

# 新しい原料原産地表示制度

## － 事業者向け活用マニュアル －

### 別冊 実践 チェックリストと表示例

平成 30 年 11 月  
(修正：令和元年 9 月)

農林水産省

# 目次

はじめに.....	1
<b>第1章 原料原産地表示を行うためのチェックリスト.....</b>	<b>2</b>
1. 企画段階.....	4
2. 準備段階.....	14
3. 製造段階.....	19
4. 出荷・販売段階.....	22
<b>第2章 加工食品 25 分類別の原料原産地表示例 .....</b>	<b>23</b>
1. 麦類.....	26
押麦	
2. 粉類.....	26
ケーキミックス	
3. でん粉.....	27
片栗粉	
4. 野菜加工品.....	28
グリーンピース缶詰／マッシュルーム缶詰／しょうがつかだ煮	
5. 果実加工品.....	30
パインアップル缶詰／りんごジャム	
6. 茶、コーヒー及びココアの調製品.....	31
レギュラーコーヒー	
7. 香辛料.....	32
こしょうパウダー／カレー粉	
8. めん・パン類.....	33
ゆでうどん／干しそば／食パン／あんぱん	
9. 穀類加工品.....	37
オートミール／ふ（麩）	
10. 菓子類.....	39
ビスケット／米菓（ピーナッツ入り柿の種）／ようかん／カステラ／ゼリー／チョコレート／ラムネ菓子／コーンスナック菓子	

11. 豆類の調製品.....	46
練あん／きぬごし豆腐／ピーナッツバター	
12. 砂糖類.....	48
上白糖／てん菜糖	
13. その他の農産加工食品.....	49
練ごま	
14. 食肉製品.....	50
ロースハム／ソーセージ	
15. 酪農製品.....	55
牛乳／発酵乳／プロセスチーズ	
16. 加工卵製品.....	61
味付たまご	
17. その他の畜産加工食品.....	61
はちみつ	
18. 加工魚介類.....	62
さば味噌煮／板付かまぼこ／かつお削りぶし／さきいか	
19. 加工海藻類.....	66
にしんこんぶ巻／のり佃煮	
20. その他の水産加工食品.....	67
松前漬け	
21. 調味料及びスープ.....	68
食塩／米みそ／調合みそ／こいくちしょうゆ／ウスターソース／ 焼肉のたれ	
22. 食用油脂.....	72
食用なたね油／マーガリン	
23. 調理食品.....	73
ぎょうぎ／おにぎり（梅）／ポテトサラダ	
24. その他の加工食品.....	75
粉末清涼飲料	
25. 飲料等.....	75
果実飲料（りんごジュース）	

# はじめに

このマニュアルは「新しい原料原産地表示制度－事業者向け活用マニュアル－」の別冊（以下、「別冊マニュアル」といいます）として、新しい原料原産地表示制度（以下、「本制度」といいます）に対応した表示を実現するためのチェックポイントと具体的な表示例を示したものです。

作成にあたっては、農林水産省「平成 30 年度 食品表示・トレーサビリティ推進委託事業」により、さまざまな商品における実態調査と、食品関連事業者・団体、学識経験者等による検討会で議論を重ねてまいりました。

本制度に取り組み始める事業者の皆様にとって、参考となれば幸いです。

## 【利用上の注意】

- この別冊マニュアルは、特に中小規模の食品事業者が原料原産地表示を導入する際の対応のポイントを解説したものです。したがって、この別冊マニュアルで記載されている内容は、すべて実施する必要があるものではなく、食品事業者の方々がそれぞれ自社で対応を検討される際の参考としてご活用ください。
- 第 2 章の表示例は、この別冊マニュアル作成時において、一般に流通している商品からサンプリングした表示を参考に作成したものです。したがって、同じ品目であっても、それぞれの商品ごとの製造工程や使用する原材料に合わせて、表示を行ってください。
- この別冊マニュアルにおいて、「基準」とは、以下を指します。  
「食品表示基準」（平成 27 年内閣府令 10 号）（令和 2 年 3 月 27 日改正時点）
- この別冊マニュアルにおいて、「Q&A」とは、以下を指します。  
「食品表示基準 Q&A」（平成 27 年 3 月）消費者庁食品表示企画課（令和 2 年 3 月 27 日改正時点）
- 上記基準本体及び Q & A 本体は、以下の消費者庁ホームページ（食品表示法等（法令及び一元化情報））から入手できます。最新の改正状況はこちらをご覧ください。

