

信頼への一步は入出荷記録から  
～食品のトレーサビリテイに関する意見交換会～  
議 事 録

平成21年1月21日

農林水産省北海道農政事務所

○ 北海道農政事務所 井上消費生活課長補佐

本日は、お忙しい中、お集まりいただき、ありがとうございます。

ただいまから、「信頼への一步は入出荷記録から～食品のトレーサビリティに関する意見交換会～」を開催いたします。

私は、本日の進行役を務めます農林水産省北海道農政事務所消費・安全部消費生活課の井上と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

本日の意見交換会は、農林水産省北海道農政事務所の主催で開催するものです。

はじめに主催者を代表して、農林水産省北海道農政事務所 所長 櫻庭からご挨拶を申し上げます。

○ 北海道農政事務所 櫻庭所長

北海道農政事務所長の櫻庭でございます。

本日の食品のトレーサビリティに関する意見交換会の開催にあたりまして、ご挨拶を申し上げます。

皆様方には、日頃から農林水産行政につきまして、御理解と御協力をいただいておりますことに、この席をお借りして御礼申し上げる次第でございます。

本日は、昨日の雪にも関わらず、また足元が悪い中で全道から130名を超える皆様にお集まりいただきました。どうもありがとうございます。

また、大変お忙しい中、本日の意見交換会のパネリストとしてご出席いただきます皆様には厚く感謝を申し上げます。

はじめに、昨年9月以降、事故米穀の問題が発生し、農林水産省の不手際もあり、皆様方に多大なご心配、ご迷惑をおかけしたことを深くお詫び申し上げます。

事故米穀のルート解明は終わりましたが、現在、MA米等を使用した飼料、加工品などにつきまして、この秋以降、北海道においては900回以上すべて職員が立ち会って作業をしております。

私どもは「食」に関する仕事をさせていただいております。「食品の安全」が第一であり、国民の皆さんとの信頼関係を築かなければ、全ての政策を進めることはできません。今の米の流通は、適正に行われているということをしかりとするために行っているところでございます。現在、横流れとかそういった物は一切ないということ、この場をお借りしてご報告申し上げます。

本日のテーマは食品のトレーサビリティでございます。これは、食品が、どのようなルートを通じて消費者の皆さんのお手元に届くかということ把握できるシステム、トレースできるシステムです。食品の生産であるとか、加工、流通、販売、それぞれの事業者の方々が、何を、いつ、どこから入荷し、何を、いつ、どこへ出荷したか、そういった食品の移動を記録し、保管していただくということが、このトレーサビリティの大前提となっております。

一旦、その食品に事故であるとか疑いが出たときに、瞬時に遡りができる、それで原因が究明できるということは、一番、消費者の皆さんにとって安心いただけることではないかと思っております。

「安全」、「安心」と言いますけれども、安全がとにかく大前提であり、安全でない物

を流通させることは、一切あってはなりません。

しかし、「安全だ、安全だ」と声高に叫んでも、消費者の皆さんは安心感を抱くものではありません。その安心という心の問題、不安を解消するには、やはりその食品に対する信頼というのがあるのではないかと、それは事業者に対する信頼でもございます。

私どもは、そういう意味で、このトレーサビリティシステムというものを一つの大きなツールとして、今後とも広めていきたいと思っております。

現在、お米のトレーサビリティに関する法律も検討しているところでございますが、できればこの通常国会に上程しまして、米のトレーサビリティシステムも、しっかりと進めていきたいという具合に考えている次第でございます。

本日は、この意見交換会を通じまして、皆様方のご理解を得ながら、食品のトレーサビリティの取組を推進して参りたいと思っております。

最後になりますけれども、本日の意見交換会が皆様のご協力によって、実りあるものとなることを切にお願いいたしまして、簡単ではございますが私の挨拶とさせていただきます。

本日はどうもありがとうございました。よろしくお願いいたします。

#### ○ 北海道農政事務所 井上消費生活課長補佐

ここで、配付資料の確認をさせていただきますので、お手元の封筒の中をご確認ください。「議事次第」、「座席表」、資料1「食品のトレーサビリティについて」、資料2「食品の仕入・販売の記録・保存の取組について」、(しりうちニラトレーサビリティの取組み)、資料3-1「入出荷記録等に関する参考資料」、資料3-2「入出荷記録等に関する参考資料」、アンケート用紙、参考配布として「食品安全エクスプレス」を用意させていただきました。不足の資料がございますでしょうか。挙手いただきましたら、担当の者がお伺いします。

続きまして、本日の進行について説明いたします。議事次第をご覧ください。

本日は、「食品のトレーサビリティに関する意見交換会」ですが、まず、意見交換に先立ちまして、食品のトレーサビリティについての情報提供として、行政と事業者の方から全体で1時間程度の説明をいたします。その後、約15分間の休憩をとらせていただき、14時40分から、食品事業者や消費者などを交えたパネルディスカッション、そして、会場に参加していただいている皆様方との意見交換を行いたいと思っております。

なお、終了は16時30分を予定しておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは、トレーサビリティについての情報提供に移りたいと思っております。

まず最初に、「食品のトレーサビリティについて」、農林水産省北海道農政事務所消費・安全部消費生活課の里見から説明いたします。

#### 〔食品のトレーサビリティについての情報提供〕

○ 北海道農政事務所消費・安全部消費生活課 里見調査指導係長  
皆さんこんにちは。

農林水産省北海道農政事務所消費生活課の里見です。

本日の意見交換会には、消費者、生産者、食品流通事業者、製造業の皆様など、多数の御参加をいただきありがとうございます。

本日は、食品のトレーサビリティについて、様々な立場から御意見をいただきながら、皆様方の理解を深めていただく場を設けさせていただきました。

私の方からは最初に、食品のトレーサビリティということについて、①どういうものなのか、②取り組むとどの様な効果があるのか、③個々の事業者等が何をすれば良いのか、の3点についてポイントになるのではないかと考えていることについて、情報提供させていただきます。

まず、「食品のトレーサビリティとは一体何か」についてです。

食品の国際基準などを作るコーデックス委員会という国際機関がありますが、この機関においては、トレーサビリティを「生産、加工及び流通の特定の一つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること」と定義しています。

つまり、この定義による食品のトレーサビリティとは、「食品が、どこから来て、どこへ行ったかを分かるようにしておく」ということです。

ここで、留意いただきたいのは、トレーサビリティとは、あくまでも食品の流通過程を追跡できるようにしておくことであって、その食品の安全が確保されていることを保証するものではありません。

具体的には、ある事業者がトレーサビリティに取り組み、その食品の移動が把握できる状態であっても、例えば、その食品中の細菌の数が少ないといった安全性の高い食品であることを保証するものではありません。

しかし、流通過程を辿ることができるということについては、後ほど具体的にご説明しますが、食品に何か問題が生じてしまった場合の迅速な回収等を通じた被害の拡大防止に役立ちます。

また、原因究明にも役立つことから、再発防止という点で安全性の向上に寄与します。

皆様も御承知のとおり、食品は、農業生産者、市場、加工業、小売業などの様々な事業者の手を経て、消費者に届けられています。このため、食品安全を守ることについては、この各段階の実態を考慮して進める必要があります。

食品の安全というと、「残留農薬」が注目されがちですが、このように食品流通の全体をみると、有害な微生物、化学物質による汚染、異物の混入など、食品の安全を脅かす事柄は、実は、農場での栽培の時だけでなく、流通の途中や加工される際に、あるいは、販売や消費者の家庭の段階まで、食品の生産から消費に至るまでのあらゆる段階で起こり得るものです。

例えば、2000年に、乳製品の製造工程で、停電によって温度管理が適切になされず、食中毒を起こす病原菌が増殖したことによって、約1万5千人が食中毒となった事例がありました。また、本年には、小売店舗倉庫での殺虫剤散布により商品の外装が汚染した事例がありました。このような事例は、食品の加工・流通段階で起きた安全上の問題の典型的な例といえます。

流通途上で発生する食品安全の問題を解決するためには、流通ルートをひとつひとつ遡って、どの段階で問題が発生したのかを各段階でチェックすることで、はじめて問

題の発生箇所や問題を抱える食品の特定が可能となります。

このようなケースにも適切に対応できるためには、その食品や農産物が分かるだけでなく、いつ、どのようなところを経て、その食品が流通してきたかを一步一步、把握できるようにしておくことが極めて重要です。

欧州連合（EU）では、食中毒などの発生時の製品回収などに役立てるため、2002年に制定された「一般食品法」という法令において、トレーサビリティが義務となっています。この欧州連合の食品のトレーサビリティは、先にご説明いたしましたコーデックス委員会の定義と同様に、個々の生産者・食品事業者が入荷と出荷の記録を取り、保存することが義務付けられています。

また、我が国においては、BSE問題などを受けて行われた平成15年の食品衛生法の大きな改正の際に、農業者なども含めた全ての食品事業者に対して、仕入元などについて記録し、保存に努めるという義務が課せられました。この規定も、食中毒などの事件発生時の調査において、食品事業者が作成した帳簿や記録文書を辿ることにより、問題となる食品を早期に特定、回収などの措置を行い、被害の防止を迅速に行うことができるようにするためのものです。すなわち、事実上、食品のトレーサビリティの取組は、食品衛生法上で、努力義務として規定されていると言えます。

次に、トレーサビリティに取り組むとどのような効果が期待できるかについて、具体的に見てみましょう。

この図は、ある農協から、複数の流通ルートを通じて、製品が販売され、個々の事業者が記録をとっており、流通ルートがトレーサビリティでつながっているケースを模式的に示した図です。

ここで、例えば、B流通の箇所で、何らかの原因で食品に有害な物が混じったことが発見されたとしましょう。すると、保存された記録によって、問題となる食品が、Bからどこへ販売されたのかが分かっているため、そのルートの商品だけを回収すればよいわけです。

B流通で問題が生じたことが分かったとしても、もし、記録が適切に保管されておらず、その後の販売先が分かっていた場合、問題が生じたものと同種と考えられる食品をすべて回収することが必要となってしまいます。

つまり、記録によって、範囲を的確に絞り込んで食品を回収することが可能となり、被害の拡大を防止することができます。また、一方で、問題のない製品まで回収するといったことは不要となるので、問題のない食品を引き続き消費者の手元に届けることができるわけです。

次に、問題の発生箇所が分かっている場合を想定してみましょう。

保存された記録によって、流通過程を辿っていくことが可能になっていれば、それらを調査していくことによって、問題の発生箇所を発見できる可能性が高くなるわけです。トレーサビリティが確立していなければ、どこを調べればよいのかが分からず、問題の発生箇所を発見できなかつたり、発見が遅れたりすることが考えられるわけです。そうなれば、被害が拡大したり、企業の経済的なダメージが拡大したりすることが懸念されます。

さらに、このように加工・流通ルート上の問題の発生箇所を発見することができれば、問題の流通ルートを特定でき、安全な他の流通ルートを確保することによって、問

題のない食品については、安全な流通ルートを通じて販売・供給する途が確保され、消費者にとっては、引き続き商品の供給を受けることができ、生産者を含む事業者にとっても、問題の無い商品は引き続き販売できるということになります。

このように、トレーサビリティに適切に取り組むことは、生産者、加工業者、流通事業者、消費者、それぞれに、問題食品による被害や、経営上の経済的損失の軽減などの効果をもたらします。

では、トレーサビリティに取り組むため、個々の事業者は具体的に何をすれば良いのでしょうか。

それは、「ひとりひとりの生産者・食品事業者が、何を、いつ、どこから入荷し、何を、いつ、どこへ出荷したかを入出荷時に記録・保存する」ということです。

例えば、ある事業者が、トマトを入荷する際、品目と入荷日、入荷元を記録・保存し、トマトを出荷する際、品目と出荷日、出荷先を記録・保存しておきます。これで、この食品事業者は、いざというときに、自ら保存した記録を頼りに、入荷元と出荷先に問い合わせることができることになります。

入出荷の記録・保存を行う際には、具体的には、既存の伝票を整理して保存したり、荷受けや出荷の際の情報を何らかの形で記録するといったことが考えられます。また、その際、必要な時に記録を迅速に取り出すことができるよう、整理して記録を保存することも重要です。

