

# 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	***	****

いつ (出荷日)  
どこへ (出荷先)  
何を (品名)  
どれだけ (数量)

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 (入荷日)
					どこから (入荷先)
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

何を (品名)  
どれだけ (数量)

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 (出荷日)	どこへ (出荷先)	何を (品名)	どれだけ (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

賞味期限  
消費期限  
製造年月日

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

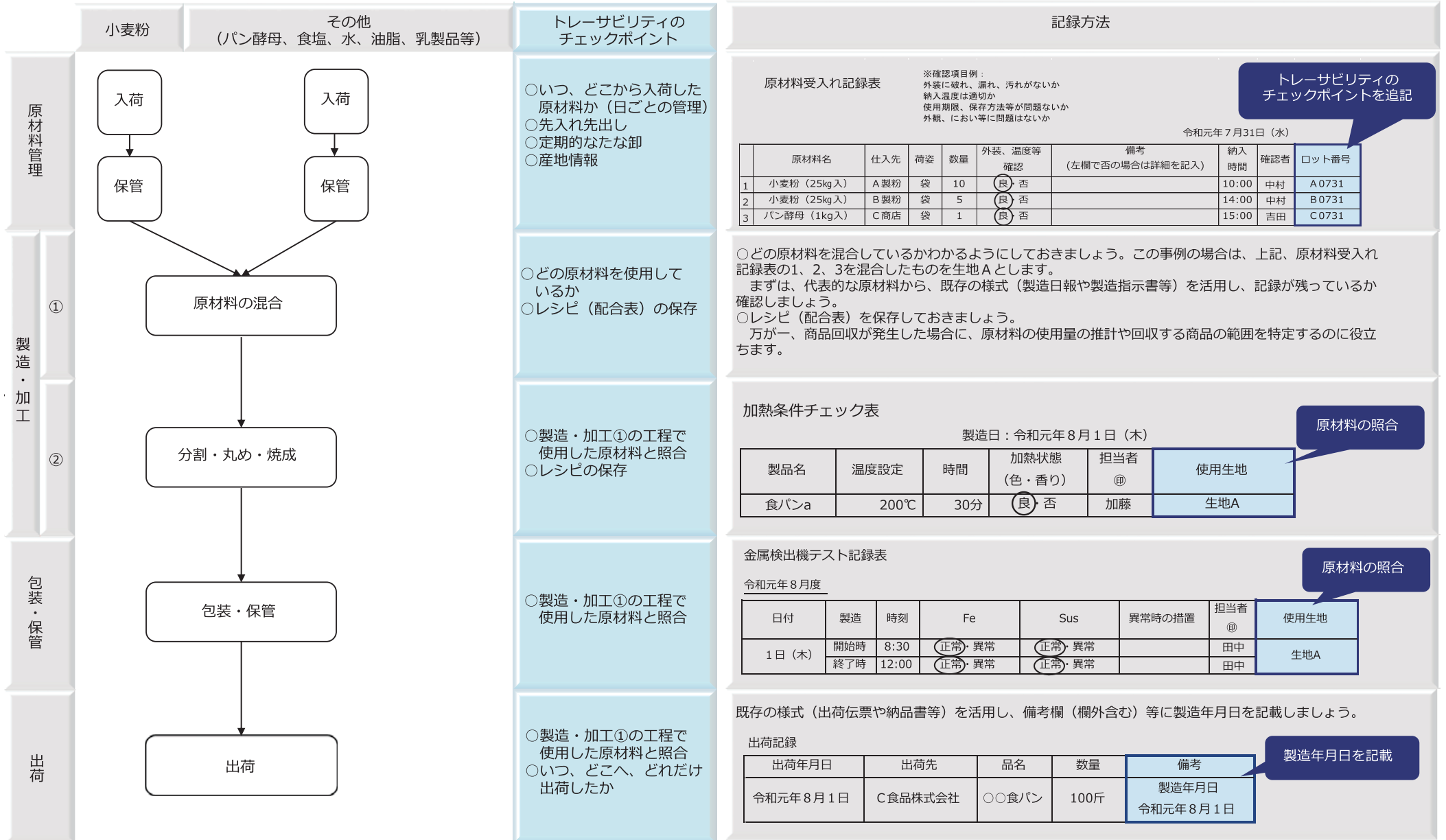
(例) 入荷記録

いつ (入荷日)	どこから (入荷先)	何を (品名)	どれだけ (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