URL [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

# 第1章

## 原料原産地表示を行うためのチェックリスト

次頁に示したチェックリストは、新しい原料原産地表示制度に対応した表示を行うために企画段階～出荷・販売段階までに求められる実施事項を、食品事業者の方々が実際に対応される際の参考としてまとめたものです。

自社製品が本制度に対応した表示が行われているか確認するために、本チェックリストを活用してください。

また、各チェック項目について、その解説と、実施する上での留意点等を整理していますので、参考にしてください。その際、「新しい原料原産地表示制度－事業者向け活用マニュアル」（以下「マニュアル」といいます）もあわせて参考にしてください。

# 原料原産地表示を行うためのチェックリスト

## 1. 企画段階

商品企画の立案

- 当該商品が、新しい原料原産地表示対象であることを確認していますか（4頁）

配合（レシピ）の決定

- 使用する原材料の重量割合が明確になっていますか（5頁）
- 使用する原材料の産地・製造地が明確になっていますか（7頁）

調達先の選定

商品仕様の決定  
（商品仕様書内の一括表示欄の表示内容の決定）

- 商品仕様の決定に際して、重量割合上位1位の原材料が特定されていますか（8頁）
- 重量割合上位1位の原材料の表示方法※を決定していますか（9頁）  
※国別重量順表示、又は表示、大括り表示、大括り表示＋又は表示等
- 「又は表示」、「大括り表示」で表示を行う場合、重量割合上位1位の原材料の産地別使用実績・使用計画を作成していますか（10頁）
- 加工原材料の原材料の産地を生鮮原材料までさかのぼって表示する場合、加工原材料の重量割合上位1位の原材料の産地が特定されていますか（11頁）
- 商品仕様書における一括表示欄にある原材料名の記載内容が新しい原料原産地表示制度に適切に対応していることを確認していますか（13頁）