事業者の規模や入出荷作業の実情によって、その取組の手法は様々に考えられますが、例えば、小規模な事業者で扱う品目や量が限られている場合には、伝票そのものを日毎に束ねてバインダーのような物に保存しておくことでも、問い合わせに十分に対応が可能な場合もあります。

さらに、効率的に整理するためにパソコンなどを利用する方法、また、大規模な事業者では、在庫管理や経理処理の電算システムの中で、そういった記録が既になされている場合もあります。

今申し上げたような、具体的な手法は、それぞれの事業者が、その実情に応じて最も自分にとって適していると思われる方法を選択し、確実に必要な情報の記録と保存が実施できるよう、工夫することが重要と考えられます。

なお、今までご説明したように、トレーサビリティは、「何を、いつ、どこから入荷し、何を、いつ、どこへ出荷したかを入出荷時に記録・保存する」ということであり、どんな農薬を使って、どんな栽培方法で作った物かを記録し、そうした栽培履歴をインターネット上で消費者などへ公開や提供する取組とは別のことです。

したがって、トレーサビリティに取り組むこと、それ自体においては、必ずしも生産情報の提供のための共有サーバーなどの高額な情報機器やIT技術を必要とするものではないわけです。

このページでは、事業者の方々が、毎日のように扱っておられると思われる仕入伝票を例示させていただきました。

これを見てお分かりのとおり、事業者の方々が日々の荷受の際の検品に用いている仕入伝票には、「いつ」、「どこから」、「どのような品目が」、「いくつずつ」入荷されているかというトレーサビリティの確保に必要な情報が記録されていることを理解いただけるかと思います。

すなわち、トレーサビリティの取り組みは、最も簡易な手法としては、この伝票をいざという時の問い合わせに対応できるよう、整理して綴っておくことが考えられます。

個々の事業者にとっては、自分の取引先について、「一歩手前と一歩先が分かるようにしておくこと」がトレーサビリティです。しかしながら、ひとりだけトレーサビリティができていても、その効果は限られます。できるだけ多くの事業者が記録し、つながっていることが望ましいことは言うまでもありません。

このスライドに示したように、ある食品について、関係する皆さんが適切に記録を保存していれば、消費者から何かクレームがあった場合でも、このように順番に問い合わせていくことでその商品がどこを通ったのか流通ルートを追っていくことができることとなります。

食中毒などの問題が発生した時にも、各事業者がそれぞれの入荷元に問い合わせることで、問題が発生した流通ルートが特定できますし、また、原因となった事業者も迅速に特定できることが期待されます。

そうなれば、問題のあった商品の迅速な回収ができ、問題の拡大を防ぐことができます。また、安全な流通ルートが確保され、食品が安定的に供給されるので、消費者にとって望ましいと言えますし、経営の経済的ダメージを少なくすることになるので、生産者や食品事業者にとっても有効なものと考えられます。

一方、誰か、記録を適切に保存していない事業者がいた場合を、想定するとどうでしょうか。

ご説明したようなトレーサビリティの役割が十分に発揮されない可能性が高くなるだけでなく、そうした記録の取組をきちんと行っていない事業者には、問題を起こした疑いがかかる可能性は高いでしょう。また、きちんと記録している業者と記録していない業者がいた場合、お客様は、どちらの事業者を選ぶのでしょうか？

このように、トレーサビリティの効果が十分に発揮されるためには、できるだけ多くの生産者や食品事業者で、こうした入出荷の記録と保存の取組が行われることが重要です。

トレーサビリティに関する我が国の現状は、どうなっているのでしょうか。

入出荷の記録の実行状況や記録を一段階ずつ追っていきける状況について、十分に把握した調査データは、残念ながらありませんが、ひとつの参考として、小売業者に対して、生産者や生産者団体を特定できるかどうかを質問した調査結果があります。

この調査は、指定した50種の品目について、自ら保存した記録や取引先への問い合わせなどによって、生産者又は生産者団体を特定できるかどうかを質問した結果です。

その結果、50種の品目のうち、扱っている全ての品目で、生産者又は生産者団体を特定できると認識している小売業者は約3割となっています。一部の品目で特定できる場合を含めると約7割となっています。

こうしたデータを見ると、個々の事業者で、入荷や出荷の基本的な記録は、相当程度で行われているものと考えられますが、社会全体としてトレーサビリティをもっと高めていくことは消費者の強い要請であり、小規模な事業者を含めて一人ひとりの事業者の入出荷の記録・保存という取組をさらに広げていくことが重要と考えられます。

以上、食品のトレーサビリティを進めるための「3つのポイント」を、再度まとめさせていただきますと、1つめは、トレーサビリティの意義・役割は、「食品がどこか

ら来て、どこへ行ったか分かるようにすること」であります。

2つめは、トレーサビリティの効果としては、食品安全に関わる問題が発生してしまった時に、その記録を辿っていくことによって、「問題となる食品や問題の発生箇所を特定すること」、「安全な流通ルートを確保すること」などが可能となり、消費者や生産者・食品事業者の被害や負担の軽減に「効果」があることが挙げられます。

そして、3つめとして、具体的な取り組み方法は、「個々の生産者・食品事業者が、何を、いつ、どこから入荷し、何を、いつ、どこへ出荷したかを記録・保存」することであるということです。

こうしたことから、農林水産省では、できるだけ多くの生産者や食品事業者が、トレーサビリティ、つまり入荷や出荷の適切な記録と保存に取り組んでいただけるよう、その意義や効果について、理解を広めていくとともに、中小の事業者であっても、手間やコストをできるだけかけずに取り組めるようにしていくことが大切と考えております。

そうした視点から、本日は、先行的な取組事例もご紹介いただきながら、パネリストの皆様、会場の皆様から、様々なご意見や情報をいただければ幸いです。

以上で、私からの説明を終わります。

#### ○ 北海道農政事務所 井上消費生活課長補佐

次に、「食品の仕入れ・販売記録・保存の取組について」の事例紹介「しりうちニラ・トレーサビリティの取組について」を新函館農業協同組合営農販売部農産園芸課長南様から説明していただきます。

それでは、「南」様よろしくお願いたします。

#### 〔食品の仕入れ・販売記録・保存の取組について〕

##### 「しりうちニラ トレーサビリティの取組」(事例紹介)

只今ご紹介いただきました、新函館農協の南と申します。

ここでトレーサビリティの取組について事例紹介する前に、この場を借りまして、新函館農協の農産物の概要について少し触れさせていただきたいと思っております。

新函館農協につきましては、北海道南部の渡島半島の一円を区域とした広域JAということで、隣の農協は「ようてい農協」で、そこから函館、松前のあたりまでの区域となっています。これにつきましては、平成14年2月、1市18町の13JAが一つになったものでございます。

当農協につきましては、北海道の中でも道南ということで、温暖な気候に恵まれています。それと、水稻をはじめ青果物や花など、北海道各地で生産されている物が殆どあるのではないかと感じてございます。また、酪農・畜産も盛んに行われています。

農産関係の取扱い額としまして約160億円程度、酪農・畜産で83億、合わせて約250億円弱の取扱いとなっています。特に農産物では、これからご紹介申し上げますニラをはじめ、ねぎ、ほうれんそう、花ではカーネーションが全道一の取扱い実績と

なっております。

それではここで、知内ニラの概要について説明した後に、事例紹介として、トレーサビリティの取組について、説明したいと思います。

まず、知内ニラにつきましては、74戸の生産者によって構成されます「知内町ニラ生産組合」により、年間約1700トン、単位と致しましては100グラム束が年間1700トン出るというような感じでございます。そのため、100グラム個包装の物が多く出回ることとなります。

生産額といたしまして、平成20年の昨年度で8億6千万ということで、主な出荷先といたしましては、札幌市場を中心に道内流通で約70%、その他に青森、一部仙台にも行っていますけれども、関東、それと東海地方、主に名古屋方面に、約30%程度、出荷となっております。

それでは、いよいよトレーサビリティの取組について入らせていただきますけれども、まず、取り組むきっかけとなったことから話したいと思います。これにつきましては、きっかけがないと、なかなか取り組んでいかないということもございますので、そのあたりから説明したいと思います。

まず始めに、取り組むきっかけにつきましては、平成15年に札幌市内の量販店から、「異物が混入し、お客様からクレームが寄せられた」というような連絡が当方に入りました。そのクレームを受け、量販店から農協に対し、「異物が混入した原因等、今後の改善方法や対応策について説明願いたい」というような内容で、こちらの方に話がありました。

当然、びっくりしまして、「そんなことがあるのか」という感じがありましたけれども、買っていただいた消費者に対しても説明をしなければならないということなので、量販店におかれましても、その混入原因について、「報告書を書いてください」というような感じでした。

混入していた異物につきましては、ここにちょっと見えづらくなってございますけれども、5センチ程度の細い針金が混入しておりました。

混入経路について、農協と生産者を交えて「どこから入ったの」といった感じで、色々と調査をいたしました。

その結果、まったく申し訳ないような感じになるのですが、予測を立て「温風ダクト」での混入を考えました。ニラの場合、早出し前進出荷の部分に温風をかけて「加温栽培」しており、温風ダクトの中細工のために、針金等で色々と吊るすんですけれども、その針金が下に落下して、ニラの生育途中で、株に挟まってしまった。それを、生産者が分からず束ねて農協に出荷して、そのまま流通してしまったというように考えました。これにつきましては、あくまでも推測でありまして、先方に対しましても、「こんな感じですよ」といって、100%確信を得るような、そういう内容での報告は、実のところできませんでした。

次にいかせてもらいます。

まず、混入経路の可能性ということで、先程申し上げたとおり、推測で特定できたという話もおかしいのですけれども、推測の中で断定としました。それで量販店の方へ説明しましたが、後味がかなり悪く感じました。これにつきましては、出荷となったほ場が、この時点ではトレーサの仕組が出来ていなく、出荷となったほ場が特定されてい

ないということですので、量販店に対しても、すごくあいまいな説明となりました。いわば、推測での説明でしかなかった、そんな感じでございます。

後に、この件に関しましては、時間とともに治まりを見せましたけれども、どうも産地側といたしましては、「何かしっくりこないね」といった感じでありました。

それと、実は、生産者が個選で選別して、それを農協で共販するというような体制でございますので、「仕方がない」という話もありましたけれども、「仕方がないでは済まされないだろう」と、きちんと原因を追究する必要があるのではないかと。そんな感じでもございます。

本当に、この事件以後、何か嫌な雰囲気、組織としても農協としても、何かしっくりこないといった経過がありましたので、これから取組事例について説明いたしたいと思っております。まだ、取組事例には入りませんが、ここで問題の検証と産地責任、産地の責任ってどこまであるのか、そんな感じもございましてけれども、今後、農協や生産組織としての対応強化のため、問題を一つずつ整理していかなければならないことと、産地としての責任も果たしていかなければならない、そんな感じでございます。

先程も申し上げましたとおり、個人が選別して、農協が共販するということで、個人が特定されなくても仕方がないのではないかと、そんな話もございましたけれども、このあたりは、こういう事件もありましたので、考え方も色々と改めていかなければならない。組織の責任体制についても、きちんとしっかりしていかなければならない。それと産地責任。それを果たすためには、農協の共販ではありますけど、生産者個々の責任等、意識改革も図っていかなければならない。生産者、個々の意識レベル、そのあたりの高揚によって、産地責任も果たされるのではないかと、そのように考えました。これにつきましては、自分で考えているわけではなくて、生産者と一緒に考えたということになります。

それと、各流通段階がございまして。農協でいえば、生産者があって、農協があって、通常の主要ルートであれば、卸があって、中卸があって、そんな流れになるのですけれども、ここで、「生産から販売まで一貫した」と格好よく書いていますが、責任体制をとれるシステムの構築ということなんです。

