

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

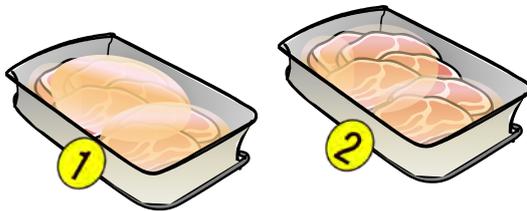


2014.4.20 21:00

（事業者名・品名は別途記載）

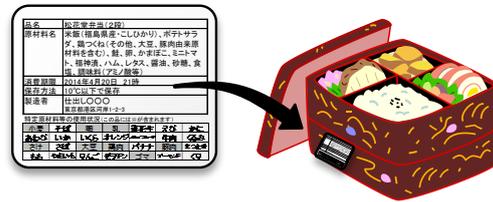
○中間品ロット番号を表示

例：バ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



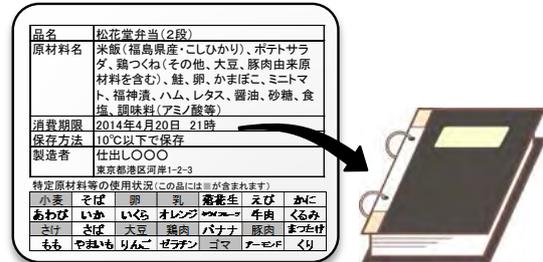
○中間品ロット番号を記録

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	品名	数量	調理開始日	札番
2014.4.20+	①	豚ロース粉漬け	6枚	2014.4.20	1
2014.4.21+	②	〃	6枚	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



○記録を保存する

【「調理・加工した食品の識別（中間品（下拵え等）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】

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（下拵え等）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ことができるように、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。

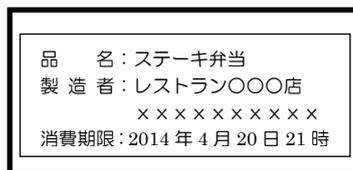
なお、商品を外箱に梱包する場合は、外箱にも調理ロット番号があれば、自社の商品在庫管理や、集団給食等の出荷先以降の事業者での在庫管理やトレーサビリティのために有効です。

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されれば、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。

6 ステップ3 識別した食品の対応づけ

ステップ3では、下記の対応関係を記録します。

①入荷（食材）ロットと入荷先

加えて、

②入荷（食材）ロットと中間品ロット・調理ロット

③調理ロットと出荷先（調理品を集団給食等の事業者に出荷する場合）

これにより、回収や原因究明の対象を絞り込めるようにしましょう。

▶ ステップ3の推奨対象は右頁を参照してください。

「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（ひとまとめにして管理する単位）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。

「対応づけ」とは、「ものどもの」「ものと情報」の対応関係をわかるようにすることです。具体的には、入荷品（食材）とその入荷先、入荷品（食材）と調理・加工品、調理・加工品と出荷先といった対応関係がわかるようにすることです。「紐づけ」「リンク」と呼ばれることもあります。

①入荷（食材）ロットと入荷先の対応づけ

【内容】 入荷（食材）ロットと入荷先（入荷の記録）との対応関係がわかるよう記録する。

【効果】 ・食材に由来する問題が発生したとき、その入荷ロットに絞って入荷先に原因究明を依頼することができる。

②入荷（食材）ロットと中間品ロット・調理ロットの対応づけ（内部トレーサビリティ）

【内容】 入荷（食材）ロットと中間品ロット・調理ロットとの対応関係がわかるよう記録する。

【効果】 ・食材に由来する問題が発生したとき、その食材を使った中間品ロット・調理ロットを特定でき、それだけを撤去・回収することができる。問題のない調理・加工品の回収を行わずに済む。
・調理・加工品に問題があったとき、その調理・加工品のロット番号を手がかりに調理・加工記録を調べることができ、問題の発生箇所の特定や原因究明をしやすくすることができる。
・消費者を含む関係者に、食材や調理・加工品に関する根拠のある正確な情報を提供することができる。

③調理ロットと出荷先の対応づけ

【内容】 調理ロットと出荷先（出荷の記録）との対応関係がわかるよう記録する。

【効果】 ・回収が必要な場合、問題のあるロットの出荷先に絞って依頼することができる。
・出荷先から、納品日しかわからない調理・加工品について問い合わせがあったとき、記録されたロット番号を手がかりにすぐに調理・加工記録などを調べることができる。