## 2. 準備段階

### (1) 包材（ラベルシール）の作成

- 商品仕様書等に記載した一括表示等が正しく包材等の表示原稿に反映されているか確認していますか（14頁）

包材等の一括表示欄等の表示原稿の作成

- 包材原稿やラベルシール機の入力画面と表示原稿が合致していることを確認していますか（14頁）

包材の発注（ラベルシール機への入力）

- 納品された包材（出力したラベルシール）が、包材原稿どおりに印刷されていることを確認していますか（15頁）

受領包材（出力したラベルシール）の確認

- 受領包材（ラベルシール）を分別保管していますか（15頁）

包材（又はラベルシール）の保管

### (2) 原材料の調達

調達先への発注

- 発注の際には、当該原材料の原産地の情報を伝えていますか（16頁）

原材料受入時の検収

- 発注した原材料が正しく納品されていることを確認するため、発注票と納品伝票等とを突き合せていますか（17頁）

原材料の分別管理

- 納入された原材料を分別管理していますか（18頁）

## 3. 製造段階

製造の指示  
（製造指示書の作成）

- （商品仕様書等で）あらかじめ定められた原材料の配合にしたがって製造の指示が行われていますか（製造指示書が作成されていますか）（19頁）

配合・製造

- 製造の指示（製造指示書）どおりに配合・製造が行われているか製造現場に立会い、確認をしていますか（20頁）

容器包装

- 製造の指示（製造指示書）と包材（又はラベルシール）の記載内容が整合しているか確認をしていますか（20頁）

製造の記録  
（製造日報の作成）

- 製造の指示（製造指示書）と包材（又はラベルシール）の記載内容が整合していることを確認した結果を記録していますか（21頁）

包材/ラベルシールの使用

原材料の使用

## 4. 出荷・販売段階

商談・受注

- 取引先との商談にあたって、商品仕様書に基づき、重量割合上位1位の原料原産地を伝えましたか（22頁）

出荷

販売

業務用加工食品の場合は、上記フロー、チェックリストを参考にしつつ、詳細はマニュアル 59～63頁を参照してください。

# 1. 企画段階

## 商品企画の立案



当該商品が、新しい原料原産地表示対象であることを確認していますか

- マニュアル 28 頁のフローチャート（ステップ 1 の Q1～Q5）を活用し、自社で製造する商品が新しい原料原産地表示の対象なのか確認しましょう。

### ■ 留意点

- 自社で製造している加工食品を確認し、本制度への対応が必要な食品を洗い出しましょう。
- 本制度の対象外であっても、基準や他法令に基づき適切に表示してください。

### ■ その他参照情報

マニュアル 30～37 頁

## 配合（レシピ）の決定



使用する原材料の重量割合が明確になっていますか

- 配合を決定する際に、使用する原材料の重量割合を明らかにしてください。
- 升（ます）やタンク等での体積計量（升（しょう）やリットル等）を行っている場合は重量に換算してください。

### ■ 留意点

- 計量した食品の体積に食品の密度（かさ密度）を掛け算すると重量に換算できます。

計算式：体積×密度（重量／体積）＝重量

例：小麦粉 1 升の重量

1 升 = 1.8 リットル

密度（かさ密度）：小麦粉の場合 0.55 (kg／リットル) ※

小麦粉 1 升は、 $1.8 \times 0.55 = 0.99\text{kg}$  (990 g)

※出典：医歯薬出版編「日本食品栄養成分表 2018（七訂）」（医歯薬出版）

密度は食品によって異なります。



## ■ その他参照情報

### 配合表の例

#### 原料配合表

作成者：山田太郎

作成日：2018年10月10日

商品名：シューマイ						
原材料名	原産地／製造地	配合比 (%)	添加物の用途名等	アレルギー	遺伝子組換え	調達先
たまねぎ	国産	25				JA〇〇
豚肉	国産	20		豚肉		JA〇〇
豚脂	国産	15		豚肉		△△商事
つなぎ	社内調合	15				—
（でん粉）	国内製造	(60)				△△商事
（液卵）	国内製造	(40)		卵		△△商事
皮	国内製造	14				□□食品
（小麦粉）	国内製造	(70)		小麦		—
（大豆粉）	国内製造	(30)		大豆	組換えではない	—
粒状植物性たん白	国内製造	4				〇〇物産
砂糖	国内製造	2				△△商事
食塩	国内製造	2				△△商事
...						...
...						...
調味料(アミノ酸等)	国内製造	0.4	調味料			〇〇物産
トレハロース	国内製造	0.2				〇〇物産
加工でん粉	国内製造	0.1				〇〇物産
カラメル色素	国内製造	0.1	着色料			〇〇物産
計	—	100				

※原料原産地表示が義務付けられているのは、各製品の原材料のうち重量割合上位1位のもので（上記表示例では「たまねぎ」）。しかしながら、製品の品質管理等を考慮すれば、可能な限り、すべての原材料の産地・製造地を把握しておくことが望ましいと考えられます。

## 配合（レシピ）の決定



使用する原材料の産地・製造地が明確になっていますか

- 試作等で配合等を決定する際、問屋や卸、業務用食品メーカー等の調達先に使用予定の原材料の産地・製造地について問い合わせし、確認しましょう（商品仕様書でも確認できます）。
- 調達先への問い合わせの他に、試作用の原材料を受領した際、生鮮食品であれば段ボール等、加工食品であれば容器包装の一括表示に記載されている原産地（加工食品の製造地）を確認しましょう。

