>	

品名が同じ場合は、製造者名などを併記するなど、他の製品と区別できるようにします。

ステップ1

ステップ2

ステップ3

様式②-1

記入例:青字(下線)

入荷した順番に記録する様式です。

様式①-1に、ロット番号欄を追加した様式です。

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
<u>13. 8. 27</u>	<u>(株)〇〇商社</u>	<u>△△しょうゆ</u>	<u>1ケース</u>	<u>140322</u>	
<u>8. 28</u>	<u>(株)××商事</u>	<u>◇◇社 米みそ</u>	<u>5箱</u>	<u>140211</u>	
<u>〃</u>	<u>〃</u>	<u>□□社 米みそ</u>	<u>10箱</u>	<u>140225</u>	

品名が同じ場合は、製造者名などを併記するなど、他の製品と区別できるようにします。

ロット番号を、入荷品別に記入します。

ステップ1

ステップ2

ステップ3

様式②-3

ロット番号を、製品別/加工・包装した商品別に記録する様式です。

記入例: 青字(下線)

製造/加工・包装記録

年月日	品名	出来高	製造ロット番号 (加工日・賞味期限など)	原料名	備考
<u>13. 8. 27</u>	<u>カットサラダA</u>	<u>300ケース</u>	<u>13. 8. 29</u>	<u>キャベツ</u>	
				<u>ニンジン</u>	
<u>8. 28</u>	<u>カットサラダB</u>	<u>500ケース</u>	<u>13. 8. 30</u>	<u>キャベツ</u>	
				<u>ニンジン</u>	
				<u>パプリカ</u>	
<u>〃</u>	<u>カットサラダC</u>	<u>500ケース</u>	<u>13. 8. 30</u>	<u>レタス</u>	
				<u>タマネギ</u>	

ステップ1

ステップ2

ステップ3

P38

P34, 36
インスタ加工する場合

P40,42

- ・ 肉まんを製造する場合の記入例です。
- ・ 記入例は、比較的原料が多い場合を想定しています。

記入例:青字(下線)

1枚ですべての工程を管理する様式です。

様式③-1

製造日報(対応づけるための様式)

品名: 肉まん

予めレシピ(原料名とその予定使用量)を記入しておきます。

製造日: 13. 5. 27

- : 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。

原料一覧

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
①	<u>豚肉</u>	<u>13. 9. 1</u>	<u>12.5kg</u>	<u>12.5kg</u>	
②	<u>小麦粉</u>	<u>13. 12. 1</u>	<u>15kg</u>	<u>15.0kg</u>	
③	<u>キャベツ</u>	<u>〇〇県、130524</u>	<u>12.5kg</u>	<u>12.5kg</u>	
④	<u>筍(水煮)</u>	<u>13. 11. 2</u>	<u>5kg</u>	<u>5.0kg</u>	
⑤	<u>豚脂(冷凍)</u>	<u>13. 11. 23</u>	<u>5kg</u>	<u>5.0kg</u>	
⑥	<u>シタケ(干)</u>	<u>13. 8. 10</u>	<u>5kg</u>	<u>5.0kg</u>	
⑦	<u>タマネギ</u>	<u>△△県、130524</u>	<u>3.8kg</u>	<u>3.8kg</u>	
⑧	<u>砂糖</u>	<u>SA130212</u>	<u>1kg</u>	<u>1.0kg</u>	
⑨	<u>ブドウ糖</u>	<u>BU130301</u>	<u>1kg</u>	<u>1.0kg</u>	
⑩					

賞味期限が表示されていないため、入荷日をロット番号として記入しています(砂糖、ブドウ糖も入荷日がロット番号です)。

記載された使用原料の番号を通して、原料ロット番号と各工程後のロット番号を対応づけることができます。

予め工程名と使用材料を記入しておきます。

工程一覧

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	<u>挽肉</u>	<u>①</u>	<u>5. 27</u>	<u>B527-1</u>		
B	<u>カット</u>	<u>③</u>	<u>5. 27</u>	<u>CCB527-1</u>		
C	<u>〃</u>	<u>⑦</u>	<u>5. 27</u>	<u>CTN527-1</u>		
D	<u>混ぜ込み調味</u>	<u>A、B、C、④、⑤、⑥、⑨</u>	<u>5. 27</u>	<u>527-D</u>		
E	<u>生地練</u>	<u>②、⑧</u>	<u>5. 27</u>	<u>527-E</u>		
F	<u>成形</u>	<u>D、E</u>	<u>5. 27</u>	<u>527-F</u>		
G	<u>包装</u>	<u>F</u>	<u>5. 27</u>	<u>13. 11. 27</u>	<u>1200個</u>	
H						

