

平成18年度焼肉店舗トレーサビリティ推進事業

焼肉店【牛肉トレサ】及び【原産地表示】

研修テキスト

【抜粋】



事業協同組合 全国焼肉協会

目次

はじめに	2 頁
I. 焼肉店【牛肉トレサ】及び【原産地表示】の取組	3 頁
焼肉店【牛肉トレサ】及び【原産地表示】フローチャート		
1. 実施概念図	4 頁
2. 米国産牛肉輸出認証施設一覧	5 頁
3. 原産地表示・名称例示	6 頁
II. 【牛肉トレサ】及び【原産地表示】実施説明		
1. 焼肉店【牛肉トレサ】及び【原産地表示】考え方	7 頁
2. 焼肉店における原産地情報表示実施上の注意点	8 ~9 頁
3. 焼肉店【牛肉トレサ】及び【原産地表示】フォーマット	10 ~13 頁
III. 焼肉店【牛肉トレサ】及び【原産地表示】の実施方法	14 頁
1. 【牛肉トレサ】及び【原産地表示】実施手順	15 頁
2. パソコンを使用した【牛肉トレサ】及び【原産地表示】実施方法	16 ~21 頁
3. 手書による【牛肉トレサ】及び【原産地表示】実施方法	22 頁
4. 焼肉協会会員店・先行実施事例集	23 ~24 頁
IV. 参考資料		
1. 外食における原産地表示ガイドラインの概要	25 ~27 頁
2. 外食におけるアレルギー物質の表示について	28 ~29 頁

はじめに

事業協同組合全国焼肉協会は、平成16年12月1日から「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」が焼肉店にも適用になったことから、消費者の『安全・安心』要望に応え、焼肉店で国産牛肉トレーサビリティが実施できるよう、「手引書」の作成、「研修」の実施、「実施に必要なツールを準備」するなど積極的に取り組んできました。この結果、数多くの会員が「国産牛肉トレーサビリティ」を実施しています。

更に、17年7月に策定された「外食における原産地表示に関するガイドライン」により、焼肉店が使用する食材について、自主的な原産地表示が必要になりました。

一方、2年半にわたって輸入が止められていた、米国及びカナダ産牛肉の輸入が18年7月末に再開される見通しになりました。これらの事情により消費者の牛肉に対する関心は更に高まり、焼肉店が使用する食材の正確で詳細な情報が求められる状況になりつつあります。

これらは、焼肉店使用食材に関するトレーサビリティの内容の充実・範囲の拡大であり、法律上の義務・罰則の適用はありませんが、お客様は焼肉店にその実施を求めています。焼肉店がこの要請に積極的に対応することが食の『安全・安心』に真剣に対処していることをアピールすることになります。