### ■ 留意点

- 使用する原材料の産地・製造地を明らかにするために、必要に応じ、以下の取組みを実施している事業者もあります。
  - 製造工場に赴き、仕入れている加工原材料の産地や配合が正しいことを確認する
  - 生産現場（農場や農協等）に赴き、仕入れている生鮮原材料の産地の情報を確認する
  - 調達先から産地証明書を受領する
- 事業所内で企画部門と原材料調達部門が分かれている場合は、両部門の連携を図りましょう。

## 商品仕様の決定（商品仕様書内の一括表示欄の表示内容の決定）



商品仕様の決定に際して、重量割合上位 1 位の原材料が特定されていますか


- 決定した配合（配合表）に基づき、原材料に占める重量割合上位 1 位の原材料が新しい原料原産地表示のもとで表示対象となります（マニュアル 28 頁のフローチャート（ステップ 2 の Q6））。ただし、水を原材料の欄の一番始めに表示した場合であっても、水は原料原産地表示の対象となりません。また、原材料が水のみの場合や、添加物のみで構成されている場合は原料原産地表示を行う必要はありません。

### ■ 留意点

- 同種の原材料を消費者に分かりやすくするために、まとめ書きをしている場合、原材料単位でみて重量割合上位 1 位の原材料に、原料原産地表示を行う必要があります。そのため、原材料名欄の先頭に、例えば「野菜（キャベツ、ニラ）、豚肉」と表示されていても、使用した原材料単位で比較すると、まとめ書き以降に表示された豚肉の重量の割合が最も高ければ、表示順にかかわらず、豚肉が重量割合上位 1 位のものとして表示対象となります。
- 1 つの製品の中で、複数の加工食品が個別に包装され、それらを合わせた形で食するような場合（例えば、「うどん」と「スープ」）、各構成要素となる加工食品のそれぞれの重量割合上位 1 位の原材料のうち、製品全体で考えて重量割合が高い方が、表示対象となります。
- 1 つの製品の中で、複数の加工食品が個別に包装され、それらを別々に食するような場合（例えば、「チョコレート」と「クッキー」）、各構成要素となる加工食品に使用されている同じ原材料（例えば、「砂糖」）の合算は行いません。
- なお、個別食品ごとに販売することが可能な食品を詰め合わせている場合（例えば、お中元用の詰め合わせ食品など）、構成要素である個別食品ごとに、重量割合上位 1 位の原材料について表示する必要があります。
- 砂糖調製品のように単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料の場合、複合原材料の全ての原材料を分割して表示することができます。その場合、原料原産地表示は、分割した後の原材料名表示に基づき、重量割合上位 1 位の原材料の表示を行う必要があります。

- 「こんぶ巻」は、いわゆる 22 食品群ですが、昆布の重量割合が 50%未満であった場合は、最も重量割合の大きい原材料（例えば鮭等）が原料原産地表示の表示対象になります。

## ■ その他参照情報

 マニュアル 38～40 頁

## 商品仕様の決定（商品仕様書内の一括表示欄の表示内容の決定）




重量割合上位 1 位の原材料の表示方法※を決定していますか

※国別重量順表示、又は表示、大括り表示、大括り表示+又は表示等

- マニュアル 29 頁のフローチャート（Q8～Q12）を活用し、国別の重量順位の変動や産地切替え、包材やラベルシールの切替え等、自社事情を踏まえた上で、表示方法を決めましょう。
- 商品仕様書を作成している場合には、上記検討を踏まえ、商品仕様書の一括表示欄の原材料名欄に、当該表示方法に従い、重量割合上位 1 位の原材料の産地・製造地を表示しましょう。

## ■ その他参照情報

 マニュアル 42～58 頁

## 商品仕様の決定（商品仕様書内の一括表示欄の表示内容の決定）




「又は表示」、「大括り表示」で表示を行う場合、重量割合上位1位の原材料の産地別使用実績・使用計画を作成していますか

- 国別重量順表示が困難な場合であり、「過去3年以内の一定期間の使用実績から見て、今後の1年間も同様の使用の傾向が認められる場合」や、「新製品であるが、既存の製品と原材料の管理を共通化している場合」は、産地別使用実績を作成しましょう。
- 国別重量順表示が困難な場合であり、「過去3年以内の一定期間の使用実績から見て、今後の1年間で同様の傾向が認められない場合」、「原料の調達先の変更が確実である場合」、又は「新製品である場合」は、産地別使用計画を作成しましょう。