①～⑨は原料を、A～Fは当該工程を経た後の中間品を表します。

出荷先一覧

記号	出荷先	出荷日	出荷数量	残数	備考
	<u>AA社</u>	<u>5. 27</u>	<u>520個</u>	<u>680個</u>	
	<u>BB社</u>	<u>〃</u>	<u>520個</u>	<u>160個</u>	
	<u>CC社</u>	<u>5. 28</u>	<u>90個</u>	<u>70個</u>	
	<u>DD社</u>	<u>5. 29</u>	<u>70個</u>	<u>0個</u>	

製造ロットと出荷先を対応づけられます。(他に記録を作成している場合は、記入する必要はありません。)

ステップ1

ステップ2

ステップ3

- ・ カットサラダを製造する場合の記入例です。
- ・ 記入例は、比較的原料が少ない場合を想定しています。

記入例: 青字(下線)

1枚ですべての工程を管理する様式です。
また、複数の製品の工程を1枚で管理する様式です。

様式③-2

製造日報(対応づけのための様式)

製造日: 13. 5. 25

生鮮品のため、入荷日をロット番号として記入しています。

 : 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	
①	キャベツ	〇〇県、130524	8kg	8.0kg	同じ「キャベツ」ですが、産地が異なるものを用いていることを記録として残すため、別々の行に記載しています。	
②	〃	△△県、130524	8kg	8.0kg		
③	ニンジン	□□県、130524	3kg	3.0kg		
④					記載された使用原料の番号を通して、原料ロット番号と各工程後のロット番号を対応づけることができます。	
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

①～③は原料を、A～Bは当該工程を経た後の中間品を表します。

次の工程で統合・分割等が行われない場合など、前工程のロット番号と同一の番号をそのまま活用できる場合があります。
(記入例では、混合後、直ちに容器詰めしたので、「↓」としています。)

品名		原料				
番号	原料名	ロット番号 (産地・賞味期限など)	使用量	計量	備考	
①	レタス	〇〇県、0524	15kg	15.0kg		
②	タマネギ	△△県、0524	2kg	2.0kg		
③						
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	CLT525-1		
B	〃	③	〃	CTN525-1		
C	混合	A、B	〃	13. 5. 25		
D	容器詰め	C	〃	↓	170個	100g/個

ステップ1

ステップ2

ステップ3

・エビフライを製造・包装する場合の記入例です。

記入例: 青字(下線)

包装日報(対応づけのための様式)

包装工程について、包装日別に記録する様式です。

様式③-3

包装日: 13. 5. 25

包装前のロット番号と、表示ラベルのロット番号を対応づけられます。

ライン名: A

作業開始時刻	品名	製造ロット番号 (加工日・賞味期限など) (包装前)	出来高	表示ラベル貼付欄 (ロット番号を含むもの)
<u>9:30</u>	<u>エビフライ</u> <u>8尾入り</u>	<u>EFa525-1</u>	<u>1000</u> <u>パック</u>	(冷凍食品) 名 称 えびフライ えび(インドネシア)、衣(パン粉、小麦粉、鶏肉、でん粉、砂糖、食塩、粉末状植物たん白、パーム油、脱脂粉乳、米粉、たん白加水分解物)、調味料(アミノ酸)、ベーキングパウダー、カゼインNa、香辛料抽出物、(その他牛肉、豚肉、大豆由来原材料を含む) 内 容 量 120g(8尾入り) 賞味期限 平成◇◇年◇月◇日 ロット番号 △△-〇〇 保存方法 -18℃以下で保存して下さい 製 造 者 〇〇冷凍食品株式会社 埼玉県◇◇市××町〇-〇-〇
<u>13:30</u>	<u>エビフライ</u> <u>8尾入り</u>	<u>EFb525-1</u>	<u>1500</u> <u>パック</u>	(冷凍食品) 名 称 えびフライ えび(インドネシア)、衣(パン粉、小麦粉、鶏肉、でん粉、砂糖、食塩、粉末状植物たん白、パーム油、脱脂粉乳、米粉、たん白加水分解物)、調味料(アミノ酸)、ベーキングパウダー、カゼインNa、香辛料抽出物、(その他牛肉、豚肉、大豆由来原材料を含む) 内 容 量 120g(8尾入り) 賞味期限 平成◇◇年◇月◇日 ロット番号 △△-〇〇 保存方法 -18℃以下で保存して下さい 製 造 者 〇〇冷凍食品株式会社 埼玉県◇◇市××町〇-〇-〇
		ロット番号が表示された表示ラベルを貼付します。		

