

食品のトレーサビリティについて

平成20年11月20日
農林水産省

ポイント

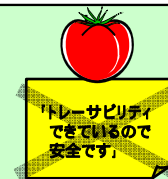
1. 食品のトレーサビリティとは何か？
2. その効果は何か？
3. 取り組むには、何をすればよいのか？

トレーサビリティとは

トレーサビリティは、食品がどこから来てどこへ行ったかわかるようにするもの

【定義】「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」
(Codex, 2004)

あくまで食品の移動を追跡できるようにしておくことであり、そのことで直ちに食品の安全が確保されるものではない

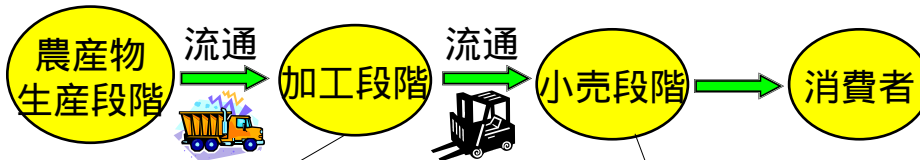


2

食品の安全を守るためには

農場から、市場、加工工場、小売店、家庭までのすべての段階で、有害な病原菌等に汚染される可能性がある

流通・加工段階の把握も重要



(2000年)
乳製品の製造工程における
黄色ブドウ球菌の汚染によって
約1万5千人が被害

(2008年)
T県の小売店舗倉庫での
殺虫剤散布による
商品の外装の汚染

3

欧州連合(EU):一般食品法(第18条)

的確な食品回収等のため、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・保存することを義務づけ

食品衛生法(第三条第二項)

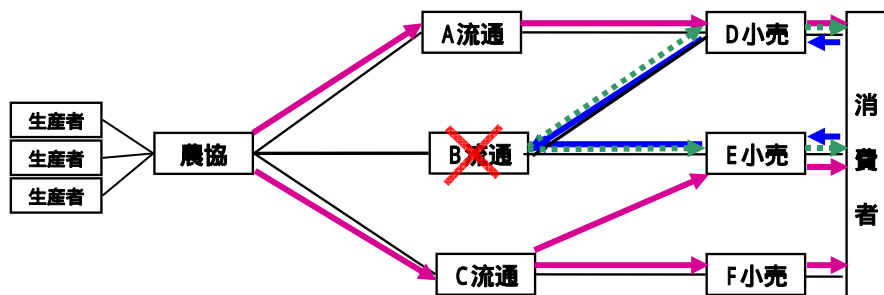
食中毒が発生した時等に、問題となる食品をいち早く特定し、回収することができるようにするため、品名、仕入元、仕入量等の記録の作成・保存を生産者・食品事業者の努力義務として規定(平成15年の食品衛生法改正により導入)

4

トレーサビリティの効果

・問題が発生した際に、
商品を特定した迅速な回収
問題の発生箇所の速やかな特定
安全な他の流通ルートを確認し、安定的に供給

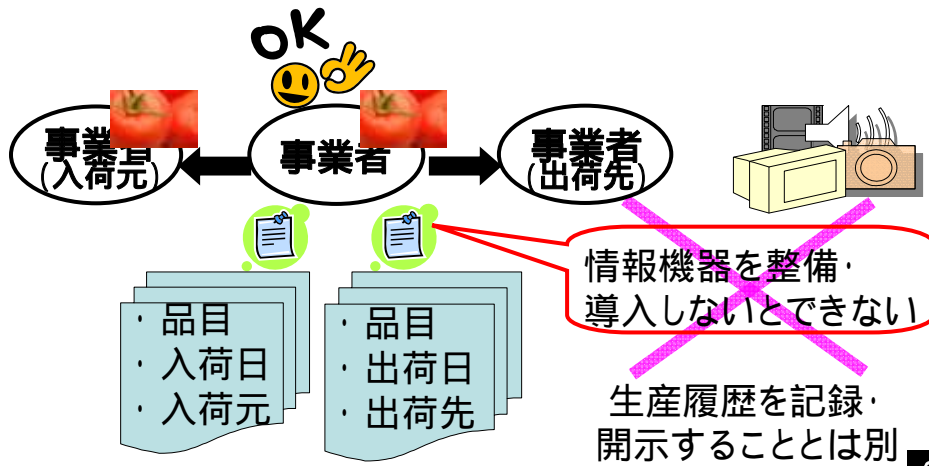
(事故発生前の取引ルート)



5

トレーサビリティに取り組むためには

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入出荷時に記録・保存
たとえば、伝票の保存や荷受情報の記帳など