### ■ 留意点

- 上記のいずれの場合にも、根拠書類を保管する必要があります（根拠資料の詳細についてはマニュアル17～21頁を参照してください）。
- 「又は表示」、「大括り表示」で根拠となる産地別使用実績・使用計画は、基本的に毎年データを更新する必要があります（産地別使用実績は、表示しようとする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）からさかのぼって3年以内の中での1年以上の期間であり、また、産地別使用計画の場合は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限られているためです）。
- 使用実績又は使用計画に基づく表示である旨の注意書きの記載と根拠となるデータに齟齬がないように確認しましょう。

### ■ その他参照情報

 マニュアル15～21頁

## 商品仕様の決定（商品仕様書内の一括表示欄の表示内容の決定）



加工原材料の原材料の産地を生鮮原材料までさかのぼって表示する場合、加工原材料の重量割合上位 1 位の生鮮原材料の産地が特定されていますか

- 対象原材料（重量割合上位 1 位の原材料）が加工原材料の場合、製造地表示をすることが基本ですが、当該加工原材料の原材料の産地を生鮮原材料までさかのぼって、生鮮原材料名とその産地を表示することができます（加工原材料の製造地表示に代えて任意で行うことができます）。
- この場合、加工原材料の容器包装の表示や調達先からの商品仕様書、送り状、納品書等でさかのぼった原料原産地情報が確認できるのであれば、それらを参考にしましょう。
- 上記の書類等で確認できない場合は、調達先に照会してみましょう。ただし、業務用加工食品の場合、原料原産地情報は相手先の任意での提供となります。調達先において、さかのぼった生鮮原材料の産地が把握されている場合には、その証拠となる書類（例えば、産地証明書の写し）等も取り寄せましょう。

### ■ その他参照情報

👉 マニュアル 23～24 頁、61 頁

[加工原材料の容器包装での表示の例]

一括表示情報	
名称	業務用リンゴ濃縮果汁
原材料名	リンゴ濃縮果汁/酸化防止剤(ビタミンC)
内容量	18kg
保存方法	要冷蔵
原産国名	ドイツ製造
原料原産地名	ドイツ、ハンガリー(りんご)
使用上の注意	.....

[原材料の商品仕様書の例]

商品仕様書						
商品名	ギョウムヨウリンゴノウシュクカジュウ				作成日	2018/9/10
	業務用リンゴ濃縮果汁				メーカー名	●●インリョウ (株)●●飲料
共通商品コード	.....	メーカープライベートコード	.....	PB/NB 分類	NB	
ブランド名	.....			荷姿規格	一斗缶	
<b>画像情報</b>						
						
<b>一括表示情報</b>						
名称	業務用リンゴ濃縮果汁					
原材料名	リンゴ濃縮果汁/酸化防止剤 (ビタミンC)					
内容量	18kg					
保存方法	要冷蔵					
原産国名	ドイツ製造					
原料原産地名	ドイツ、ハンガリー(りんご)					
使用上の注意	.....					
調理方法	.....					
使用方法	-					
殺菌方法	.....					
凍結前加熱の有無	-					
加熱調理の必要性	-					
でん粉含有量	-					
無脂乳固形分	-					
乳脂肪分	-					
期限	枠外の表面に記載してあります					
その他表示	-					
<b>アレルギー物質情報</b>						
えび	含まない	あわび	含まない	大豆	含まない	
かに	含まない	いか	含まない	鶏肉	含まない	
小麦	含まない	いくら	含まない	バナナ	含まない	
そば	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含まない	
卵	含まない	カシューナッツ	含まない	まつたけ	含まない	
乳	含まない	キウイフルーツ	含まない	もも	含まない	
落花生	含まない	牛肉	含まない	やまいも	含まない	
		くるみ	含まない	りんご	含む	
		ごま	含まない	ゼラチン	含まない	
		さけ	含まない	アーモンド	含まない	
		さば	含まない			
<b>アレルゲンコンタミ注意喚起</b>						
なし						