ステップ1

ステップ2

ステップ3

- 入荷した大豆油を保管タンクに連続してつぎ足している場合の記入例です。

記入例：青字(下線)

原料をつぎ足するため、原料ロットを明確に区別できない場合に、原料と製品のロットを対応づける様式です。

様式③-4

受払い記録(対応づけるための様式)

原料名： 大豆 白絞油

: 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。

2 月分

単位： リットル

前月繰越分 21

日付	入(投入量)	ロット番号 (産地・賞味期限など)	出(使用量)	残量
1	70	13. 7. 20		91
2				83
3				75
4				65
5				56
6				47
7				37
8				29
9				20
10	70	13. 7. 31		90
11				80
12				70
13				61
14				52
15				43
16				34
17				24
18	70	13. 8. 10		94
19				85
20				75
21				65
22				55
23				46
24				32
25				20
26	70	13. 8. 20		90
27				85
28				77
29				
30				
31				
	入合計			翌月繰越分
	280			77

「出(使用量)」と「残量」のどちらか把握できる方を記入します。(ここでは、残量を記入する場合の例を示しています。)

どのロット番号の原料が、いつ使われたかを、ある程度対応づけることができます。

ステップ1

ステップ2

ステップ3

- ぎょうざの製造工程のうち、原料を混ぜ込んであんを製造する工程についての記入例です。

様式③-5

記入例: 青字(下線)

様々な工程について、一般的に使用できる様式です。

製造日報 (混ぜ込み調味工程) (対応づけるための様式)

品名: ぎょうざ(あん)

製造日(作業日): 13. 9. 21

予めレシピ(原料名とその予定使用量)を記入しておきます。

■: 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。

製造(作業)開始時刻	原料名	挽肉	野菜(カット済み)	ブドウ糖	出来高	製造ロット番号(加工日・賞味期限など)(工程後)	備考
	予定使用量	49kg	35kg	1kg	85kg		
9:00		<u>13.09.23</u> ✓	<u>13.09.20</u> ✓	<u>BD0501</u> ✓	85kg	<u>NMG0527-1</u>	
9:30		✓	✓	✓	85kg	<u>NMG0527-2</u>	
10:00		<u>13.09.24</u> ✓	✓	✓	85kg	<u>NMG0527-3</u>	

使用した原料ロット番号を記入します。
上段と同じ原料ロットを使用した場合は、記入を省略しても構いません。その後、原料ロットが切り替わったら、その原料ロット番号を記入します。

記載例では、
・ 挽肉は消費期限
・ 野菜(カット済み)はカット日
・ ブドウ糖は入荷先がつけた製造ロット番号としています。

工程後のロット番号と、原料ロット番号を対応づけることができます。

計量結果が、予定使用量と合致していることを確認してチェック(✓)を入れます。

ステップ1

ステップ2

ステップ3

- 複数の商品を箱に詰め合わせて、ギフトセットにする工程についての記入例です。

様式③-5

記入例:青字(下線)

様々な工程について、一般的に使用できる様式です。

加工・包装日報 (詰め合わせ工程) (対応づけのための様式)

品名: ギフトA

製造日(作業日): 13. 7. 22

予めレシピ(原料名とその予定使用量)を記入しておきます。

■: 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。

製造(作業)開始時刻	原料名	ビールA	缶詰B	ジュースC	出来高	製造ロット番号 (加工日・賞味期限など) (工程後)	備考
	予定使用量	5本	2個	5本			
<u>9:00</u>		<u>B0701-1</u> ✓	<u>k0601</u> ✓	<u>J0701</u> ✓	10 セット	<u>GS0722-1</u>	
<u>9:30</u>		✓	✓	✓	10 セット	<u>GS0722-2</u>	
<u>10:00</u>		<u>B0701-2</u> ✓	✓	✓	10 セット	<u>GS0722-3</u>	

使用した原料ロット番号を記入します。
上段と同じ原料ロットを使用した場合は、記入を省略しても構いません。その後、原料ロットが切り替わったら、その原料ロット番号を記入します。

