

6-3 部分肉加工段階

部分肉加工段階は、枝肉の仕入、部分肉加工、部分肉の出荷・販売の工程を対象とする。

部分肉加工業務は、一般的に食肉卸売市場、食肉センター、卸売業者等の部分肉加工施設で行われる。部分肉加工施設をもつ食肉卸売市場、食肉センターでは同一敷地内だと畜解体から部分肉加工までの一貫した作業が行われる。卸売業者はこれらの施設や自社の加工施設で部分肉加工作業を行うことが多い。

(1) 部分肉加工段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

部分肉加工段階においてトレーサビリティを導入する際の工程ごとのポイントは、表12に示されるとおりである。

表 1 2 部分肉加工段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

工 程	管理項目	トレーサビリティ管理のポイント
豚枝肉の仕入	記録・保管	・ 枝肉の仕入は、納品伝票と現物を照合し、その記録を保管する。 (ロットごとの仕入先名、仕入日、品種、重量、枝肉番号等)
	分別管理	・ 複数の仕入ロットの分別管理を行う場合は、他のロットと混ざらないように仕入ロット番号の表示、作業間隔の確保といった工夫をする。
豚部分肉加工	ロットの形成	・ 部分肉加工においては、原料である枝肉と部分肉のロットを定める。 (加工指示書の作成)
	分別管理	・ 複数の加工ロットの分別管理を行う場合は、前後のロットと混ざらないように目印をつける、あるいは間隔をあけるといった工夫をする。 ・ 部分肉の段ボールケースには、加工ロット番号を貼付して分別管理する。
	記録・保管	・ 加工の記録は、原料の枝肉番号(つまり仕入ロット番号)と部分肉の加工ロット番号との対応づけがわかるように行う。 (品名(品種・銘柄)、部位、加工ロット番号、枝肉番号、加工日)
豚部分肉の 出荷・販売	ロットの形成	・ 出荷のロットをどの加工ロットから構成するかを定める。 (出荷指示書の作成)
	分別管理	・ 出荷指示書に基づき、出荷販売先ごとに部分肉の加工ロット番号を照合する。 ロットが複数ある場合、他のロットと混ざらないように分別管理する。 (分別を徹底するために出荷ロット番号を付けて管理することも有効である。)
	記録・保管	・ 出荷の記録は、出荷のロットごとに加工ロットとの対応づけがわかるように、次の項目についての記録を保管する。 出荷ロット番号は、出荷販売先、品名(品種・銘柄)、部位、出荷日、重量等を組み合わせてユニークな出荷ロット記号としてもよい。新たに出荷ロット番号を付して記録してもよい。
	段ボールケースの開封・小分け	・ 入り数、部位等のロット内容を変更した場合、JAS法や豚部分肉取引規格等に準拠した表示を行う。この場合、ロット番号を新たに付与し、記録・保管する。
	情報の伝達	・ 伝達すべき情報をラベル等で表示するとともに、納品伝票等でも伝達する。
豚部分肉の保管	冷凍保管	・ 加工ロット番号を確認し、凍結日等を記したラベルを部分肉の段ボールケース等に貼付し、分別管理する。冷凍保管する豚部分肉の加工ロット番号、凍結日、数量(ケース数・重量)等の記録を保管する。 (分別管理の精度を高めるために、新たなロット番号を付与し、管理することも有効である。)

(2) 部分肉加工段階におけるロットの形成

部分肉加工段階で、豚枝肉の仕入、豚部分肉加工、豚部分肉の出荷のそれぞれの工程においてロットを組むときは、同一原産地、同一仕入日、同一加工日（同一賞味期限）や同一出荷日を前提とする。

特に重要なのは、部分肉加工時におけるロットの単位設定と分別管理である。加工ロットの単位は原料の同一性を基準に豚舎単位、生産農場単位の肉豚、複数の生産農場のパターンがあり、部分肉カット仕様や生産農場指定等を考慮して設定する。確実に分別管理するためには、豚枝肉の部分肉加工の際に作業間隔をあけたり、金属棒で仕切りをするといった工夫をする必要がある。

部分肉加工ロット番号は、段ボールケースのラベル等に表示され、一步川下の事業者へ伝達される。このロット番号を一步川下の事業者や消費者等に情報提供するための問い合わせ番号として活用することもできる。