6

仕入伝票

No. 123456

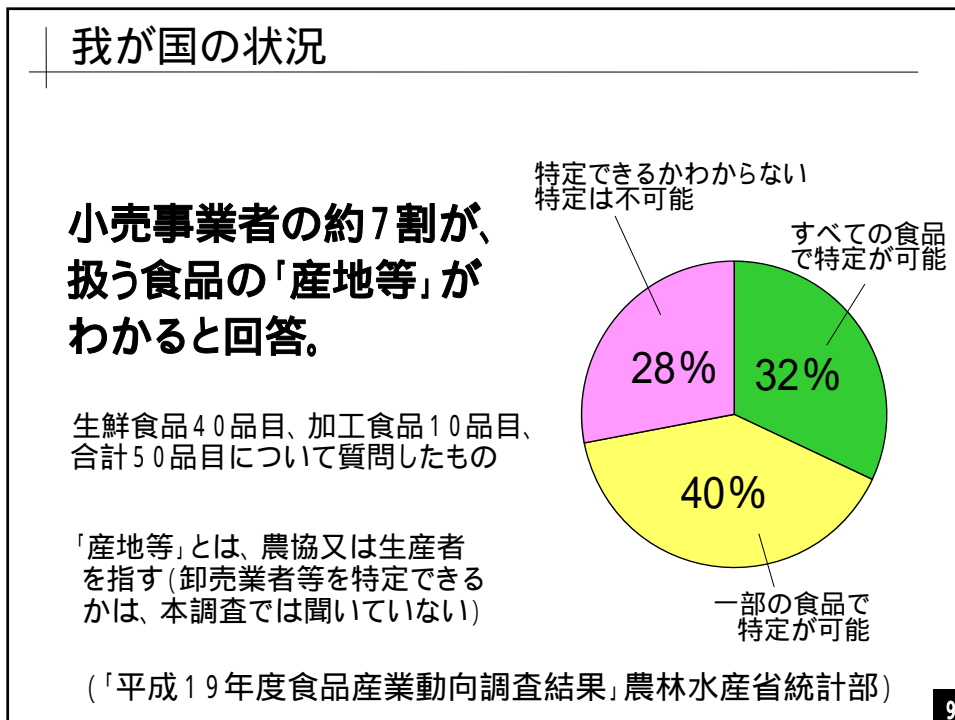
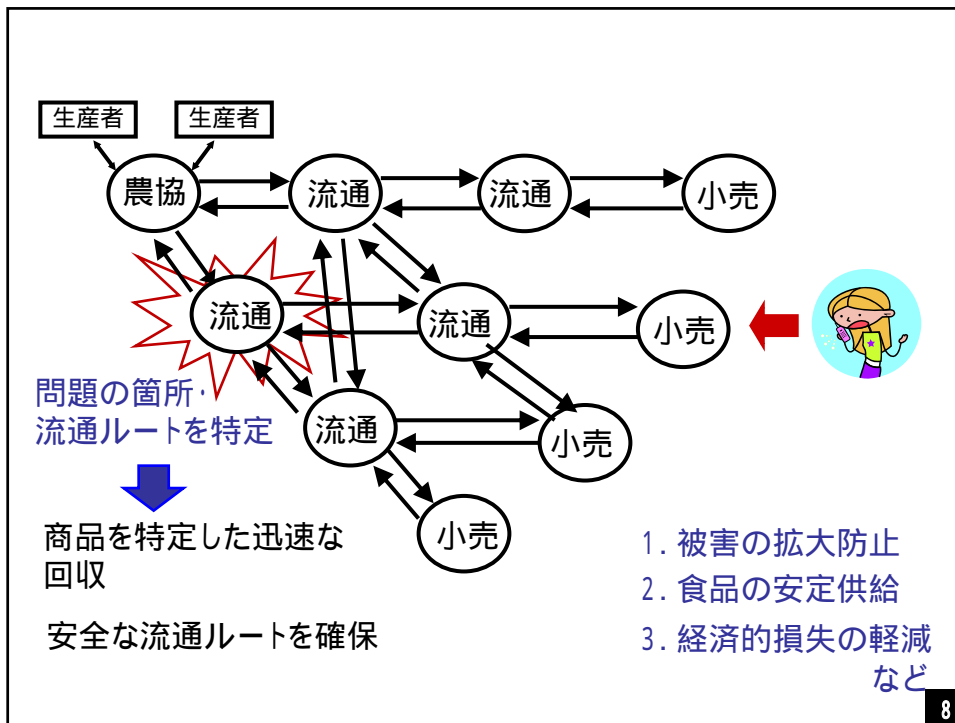
納入先
Aスーパー様

納品日
08年8月8日

取引先
(有) B商事

| コード | 品名 | クラス | 発注数 | 数量 | 原単価 |
|-----|-----------|-----|-----|-------|-----|
| | きゅうり(群馬県) | | 30 | 10 kg | |
| | トマト(長野県) | | 20 | 5 kg | |
| | ピーマン(宮崎県) | | 10 | 3 kg | ×× |
| | トマト(宮崎県) | | 70 | 7 kg | |
| | レタス(香川県) | | 20 | 2 kg | |
| | たまねぎ(兵庫県) | | 20 | 10 kg | |
| | | | | | |
| | | | | | |

7



まとめ

1. 食品のトレーサビリティとは何か？

食品がどこから来てどこへ行ったかわかるようにするもの

2. その効果は何か？

問題が発生した際、商品特定した回収、問題の発生箇所特定、安全な流通ルートの確保等に効果

3. 取り組むには、何をすればよいのか？

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