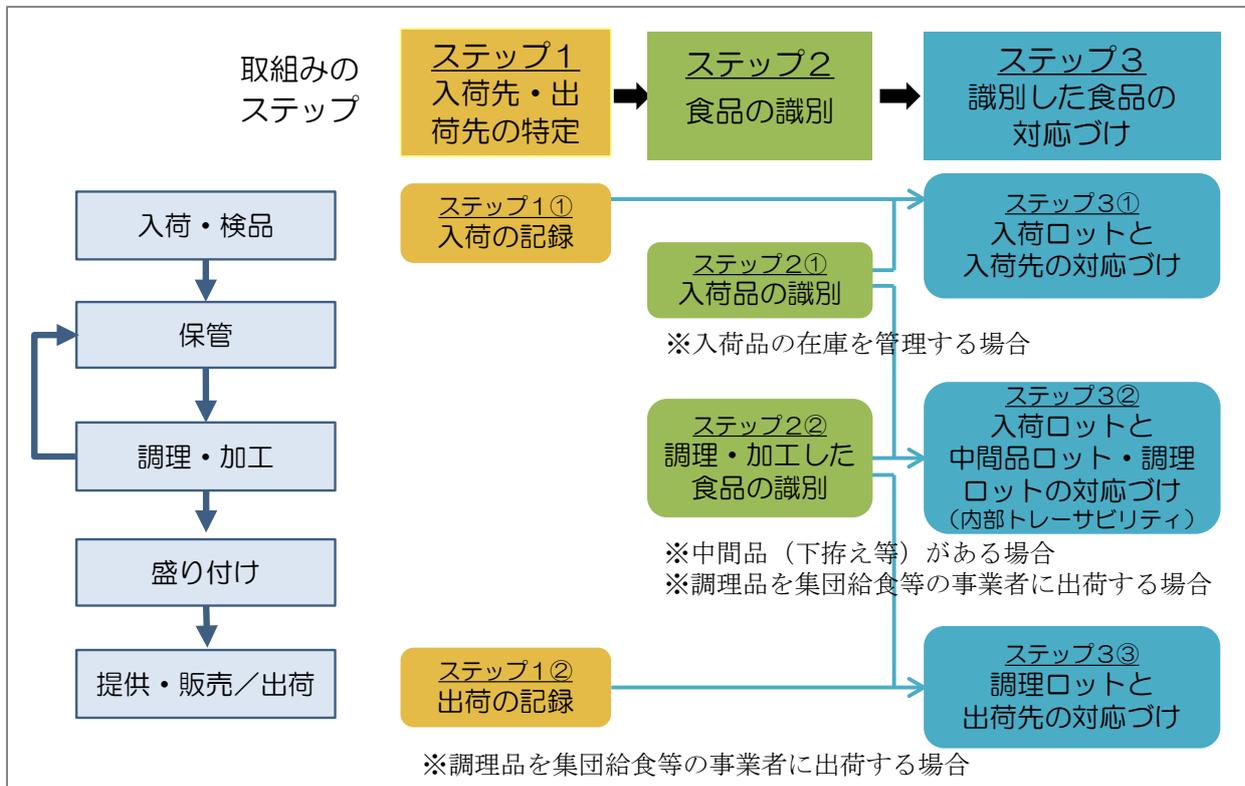
外食・中食業において、ステップ3が推奨されるのは、下記の場合です。

- 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入荷ロットと入荷先の対応づけ」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入荷ロットと入荷先の対応づけ」「②入荷ロットと中間品ロット・調理ロットの対応づけ」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入荷ロットと入荷先の対応づけ」「②入荷ロットと中間品ロット・調理ロットの対応づけ」「③調理ロットと出荷先の対応づけ」に取り組みましょう。

なお、衛生管理や品質管理などの記録がある場合には、それらの記録とロットとの対応関係がわかるよう、記録にロット記号や日付を記入しておきましょう。こうすることで、問題があった時の原因究明に役立ちます。詳しくは、総論（p36）を参照してください。

販売・出荷をする場合、包装資材も、食材と同様に、調理ロットと対応づけます。すべての調理・加工品と包装資材を対応づけの対象にするのが理想ですが、まず問題の原因になりやすい調理・加工品を選んで取組みを始め、次第に範囲を拡大させることが有効です。

図 5 外食・中食業の工程における「ステップ3」の取組要素



6.1 入荷(食材)ロットと入荷先の対応づけ(入荷品の在庫を管理する場合)

準備手順

(1) 記録様式の決定

(記録様式の例)

入荷先からの「納品書」 台帳

納品書 No.12345678

レストラン〇〇様

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	原価	金額	備考
豚ロース	1.8	kg	2,180	3,924円	〇〇産産
ゆめかニクリームコロッカ	2	箱	2,150	4,320円	441110
タマネギ	10	kg	160	1,600円	〇〇産産
ニンジン	4	kg	298	1,192円	△△産産
計				11,036円	消費税882円



ステップ2「①入荷品の識別」で実施する入荷ロット番号の記録により、入荷ロットの入荷先を特定できることを確認します

作業手順(例)