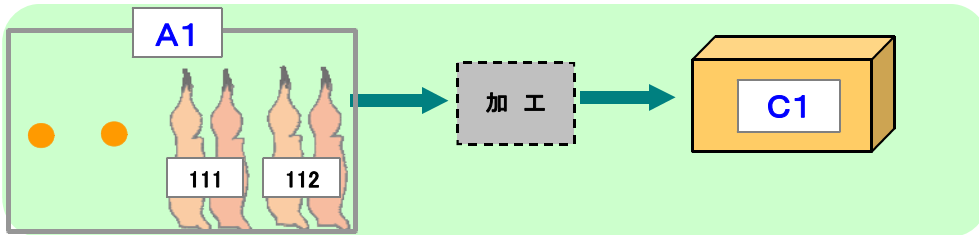
加工ロットの設定と加工ロット番号の表示（事例）

部分肉加工を行う場合、原料の豚枝肉には原料ロット番号（一步川上の事業者が付与した枝肉番号を使用することでよい）、加工された豚部分肉には部分肉加工ロット番号を付与して管理する。

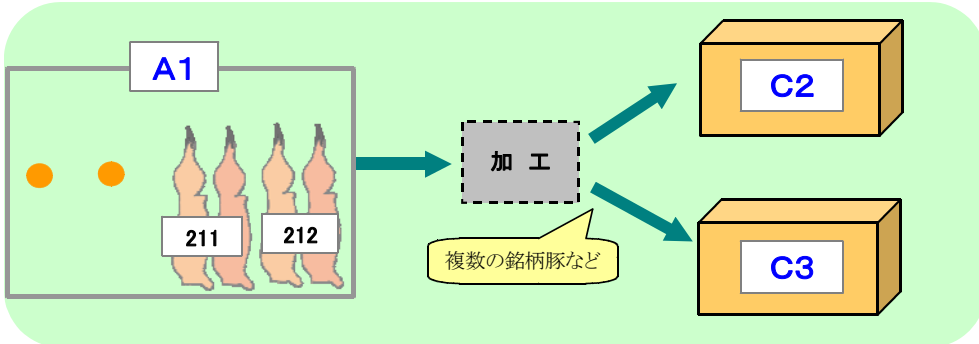
識別単位の設定は、ひとつの原料ロット「A1」から「C1」という豚部分肉をつくる場合（図10①）と、「C2」「C3」という複数の豚部分肉をつくる場合（図10②）がある。また、複数の原料ロット「A1」「A2」から「C4」という部分肉をつくる場合（図10③）と、「C5」「C6」という複数の豚部分肉をつくる場合（図10④）もある。なお、「C1」から「C6」の部分肉加工ロット番号は段ボールケースのラベル等に印字し、納品伝票にも記載して、一步川下の事業者へ伝達する。

図 10 加工ロットの設定とロット番号の表示（事例）

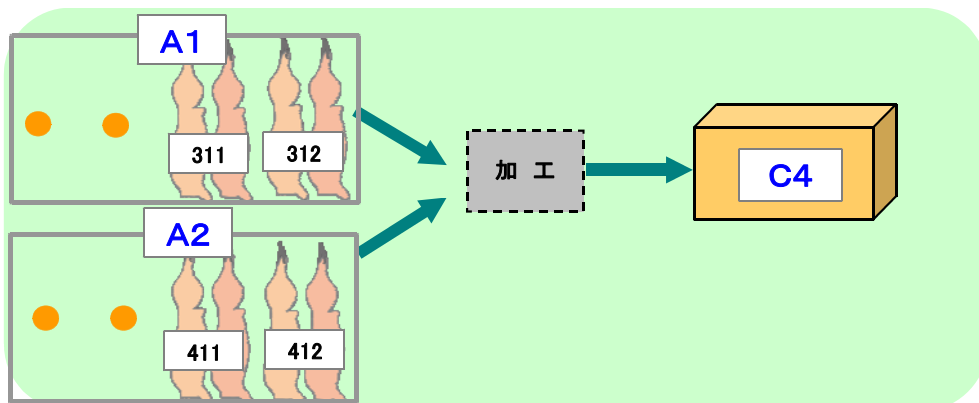
① ひとつの仕入ロット(同一の生産農場、品種等)からひとつの加工ロットを設定する。



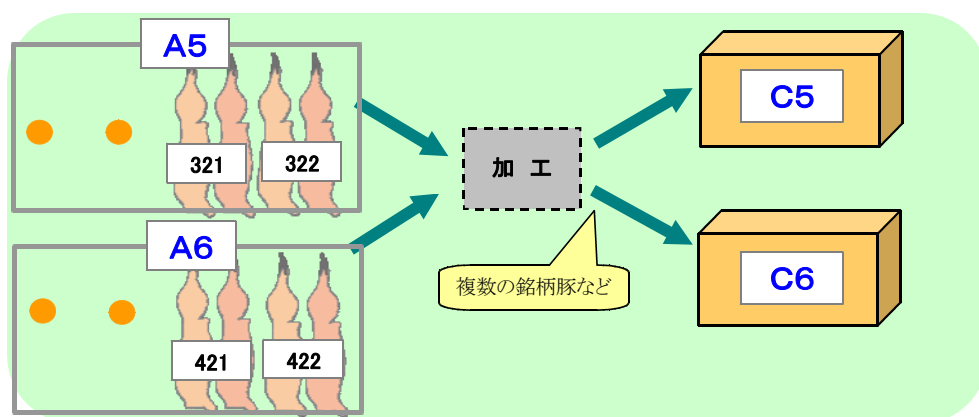
② ひとつの仕入ロット(同一の生産農場、品種等)から複数の異なる加工ロットを設定する。