実のところ、ここに原稿を持ってございましてけれども、そのまま読み上げますと、売りっぱなし、また、出荷してしまったら産地の責任は終わりだとか、そういう時代はとうの昔に過ぎ去った。それと、農産物の流通状況。現状の流通を見ると、未だそういったことが普通にあるものと思われまして。例えば、生産者が農協へ出荷した後は農協の責任。農協が出荷した後は、その先の責任だとか。そういったものや、そういう関連のものがかなり多い。責任転嫁という流れのものも、かなり多いのかなと、そんな思いもしてございます。

農協の共販でございましてけれども、消費者の手に渡り食べていただくまで、生産者個々の責任がついてまわりますよ、そんな感じで、農協、生産者共々考えなければならぬ。

次に、もう一点、トレーサビリティとアカウントビリティ。説明責任の部分をどういうふうにごちゃごちゃやっていくのか、そんな内容でございまして。

今日のテーマと混同するかもしれないので、気をつける必要がありますが、生産履歴の関係。農産物であれば、きちんと出荷時に生産履歴を出しているとか、農協は生産

履歴を回収してチェックしているだとかがあるわけですが、トレーサビリティに関しましては、そういうことではないんですね。

重要なのは、消費者の手に渡ったときに、どのような状態で渡すことができたか。そこにあるものと思います。

よくある話が、消費者が手にした物と産地が保管している出荷記録、そういった伝票が本当に一致しているのだろうか。それと、商品そのものに照合番号を付けて消費地に送ること。それがトレーサビリティなのかなとそんな感じもしてございます。

次に、どういった取組をしていったのか、ということを書いています。

よく、農産物につきましては、どの単位まで生産者が表示されているのか、そんなことがありますけれども、箱単位で農産物に名前や産地名が入っていても、消費地に渡った場合に箱のまま売わけではないということになります。

それで、「どこまでトレースすれば良いのか」、農協と組織とで色々と協議した結果、先程説明いたしましたとおり、100グラムに束ねたニラの中に針金が入っていたということですので、お客様もニラを箱単位で買うわけでもないのに、当然100グラム毎のトレースにしなければならないというふうに、結論づけました。

当然、「消費者が食するまで皆さんで責任を負いましょう」そんな話でございまして、一束レベルに生産者の区別ができるようにと結論づけた結果でございまして。

それで、平成15年に量販店から針金のクレームが入って、「それをどうするんだ」みたいな感じで言われましたので、1年遅れではございますけれども平成16年に、第一段階でございまして、ニラのトレーサビリティにつきましては、意外と単純に進めました。

先程、農政事務所から言われてましたとおり、IT技術がどうのこうのだから、という難しいことはやってございません。

まず、一束単位に生産者の区別をつけるということですので、色々と考えました。

ニラにつきましては、個選で、農協の施設でFG詰めをするような、そういうことをやってございますけど、その包装システムラインでなんとか個人を区別できないか、検討しました。

これにつきましては、毎分80束程度を処理しているスピードで、それが4連流れているというような感じなので、かなりのスピードなので処理することもできないし、この状況で個人の区別をしたら、いちいちラインを止めなければならないということになり、ロスタイムが発生するというようなことから、断念してございます。

次に、それによって、「ロスタイム＝コストも上がる」というような感じですので、結束テープに個人のシールを貼ることができないか、そんな検討もされました。これについても、100グラムの束で年間1700トンでございまして、それをいちいち束にして貼るとするのは、かなりの労力がかかります。

なんとかコストのかからない方法ということで、最後に考えたのが、結束テープ本体に個人の番号を載せようということをやってみました。

これにつきましては実のところ、最初は番号でやってございますが、個人毎にその結束テープに番号を載せるとテープ代が高くなるんじゃないのって、そんな感じもしようかと思っておりますけど、これにつきましてはメーカーを2社呼んで、メーカー製造に合わせたロットで、個人の番号を印刷させてございます。要するに自分たちのわがままだけ

じゃなくて、そのメーカーに合わせたロットで個人毎に番号を入れました。結果として従来の結束テープよりも、殆どコストは上がっていないというようなこととなっております。色々交渉の仕方色々あろうかと思いますが。

次に取り組んだ内容でございますけれど、第2段階ということで平成17年になります。生産された日の区別はできるのかということになりました。消費者の手に渡った時に、収穫した日が特定できなくなると、生産者は毎日ニラを出荷してございますので、色々出荷記録と一致させることができない。そのためにフィルムに包装日の番号を印字いたしました。これによって、「いつ」の部分クリアできるのかなど、そんな感じがしています。これにつきましては平成17年、FGフィルムに包装日の番号を印字することにしました。

次に、第3段階ということで、ちょっと「だらだらやってんな」というふうにも見えるんですけども。

まず、ここで、生産者によっては、50棟とか、すごい棟数をやっている人もいるってことで、50棟、何十棟となれば、ほ場の区画も変わるくらいの面積だということで、出荷のほ場も特定させないと、きちんとした追跡が出来ない。一番の問題は、今後また同じように針金が入った場合などに、ほ場が分からないこととなると、現場の改善にもつながらないという感じになりました。

生産されたほ場が分からないというような、「いつ」と「誰が」だけであれば、今後の改善策につながらないということで、生産者、ここに右上にあります、農産物出荷伝票ということで、これも後で説明いたしますけど、かなり単純なものです。

農産物出荷伝票、ここには例として平成19年のものを、前に自分がプレゼンやった時のものをそのまま使いますけれども。

左上の方に6番というふうに載ってございます。この伝票につきましては、別にこの出荷ほ場を管理するのに新たに作った伝票ではございません。

たまたま左上に「NO」というところが空いていて、使っていなかったことから「ここにほ場の番号を書いてください」ということで、それと一緒にニラを持ち込んでください、ということをやりました。

そして、ハウス台帳に関しましては、生産者個々、74軒がきちんと管理してございます。

全く関係ない話になりますけれども、「GAP」の部分を少しやってございますので、地図から入ったほ場図もございます。そういった感じではほ場の管理をしているというような、そういう流れになろうかと思えます。

次に、第4段階ということで、先ほど、生産者の番号を入れているので、これにただ単純に名前を足したと、そんな程度のものでございます。

これにつきましては、番号を結束テープに入れていることより、名前を入れた方が、お客様が買ったときに、「あっ、この人の物は美味しいね」とか、「またこの人の物探してみようか」とか、そのあたりに繋がれば良いなということで、平成18年に番号しか載せていなかったものを、名前の方も追加してございます。

ここまでの「まとめ」みたいな感じの話になりますけれども、知内ニラのトレーサビリティの仕組と流れということで、今まで説明したとおり、あまり格好の良いことはやってございせん。単純にあるものをそのまま利用したような、そんな感じでございます

けれども。

次に、平成16年から平成18年、その3年間のうちに、トレースできる仕組みを行ってまいりました。これは、これからの問題が発生したときの流れということです。

資料の方、大変見づらくなってございます。大変申し訳ありません。

まず、1番ということで、産地から消費地に届けられた商品に、問題が発生したという仮定でございます。

次に2番ということで、産地側の農協ないし生産組織は、市場の卸や、消費地に、結束テープに印字の生産者氏名、それと、フィルムに印字の包装日の番号を確認いたします。それを聞くような感じになります。

それらの確認をもとに、生産した出荷月日や生産されたほ場との照合を、こちらでは行います。

次に、冒頭申し上げたとおり、改善策を出してくださいと、そんな感じでございますけれども、それらをもとに、ほ場、現地へ出向いたり色々して、問題が発生となった原因、それと再発防止策の策定と、それを作るというような、そういう流れになるかと思えます。

次に、無いことを祈ってございますけれども、農薬等の問題が出ないとも限らない。また針金が入った、そういった場合や状況にもよりますが、6番として問題となった特定生産物、個人の物、それらの流通を止めたり、回収作業を行う、そんな想定もしてございます。

そういった、1から6までの流れとなります。

現状、このような仕組みづくりについては単純ではあるけれども、この程度やれば個人まで連れて回収作業ができるかなとの感じもしてございます。

現状では大きな問題は発生してございませんけれども、品質面で、ちょっととろけたとか、そういうこともたまにあるので、そういったクレームに関しましては、ほ場が特定できることで、それをもって、今後の品質改善につなげていくというようなことで役立ってございます。

次に、今後の課題ということで載せてございますけれど、知内ニラにつきましては、一束ずつ束ねて100グラム束で個人がトレースできるそういう仕組みづくりということでやっていますが、それらの入荷記録を出して、市場等に出荷した場合に1ロットで「ドン」と出てしまう、というのが逆にネックになっています。個人毎にどこに行ったのかが、ちょっとつかみきれないというような感じになります。要するに、個選、共販ですので、箱の中に違う生産者の物も入ってしまう、そんな感じもございますので、出せば「どの生産者の物かが分からない」ということになります。

クレームが来て、初めて、ここの物がどこで売られているのか分かるという状況です。

それと、お客さんから言われて始めて、この量販店へ物が届いていることが分かるような「ちょっと満足のいかない仕組み」になっているのかと思っております。これにつきましては、農産物以外にも、色々食品の部分についても、出せば中間業者を通してしまいますので、「どこに行ったか分からない」というような、そのあたりもあろうかと思えます。

そういったことで、知内では、「それらに対応できる施設整備をいよいよこれから行

わなければならないな」と、そんな感じがしてございます

今まで、「簡単な仕組みづくり」ということでやっておりましたけれども、以後については、それ以上になんとかするのであれば、箱単位に、RFID、ICタグをつけるだとか、バーコードをつけるだとかを共選施設に組み込んでいかなければならないというようなことで、今、検討もしてございます。

それと、クレームがあったときに、初めて消費先が分かるということですが、それまでの中間ルートが、すぐ「パツ」っと、分かれば良いんですけど。

また当然、流通業者とのタグも必要ですね。そんな感じがしております。

以上が、今までやってきたトレーサビリティの取組というような内容になります。

事例については、ここで終わらせていただきたいと思います。

最後になります。平成19年、皆様の記憶に新しいところだと思います。当農協から出荷された「かぼちゃ」に、へプタクロルの残留性のある物が、人為的なミスということで市場に出回ってしまったことがありました。

そのことについては、皆様方の記憶に新しいかと思っておりますけれども、その当初の出荷に対するルールにつきましては、農協による自主検査、それにおいて農薬に残留がないことを確認された後に市場へ出荷することが、ルールとなっております。

当農協におきましては、生産者毎のロットなど、数量や出荷となった日、入荷となった日、それと該当の市場、どこに出回ったのか、そのあたりにつきましては記録してございました。

残念ながら、公表した後に回収したんですけども、全量回収とはならなかったのも事実でございます。

現状におきましては、個人毎の地区名やほ場番号、それと検査結果、それを記す台帳、それと入荷時における生産者毎のロット管理、そういったものを行って市場出荷しているということでございます。

残留農薬につきましては、出荷前の自主検査が基本となっておりますけれども、万が一、出荷前に農薬検査するので、それがきちんと人為的なミスがなければ出回らないということですが、それでもなおかつ、一つひとつの単位でございますと、そこまで農薬検査ができるかどうかは不可能な状態です。そういった場合に万が一出回った場合には、先ほど申し上げた入出荷の記録をもとに、流通経路の遡及、それと迅速な回収につなげたいというふうに考えてございます。

ちょっと端折りまして、分かりづらい点もあったのではないかと思いますけれども、パネルディスカッションの方で意見等を聞きながらやっていきたいと思っております。

それでは簡単でございますけど、トレーサビリティの取組の説明の方を終わらせていただきたいと思います。

どうもありがとうございました。

○ 北海道農政事務所 井上消費生活課長補佐

「南」様ありがとうございました。

それでは、ここで、休憩をとらせていただきたいと思います。

## 〔パネルディスカッション〕

○ 北海道農政事務所 井上消費生活課長補佐

時間となりましたので、これからパネルディスカッション及び会場参加者との意見交換を開始いたします。

それでは、本日のパネリストの皆様をご紹介させていただきます。

はじめに、皆様から向かって、1番右側、先ほど事例発表をいただきました新函館農業協同組合「南 茂樹」様、続きまして食品事業者として参加いただきました春雪さぶる株式会社食品安全管理室長「郡司 弘之」様、続きまして卸売業者として参加いただきました丸水札幌中央水産株式会社営業1部統括常務「竹田 剛」様、続きまして消費者のお立場から参加いただきました社団法人北海道消費者協会商品テスト部長「河道前伸子」様、続きまして行政より、農林水産省消費・安全局消費・安全政策課「浮穴」規格調査係長です。そしてコーディネーターですが、皆様からご覧になりまして一番左側、農林水産省北海道農政事務所消費・安全部消費生活課長の「相良」です。