○記録様式に記載

確認がとれれば、新たな作業は必要ありません。

(2) 記録の保存方法の決定

○記録を保存する

「7.1記録の保存」を参照

【「入荷(食材)ロットと入荷先の対応づけ(入荷品の在庫を管理する場合)」の解説】

入荷(食材)ロットと入荷先の対応関係がわかる記録様式を作成し、記録します。準備手順の詳細は、以下のとおりです。

(1) 記録様式の決定

ステップ2の「入荷の記録」にはすでに入荷先が記録されているので、それによって入荷ロットの入荷先が特定できるはずですが、それが確認できれば、新たな記録は必要ありません。

「5.1 入荷品の識別」の準備手順(p26~31)を参照してください。

(2) 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。

課題対応 | 取組事例5：既存の表示を入荷ロットと入荷先の対応づけに活用する例

仕入れた食材のパッケージに貼付されるシールラベルに、基本4項目（いつ、どこから、何を、どれだけ）が表示されている場合には、このシールラベルを食材の保管時にも活用することができます。

鮮魚や精肉等、生鮮食品の場合には、加工日や消費期限、産地などもシールラベルに表示されていることから、食材の先入れ・先出しや、消費者から産地照会を受けた際の回答などに、これらの情報が役立ちます。

シールラベルの記載内容に必要な情報が不足している場合には、付箋紙に必要な情報を記載し、食材のバットに貼付・表示するなどの方法があります。

食材のバットに貼付・表示したシール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」に保管しておくこと、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。

6.2 入荷(食材)ロットと中間品ロット・調理ロットの対応づけ (中間品(下拵え等)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)[内部トレーサビリティ]

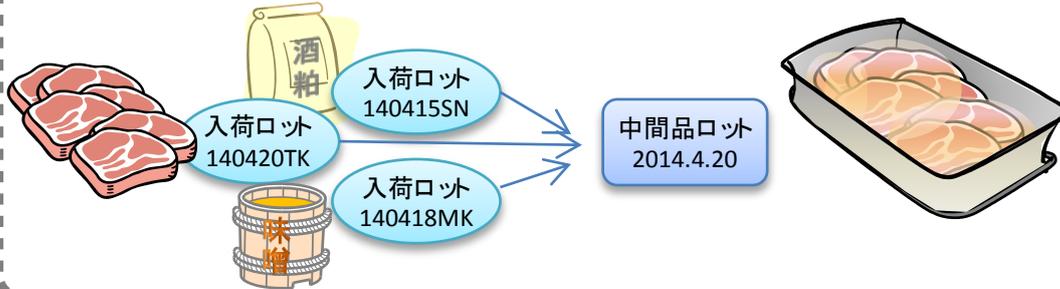
準備手順<中間品(下拵え等)がある場合>

(1) 合理的な対応づけの方法の検討

入荷(食材)ロットと中間品ロットを対応づける方法を検討しましょう
必要ならば、ロットの定義を見直しましょう

(対応づけの例)

調理・加工した中間品(下拵え等)を構成する食材のそれぞれの入荷(食材)ロットと中間品ロットの対応づけ



(2) 記録様式の決定

どの様式に記録するか決めましょう

(記録様式の例)

既存の記録を活かす

食材			中間品		
品名	数量	入荷日等	品名	個数	調理開始日・札番
豚ロース	6枚 0.9kg	2014.4.20/○果 140420TK	豚ロース 粕漬け	6枚	2014.4.20-7
酒粕	○g	2014.4.18/△果 140415SN			
味噌	□g	2014.4.18/◇◇ 140418MK			
砂糖	△g	2014.4.18/◇◇ 140418SK			

新たに様式を作成

記入例: 煮字(下拵)
製造日報(混ぜ込み調味工程)(対応づけのための様式)

品名: ぎょうざ(あん) 予め記入しておく項目です。
製造日(作業日): 13.9.21 作業現場で記入する項目です。

製造(作業)開始時刻	原料名 予定 使用量	油良	野菜 (カット済み)	ズドウ量	出来高	製造ロット番号 (加工日・賞味期限など) (工程後)	備考
9:00	49kg	13.09.23 ✓	95kg 13.09.20 ✓	1kg BD0501 ✓	85kg 85kg	NMG0527-1	
9:30		✓	✓	✓	85kg	NMG0527-2	
10:00		13.09.24 ✓	✓	✓	85kg	NMG0527-3	

「取組手法編」の様式

…「取組手法編」p15,16,19,27(様式③-1,2,5,12)参照

※記録簿(調理記録、作業日報)があり、対応づけに必要な事項が記入されるようになっていれば、それを活用できるか検討しましょう

(3) 記録の保存方法の決定

「7.1 記録の保存」を参照