事例3:一枚の記録表による管理(生鮮/卸売業者)

〇取組事業者

- ・水産加工品卸売業者(練り製品、水産物)
- •従業員数: 4名

O取引の概要:

・水産物(小女子、あみえび、穴子等)を市場の仲買人から仕入れ、冷蔵庫で保管の上、小売業者からの注文に応じて小分け出荷している。

①仲買人から仕入れた水産物について、入荷日別に商品を区分管理し、入荷日、品名、数量、単価、入荷先等の入荷記録をパソコン上で管理

|②出荷の際には、どの日に仕入れた商 | 品が、どの出荷先に、どれだけ出荷さ | れたかを把握できるよう、入荷日別に | 区分管理された商品毎に出荷記録を | 記入すると共に、出荷数量を差し引くこ | とにより在庫記録を更新している



商品の入荷先と出荷先との関係を対応付ける「内部トレーサビリティ」が確保されており、一枚のシートから、一見してその内容を確認できる



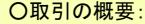
〇その他の経営上のメリット

入荷日毎の商品の在庫 管理も可能です。 /

事例4: 一枚の記録表による管理(製造業者)

〇取組事業者

- •製造業者(蜂蜜)
- •従業員数: 11名
- ①原料使用の際、原料 使用記録表に使用日、 原料名、ロット番号等 を記録



・養蜂業者から原料となる蜂蜜(一斗缶)を仕入れ、原料ロットを混合・ 濾過した上で充填する。

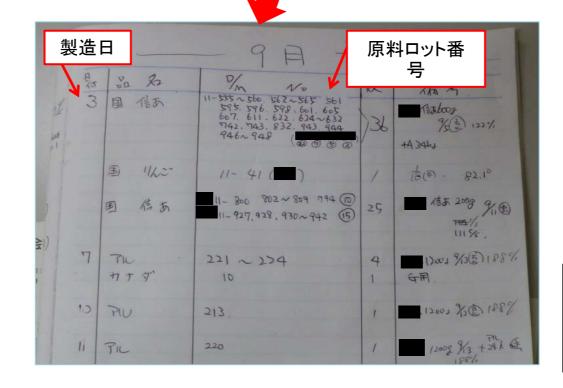


③製造終了後、原料使用 記録表と製造記録表により り、原料のロット番号と製 品のロット情報(製造日) をリンク付けした記録表 を作成



どの原料からど の製品が製造さ れたかを一見して 確認可能





00はちみつ 賞味期限

〇年〇月〇日

(※)当該事業者においては 製品の賞味期限を製造日から 2年としており、製品の賞味期 限からロット情報である製造 日を特定。

事例5:密閉フィルムの色による識別(製造業者)

〇取組事業者

•製造業者(豆腐、納豆)

•従業員数: 291名



〇取引の概要:

・大豆商社から原料となる大豆を仕入れ、主に消費者向けの充填豆腐(1製品3パック)を製造し、自社物流センターを通じて出荷している。

○密閉フィルムの光電管マーク⋘を製品の種類ごとに色分け



- ・製品の帯封を捨ててしまった消費者からのクレームに対しても、<u>密閉フィルムの色で製品名を識別でき、密閉フィルムに印字された賞味期限と充填ライン記号からトレースが可能</u>
- ・製品によって容器が共通の場合でも、半製品 (1製品3パックとなる前のバラの状態のもの)を取り違えないよう工夫

事例6:原料ロット番号の迅速な検索が可能な記録整理(製造業者)

〇取組事業者

・製造(生中華麺、生パスタ等)等

•従業員数:9名

〇取引の概要:

・小麦粉、かんすい等の原料を仕入れ、生中華麺、生パスタ等の生麺の少量他品目生産を行い、外食産業等に出荷している。

①多岐にわたる副原料については、当日製造する全 ての製品に共通の「製造日報(副原料)」(A4紙1 枚)にロット番号を記載

製造日報(副原料) 1-8-2C

年 [2月21)	B(本)		担当者名
	使用ロット		
	1	2	3
食塩	121015		
あらしお	SXBO		
着色料	121025		
PG	10492	-	
アルコール	12/2/3	F	
卵白 K	2013416		
卵白	120926		
	13.3 /204282A		
	5/2/025		
	7/083012/1128	5/03/2/11/29	
全那	(20910		
		N502/00/	
	0933828		
:	\$0.000m		



②トレーサビリティに活用する記録を1か月程度、製造記録等の種類ごとに事務室の棚に留め置き、直ちに検索できるよう整理





製品の賞味期限から製造日を特定し、原料のロット番号を直ちに検索可能(30分以内)

〇その他の経営上のメリット トレーサビリティに取り組んでいることを取引先にPRすることにより、販売先や消費者から信頼・評価を受けていると実感しており、営業面でも役立っています。