それでは、パネルディスカッション及び意見交換の議事進行につきましては、コーディネーターをお願いいたします。

(コーディネーター)

それでは、ご紹介にもありましたけれども、改めまして、私、農林水産省北海道農政事務所消費・安全部消費生活課の相良でございます。

今日はどうぞよろしくをお願いいたします。パネリストの皆様もよろしくをお願いいたします。

さて、本日の意見交換会は、食品の入出荷日、入出荷先といったものを記録・保存する取組の意義や課題について、共通の理解を深めていただくことを目的として開催しております。本日の意見交換会を契機として、トレーサビリティの取組を更に広げていただければと思っておりますので、有意義な時間を過ごしていただければ幸いと存じます。

意見交換会の進め方についてですけれども、先程も南様から事例発表いただいたところですが、最初に竹田様と南様から、入出荷記録、それと在庫管理の把握、そういったものに関する事例につきまして、実際に伝票等を皆様にもご覧いただきながら、ご紹介をいただきたいと思っております。その後、パネリストの皆様から、二つのテーマについて、ご意見をいただきたいと思っております。1つ目のテーマは「食品のトレーサビリティに取り組むメリットについて」、2つめのテーマは「食品のトレーサビリティに取り組む、その際の課題について」といったことで御意見をいただこうと思っております。

2つのテーマについては、パネリストの皆様によるパネルディスカッションをいただいた後、会場の皆様からも御質問・御意見をいただきながら、全体の意見交換会の場として進めていきたいと思っておりますので、会場の皆様もどうぞよろしくをお願いいたします。

それでは早速ですね、パネルディスカッションを始めてまいりますけれども、最初に、事業者の方が実際にどのようにして入出荷記録や在庫管理を行っているのかということで、会場の皆様に既に配布をしております資料をもとにご紹介をいただければと思

います。

まず最初に、資料の「No.3-1」、丸水札幌中央水産株式会社と書かれたものがございまして、こちらをもとにしながら、竹田様から御説明をお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願ひいたします。

(竹田氏)

札幌中央水産の竹田と申します。

今、お手元に配布された資料No.3の方を見ていただきたいと思います。

「入から出まで」ということで、まず簡単に、当社の概要、どういう仕事をしているかということをご案内したいと思います。

1ページ目ですけれども、当社はメーカーではなく、例えば東京でいえば築地、同じように、札幌の中央卸売市場において、水産物の卸売業という一般的に「荷受け」というふうに呼ばれておりますが、分かり易くいうと「セリ」をやっている会社で、取引方法はセリだけではありませんが、鮮魚類に関しましてはセリで一部取引も行っているということです。直接、小売りさんと一般消費者等には販売はいたしておりません。札幌の場合は、水産物仲卸さんというところは32社ですが、そこに販売をしているということとして、取り扱い高が年間700億円、10万トンくらいの魚を年間扱っています。

営業チームというのは、15チームありまして、この中で、私は営業1部という鮮魚中心のチームを見ております。

水産物は、海は一つであるため、非常にトレースが難しい問題がありますが、その中で当社として、「入り（仕入れ）から出まで」どのような管理をしているのかということをご簡単に説明したいと思います。

次のページを見ていただきますと仕入台帳とありますが、これはごく一部として、マグロチームという中で一つ例に取りました。最近、マグロが話題になっておりますので、仕入台帳ということで例に取りました。これは一部ですが、1月15日に仕入れた物で、その次のページには、一般的に我々は「送り状」と言っている物ですけれども、黒い部分で消してあるところがありますが、これとページをもう一枚めくっていただいたら分かると思います。

出荷案内書というのは、沖縄県のもとぶ養殖本マグロということで、沖縄から本数1本、数量39.8キロ、これは頭もついた物です。これが当社の方の売り場に着きます。

その前のページのところですが、これは、「受け」が札幌市場の場合は、日本通運と札幌通運の2社によるもので、こういう形で1月15日に受けました。それが我々のセリ場に並んでセリにかかるというような大きな流れになります。

仕入台帳という商品名が入っているところがありますが、①と書いているところは、その中のどれに合致するかということ、下から7行目です。養殖鮮本マグロのところ、原産地のところに沖縄と、個数・本数が1本、数量39.8キロということです。

これが当日来た物ですから、2枚目、3枚目の送り状、あるいは荷主さんからの出荷案内証等により、このような管理で仕入れをとっているということになります。

4枚目には、大きくマグロチームと入っておりますけれども、これも同じように、マグロの切り落とし、たたきとか入っております。これも、1ページ目という、真ん中の

ところに、マグロ加工とかネギトロという商品名が入っております。これに合致するというので、これをあくまでも基にして、我々は仕入れを日々起こしているという形になります。

ですから、万が一何か問題があっても、どこの荷主さんから送ってきた物で、原産地がどこであるのかということ等は、この中ですぐ判断できるというふうになります。

5 ページ目になりますが、荷渡書というのがあります。これは今度「出」の方で、販売の方になります。これは、一番左側の上の方に「荷印」というのがあって、うちに積んできてくださっている荷主さん、メーカーさん等の名前が入ります。今、一つの例にとっております沖縄の本マグロは、上から3行目、原産地沖縄、養殖、鮮本マグロ、1本、39.8キロと。この一番上に「何々殿」と入っていますけれども、これは仲卸の会社名になっておりまして、毎日、仲卸さんには原産地も分かるような形で価格も入って、このような荷渡書という形で案内がいくという様になっております。

最後6 ページ目ですが、これは「入りから出まで」終わったあとに、これは、1本来て1本販売し終わってますから、この時点で終わっておりますけれども、冷凍をかけたマグロは世界各国から来ておりまして、これは当社の在庫になります。それで安定的に当社が在庫して、お客さんに渡すと言う形になります。これは、在庫管理票と、買付となっておりますけれども、先ほど言ったセリは委託、委託のほかに「買付」という取引方法がありますので、我々は、商社等から買い付けしたマグロをこのような形で在庫管理をしているという形になります。当然、商品名の右側に、産地及び規格のところに「蓄養」という形で入っておりますが、これは「天然」と「蓄養」を分けておりまして、一番上ですと、スペインの蓄養本マグロとなります。

その次の行のリビアというのは、リビアからの輸入です。これは天然という意味で、蓄養だったら蓄養という摘要を打っております。こういう形で在庫管理をしています。何か問題があった場合には、我々の所に、量販店から仲卸さん経由で戻ってきます。例えば異物混入ですが、どこのロットの、どこの産地からきた物かというのが、この中で瞬時に分かるようになっております。

以上、基本的な入りから出、あるいは在庫管理に関する説明をさせていただきました。

(コーディネーター)

どうもありがとうございました。

それでは次に、南様からご説明いただきますが、資料は「No.3-2」と書かれた一枚ものでございます。

南様は、先ほども事例発表をされ、「またですか」というふうに思われるかもしれませんが、今度は具体的な「伝票」を使っての流れということで、ご説明いただければと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

(南氏)

資料3-2ですが、どんな伝票があるのかという感じになるかと思いますが、「すごくいたって単純だな」という感じの印象ではないかと思えます。

先程のプレゼンで、資料3-2の農産物出荷伝票ということで、左上にのってござ

いますけれども、この伝票を改めて説明いたしますと、この伝票の左上に「4番」と載ってございます。これについてはほ場のハウスの番号を載せてございます。その左に農協に出荷した日付、それと生産者の番号、21番。ここでいえば固有名詞でございますけど「北島さん」。

平成21年1月12日、この部分につきましては、FGフィルムに出荷番号ということで印字になります。それと、生産者番号と北島さんという方の名前が結束テープに書かれております。そのニラが、数量18となっておりますけれども、1コンテナに100束入ってございますので、1800束、農協に持ち込まれるというような感じになってございます。

当然、農協では荷受するというので、個人毎に出荷規格判定簿の記録をするということでございますけど、ここに北島さんの21番、それと18ということで1800束が農協に入りましたよと。そんな感じで、この後は、農協の共選事業の中で、袋詰め工程を経て、物は出来上がるという感じになります。

ここで、発送簿での在庫出荷管理を行っていますが、単純に、市場名をはっきり載せてございますけども、前の日の繰り越しと出来高を示しています。

ニラにつきましては、1ケース50束ということですので、この北島さんのニラにつきましては、36箱できる計算になります。それで出来高を、倍の換算になりますけれども、それに基づいて出荷伝票を発行するというような単純な作業です。先程の事例発表でも申し上げましたとおり、物が出来てしまったその後がどこにいったか分からないというのが、本音の事例でございます。

もし、消費者から問い合わせがあったときに、番号等を聞いてほ場まで辿るというような、そういう仕組みでございますので、下の方の出荷伝票の発行の後、発送簿で在庫管理。このあたりにつきましては、完璧ではない。そんな感じです。

これを、これから検討となっている新しい施設できちんと整備していきたいというふうに思っております。

ちょっと簡単でございますけれども、よろしいですか。

(コーディネーター)

ありがとうございました。

私も、先程事例発表を聞いて、生産者のナンバーとほ場のナンバーとあって、それがどういうふうに伝わっていくのかなど、疑問を持っておりました。そうしましたら今、南さんから、一番上の伝票の説明にあったように、「21番の生産者の方の4番のハウスで生産された」というふうに考えて良いということなんですね。はい、分かりました。

それでは、どうもありがとうございました。

こういった質問、後で分からない場合等もあると思いますので、それはまたご質問等をお受けしながら進めていきたいと思っております。

それでは、早速、テーマに入らせていただきたいと思います。まず「食品のトレーサビリティに取り組むメリットについて」ということで、意見交換を進めてまいりたいと思っております。

まず、事業者のお三方から、例えば、食品の入出荷記録・保存に取り組んだ動機、入出荷記録・保存の方法やコストをかけずに工夫している方法、それと入出荷記録・保存に取り組むことによって実際に役立った効果、そういったものを取り混ぜながら、お

一人3分程度でお話をいただければと思いますので、今度はまた最初に戻りまして竹田様からお願いいただければと思います。どうぞよろしく申し上げます。

(竹田氏)

入出荷の記録あるいは保存というものは、あくまでも、先ほどもお話が出ましたけれども、トレーサビリティをしっかりとやっているから安心であるということでは全くないと思っております。

ですから、記録等を保存することによって、当社は特に、「人が口にする」という食品を取り扱っているという特徴から、衛生管理ですとか品質管理に万全の注意を払わなければならないということと考えております。万が一何か事故が起きた場合に、どういう対処をして、同じような事故が又起きないようにするにはどうしたら良いのかというために、我々はこういう記録等を残しておく、管理しておくということにしております。

ややもすれば、どうしてもマンネリ化と言いますか、形骸化してしまっていて、事務的なことで日々過ぎていくということが、事故のもとに繋がりますので、定期的にしっかり管理しながら進めていくということが大事なことではないのかなど。そういう体制整備をして、日々商売を行っているということでもあります。

(コーディネーター)

何か、コストをかけずに工夫されている点とか、その点は竹田さんどうですかね。逆にコストをかけられないので現状のままで進んでいる、という形なのでしょうか。

(竹田氏)

社員一人ひとりの考え方に最終的にはなるとは思うんですけども。そういう意識を持って行動していれば、コストというものはかけなくても出来るものだというふうに思っております。

例えば賞味期限、今日のトレースとはちょっと違うのかもしれませんが、先程お話した在庫型の商品に対してはやはり賞味期限がついている物がありますから、そういうことを日々チェックするということがまた大切かなと思っておりますけれども。

とにかく、コストはそれほどかけなくても出来るものだというふうには思っております。

(コーディネーター)

