

調理段階



ステップ1 仕入れ・販売の記録を管理・保管しましょう。

1. 仕入れの記録

- (1) 仕入れについての書類や伝票（請求書、納品書、送り状、レシート）があるか確認しましょう。
- (2) 書類や伝票に、①いつ（日付） ②どこから（相手先） ③何を（品目） ④どれだけ（数量）、という4つの項目が記載されているか確認しましょう。
- (3) 4つの項目のうち、足りないものがあれば、手書きで追加するようにしましょう。

☆次回以降は、仕入れ先に必要な情報を記載したものを依頼することも検討しましょう。

- (4) 書類や伝票が無い場合は、ノート、帳簿やコンピューターなどで記録し、管理しましょう。
- (5) すぐに記録が出せるように常に整理しておきましょう。伝票の場合は、日付順や仕入れ先ごとに残しておくなどの工夫が必要でしょう。

【記録する内容など】

項目	記録する内容	具体例
いつ （日付）	原料の仕入日	平成〇年〇月〇日
どこから （相手先）	原料の仕入先の名称及び所在地 ※「所在地」は、一覧で整理しておく、 個々に住所まで記載する必要はありません。	スーパー〇〇店（〇〇市〇〇町） 〇〇市場〇〇水産、〇〇商店 （〇〇市〇〇町）
何を （品目）	原料の品名	きゅうり 〇〇醤油 牛肉
どれだけ （数量）	個数・袋数・箱数・重量	〇袋（〇kg/袋） 〇箱（〇kg/箱、〇個/箱）

No. 12345678

納品書

(株) 〇〇レストラン 様

平成21年4月15日

〇〇市〇〇町〇〇番地
(株)Aスーパー

品名	数量	単位	単価	金額	備考
小麦粉	5		1kg	1,990円	
砂糖	5		1kg	1,300円	
計				3,290円	

2. 調理提供（販売）記録

※不特定多数に提供することの多い調理段階では、提供の記録はできる範囲で結構です。

- (1) 調理提供（販売）についての書類や伝票（請求書、納品書、送り状、レシート控え）があるか確認しましょう。
- (2) 書類や伝票に、①いつ（日付） ②どこへ（相手先） ③何を（品目） ④どれだけ（数量）、という4つの項目が記載されているか確認しましょう。
- (3) 4つの項目のうち、足りないものがあれば、手書きで追加するようにしましょう。
- (4) 書類や伝票が無い場合は、ノート、帳簿やコンピューターなどで記録し、管理しましょう。
- (5) すぐに記録が出せるように常に整理しておきましょう。伝票の場合は、日付順や販売先ごとに保管しておくなどの工夫が必要でしょう。

【記録する内容など】

項目	記録する内容	具体例
いつ (日付)	調理品提供日	平成〇年〇月〇日
どこへ (相手先)	調理品の提供（販売）先の名称 及び所在地 ※「所在地」は、一覧で整理しておく と、個々に住所まで記載する必要は ありません。	〇〇会社（〇〇市〇〇町） ※調理品の提供（販売）先につ いては、わかる場合のみ。
何を (品目)	調理品の品目名	焼き飯 A定食 〇〇弁当
どれだけ (数量)	食数	〇食

ステップ2 ロット管理を行きましょう。



ロットとは

ここでいう「ロット」とは、「同一の条件下において、仕入れた原料のまとまり」もしくは「同一の条件下において、提供する調理品のまとまり」のことをいいます。

「同一の条件」は、原料・調理工程の管理状況や仕入れもしくは提供形態により、営業者自らが決めるものです。設定する条件により、ロットは大きくも小さくもなります。

1. 原料の仕入れから製品の提供（販売）に至る食品の流れと、これに付随する情報の整理を行きましょう。

【情報の整理】

項目	記録する内容	具体例
原料 仕入記録	商品名、名称（ステップ1） 仕入先（ステップ1） 仕入日（ステップ1） 仕入量（ステップ1） 賞味（消費）期限 製造年月日 製品ロット番号（原料の） 原産地 製造者 保存方法 など	製品A（小麦粉） ㈱〇〇食品 平成〇〇年〇月〇日 50kg 平成〇〇年〇月〇日 平成〇〇年〇月〇日 No.11111111 アメリカ 〇〇製粉㈱ 10℃以下
調理記録	調理日 提供数 原料名（商品名、名称） など	平成〇〇年〇月〇日 500皿 製品A（小麦粉）

2. どの情報を使ってロットを形成するのがよいか、自分なりのルールを決めましょう。（=ロットの定義）

☆原料・調理工程の管理状況や仕入れもしくは提供形態などにより、原料、調理提供（販売）品それぞれにロットの定義を考えましょう。

3. 原料及び提供（販売）品のロットが識別できるように、ロットごとに番号や記号を付けましょう。（=ロット番号の決定）

☆仕入れた原料にすでにロットを識別できる番号や記号が付いているのであれば、それを利用してかまいません。

4. ロットを形成するために必要な情報は記録し、保管しておきましょう。記録は、ステップ1と同様に、伝票（請求書、納品書、送り状）でも、帳簿でもかまいません。
5. 書類または伝票（請求書、納品書、送り状）にロット番号を記録しましょう。また、調理提供（販売）品にロット番号が貼付できるなら、ロット番号を貼付し、調理提供（販売）品と手元に残る書類もしくは伝票が、ロット番号で相互に結び付くようにしておきましょう。

（例示）

原料の仕入れ記録

原料名	仕入先	仕入日	仕入量	賞味期限	使用開始日	使用終了日	原料ロット番号
小麦粉	株A スーパー	4/15	1kg*5	2009.8.29	5/5		090415
醤油	株A スーパー	4/15	1L*12	2009.7.23	4/23		090415
砂糖	株A スーパー	4/15	1kg*5		4/18		090415
・							
・							
冷凍豚肩ブロック	〇〇精肉店	5/1	5パック	2009.5.15	5/5	5/5	090501
・							
・							

原料を何日かに分けて使用する場合は、使用管理が必要

調理品の提供（販売）記録

提供日：平成21年5月5日				
調理品名	提供先	提供数	提供形	提供ロット番号
豚の角煮	—	25	単品	090505
・				
・				

ステップ3 内部トレーサビリティを実施しましょう!

ステップ2で整理した原料ロットと提供ロットを結び付けるのが内部トレーサビリティです。
調理段階では、調理記録が内部トレーサビリティの記録となります。

(例示)

1. 内部トレーサビリティの記録

提供日：平成21年5月5日								
調理品名	提供 ロット番号	調理 数	提供 数	まかな い数	提供形	使用 原材料	原料 ロット番号	使用量
豚の角煮	090505	27	25	2	単品	冷凍豚肩 ブロック	090501	400g*5
						醤油	090415	—
						砂糖	090415	—
						・ ・		

2. 原料の仕入れ記録

原料名	仕入先	仕入日	仕入量	賞味期限	使用 開始日	使用 終了日	原料 ロット番号
小麦粉	(株)Aスーパー	4/15	1kg*5	2009.8.29	5/5		090415
醤油	(株)Aスーパー	4/15	1L*12	2009.7.23	4/23		090415
砂糖	(株)Aスーパー	4/15	1kg*5		4/18		090415
・ ・							
冷凍 豚肩ブロック	〇〇精肉店	5/1	5パック	2009.5.15	5/5	5/5	090501
・ ・							