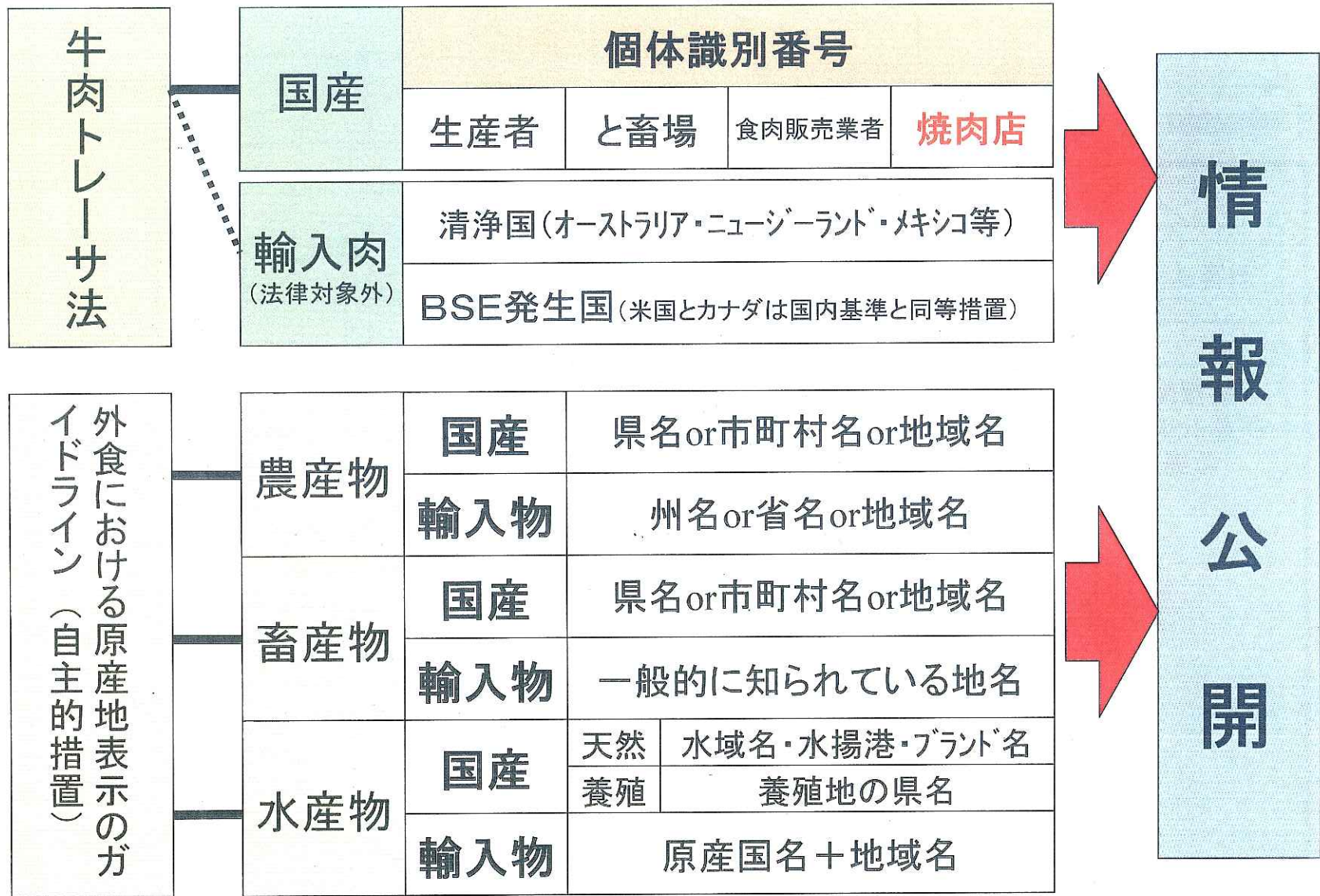
この様な事情から、焼肉協会は会員の焼肉店が[牛肉トレサ]と[原産地表示]が一体的に実施できるツールを作成しました。この研修テキストと既に全会員に配布済の『国産牛肉トレーサビリティ導入手引書』（平成15年12月）、『焼肉店舗トレーサビリティ・実践テキスト』（16年5月）、『焼肉店舗トレーサビリティ・実践テキスト（Ⅱ）』を活用することにより、お客様に『安全・安心』につながる食材情報を提供することができます。