はい、ありがとうございます。

それでは続きまして、郡司様から、トレーサビリティに取り組むメリットについて、お話いただければと思います。

(郡司氏)

3分というお時間だったんですけども、私どもの会社の説明をまだしていませんので、少し時間をいただきまして、お話をしたいと思います。

春雪さぶーる株式会社は、冷凍食品とハム・デリカ商品という2つの商品群を販売している会社になります。

冷凍食品につきましては、北海道の水産物、農産物、海外の農産物、水産物。海外の例えば農産物ですと、ブロッコリーとかアスパラガスとか、そういう物を業務用という形で販売させていただいております。

ハム・デリカ商品ということで、こちらも生ハムとか、ウインナーソーセージ、あと一般のハムというのを、道内では市販品のルートで一部販売させていただいております。あとは道外には業務用という形で、問屋さんのルートで販売させていただいております。

ちょっと事例の方のお話はしてなかったのですが、本当はここに来てお話するほどのレベルはやってはいないんですが、ご存じのとおり加工食品というのは、賞味期限あるいは消費期限というのが付いておまして、これがトレースの最大の情報と言いますよ。

過去には、製造日というのを記載していたんですが、法律が変わりまして、賞味期限、あるいは消費期限ということに記載するようになりました。

この消費期限、賞味期限、あともう一つ、製造ロットというのが、どちら様のメーカーさんでも書いていると思うのですが、ロット番号、ロット記号というのが打ってあります。それともう一つ、工場固有記号というのが、打ってありまして、この3つの情報で、その商品を遡っていくというような形になります。

例えば賞味期限ですと、当初設定している賞味期限というのが例えば30日でしたら、賞味期限から30日遡った日が製造日だと。その製造日からじゃあ何日にいったい加工したのかと。この加工した大元の原料というのは何物かというようなことを追っていくような形で、何か問題が発生した時にはトレースバックしていくというような形になります。

メリット、動機については、もともとこういったシステムの中で製造しておりますので、特に動機というわけではないのですが、やはり何か品質トラブル等が発生した時に、その原因の特定とかですね、例えばそういう問題を、どこに原因があったのかという時に、やはりこういった記録類が必要だということで今日はお見せしていませんけども、出荷伝票とか出荷先の明細とかですね、そちらをもう一回紐解くことによって、原因を追及していくというような形をさせていただいております。

(コーディネーター)

何かですね、こういったことで、実際にあって役に立った、トレーサビリティをやって役に立った。実際に役に立ったということがないのであれば、こういう時には、「やっぱりいいのじゃないだろうか」というような、何かございますでしょうか。

(郡司氏)

そうですね。回収した事例とかが無かったものですから、実際にこう「役にたった」というものは無いのですが。

例えば、簡単な異物混入のトラブルで「毛髪混入」というのがどうしても発生しないことはないんです。その時にやはり、賞味期限とか消費期限が入っていますし、工場記号も入っていますので、そちらの工場が発生しましたと。そちらの工場に次に改善のお願いをしますというような形でそれを役立てるという形で、それらの情報を使ってお

ります。

(コーディネーター)

それはやっぱり、消費者の方から、「クレームが直接あって」とか、そういうことなのではないでしょうか。

(郡司氏)

先程もご紹介しましたけれども、北海道内でしたら、一般のスーパーさんとか、そういうところで私どもの商品を販売させていただいておりますので、それにつきましては、私どもの例えば「お客様相談室」というところに連絡が入ってくるというケースと、問屋さん経由で売らせていただいている場合は、問屋さんの方から連絡が入るというような形になります。

(コーディネーター)

ありがとうございました。

では次に、南様ということでお願いしますが、何度も色々発表されていて、事例発表、それから先ほどの中にもあったかと思えますけれども、重複して構いませんので、メリットについてということで、お話しいただければと思います。

(南氏)

トレーサビリティの取り組み内容と取り組んだ動機等は、先程申し上げたとおりですけれども。

とにかく、何か起きてみなきゃやらない、そんな事業者が多いかと思えます。

国の法律もそうですよね。何か起きなければ、それが新たな制定にならない。そんな流れだと思います。

知内ニラにつきましても、物事があったから、このような取組をした。先程申し上げたとおり、針金が入ってしまって、説明が出来ない。なんとか説明するような体制に持っていかなければならない。それが、そのものの動機でございます。

それによって、きちんと説明する。それと、相手にも納得してもらいたい。そういう体制づくり。それと、野菜でございますので、それをもってきちんと産地を確立していく。そんなことでございます。プラスして言わせていただきますと、それを逆に付加価値に応用するみたいな、そういう流れになろうかと思えます。

先程、伝票等を説明いたしましたけど、非常に単純な内容でございます。それである、最後の方になりますけれども、何が良かったんだと、色々なことがございますけど、品物へのクレームに対して、畑に行って「これは管理が悪いんじゃないか」みたいな感じで、畑まで迎えますので、そんなことも当然できます。

それは、生産現場のことであって。もう2点ほどございますね。

農協の方で、一番役にたつのは、ほ場じゃなくて出荷日の部分でございます。

生鮮野菜の部分の流通自体が、どこから回ってどこに行って、どこの量販店に行っているかというのは、産地にはつかみきれない部分があります。

極端な話、知内ニラが東京まで行って、また北海道に戻って、そしてまた函館のス

一パーで売られて、そんなことも十分考えられるご時世でございます。

例えば、東京の方で1束当たり10円くらい安く仕切りを入れている場合、その業者によっては1回ちょっと札幌に上げて5円くらい儲けるかと、そんな感じになります。その後、「もう少し高く売れる地元があるな」ということで函館に持ってくる。そんな例も無い訳では、というようなことだと思います。

そういった場合に、色々と日付等を管理していると、「エッ」、「ギョッ」っと、思うことがあるんですね。クレーム上がってきましたよといった場合に、どれどれ、それいつの物なのかな？という事で問い合わせると、その時期のニラでございますと、うまく保管すると1か月くらいもつので、「半月前のニラだ」みたいな、そういう物もたまに番号として出てきております。

そういった部分で、それについて当然クレームは受け付けませんが、これだけ物があちこち滞留しているということが、勉強できると感じています。

あちこちに流れて、どこかの中間業者が儲けて、それで物が流れているのであれば良いのですが、消費が鈍くて逆に物が流れる場合もあるので、そのあたりにも結構、こういうトレースの仕組みを作ることによって、色々と管理が出来るのかなど。機械、パソコンでシステムを組んでどうこう言うのじゃなくて、単純に見た感じで「ああ、こういう感じだなあ」って、そういうのが分かってくるのじゃないかなど。そのあたりで活用してございます。

なかなか、生鮮農産物については、どんな回り方をするのか分からない部分が多い、そういった中でこれをちょっとやっておけば、良い物をそこに役立てることもできるのではとそんな感じでございます。以上です。

(コーディネーター)

はい、ありがとうございました。

ちょっと話はそれますが、私が聞いた話で、北海道の商品なのに、グルッと回って北海道で売られている。実際にそんなことがあるのだと、今、南さんの話を伺いながら感じたところです。

お三方から色々とお話をいただきましたが、ここで、河道前様から、今までの皆さんのお話をお聞きになって、ちょっと、「ここが分からない」というようなご質問でも構いませんし、また、トレーサビリティの効果について、どんなふうに思われたのか、入出荷・保存に取り組んでいる事業者に対して、今、お三方も色々取り組まれています。が、どういった、「評価」というとちょっと失礼になるかもしれませんが、どのようにお感じになったのかということ、3分程度でお話いただきたいと思っております。

(河道前氏)

北海道消費者協会テスト部の河道前と申します。

トレーサビリティという言葉は、私も消費者協会に入ってもうかなり経つんですけども、30年前ぐらいには、まだ私は認識していなかったと思うんですね。ここ10年とか15年位前から、トレーサビリティという言葉がよく使われるようになったと思うんです。

消費者から見ると、トレーサビリティというのは、今日の入出荷記録とか保存につ

いてのお話を言われましたけれども、あまり目に見えない部分なのかなと思ったりもします。

食品がどこで、いつ、誰が、どのように作ったかというのは消費者が当然知っても良い情報かなと思うんですね。そういうことについてトレーサビリティというのは重要な情報ではないかと思うんです。

先ほどの説明の中で、メリットとしまして、食品事故の際に非常に迅速に対応できるということが一つありましたけれども、それは確かにそのとおりだということで、非常に良く分かりました。消費者にとっても事業者にとっても、経済的な損失を最小限に食い止めることができる、そういうシステムであるということも、良く理解できました。

新函館農協の南様のお話で、あれだけ生産から消費者の手に渡るまで、個人の名前まで添付して出荷しているという、そういう現状に驚きました。

私も、知内のニラというのは結構買うことが多いんですけども、残念ながら名前まで書いてあるということにちょっと気が付いていなかった部分があります。

生産から消費者の手に渡るまで責任を持つという、その姿勢に本当に感動したといっても良いくらいの気持ちです。

やはり、トレーサビリティは、色々な行程を記録し保存するということで、個々の製造・生産段階、流通段階、販売段階の責任の所在が明らかになって、それぞれの方がそれぞれの部分で責任を持つということで、責任を持った商品を出さなければならないというふうなメリットもあるのかなと思いました。

各段階においてそれぞれが責任を持って、消費者までその食品を送り届けるという、そういう責任感を持たないと出来ないことだと思いますので、それによってその食品の信頼性も高まりますし、もちろん安心のためのシステムというお話でしたけれども、安全にかなり深く関わる部分も出てくるんじゃないかという印象を受けました。

テストをしているものですから、今年「すじこ」のテストをしました。「すじこ」の硝酸の量ですとか着色料とか、食塩の量とかのテストをしましたけど、原料原産地表示が「すじこ」は義務づけられている商品の一つなんですけれども、原料原産地がはっきりしないという物が何点かありまして、これから行政の方にも資料をお送りする段階なんですけれども。一つだけ、「解凍年月日」を付けてあるメーカーがありまして。解凍年月日と、あと冷蔵保存時の賞味期限が書かれているんですね。別のところには、マイナス18度以下で保存した場合の賞味期限というのが書かれてまして。消費者はどちらを見たら良いのかなと思ったんです。消費者は、もうそれは解凍されてますから、冷蔵段階での消費期限を見るのが本当だと思うんですね。ただ、今日のトレーサビリティのその一端を見たのかなという気がしました。冷凍でたぶんメーカーの方が保存している限りでは、今年の11月くらいまで持つんですね。それを解凍して冷蔵で販売する段階では、もう解凍日から3日くらいしか消費期限ってついていなかったんですね。ですから、それをまた消費者が冷凍したら、もうちょっと持つのかなとか、色々思いました。

トレーサビリティは、私たちの目に見えない部分が多いような気がしますが、全部をこう出してしまうと、消費者が混乱する部分もあるのかな、という感じもしました。

せっかく、トレーサビリティをしっかりとされているのであれば、何らかの形で、消費者にも見て分かるような、そういう部分があっても良いのかなと。次の課題の部分になるのかも知れませんが、そういう感じがいたしました。

いずれにしても、今、原料原産地表示の義務付けが、食品の対象品目がだんだん広がっていきますので、そのためにもトレーサビリティは非常に不可欠な部分だと思いますので、事業者の方にはぜひ取り組んでいただきたいという気がいたしました。

(コーディネーター)

ありがとうございました。

メリットについて、私がまとめることもなく、河道前さんにまとめていただいたのではないかなというように。また次の課題まで出てきましたけれども。

やはりトレーサビリティを進めるにあたっては、食品事故、そういったものがあつた時に迅速に対応できる、そして広がりを防ぐことが出来て、危害を最小限、少なく抑えることが出来るというメリットがあるんだと思います。

そして、責任の所在、そういったものを明らかにすることで、商品にも、責任をもった商品を販売しなければいけない。本当に、河道前さんのお言葉そのままお借りしてしまいましたけれども、そのとおりだと思います。ありがとうございました。

ここです、今までの話を受けまして、浮穴企画調査係長の方からコメントいただければと思います。お願いします。

(浮穴係長)