輸入された加工原材料を国内でさらに加工等した業務用加工食品については、国内での加工等の行為が実質的な変更をもたらさない行為である場合には、「輸入された加工食品（輸入品）」として原産国表示する必要があります。

このような業務用加工食品を使用した一般用加工食品の表示を作成する際、必要に応じて、国内で加工等を行った事業者から製造工程図（フローダイアグラム）を取り寄せ、加工工程等を確認している事業者もあります。

## 商品仕様の決定（商品仕様書内の一括表示欄の表示内容の決定）



商品仕様書における一括表示欄にある原材料名の記載内容が新しい原料原産地表示制度に適切に対応していることを確認していますか

- 原材料名、産地・製造地、表示方法等が適切であるか確認しましょう。



## 2. 準備段階

### (1) 包材（ラベルシール）の作成

#### 包材等の一括表示欄等の表示原稿の作成



商品仕様書等に記載した一括表示等が正しく包材等の表示原稿に反映されているか確認していますか

- 包材等の一括表示欄等の表示原稿の作成の際に、商品仕様書での記載内容が正しく反映されていない場合があります。複数人での読み合わせや原稿のチェックを行うなど、記載内容の正確性を担保しましょう。

#### ■ 留意点

- 各事業者の実状に合わせて、どの表示方法がよいか検討しましょう。
  - はじめから包材に書き込む
  - 製造のたびに印字する（印字場所を包材の一括表示欄に示しておく）
  - 製造のたびにラベルシールを印刷し、貼付する（貼付場所を包材の一括表示欄に示しておく）

#### 包材の発注（ラベルシール機への入力）



包材原稿やラベルシール機の入力画面と表示原稿が合致していることを確認していますか

- 表示原稿の記載内容が印刷原稿に正しく反映されていない場合があります。複数人での読み合わせや原稿のチェックを行うなど、記載内容の正確性を担保しましょう。
- ラベルシール機を使用する場合は、入力ミス等により、表示原稿の記載内容が正しく反映されていない場合があります。複数人での読み合わせや原稿のチェックを行うなど、記載内容の正確性を担保しましょう。

## 受領包材（出力したラベルシール）の確認



納品された包材（出力したラベルシール）が、包材原稿どおりに印刷されていることを確認していますか

- 印刷会社等が誤って包材原稿（ゲラ）と異なる包材を納品してしまう場合があります。複数人での読み合わせや原稿のチェックを行うなど、包材の記載内容の正確性を担保しましょう。
- ラベルシール機を使用する場合は、押し間違い等による異なるシールの出力やプリンター故障による印字脱落等が生じる場合があります。複数人での読み合わせや原稿のチェックを行うなど、ラベルシールの記載内容の正確性を担保しましょう。

## 包材（又はラベルシール）の保管



受領包材（ラベルシール）を分別保管していますか

- 同一商品でも異なる原産地表示の包材（ラベルシール）を使用する場合は、包材の誤使用のおそれがあります。この誤使用を防止するために、包材又はラベルシールは分別保管しましょう。

## (2) 原材料の調達

### 調達先への発注



発注の際には、当該原材料の原産地の情報を伝達していますか

- 商品仕様で決めた原材料の原産地と実際に仕入れる原材料の原産地が確実に合致するように、発注の際には、発注する原材料の原産地の情報を発注票に記載するなどして、確実に調達先に伝えましょう。

#### [発注票の例]

発注票 No.〇〇〇	2018年10月1日		
(株)〇〇物産御中	(株)〇〇シーフーズ		
毎度お世話になっております。以下、発注致します。よろしくご査収ください。			
納入期限：2018年10月10日			
納入場所：弊社 A工場 荷受口			
品名	数量	単価	備考
さば	100 kg	見積書No.〇による	ノルウェー産
さば	50 kg	見積書No.〇による	国産
みそ	10 kg×3	見積書No.〇による	(株)●●味噌 業務用