賞味期限  
消費期限  
製造年月日

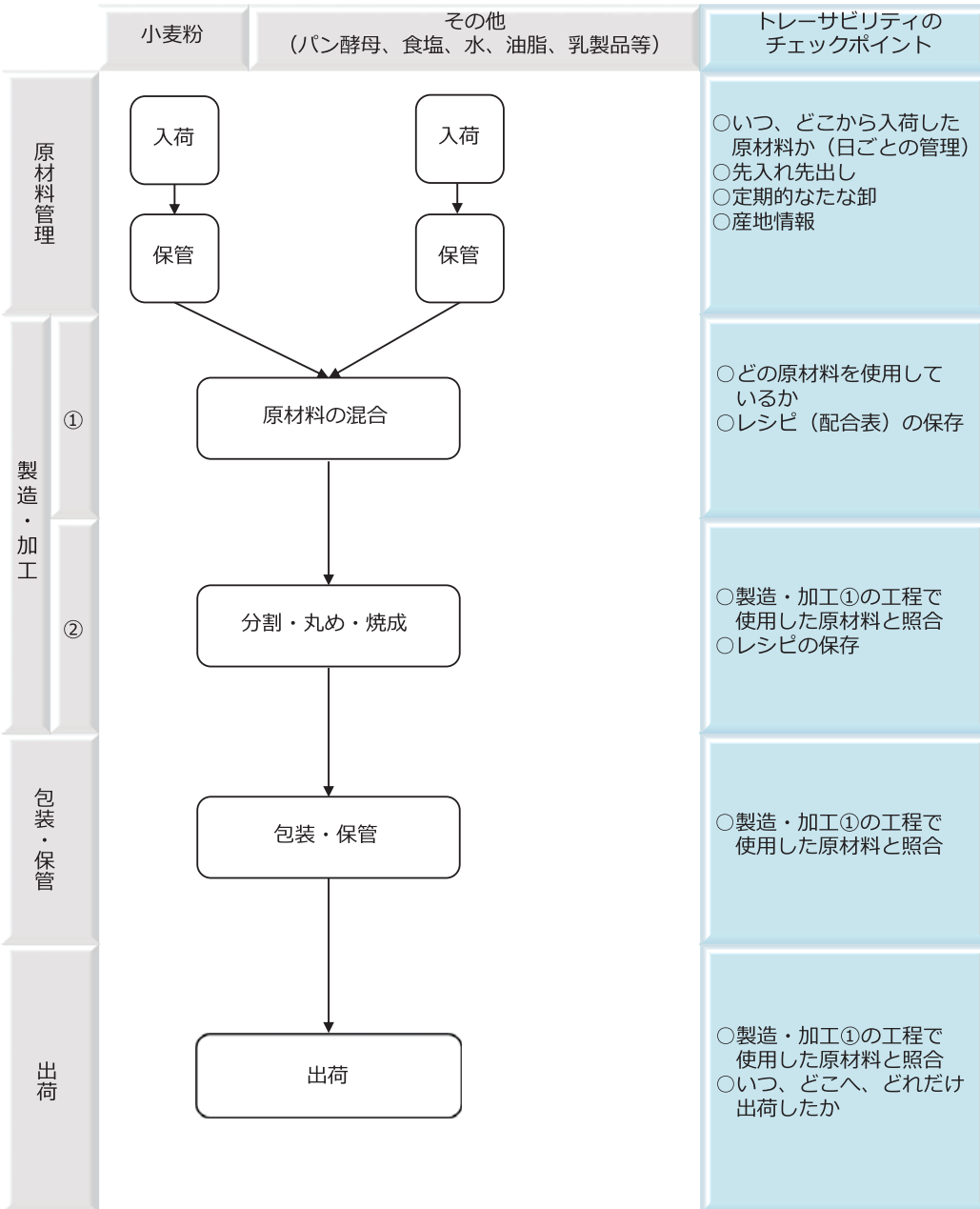
製造・加工工程のモデルは次ページへ

# モデル例1：食パン



(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**

原材料受入れ記録表 ※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)