はじめに、事業者の皆様方から、事例を踏まえた取組をご紹介いただきまして、ありがとうございます。

それから、消費者代表ということで、社団法人北海道消費者協会の河道前様の方からコメントをいただきました。

色々コメントがあつたんですけども、河道前様の方から、トレーサビリティというのはここ10年くらいで認識された言葉じゃないかということをおっしゃっておられました。

最初に北海道農政事務所の方から「食品トレーサビリティについて」ということで、入出荷の記録・保存をしっかりしましょうと。いつ、どこで、何を入荷して、いつ、どこで、何を出荷したか記録しましょうということを説明しまして、ここにおられる多くの事業者さんの方は「そんなことは当然、うちのところではやっているぞ」というふうに認識された方も多いただろうと思います。

トレーサビリティという言葉自体が新しい言葉だということもあって、人によってトレーサビリティという言葉で想像する内容というのが、実は色々あるのではないかと思います。

人によっては、消費者がタッチパネルで、いつ、どういう農薬を使って、どういう肥料をまいてとか、いつ収穫してとか、そういうことを知る仕組みじゃないとトレーサビリティじゃないと思っておられる方も、もしかしたらいらっしゃるかもしれない。ただ、国際的な認識の中で、トレーサビリティというのは、どこから入荷した物がどこに移動したかという「移動の履歴を把握すること」だという認識がありますので、多くの事業者さんは既にもう取り組まれていると思うんですけども。それが果たして全部の事業者さんが、いつ、何を入荷して、いつ、どこに、何を出荷したかということ記録を取っておられるかということについて、我々は、色々調査をしたりしますと、必

ずしも中小企業も含めて全ての事業者さんが、伝票なりで記録を保存している状態でもないということもあります。農林水産省としては、まずは基本的な入出荷の記録を取っておいてほしいというふうに考えております。

それから、知内ニラの取組ということで、生産者の名前であるとか、出荷日とか、ロット管理ということ細かくして、どこのほ場でとれた物がどこに出荷したかということを知るようにしたいということで取り組まれているということでございます。そういった一歩進んだ取組というのは、事業者さんの方の、もちろんそれによってコストもかかりますので、そういったことが「プラスアルファ」としてやっていただければ良いのかというふうに思っております。

事故が起きたときに迅速に対処という観点で言いますと、竹田様の方からご紹介あったように、再発防止のために色々検証したという面で、伝票なりをキチンと管理しておくということなんですけれども、もちろん出荷日とか入荷日とか、記録を取って置くだけでは駄目で、そういったものを検証するに際して、迅速に取り出して確認できるという社内体制的なものを作るということも、それから記録を活用するという面で大事なのかなというふうに思われます。

役立った事例というのは、実は、もしかしたら無ければ無い方が良いということなんだと思うんですけれども、何かあった時のためにはその記録がキチンととってないと困るのかなというふうに思いました。

消費者からは、あまり目に見えない部分で、消費者がそういった取組を知ることができれば良いのではないかなというふうなお話もあったわけなんですけれども、もちろん事業者さんの方が「我々のところはこういうふうな取組っているのをやっています」ということを聞かれたときに、きちんと説明できるというのがまずスタートであり、それから、PRとなるような要素があれば、「私のところは、どこのほ場で、誰が作ったのかもきちんと追跡できますよ」とかを一つのPRとかブランドとか、そういった面で色々売りこみに活用するというのも、事業者さんの立場としてはあり得るのかなというふうに思います。

全体として、入出荷記録・保存ということを見ると、内容的には伝票であれコンピューターの記録であれ、商売取引をやっておられる事業者さんにしてみたら、そういったものをきちんと記録をとるということは「あたりまえのことだ」というふうに認識されていると思うんですけれども、世界的に求められているトレーサビリティということの最も基本的な取組というのは、生産者がどういう農薬を使ってということを開示することではなく、個々の事業者がまずは物の流れというのをきちんと把握しておくということが、まずは第一歩であって、そこがまず食品事業者も含めて皆様の認識が共有していただきたい。例えば「EUでは、食品トレーサビリティが義務化されているから、日本で義務化すべきじゃないか」と言ったときに、生産者がいつ、何を、どういう農薬を使ってということを公開しないといけないというふうに皆さんが思ってしまうと、実はものすごいコスト増となって跳ね返ってきたりだとか、そういう負担を生じるという可能性もあるわけです。

また、日本だけでのトレーサビリティということについての考え方や、世界各国とのトレーサビリティということの認識がずれが生じることによって、国際交渉などの場面においても、トレーサビリティという同じ言葉を使っているけれども、中身で想像し

ていることは実は違うとかの問題も生じるということもあり得るんだということをご紹介したいと思います。

ここにおられる事業者さんも含めまして、入出荷の記録・保存をいつ、どこから、何を入荷して、いつ、どこで何を出荷したかということは、最低限に保存されているのだろうというふうに思われますけども、それがまずは基本的なトレーサビリティの取組であるということをご認識いただいて、そこからスタートして、さらに、内部でのロット管理とか、そういったことにどんどん取り組めれば、それは進んだ取組ということ。

例えば、トマトとかきゅうりとかの物レベルでは良いけども、加工食品とか、餃子のように挽肉からキャベツからニラから、いろんな物で作った加工食品になった場合には、全ての物について、この餃子の中のニラは、いつ、どこで仕入れたどのニラが入っているのかとか、個別の原材料レベルで、どこから仕入れた物が、いつ出荷した物に使われているかということをご記録しようとすると、なかなか取組が難しかったりとか、物によってもやっぱり、青果、魚、肉とかでいろんな課題があるのかなというふうには考えております。

農林水産省としては、まずは基本的な取組を進めていただきたいということで、事業者さんのバックアップができればなというふうに考えておりますので、その点ご認識いただければと思います。

(コーディネーター)

それでは次に、「食品トレーサビリティに取り組む際の課題」、すでに先程皆さんの中からも少しずつ出てきているとは思いますが、また改めて、お三方に食品の入出荷の記録・保存の取組を開始した際に苦労された点、または、こういったことが十分じゃなかったから、困ったことがあった、または、こういったことが十分じゃないから、こういったことが困ったこととして想定されるんじゃないか、とか、問い合わせに対して苦労された点というのをですね織り交ぜながら、お話をいただきまして。

実は、今日、ここにお越しいただいている会場の皆様の多くの方々が、実は食品に関連する事業者の皆様に、今日は沢山お越しいただいているんです。

そういった皆様にですね、もうすでに取り組まれている方も沢山、大勢この中にはいらっしゃると思うんですが、今後取組もうとしている事業者さんがもしもおいでになった場合のアドバイスというようなことも含めまして、3分程度でお話いただければと思いますが。

今度は、南様から順に、3分程度でよろしくお願いいたします。

(南氏)

苦労話ですが、当然、生産者の方からすると、やっていないことを新たに取り組むということですので、まず、「やりたくない」とはそこまでは、はっきりは言われませんでしたけども、理解してもらって、皆さん全員の人にやってもらうということが一番苦労したかなとそういう感じがしています。

それと、畑の部分ですが、野菜というのは、同じところで作ってれば、障害がやがて来ます。まず、ほ場の台帳を整備するということですので、当町のニラにつきまし

ては、28ヘクタールあります。

出荷されるほ場については、きちんとハウス台帳できちんと管理されておりますが、そのあたりを管理していく事務の手間。それを生産者にやって欲しいと言ってもやっていただけないので、当然農協の職員がやらなくてはならない。そのあたりも、かなり苦労したような思いがございませう。

それと、先程、農産物の出荷伝票ということで、単純な様式を説明いたしましたけれども、その部分で、ハウスナンバーをきちんと書いてもらうということなのですけども、そのあたりを、生産者個々自体が、自分のハウスもきちんと分かっているような、分かっていないような、そんな方も実際のところいます。

こういうふうに、このハウスはこの番号ですよ。そんな感じで、自分たちが絵をかいたものを生産者に渡す。そして、このハウスから出された物は、この番号を書いてくださいといったような指導をしないとならないと思います。

要するに、農協の方で仕掛けて、それを生産者にどういうふうに理解してもらって、それをみんなで共有して、どういうふうに守っていくのかという、そのあたりが一番難しいところでないかなと感じております。

10人程度でやる仕事ではないということで、74戸の生産者と農協が一丸となってやらなければならない。その部分が、理解の部分であったり、共通認識であったり、そのあたりで結構苦労したというような思いがございませう。

それと販売先、行った先の問い合わせということで、それは、先程ちょっと触れてしまいましたが、とんでもない時期にクレームがきます。その番号問い合わせると、とんでもない時期の物だということもございませう。

要するに、極端な話、売れない物を冷蔵庫に入れておいて、仕舞いの果てに傷んでしまったというクレームがあって、そんなことも多々、往々としてあるというのが現実かと思ひます。クレマーではないかと思ひますけれども、そんなこともあるというような感じになります。

最後になりますけれども、アドバイスと言われましても、単純にコツコツ、これをやったら相手に認めてもらえるのかなと、そんな感じでもやってきました。

これで何とか100%目に見える形ではないけれど、相手に言われたときに、これでなんとかトレースの部分についてはなんとかクリアしているのかな、とそんな感じで、実際のところ一つずつ、何年かの経過を経てやっているというような感じがございませうので、設備投資、色々とコストを掛けて、やって、その見返りの付加価値として代金を回収できるような、そういう環境でもないというような感じがございませうので、まずは人海戦術ではないんですけれども。

先ほど説明したとおり、手書きでやれることは一応やっておく、それと、リスクの部分も回避するような、そういう体制も作っておくべきだ、とそういうふうには自分なりに思ひてございませう。

(コーディネーター)

ありがとうございました。先程の事例発表の中に、一遍にやらなかったんだと。順々にやっていったんだというところが、こういったご苦労の中に、最後にもおっしゃっていましたが、コツコツと一つずつというところが、そういったこのニラのトレ

一サビリティが進んだことなんだなというふうに、ちょっと感じました。ありがとうございます。

それでは、郡司様の方からよろしく願いいたします。

(郡司氏)

課題とかその他ということですが、今もお話が出ましたけれど、やはり手間、一手間かかりますので、本当に、製造現場で働いていらっしゃる方からすると、その一手間をやるのもちょっと煩わしいというようなことは、正直申しますとあります。

それとですね、出荷伝票とか入庫伝票というお話がありますが、伝票で管理するとなると紙ですので、それを束ねて置いておく場所が必要なんです。

あと、伝票ということだと、パソコンで出す伝票もあるんでしょうし、手で書く伝票もあるんでしょうけれども、手書きとなると人為的ミスですね。やはり思いこみとか思い間違いとか見間違いとかの「ヒューマンエラー」という部分が必ずついて回りますので、せっかく伝票に日付をつけても記載ミスだったとなると、どうにもならないということになる。本当に希望したいのであれば、バーコードとかQRコードとか、そういうのが導入できれば一番良いのでしょうけれども。先程もお話があったように、あれはすごいお金がかかりますので、それを使うコストメリットですね。食品はご承知のとおり単価が安いですから、例えば1円乗っただけで相当また原価率が高くなってきて、非常に厳しいなというようなことがあります。

あと、先程ちょっとお話があった一歩先に進んだ、例えば農薬の部分とか、実際、産地の部分ですね、という情報ということ。私ども加工食品のメーカー、皆さんそうだと思うんですけども、昨今の食品事情を受けまして、例えば「中国産の原料は使っていますか」とかの問い合わせが多くなってきて、例のギョーザ事件とかですね。その後もメラミン混入とかもありました。そういうことが起こる度に問合せがあります。

我々、実際、産地から直接購入している原料であれば良いのですが、一回加工されている原料、例えば、小麦粉とか砂糖とか調味料とかですね。あと食品添加物、こういうのになると、また問い合わせ、問い合わせ、問い合わせということになります。