## 原材料受入時の検収

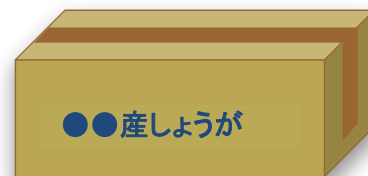


発注した原材料が正しく納品されていることを確認するため、  
発注票と納品伝票等とを突き合わせていますか

- 包材等で記載した原産地との整合性を図るために、原材料の受入れ時に、発注伝票と納品伝票とを突き合わせて、発注した原材料の原産地が正しいことを確認しましょう。
- 原材料の原産地を証明できる納品伝票は適切に保管してください。

### ■ 留意点

- 生鮮食品の場合は納品伝票に代えて段ボール上の産地表示で確認することも可能です。
- 加工原材料の場合は、当該商品の包材等の一括表示で確認することも可能です。
- 納品伝票等の保管方法については、紙媒体又は電子媒体のいずれの方法でも可能です。



### [納品書の例]

納品書 No.〇〇〇	2018年10月8日		
(株)〇〇シーフーズ御中	(株)〇〇物産		
毎度お世話になっております。以下、納品致します。よろしくご査収ください。			
品名	数量	単価	備考
さば	100 kg	見積書No.〇による	ノルウェー産
さば	50 kg	見積書No.〇による	国産
みそ	10 kg×3	見積書No.〇による	(株)●●味噌 業務用

- ・必要に応じ、以下の取組みを実施している事業者もあります。
  - 生産現場（農場や農協等）に赴き、仕入れている生鮮原材料の産地の情報を確認する
  - 調達先から産地証明書を受領する
  - 製造工場に赴き、仕入れている加工原材料の産地や配合が正しいことを確認する
  - 調達先から商品規格書を定期的に受領し、原産国や配合に変更がないことを確認する
- ・使用原材料が調達先において、変更されているにもかかわらず、その連絡がないことがあります。上記取組みは、このような事態を防ぐことにもつながります。

## 原材料の分別管理



納入された原材料を分別管理していますか

- 異なる原産地の原材料を使用している場合、誤って使用されることを防ぐために、原材料の保管の際に、分別管理することが必要です。
- 産地別に保管したり、保管場所に産地名等を明示することが望まれます。

### 3. 製造段階

#### 製造の指示（製造指示書の作成）



（商品仕様書等で）あらかじめ定められた原材料の配合にしたがって製造の指示が行われていますか（製造指示書が作成されていますか）

- 商品仕様書等で定められたとおりに原材料の配合が行われないと、製造された商品に使用された重量割合上位 1 位の原材料の原産地と包材等に表示された当該原産地との間で齟齬が生じるおそれがあるので、原材料の配合が確実に行われるようにしておくことが求められます。

#### 留意点

- 口頭による製造指示は誤った製造に繋がりがねません。正しい製造指示に基づいた正しい製造を行うために、製造指示書等で社内に情報伝達する事業者も多く存在します。ノート等によるメモ書きでもかまわないので、情報を正しく製造部門に伝えることが重要です。

#### [製造指示書 兼 製造日報の例]

製造指示書 兼 製造日報

2018年9月3日

(株)〇〇シーフーズ〇〇工場  
製造部 山田

9月4日の製造予定は以下のとおりです。

- 各ラインの仕込班は、製品の原産地に留意して作業してください。
- 各ラインの包装班は、本指示書にある原産地の製品を使用していることを目視で確認の上、「作業時間」、「製造数」、「賞味期限」、「包装班記入者」欄を記入してください。

Aライン

予定時間	製品	原産地	予定数量	作業時間	製造数	賞味期限	包装班 記入者	備考
8:00~ 12:00	さば味噌缶 70g (NB)	さば：国産	100 C/S					
13:00~ 17:00	さば味噌缶 70g (PB)	さば：ノルウェー産	100 C/S					