③ 複数の仕入ロット(同一の生産農場、品種等)からひとつの加工ロットを設定する。



④ 複数の仕入ロット(同一の生産農場、品種等)から複数の異なる加工ロットを設定する。



豚部分肉の出荷・販売における識別（事例）

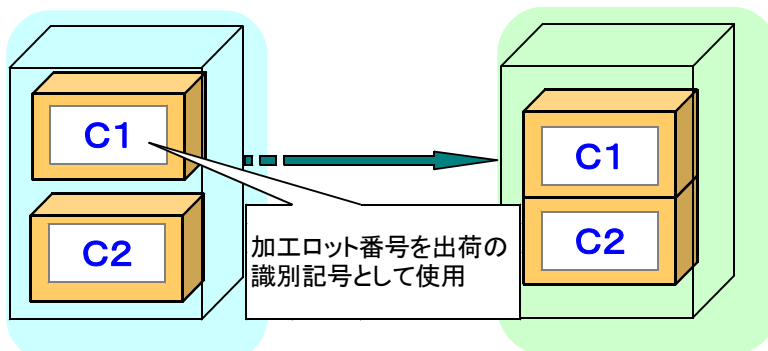
特定産地の銘柄豚等が特定の小売業者に提供される場合、同一出荷日を前提として、固有の部分肉加工ロット番号「C1」、「C2」を出荷の識別記号（出荷ロット番号）として利用してもよい。部分肉加工ロット番号を納品伝票等に記載し、一步川下の事業者へ伝達することで出荷記録が保管される（図11①）。また、複数の加工ロット「C1」と「C2」に「D」という識別記号を付与してグループ化してもよい。「D」は現物には貼付されないが、納品伝票に記載され、伝達される（図11②）。

図11 豚部分肉の出荷・販売における識別（事例）

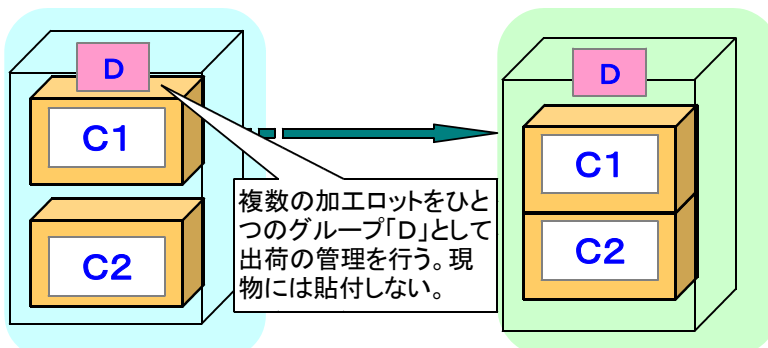
<部分肉加工段階>

<卸売段階等>

① 加工ロット番号を出荷の識別記号として使用



② 出荷の識別記号(出荷ロット番号)を貼付しないで管理



(3) 部分肉加工段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目

各工程におけるトレーサビリティ記録管理の基本項目と任意項目は、表13のとおりである。これら以外の衛生管理等付加的な情報についても記録を行うことが望ましい。

なお、対応づけ（豚枝肉仕入ロットと豚部分肉の加工ロットの対応づけ等）の記録については、「■記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）」（37, 38ページ）を参照されたい。