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

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	○△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

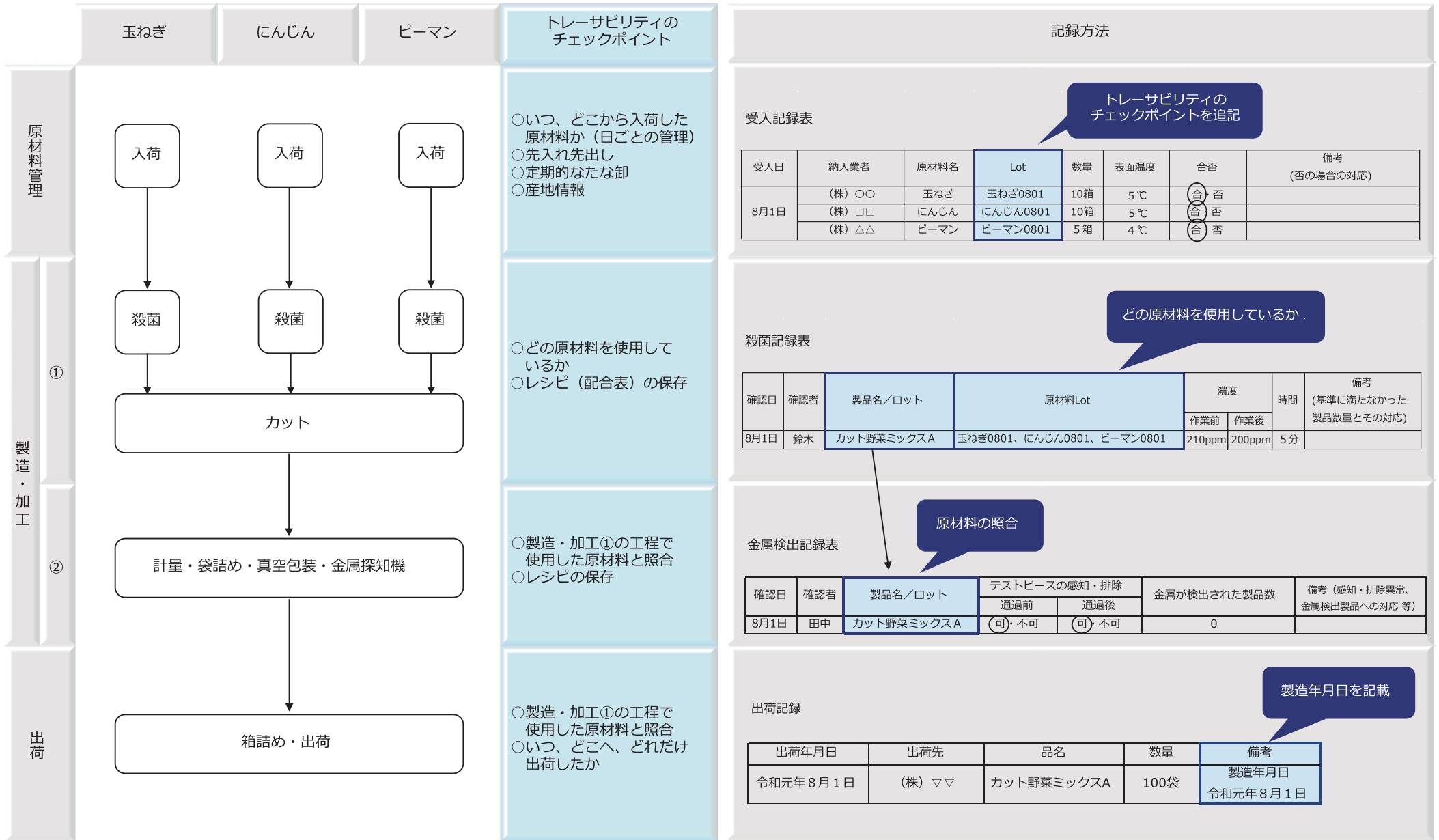
令和元年8月2日 (金)

No.	商品名 (消費期限)	出荷先	個数	出荷先	個数	残
1	○△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)