Bライン

予定時間	製品	原産地	予定数量	作業時間	製造数	賞味期限	包装班 記入者	備考
8:00~ 12:00	さば水煮缶 180g (NB)	さば：国産	50 C/S					
13:00~ 17:00	さば水煮缶 180g (PB)	さば：ノルウェー産	50 C/S					

## 配合・製造



製造の指示（製造指示書）どおりに配合・製造が行われているか  
製造現場に立会い、確認をしていますか

- 異なる原産地の原材料の使用を防止するために、製造の指示（製造指示書）にしたがった配合・製造が行われているか、責任者による確認が望まれます。

## 容器包装



製造の指示（製造指示書）と包材（又はラベルシール）の記載内  
容が整合しているか確認をしていますか

- 使用された原材料の原産地と包材に記載された原材料の原産地の齟齬を防ぐために、製造の指示（製造指示書）と包材の記載内容が整合しているか確認することが望まれます。

## 製造の記録（製造日報の作成）



製造の指示（製造指示書）と包材（又はラベルシール）の記載内容が整合していることを確認した結果を記録していますか

- ▶ 製造の指示と製造された製品の表示が整合し、それを確認したことを明らかにしておくために、製造の指示（製造指示書）と包材（又はラベルシール）の記載内容が整合しているか確認した結果を記録しておくことが望まれます。
- ▶ ノート等によるメモ書きでもかまわないので、製造の指示に基づいた製造記録（製造数）を残すことが重要です。
- ▶ 製造ロット（もしくは原料原産地の変更）ごとに記録しておくことが望まれます。

### [製造指示書 兼 製造日報の例]

製造指示書 兼 製造日報

2018年9月3日

(株)〇〇シーフーズ〇〇工場  
製造部 山田

9月4日の製造予定は以下のとおりです。

- ・各ラインの仕込班は、製品の原産地に留意して作業してください。
- ・各ラインの包装班は、本指示書にある原産地の製品を使用していることを目視で確認の上、「作業時間」、「製造数」、「賞味期限」、「包装班記入者」欄を記入してください。

#### Aライン

予定時間	製品	原産地	予定数量	作業時間	製造数	賞味期限	包装班記入者	備考
8:00～12:00	さば味噌缶 70g (NB)	さば：国産	100 C/S	8:00～12:30	90 C/S	2021.9	佐藤	計量器トラブルのため
13:00～17:00	さば味噌缶 70g (PB)	さば：ノルウェー産	100 C/S	13:30～17:00	90 C/S	2021.9	佐藤	AM 作業トラブルにより PM 作業遅延

#### Bライン

予定時間	製品	原産地	予定数量	作業時間	製造数	賞味期限	包装班記入者	備考
8:00～12:00	さば水煮缶 180g (NB)	さば：国産	50 C/S	8:00～12:00	50 C/S	2021.9	鈴木	
13:00～17:00	さば水煮缶 180g (PB)	さば：ノルウェー産	50 C/S	13:00～17:00	50 C/S	2021.9	鈴木	



## 4. 出荷・販売段階

### 商談・受注



取引先との商談にあたって、商品仕様書に基づき、重量割合上位 1 位の原料原産地を伝えましたか

- 一般用加工食品の場合、商品の原料原産地を明らかにした上で、取引先（小売や卸等）と商談しましょう。
- 業務用加工食品であって、販売先（最終製品の製造者等）との間で、最終製品において生鮮原材料の産地までさかのぼった表示をすることに合意した場合は、業務用加工食品の重量割合上位 1 位の生鮮原材料の産地情報の表示（伝達）が必要です。
- 輸入品以外の業務用加工食品であって、販売先において、当該業務用加工食品を単なる切断、小分け等を行い最終製品とする場合には、業務用加工食品の重量割合上位 1 位である原料の原産地の表示（伝達）が必要です。
- その他業務用加工食品の場合は、マニュアル 59～63 頁を参照してください。

#### ■ 留意点

- 原産地の切り替えが生じた際、販売先への連絡の要否を確認しておきましょう。