工程後のロット番号と、原料ロット番号を対応づけることができます。

計量結果が、予定使用量と合致していることを確認してチェック(✓)を入れます。

ステップ1

ステップ2

ステップ3

- ・ 小売業者が運営する配送センターなどから、各店舗が配送を受ける場合の記入例です。
- ・ この様式は、入荷した店舗で記入します。

様式③-8

記入例：青字（下線）

入荷記録

入荷した順番に記録する様式です。

入荷年月日	入荷先	品名	数量	ロット番号 (加工日または賞味 期限など)
<u>13. 5. 5</u>	<u>A店</u>	<u>マヨネーズ</u>	<u>25箱</u>	<u>13. 9. 2</u>
<u>〃</u>	<u>B店</u>	<u>小麦粉</u>	<u>100袋</u>	<u>13. 7. 10</u>
<u>5. 6</u>	<u>Cセンター</u>	<u>キャベツ</u>	<u>20箱</u>	<u>C130523</u>
<u>〃</u>	<u>Cセンター</u>	<u>干しいたけ</u>	<u>10箱</u>	<u>13. 8. 22</u>

ステップ1

ステップ2

ステップ3

- 小売業者が運営する配送センターなどから、各店舗に配送する場合の記入例です。
- この様式は、配送センターで記入します。

様式③-9

記入例：青字（下線）

出荷記録

出荷した順番に記録する様式です。

出荷年月日	出荷先	品名	数量	ロット番号 (加工日または賞味 期限など)
<u>13. 5. 22</u>	<u>A店</u>	<u>ドレッシング</u>	<u>35箱</u>	<u>13. 10. 10</u>
<u>〃</u>	<u>A店</u>	<u>ハクサイ</u>	<u>20箱</u>	<u>HS130522</u>
<u>〃</u>	<u>B店</u>	<u>ししとう(5本入り)</u>	<u>100パック</u>	<u>SST130522</u>
<u>5. 23</u>	<u>C店</u>	<u>タマネギ</u>	<u>3ケース</u>	<u>BS140523</u>
<u>5. 28</u>	<u>A店</u>	<u>砂糖</u>	<u>50袋</u>	<u>ST130525</u>

ステップ1

ステップ2

ステップ3

- ・ 小売業者が運営する配送センターなどから、各店舗に配送する場合の記入例です。
- ・ この様式は、配送センターで記入します。

様式③-10

記入例:青字(下線)

在庫・出荷管理記録

入荷から出荷まで荷姿を変更しない場合で、入荷品の製造ロット別に記録する様式です。

品名: EFGドレッシング

ロット番号	<u>13. 12. 20</u>		
入荷先	<u>XYZ商事</u>		
入荷日	<u>13. 8. 10</u>		
荷姿	単位		
	ケース		
	ボール		
	バラ		
出荷年月日	数量	残数	出荷先
		<u>480</u>	
<u>8. 12</u>	<u>200</u>	<u>280</u>	<u>A事業所</u>
<u>8. 13</u>	<u>84</u>	<u>196</u>	<u>Bセンター</u>
<u>8. 14</u>	<u>42</u>	<u>154</u>	<u>A事業所</u>
<u>8. 15</u>	<u>45</u>	<u>109</u>	<u>Bセンター</u>
<u>8. 16</u>	<u>45</u>	<u>64</u>	<u>A事業所</u>
<u>8. 17</u>	<u>64</u>	<u>0</u>	<u>Bセンター</u>

ロット番号	<u>13. 12. 28</u>		
入荷先	<u>XYZ商事</u>		
入荷日	<u>13. 8. 16</u>		
荷姿	単位		
	ケース		
	ボール		
	バラ		
出荷年月日	数量	残数	出荷先
		<u>560</u>	
<u>8. 17</u>	<u>37</u>	<u>523</u>	<u>Bセンター</u>
<u>8. 19</u>	<u>55</u>	<u>468</u>	<u>Bセンター</u>
<u>8. 20</u>	<u>30</u>	<u>438</u>	<u>A事業所</u>
<u>8. 21</u>	<u>55</u>	<u>383</u>	<u>Bセンター</u>
<u>8. 22</u>	<u>55</u>	<u>328</u>	<u>A事業所</u>
<u>8. 23</u>	<u>55</u>	<u>273</u>	<u>Bセンター</u>
<u>8. 24</u>	<u>64</u>	<u>209</u>	<u>A事業所</u>
<u>8. 25</u>	<u>95</u>	<u>114</u>	<u>Bセンター</u>
<u>8. 26</u>	<u>35</u>	<u>79</u>	<u>A事業所</u>