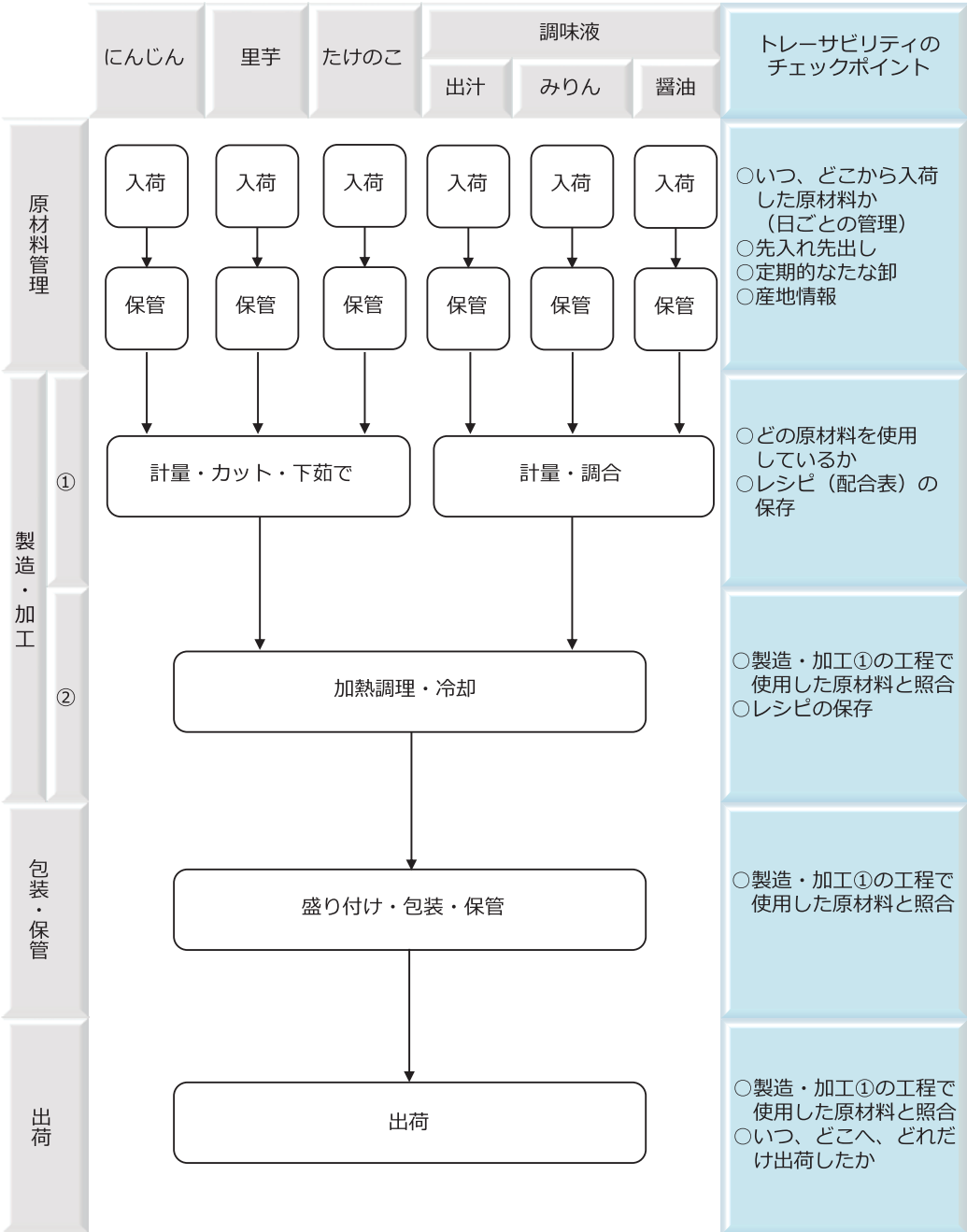
No.	商品名 (消費期限)	出荷先	個数	出荷先	個数	残 (廃棄)
1	○△食パン (8/6)	A食品	800			30 ハイキ