会員各位には、この研修資料を活用して、消費者により信頼される焼肉店に、そして一層の繁盛店になることを心から期待しています。

平成18年7月

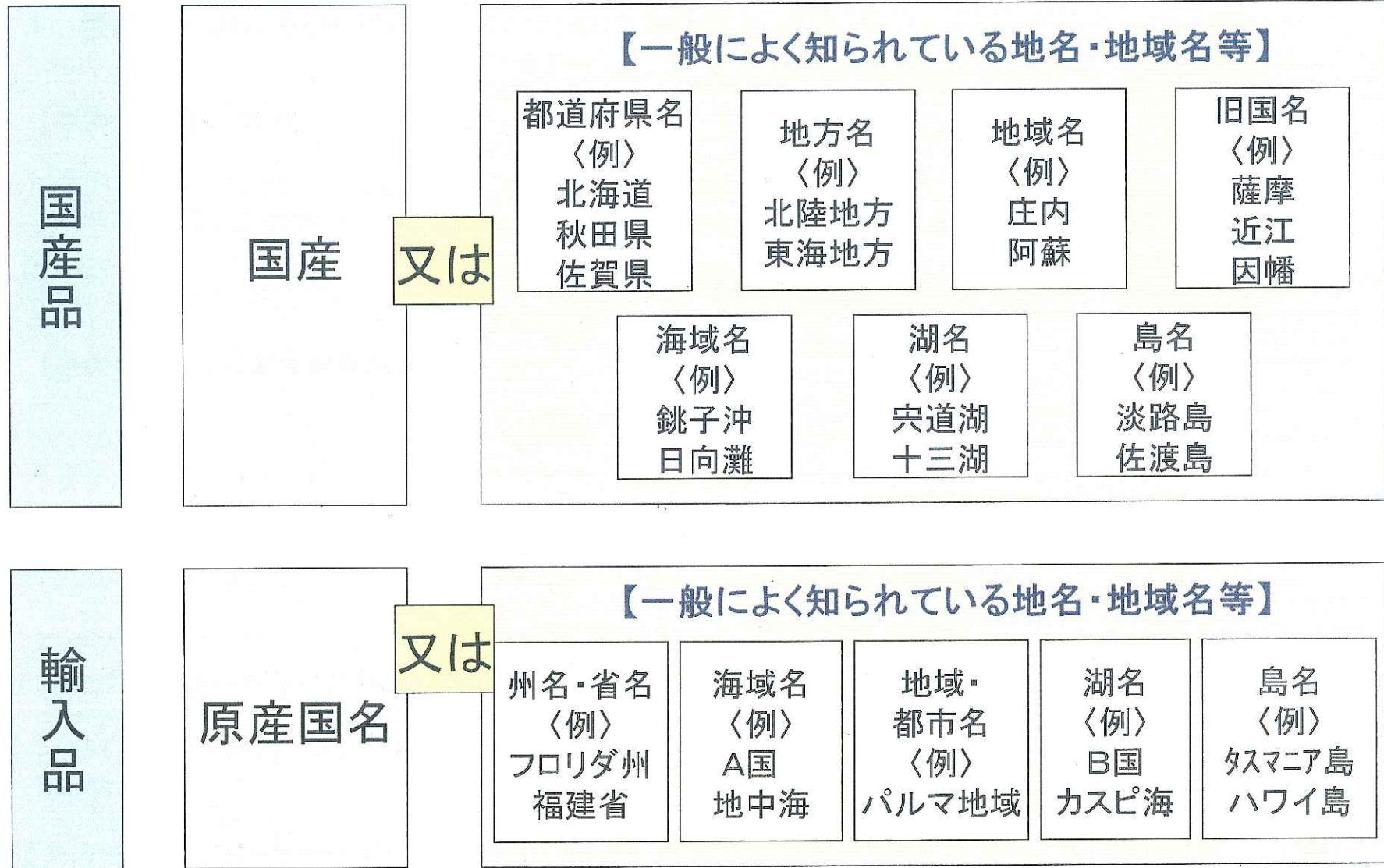
事業協同組合 全国焼肉協会
会長 新井泰道

I. 焼肉店【牛肉トレサ】及び【原産地表示】への取り組み
 概念図(実施フローチャート)



(参考)

表示する原産地の名称



Ⅱ. 焼肉店【牛肉トレサ】及び【原産地表示】実施説明

1. 焼肉店における【牛肉トレサ】及び【原産地表示】の考え方

(1) 【牛肉トレサ】について

- ①【牛肉トレーサビリティ】とは、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」に基づき、牛の個体識別番号に関する情報を管理するとともにその情報を店頭に表示し、お客様にお知らせするものです。
- ②【牛肉トレサ】では、焼肉料理の実態に合った「メニュー名」(カルビ・ロース)による表示を行っています。