ステップ1

ステップ2

ステップ3

- 小売業者が運営する配送センターなどから、各店舗に配送する場合の記入例です。
- この様式は、配送センターで記入します。

様式③-11

記入例：青字（下線）

在庫・出荷管理記録

荷姿を変更する場合で、入荷品の製造ロット別に記録する様式です。

品名：EFGドレッシング

ロット番号	<u>HAE130810</u>			入荷先	<u>XYZ商事</u>	
入荷時荷姿	<u>5</u>	荷姿	荷姿あたりの数量			
		<u>ケース</u>	1ケースあたり	<u>4</u>	ボール	
		ボール	1ボールあたり	<u>24</u>	バラ	
		バラ				
出荷年月日	数量(残数) ※ピッキング後の数量を記入			出荷単位 (荷姿)	出荷個数	出荷先
	ケース	ボール	バラ			
	<u>5</u>					
<u>8.12</u>	<u>4</u>	<u>1</u>		<u>ボール</u>	<u>3</u>	<u>A事業所</u>
<u>8.13</u>	<u>3</u>	<u>1</u>		<u>ケース</u>	<u>1</u>	<u>Bセンター</u>
<u>8.14</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>バラ</u>	<u>42</u>	<u>A事業所</u>
	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>6</u>	<u>ボール</u>	<u>1</u>	<u>Bセンター</u>
<u>8.15</u>	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>15</u>	<u>バラ</u>	<u>15</u>	<u>A事業所</u>
<u>8.16</u>	<u>2</u>	<u>1</u>		<u>バラ</u>	<u>15</u>	<u>Bセンター</u>
<u>8.17</u>		<u>1</u>		<u>ボール</u>	<u>8</u>	<u>Bセンター</u>

ステップ1

ステップ2

ステップ3

- ・ 麺を製造する場合の記入例です。
- ・ 製造ロットは製造日単位の場合を想定しています。

様式③-12

記入例:青字(下線)

原料使用記録

複数の製品をひとまとめに記録する様式です。

製造日: 13. 5. 27

複数の製品に共通して使用する原料名を記入します。

☐ : 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。

原料名	【ロット番号】(原料)				備考
	①	②	③	④	
食塩a	<u>121005</u>				
食塩b	<u>QXQO</u>				
着色料	<u>121015</u>	<u>121020</u>			<u>16:00、☆△麵</u>
アルコール	<u>121213</u>				
卵白	<u>120926</u>				
全卵	<u>120910</u>	<u>120920</u>			<u>14:00、○×麵</u>