最近、食品事業者さんなら良くお分かりだと思いますけれども、規格書をやたらと書かされるというのがあると思うんですけども。その規格書で内容を確認するんですけど。

もうひとつ実は問題があって、食品の原材料の事情というのが、テレビとか、マスコミとかでよく報道されていると思うんですけども、例えば、とうもろこしが確保できないとかですね。例えば、メキシコのとうもろこしを使っていたんですけど、今年は急に買えなくなったと。来年、同じ何かを作ろうと思っても手に入らないという、急遽、例えばベトナムから買うとか。そういったことで、原材料確保をせざるを得ないという世界的事情もあります。

昨今、景気が低迷して、消費も鈍っているんですけども。

昨年の秋口までは、猛烈に中国とかロシアとかの景気の良い国が、猛烈に買いまくってましたので。そういった部分で、トレースバックの情報を入手するのも非常に難しくなっていると思います。

更に、私どもが買うメーカーさんも、原料確保に苦勞されているというような事情もあってですね。

私も一消費者なので、本当にどういった情報を、どういった物が使われているか、どういった産地なのかというのを知りたいところなんですけども、そういった事情もあるということが、今後の課題でもあるかなと思っています。

(コーディネーター)

ありがとうございました。

私たちは、言葉で、「記録を保存、そして管理しなさい」って、一口で言うてしまうととても簡単なことですが、それを置く場所、又は記載ミス、いろんな問題があるんだなということで、いろんなことを教えていただきました。

それでは、竹田様からも、よろしく願いいたします。

(竹田氏)

今までお話あったように、私どもはメーカーではありませんので、流通過程の中に入って、その責任も非常に高いという中で、特に生産者の方(漁師)は、やはり鮮度の良い魚を少しでも高く販売したいという気持ちは持っておりますから、自分の名前、自分が獲ったというようなステッカーを結構貼るようになってきています。

河道前さんの方からも、先ほどもちょっとニラの取組に関して「そこまでやられているのか」というようなことが分かったというお話でありましたけれども、魚も「活〆」と言ひまして、生きている物をすぐ船でしめて送ってきている生産者もいます。これは大体、刺身に回る魚ですが、やはり鮮度の良い魚は美味しいということで、一匹一匹に「活〆」のステッカーを貼ったり、エラのところにつけたりというようなことまで、非常に手間、労力がかかります。

でもそのぐらい、皆さん、意識が高まってきています。我々がお願いする前に、そういう意識も高まってきているというのは、これはもう間違いない話です。

ただやはり、なかなか事故等が起きないと、やられてない事業者さんは、手間暇がかかりますからやるに当たって「面倒くさい」というか。それをやっても価格に転嫁できるわけではないですから、その辺が、スタートする前の難しさではないのかなというふうに思っています。

あと、保管等ですね、記録だとか保管が不十分であって困ることというのは、途中で、一つのが抜けると全く分からなくなるということがあります。

ですから、最初は、あまり細かいロットまでは管理しなくてもよろしいかと思ひますから、ある程度の流れのものは、途中で抜けることがないようにやっていかなければ、トレースというのはなかなかうまくいかないのではないかなというふうには思っております。

(コーディネーター)

ありがとうございました。

あまり完璧に、小さなことまでしようと思うと、取り組めないけども、でも、ある程度の大きさの管理というのが必要なんだなということを感じました。ありがとうございました。

います。

それで、お三方のお話を聞きまして、次に河道前様の方からですね、消費者から見て、今までのお話を聞いて、どんなことを感じられたか。また、事業者さんがトレーサビリティに取り組むにあたって、消費者として、どんな要望や期待、先程も出てましたけれども、そういったことも含めまして、3分程度でよろしく願いいたします。

(河道前氏)

今、お話を聞いていまして、確かにトレーサビリティに取り組むということは大変なことだと思いました。

ですからこそ、そういうトレーサビリティに取り組んでいる方は、多少でも消費者にもそうしたことが分かるような形で表現してほしいなという気がしました。

スーパーなどでも、今、野菜とかですと、「どこどこの誰々さんが作りました」というような顔写真が入っているのがあったりするんですけども、そういうふうに、この入出荷の記録・保存の取組というのは、あまり店舗までは伝わっていかない気がするんですけども。できる限りの形で消費者の目に見える形で表現してほしいと思うんです。

JAS規格って沢山あるんですけども、その中で「生産情報公表JAS」というのがありまして、今まで豚肉とか牛肉とか、あと、今、新しく養殖魚の生産情報を公表するJASというのができました。

加工食品では、こんにやくとか豆腐とかもあります。特別、JASマークを付けて公表するという事は、かなり内容的にもシビアなものが求められるんですけども、そこまで公表しなくても、出来る範囲で公表してほしいなという気がします。

ただ、消費者がインターネットを開いて情報を見るというのは、出来ない方も沢山いますので、できれば店頭とかチラシとか、そういうもので情報提供していただけたらなと思うんです。

ついでにということ言ってしまうんですけど、私たち消費者協会としてずっと、商品の情報として、いつ、どこで作られたかということ、トレーサビリティの基本の部分が知らされていない食品が沢山あるんですよ。

今、平成9年から期限表示に変わりました、製造日というのは義務付けられていないわけなんですよ。一部の食品に製造日を表示した物がありますが。できれば、いつ作られたか、あるいは解凍年月日とか、加工年月日、小分け年月日でも良いんですけども、期限表示の他にもう一つ、いつ頃、どのように加工されたかというふうな情報を入れてほしいなということを、ずっと前から色々な所で要望しているんですが、なかなか実現していない状況です。

いつということと、どこで、なんですよ。生鮮食品は全て産地表示が義務付けられていますね。

加工食品の場合は、一部の物なんですよ。加工食品で大手の全国流通のような大きな会社が販売している商品になると、販売者名は書かれてるんですが、どこで製造されたかというのが全然書かれてないんですよ。それも、書かなくても良いことになっているんですが、製造所の固有記号を表示すれば良かったと思うんですが。

やはり、消費者は、販売者もさることながら、どこで作られているかということも、非常に知りたい情報なんですよ。ですから、いつ、どこでという部分をもう少し表示し

てくれる事業者が増えてほしいなということ、ずっと考えていました。

あと、もう一つ重要なことなんですけども、表示について不正表示が非常に多いですね。偽装表示と言いますか。

今年に入ってから、せっかく「牛肉のトレーサビリティ制度」が出来ても、耳標を取り換えて出荷するとか、去年あたりも、たけのこで、生産者の顔が見えるというふうな写真が、実は偽った写真だったとか。先週あたりでしたか、どこだかの「せんべい」が使っている海老が中国産なのに、その産地の海老を使っているというふうに表示していたということがありました。

色々な表示制度が整って、消費者もかなり「見て選ぶ」ということが可能になったのですが、そういう不正が出てしまうと、表示そのものに不信を持ってしまう消費者というのが、やはり多くなっているのが現状なんですよね。

ですから、商品テスト依頼の中でも、「これはメラミンが入っていないか」とかですね、事故米の後も、かなり「お米」に対する問い合わせ、あるいは「これは事故米じゃないか」というテスト依頼があつたりしました。

やはり、トレーサビリティとか、食品の表示制度とか、その中で如何に不正を防止していくかということも大きな課題だと思いますので、業者の方、事業者の方にも考えていただきたいなと思います。

(コーディネーター)

ありがとうございました。

本当に不正に対しては、きちんと適正なものにしていくようにしていかなければ、本当に皆さんが安心して、食品を買うことができないということを含めましてお話がありましたけれども。そこは、また一つのこととして。

きちんとされているトレーサビリティ、そういったものもですね、せっかく皆さん御苦労されている中で、消費者に何か見えるものがあれば良いなというご提起をいただいたのかなと思っております。

ここです、時間の制約もありまして、会場の皆さんの中らご意見をいただいて、意見交換をしたいと思っておりますので、浮穴企画調査係長の方からコメントをいただくんですけども、先ほど係長にのみ「時間制限」をしなかったんですが、2分程度でぜひコメントの程よろしく願いいたします。

(浮穴係長)

すみません。それでは簡単に。

まず、記録・保存するに当たっては、色々なコストがかかり、手間暇がかかるという面は、事業者の皆さんが感じていらっしゃるのだと思うんですけども。

行政としましては、他の事業者さんが工夫していることについて皆様の参考になるようにアドバイスができるようなことができれば良いというふうに考えております。

今、色々「実態調査」ということで全国の事業者さんにアンケート調査なりをやっておりますけれども、そういったものの結果なども踏まえて、事業者さんの参考になるような資料を今後作っていったら良いなというふうに思っております。

それから、河道前さんの方からは、表示の話も含めて、色々トレーサビリティにつ

いてのご要望もいただいたのかなというふうに思っております。

業者さんも含め、行政として何ができるかということも今後、考えていきたいというふうに思っております。

(コーディネーター)

ありがとうございました。

それでは、会場に出席されている皆様から、ご意見を求めまして、意見交換をしてみたいと思います。

お手を挙げていただきますと、係の者がマイクをお持ちして皆さんのところに参りますので、お名前と、差し支えがなければ所属を言っていただいて、発言を、大変申し訳ないんですが、お一人様2分ぐらいでお願いしたいと思います。

では、よろしくお願いいたします。

(会場質問者1)

食品関連のコンサルティング業をやっております。

浮穴さん、行政の方にお伺いしたい点が何点かありまして、御尋ねします。

まず、トレーサビリティについて、結局、記録の信憑性がないことには、いかに記録をつけていようとも、改ざんされてしまったら、それは正しくないということになって、先程トレーサビリティのメリットというところで、問題が発生した際に原因を特定するということの目的を達せないと思うのですよ。

その点について、「確証をとる」というような方策について、何か考えてらっしゃることがあるのかということ、まずお伺いしたいのと。

それと、トレーサビリティのお話の続きですけれども、いわゆる加工食品なんかになってくると、扱う原料のアイテムが100とか150とかを余裕で超えてしまうんですよね。

そういう業者に対して、入口から出口までの管理を求めるとなると、ちょっと僕が絡んだ案件でチラッと試算してみたんですけれども、ある程度のレベルまで達せるようにするにはやっぱり1割程度の人件費、あと、途中でロットというか、区切ったりんだりするので包材のロスなんかを見込んでも、1割程度は余計な経費として計上されてしまうんですよ。

もちろん、大きな会社だったら何とかなるのかも知れないんですけれども、資本金が大体一億切るような規模の会社というのは、往々にしてその点は悩んでいるところだと思うんですよ。中には大手さん相手に商売しているところもあるので、そういうところはある程度きっちりやっていますけど、大手以外のところに行くものについては、皆さんの管理しかしていないとかってというのが、結構目に見えるんですよね。

ですから、どちらかという、「どこまでやらなきゃならない」という基準を法律で決めちゃって、それ以上については、OEM(受託)先にも要求してはならないというような、一定の線引きをしてやらないとですね、結局中小企業が一番泣いちゃうと思うんですよ。

今回のトレーサビリティで、流通・小売とかそのへんも、きちっとトレーサビリティをやるべきだという話なんですけれども、たぶんそのしわ寄せというのは結局、一番

最初に作っている製造元にくると思うんですよ。

ですから、行政としてある程度の線、区画を決めるべきじゃないのかなというふうなことをお伺いしたく思います。以上です。

(コーディネーター)

はい、それでは、浮穴係長、よろしくお願いします。

(浮穴係長)

2点、質問があったと思います。

一つはトレーサビリティの信憑性を担保するための確証をとる必要があるんじゃないかということなんですけれども。

おっしゃるとおり、事業者さんのモラルがなっていないと、そういった面が出てくるのかなということなんですけれども。

ただ、じゃあ逆に確証をとるために、入出荷の記録を全て、例えば行政が立ち入って検査をするのかといえば、それは膨大な行政コストが発生し、それはまた税金という形で一般の消費者、ひいては事業者さんとか、いろんなところにコスト負担増が生じるということになるのではないかと思います。

私どもとしましては、まずは記録という点については事業者さんがきちんと記録をお願いしたい。それはある意味、入出荷の記録、それによって納品伝票なり納品書なり、それは税務上の書類としての金額的な記録の基礎となるものとして納品伝票なりがあると思いますので。そこは、まずは事業者さんが、きちんととってもらいたいということなんです。