(2) 【焼肉店における原産地表示】について

- ①【焼肉店における原産地表示】の場合も、ガイドラインに示す趣旨に沿い、焼肉料理の実態に合わせ、かつ焼肉店が実施可能な方法により対処していきます。
- ②【牛肉トレサ】も【原産地表示】もともに店頭に表示することが求められます。同じ趣旨のものを2種類表示するのは煩雑であり、お客様も分かりづらくなります。ひとつのフォーマットで対応できるように工夫しました。
- ③お店での「仕入情報」、「情報管理」、「在庫管理」は、【牛肉トレサ】と同じように対応してください。この工程を定着させ、誤った表示がされないように注意する必要があります。
- ④【牛肉トレサ】の牛肉は「特定牛肉」(枝肉のみ)であり、内臓や輸入肉は含まれませんが、原産地表示上の牛肉は、一切を含みます。
- ⑤焼肉店では、メニュー数が非常に多くなっているため、焼肉料理に使用する主要食材表示により行うこととします。

2. 焼肉店における原産地表示実施上の注意点

- ①主要食材とは、「牛肉」、「お米」、「白菜」、「サンチュ」の4種類です。各店舗で表示品目の追加は自由です。
 - ②焼肉料理で使用する「牛肉」は、枝肉、タン、内臓等広範囲の部位を使用するので、【牛肉トレサ】の特定牛肉よりは広い概念になります。輸入牛肉も当然表示の対象になります。国産牛肉の【牛肉トレサ】の表示とは区別して表示することとしました。
 - ③原産地表示は、正確に行う必要があります。米国産牛肉及びカナダ産牛肉は2ヶ年にわたる輸入禁止措置の結果、消費者の一部には危険視する向きもあります。しかしながら、いい加減な表示はお店の信用を決定的に損なうこととなります。原産地表示は義務ではありませんが、一旦表示した内容に誤りがあれば偽装表示として、公正取引委員会等から注意を受けることとなります。
 - ④従業員に対する研修等の実施
 - 原産地表示は、飲食店に義務化はされていません。しかし表示内容が誤っていると別の法律(不当景品類及び不当表示防止法＝公正取引委員会)により、罰せられることがあります。
 - お店では、仕入情報担当者、在庫管理担当者及び店頭表示担当者に十分な情報の共有と管理の徹底を図る事が大切です。
 - 焼肉店における原産地表示の主要食材4品目の中で、重要視される食材は牛肉です。牛肉は殆どの焼肉店で国産、輸入の両方を使っています。米国及びカナダ産牛肉については、マスコミ及び一部消費者は牛肉の原産地表示がされるか否かに強い関心を持っています。
- 米国・カナダ産牛肉を使用する場合は、「米国及びカナダ政府が日本向けに輸出認証を行い、日本政府が現地査察を行って確認した施設が生産した牛肉」であることを従業員に徹底して周知させ、お客様には自信を持って正しい説明をすることが大切です。

○「牛肉の原産地表示」と「メニュー」を見れば、常識的に判断できることですが、焼肉協会は簡略化するため、主要原材料表示方法をとっているため、メニューに対応する牛肉の原産地を質問される可能性があります。

○接客担当の従業員がメニューに対応する牛肉の原産地説明を口頭で行うこととなりますが、お客様に対する説明責任が果たせるよう、十分な情報を与えておく必要があります。

○仕入・厨房⇔接客担当との情報の共有

【牛肉トレサ】の対応は、**個体識別番号若しくはロット番号をお客様に正確に伝達することで役割は完了します。**(個別具体的な情報は、お客様が、個体識別番号を管理するデータベースにアクセスして取得。)

【原産地表示】は、この様なデータベースが存在せず、**個々の焼肉店に集められた情報が全てです。**従って集めた情報を**正確にお客様に伝達することが極めて大切**になります。

このようなことから焼肉店では、**全ての従業員が情報を共有するとともにお客様への説明対応に一致して当たる体制・コミュニケーション作りが大切です。**

⑤**原産地表示をするそのほかの主要食材:「お米」・「白菜」・「サンチュ」は、表示用のフォーマットでは、焼肉協会加盟店の実態から判断し国産を前提としました。**輸入品を使う場合は、「牛肉」の例に従って修正してお使い下さい。