## 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	

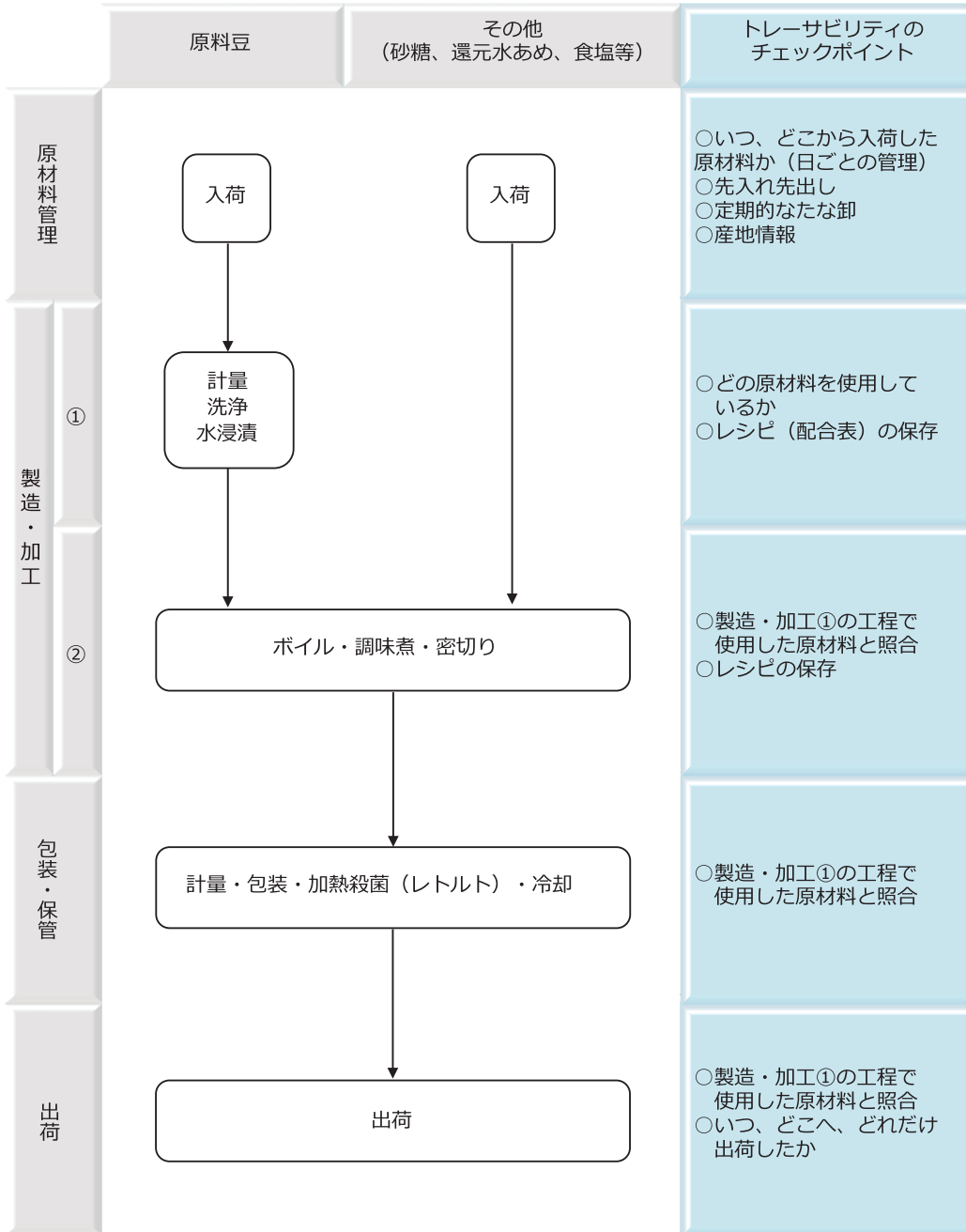
**出荷記録**

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)

**トレーサビリティのチェックポイントを追記**

受入記録表 (Receiving Record Table)

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。

**原材料の照合**

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

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	

**原材料の照合**

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.))

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	1 2 1℃	4分間以上	田中	
			1 2 1℃	4分		

**製造年月日を記載**

出荷記録 (Shipping Record)

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