やはり、不正をもって、何か物事をするっていうケースですね。そこは、事故が起こったときに回収ができるということを担保したいということで、例えば、原料原産地の表示の適正性を担保するための記録という面については、すでにもうJAS法の方で、原料原産地表示はこうしなさいと、それについては書類なり、容器包装へのパッケージなりでどこの国からきたかというものを、原料原産地を情報を伝達しなさいということになっているかと思います。

ですから、そこを、トレーサビリティということだけを取り上げて、移動だけでもってですね、新たに何かの規制をかけるのかと言われると、今のところそういうことは食品一般については考えていないということなんですけれども。

既に、一番最初に、北海道農政事務所の方から説明があったんですけども、2番目の加工食品とか原料とかどこまでやるのかということに何か基準を設けるべきではないかという質問があったと思うんですけども。

食品衛生法の中で、事業者さんが記録すべき事項というものの、努力義務ではあり、罰則はないわけですけども。どういうことを記録しなさいというのは、ガイドラインが示されています。

もう少しそのことが、事業者さんに分かり易いように、手引きというか説明しているとは思っております。その中で、別に加工食品について全て、ロット単位で、原料原産地とかどこから仕入れた物がどこに出荷した物に入っていたかという、その「入りと出」の部分の内部の対応づけという点については、食品衛生法の中でも求められて

いないですし、EU が義務付けているというトレーサビリティの中でも、EU の義務づけ制度の中でも、事業者さんが入荷した部分と事業者さんが出荷した中での「入りと出」の対応づけというところまでは義務付けてないというのが、世界の中でも「流れ」としてあり、食品衛生法上もそこまでは義務付けておりません。

だから、そういう意味で、今現在レベルのところをまず既にそういったことは示されているというふうに私どもは認識しているんですけど、そこが実際事業者さんにも伝わっているのかどうかというのは別の問題ですので、そこは法規制としてのどこまでを求めているか現状どうなっているかということについては、我々も説明していかなければいけないのかなというふうには思っております。

(コーディネーター)

よろしいですか。

(会場質問者 1)

追加でちょっとお伺いしたいんですけども。

結局ですね、トレーサビリティがかっちりしていなければ、先程も言いましたけれども、商品を特定した回収ができて、無駄な損失、流通先が特定できて云々とかということになりますけれども、結局のところ、今の時点で言いますと、例えば、先程のニラの話ではないんですけども、ある特定の農家で何か問題がありました、じゃあ回収しましょうといった時に、その特定の農家の物だけを、流通メーカー、卸メーカーという売り出すメーカーが選別してまで使うかどうかというふうに問われれば、使わない方に傾いていると思うんですよ。

結局、問題があれば、もう問題があっただけで、それで風評となってしまうと、製品自体が駄目になっちゃうというパターンが多いと思うんですけども。

逆にだから、ある取組をしていけばあなたのところは大丈夫だよというような「お墨付き」を与えてやるような形にしないと、なかなか事業者としては前向きに取り組むことが出来ないんじゃないかなというふうに、常にお客さんと話していると思うんですけども、如何でしょう。

(浮穴係長)

回収する場合の特定の仕方というか絞込みの度合いということになると思いますけれども。

事業者さんのメリットとしては、例えば、何日に出荷した物というレベルで回収するのか、それとも何日の何時何分の間に出荷したとか、午前中に出荷したのか午後に出荷したのかとか、あるいはもし加工食品であれば、パッケージなりに製造番号が付いていて、ロット番号何番の物から何番の物まで回収するというふうに、限定をかければかけるほど、それは、コストは当然、回収する量は減りますから、そういう意味で捨てる量も少なく済むということになるのかと思います。

ただ、その時に、じゃあ回収をすると、その問題となった商品が確実に、「ロット番号この物が問題なんですよ」ということを証明するというか、そこを行政がお墨付きを果たして与えるのかということになると、まずは例えば事業者さんの中の製造工程管理

記録を「私はきちんと取っています。確実にそこは問題がないんです」と、胸を張って言えるかどうかというところがまず基礎になるんじゃないかなというふうに思います。

それが、はたして信頼できるかどうかということについては、常日頃の事業者さんと消費者・顧客の方との信頼関係ということが、まずベースになるのかなというふうにも思いますし。

そこについて、では事業者さんが「ここからここまでを回収します」ということについて、行政が第三者的に「御墨付き」を与えるのかということについて、ちょっと私も今、初めてそういった質問を受け、どういうことができるのかな、果たしてそういうことができるのかなというのを、ちょっと自分の中でも考えてみる必要があるのかなとも思いますけれども。まずは、事業者さんが胸を張ってそれを言えるかどうか。

それは、「トレーサビリティ」プラス、内部工程管理記録をきちんとつけてるかとか、そういうことをきちんと自分で言えるかということにまずはかかってくるんじゃないでしょうかとっております。

(コーディネーター)

はい、ありがとうございます。

問題提起等をいただいたご意見ではないかというふうに思って、行政としてもまた何らか、今の形プラス何かを考えていかなければならないのかなとっております。

他に何かございますでしょうか。

(会場質問者2)

今、色々な先生方のお話を聞きましたが、消費者という立場で言えば、トレーサビリティ、この制度がどれだけ役に立つのか非常に疑問であります。

例えば、知内さんの取り組み。これは、色々課題を残した中で、今後、末端の店舗まで、その流れをきちっと抑えたいと。そういう取組がきちとなされていけば、この制度は素晴らしいものだと私は思います。

しかし、他の加工食品のようにですね、非常に複雑な流通経路をとっている。

この前の事故米の時、あの全容を解明するまで一月近くかかっておりますので。なんでこんなことが分からないのか。そんなになんで時間がかかるのかと。消費者にとっても非常に不満のあるところなんですね。

そうしてまいりますと、我々は、なにもその途中経過がどうだということを求めているわけではないんです。その食品が安全かどうかを求めている訳なんですよ。安全であれば途中経過はいつでも良いわけです。

ただ、事故というものは確かにリスクがありますから、絶対にないという、そうは言いませんけれども、やはり事業者の方は、事故を無くする、衛生管理をきっちりやる方にしっかり力を入れていただく、お金をかけていただく。

そして、出来ればその商品が、ホテルではないですけども3つ星印のように、いろんなランクをつけていただくと。そうすれば、私は5つ星の食品、これは多少高くても仕方ない、また、添加物の表示だとかきっちりしたものが付いていけば、それは高くても買いますよ。

今、お金がないから輸入物でも良い。比較的レベルが低くても良い。1つ星か2つ

星の食品で我慢をしようと。そういうような選択ができるわけなんです。

我々は何も、安全性さえ確保されていれば、味とか値段とか他にありますけれども、安全性さえ確保されていればですね、何も文句をいうところはない。

もう少し、国民が、市民が何を求めているかということですね、国の方ではきちり考えて欲しいと思います。

例えば今回の場合、トレーサビリティの根拠というのは、食品衛生法であるとおっしゃっていました。努力義務があるというふうにおっしゃっていました。そしたら何故、食品安全を所管する厚生労働省の方がここにいらっしゃるのか。農林水産省だけでやっているのか。

我々としてはそれもちょっと分からないところですね。

だから、そういう横の連携だとかがきちっとできていないというのがおかしい。縦割り行政というのは、やはり何か弊害があるのではないかなと思います。

もう少し国民の視点に立った安全対策、これを根本的にやるべきと考えます。

今の制度にまた制度を作る。山のように積み重ねていくということは、事業者の方に非常に負担になることだと思います。また、決して市民にもプラスにならない。根底から、ひとつ見直す時期ではないかと、このように考えます。

(コーディネーター)

ありがとうございました。

大変申し訳ありませんが、時間の都合上ですね、この質問を最後にさせていただきたいと思います。

この質問は、行政への課題だと思いますので、係長の方から、どうぞお願いします。

(浮穴係長)

今のご意見でまず、消費者にとっては、商品が安全であれば、結果としての途中経過は良いのではないかとというようなご意見もあったかと思うんですけども。

それにつきましては、まず安全であるかどうかというのを、おそらく例えば、残留農薬であったりとか、そういった物を実際に検査をするということになると、検査した物が増えれば増えるだけ、実際に食べる量というのは減ってしまうと。要は検査に使った物というのは、検査装置に入れてしまうわけです。

結局、食品というのは、抜き出しての検査しかできないわけですね。そうすると、全部検査したら食べる物が無くなってしまいます。そうするとサンプル検査しかない世界になってくるのではないかと思います。

そういう中で、サンプル検査でも全ての食品が安全であるかどうかというのは、末端の検査だけで担保できるかという、それは果たして担保できないというのが国際的な主流の考え方になっています。

それは、例えばオランダでダイオキシンが食品中に含まれていたというような事件が昔あって、その時に末端ベースのダイオキシンの量を測って、検査の結果問題があったのをはねれば良いというだけでは、食品安全と言うのは担保できないというふうな考え方なんです。

そのためにじゃあどうしたら良いかという、生産者、製造業者なりが、生産製造

段階できちんと工程管理をしていくという、「フードチェーンアプローチ」と呼んでおりますけれども、まず食品の生産工程の各段階で、各事業者さん、関係する人達がそれぞれ安全確保に取り組むという結果として、消費者に安全な物が低コストで供給できるというのが国際的な共通認識になっておりまして、日本もそういう考え方のもとにやっているということをご紹介したいと思っております。

そういった中で、トレーサビリティということについての、各事業者さんがまずきちんと取り組んでいる結果として、何かあった場合に、消費者の方に影響がないうちに迅速な回収が可能となるものにしていくということでもあります。

消費者の皆さんに、行政として知っていただきたいこととしては、最終的な安全の担保のためには、各段階で、生産者、製造業者、流通業者、販売業者、それぞれが安全管理にきちんと取り組むということが必要だということであるということとは基本的な考え方ということをご理解いただければと思っております。

それから、農林水産省だけでは、ということもおっしゃられていたかと思っております。確かにおっしゃるとおり、農林水産省だけで食品安全をやっているわけでもなく、食品安全委員会、それから厚生労働省、農林水産省、3省が連携してやっていく必要があるということは強く認識しております。トレーサビリティということに関しても、厚生労働省の担当者とは担当レベルでは常日頃、色々な意見交換なり、情報交換なりをしておるところでございます。もちろん厚生労働省、それから地域の保健所などは、衛生指導なりで、製造業者さん、飲食料店さん、色々立ち入り検査に入っていたり等もあるかと思っておりますが、マンパワーから生産者さんのところまで保健所が立ち入り出来るかということ、なかなか実際問題として難しいところもあつたりします。そういうところをどうしていくかと言った時に、農林水産省としては、生産者、それから食品産業の皆さんを、業界を所管するという立場から、厚生労働省の持っている食品衛生法であっても、事業者の方の取組を促進していくという役目があると思っております。今回の食品トレーサビリティの意見交換会につきましても、ここに農林水産省しか座っていないから農林水産省しか関係ないということではなく、厚生労働省の方にも、こういった意見交換会をやっているということについては、情報を入れまして、一緒に取り組んでいけたらというふうに思っております。

(コーディネーター)

ありがとうございました。

偽装問題、それから食品の安全性。そういったもので、色々なご意見をお持ちの方もたくさんおられるかと思っておりますけれども、冒頭申しましたとおりですね、本日の意見交換会につきましては、「トレーサビリティ＝安全」ではないということのご理解をいただければと思っております。

本日は、パネリストの皆様や会場の皆様から、大変貴重なご意見を、またご提案をいただきました、本当にありがとうございました。

進行役の私の不手際で、若干時間が過ぎてしまいましたことを大変深くお詫びいたしたいと思います。

これをもちまして、パネルディスカッションを終わらせていただきます。

どうもありがとうございました。

○ 北海道農政事務所 井上消費生活課長補佐

パネリストの皆様、準備段階から本日の意見交換会まで大変ありがとうございました。

以上をもちまして、「信頼への一步は入出荷記録から～食品のトレーサビリティに関する意見交換会～」を終了させていただきます。

なお、お帰りの際にアンケートを回収いたしますので、ご協力をお願いいたします。

本日は、大変ありがとうございました。

以 上