⑥**「お米」については、複数種類の米を混ぜる「ブレンド米」があります。最も割合の大きいものを表示します。**仕入先で産地・ブレンド割合等が分かるものは、備考欄等を使い表示してください。

3. 焼肉店【牛肉トレサ】及び【原産地表示】フォーマット

(1) 店頭表示用フォーマット

(2) 仕入台帳用フォーマット

(3) 在庫管理用フォーマット

牛肉トレサ及び原産地表示実施店



お客様に安心して召し上がっていただけるよう当店では、
国産牛肉のトレーサビリティ及び主要食材の原産地表示に取り組んでいます。

国産牛肉のトレーサビリティ			個体識別番号の全国データベース へのアクセス方法 URL http://www.nlbc.go.jp
メニュー名	個体識別番号	ロット番号	
カルビ ロース			ロット番号 問合せ先 電話番号

▼当店が本日提供する主要食材の原産地表示

主要食材名	原産国種別	産地名	備考
牛 肉	国産牛肉		
	輸入牛肉		
お 米	国産米		
白 菜	国産野菜		
サンチュ	国産野菜		

牛肉トレサ及び原産地表示実施店



お客様に安心して召し上がっていただけるよう当店では、
 国産牛肉のトレサビリティ及び主要食材の原産地表示に取り組んでいます。

国産牛肉のトレサビリティ

メニュー名	個体識別番号	ロット番号

個体識別番号の全国データベースへのアクセス方法

ロット番号 問合せ先

URL <http://www.nibc.go.jp>

電話番号

▼当店が本日提供する主要食材の原産地表示

主要食材名	原産国種別	産地名	備考
牛 肉	国産牛肉		
	輸入牛肉		
お 米	国 産 米		
白 菜	国産野菜		
サンチュ	国産野菜		

先行実施店の例 1

(株)叙々苑

(株)梨湖観光

国産牛肉トレサ及び原産地表示実施店

本日ご提供させていただいております国産牛を使用するメニューに対応する牛肉の個体識別番号及びロット番号は、下記に表示されたものと
 なお、ここに表記されていないメニューに関しては、「特選牛肉」以外の牛肉を使用しております。
 また、仕入の状況により一部メニューには輸入牛肉も使用しております。
 原産地表示は、主要食材の原産地表示に取り組みます。

メニュー名	個体識別番号	産地	メニュー名	個体識別番号	産地
特選ロース薄切焼	1041091040	山形	特選カルビ	1197613769	岩手
	1196815980	福岡		1187158331	長野
	1136629097	鹿児島		1182446747	千葉
		1190977417		茨城	
特選ロース	1017519394	佐賀	上カルビ	1198602465	茨城
	1186782292	宮城		1198095731	茨城
	1127981043	栃木	1195918019	熊本	
上ロース薄切焼	1187164110	福島	特選ヒレ焼	1165373923	大分
	1162352334	青森		1202570391	長崎
	1026647378	秋田	1198340237	宮崎	
焼肉定食	0192507356	福島	上ヒレ角切り焼	1203203304	千葉
	1175669719	福島		1002704323	栃木
				ロット番号	
			壺漬カルビ	YGIN060610	

▼当店が本日ご提供させていただいております主要食材の原産地表示

主要食材名	主たる産地名等	主要食材名	主たる産地名等
牛肉	国内産、豪州産	サンチュ	埼玉県産
お米	新潟県産コシヒカリ	サラダ菜	静岡県浜松産
キムチ(白菜)	茨城県八千代産	トマト	千葉県銚子産

当店のロケット番号の見方
 Y...游玄亭 GNA...銀座本通り店 04...2004年 12..12月 15..16日
 ロケット番号で表示されているメニューは、牛肉トレサビラ法に準じて個体識別番号が管理されております。詳細は、店員までお聞きください。
 個体識別番号の詳細な情報は、(株)流通改良センターのホームページにてお調べいただくことも可能です。
 ホームページアドレス <http://www.nlbc.go.jp/>
 携帯用ホームページアドレス <http://www.id.nlbc.go.jp/mobile/>