複数の原料ロット番号の原料を使用する場合は、原料ロット番号を、原料を使用する順番で記入します。

製造工程で使用する原料ロット番号が切り替わった時刻と、該当する製品名を記入します。
→ 原料ロット番号と製造ロット番号を対応づけることができます。

(注) 使用する原料ロット番号が切り替わったら、どの製品から変更になったか判るよう、備考欄に時刻と製品名を記入。

製品名一覧	<u>○○麵</u>	<u>○△麵</u>
	<u>○×麵</u>	
	<u>☆△麵</u>	

当日「原料名」に記入された原料のすべてを使用して製造された製品を記入します。

ステップ1

ステップ2

ステップ3

2. ものの流れに着目した チェック手法

このチェック手法は、ステップ3に取り組む前に、自社の『ものの流れ』と『情報の流れ』を整理する場合に活用できます。

※ 製造・加工業の例 : P30-33

※ 卸売業の例 : P34-38

※ 小売業の例 : P39-43

※ 漁業は、「実践的なマニュアル」漁業編P11を参考にしてください。

※ 外食・中食業は、製造・加工業の例を参考にしてください。

使い方（製造・加工業を例に）

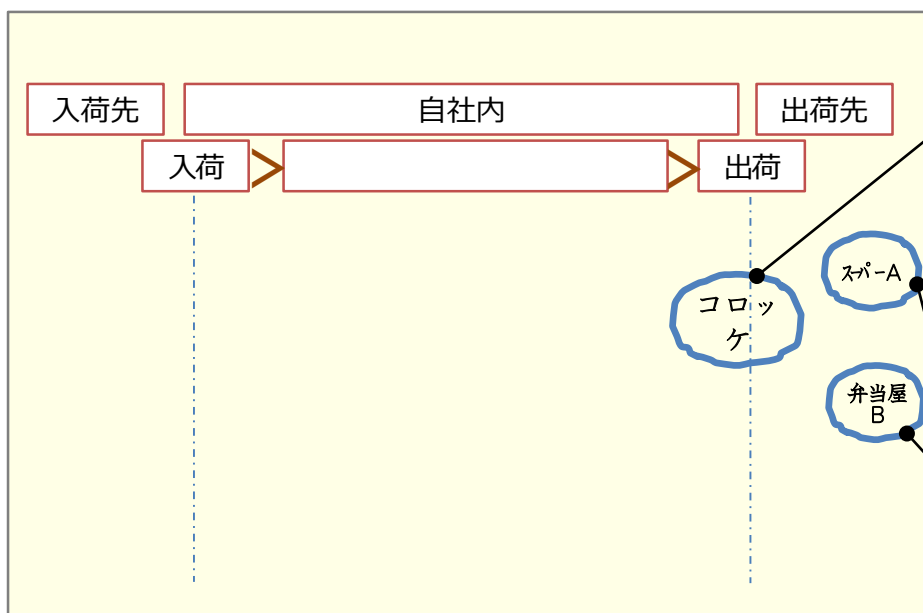
1. 44ページの記入様式を準備してください。
2. まず、「ものの流れ」を図示します。30-31ページの手順に従い、「もの」とその「流れ」を図示していきます。
3. 次に、「情報の流れ」を図示します。32-33ページの手順に従い、「ロット番号」があるものは書き込んでいきます。
4. 完成した図により、自社におけるトレーサビリティの取組状況を把握することが可能となるため、各工程ごとに、取組みができていない部分を特定し、その部分を重点的にレベルアップできます。
5. トレーサビリティのための取組みが計画どおり確実に実施されているかの確認にも活用できます。

ステップ3に
取り組もうとする方

ステップ3に
取り組もうとする方

- ・外食・中食業では、「自社内」を「調理施設で、提供・販売または出荷を兼ねる施設」に、「出荷」を「提供・販売／出荷」に読み替えてください（以下、同様です）。

手順1 製品と出荷先

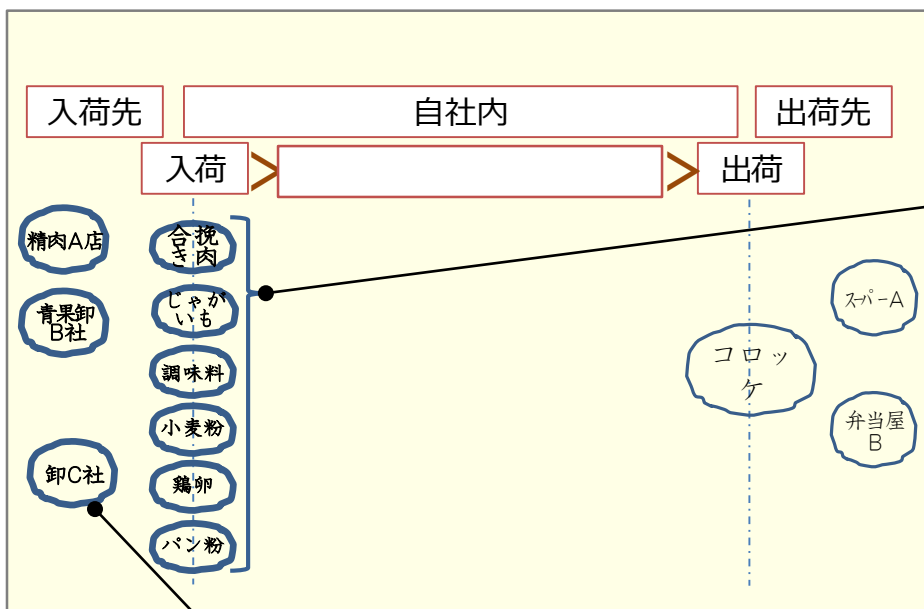


① 対象とする製品を一つ描きます。

② 出荷先を描きます。



手順2 仕様やレシピなどで指定された原料と入荷先



① 仕様やレシピなどで指定された原料を描きます。

② 原料ごとに入荷先を描きます。