表13 部分肉加工段階における記録管理の項目

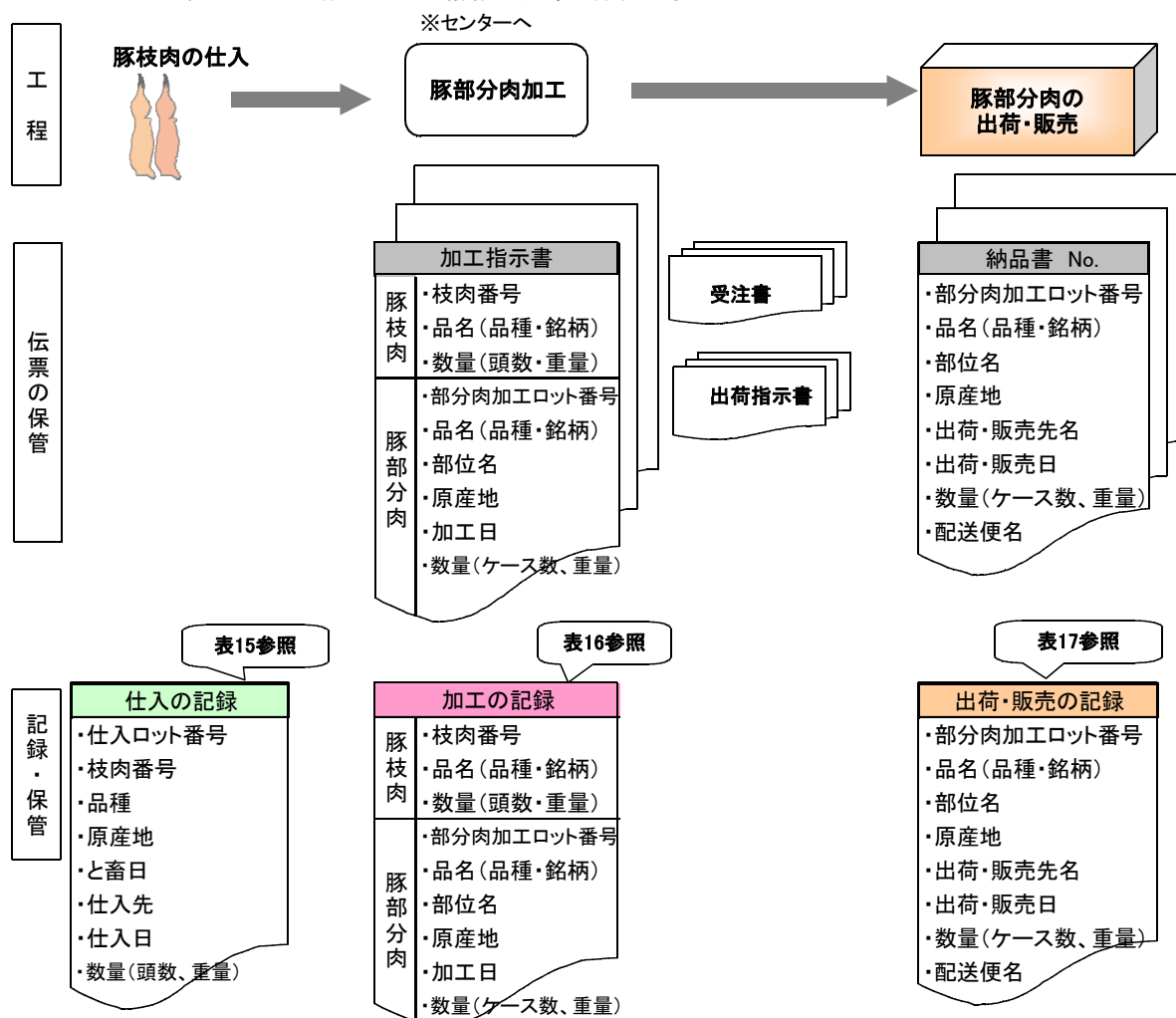
工程	項目	基本	任意	
豚枝肉の仕入	仕入ロット番号	○		
	枝肉番号	○		
	品種	○		
	原産地	○		
	と畜日	○		
	仕入先	○		
	仕入日	○		
	数量(頭数・重量)	○		
豚部分肉加工	豚枝肉	枝肉番号	○	
		品種	○	
		数量(頭数・重量)	○	
	豚部分肉	部分肉加工ロット番号(在庫管理ロット)	○	
		品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		仕向先(カット規格)		○
		加工日	○	
		数量(ケース数、重量)	○	
豚部分肉の出荷・販売	部分肉加工ロット番号	○		
	品名(品種・銘柄)	○		
	部位名	○		
	原産地	○		
	出荷・販売先名	○		
	出荷・販売日	○		
	数量(ケース数、重量)	○		
	配送便名	○		

注：部分肉の品種・銘柄は、品名で把握される。

(4) 部分肉加工段階における情報の記録・保管

各工程ごとに受理または発行した伝票類、記録された記録台帳・帳票類等の記録を保管する。このほか、作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）の保管もトレーサビリティを確保するために有効である。

図 1 2 部分肉加工段階における情報の記録・保管（事例）



■ 記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）

2008年3月2日
J食肉加工业 御中
納品伝票(購買伝票)
Gと畜場

一般豚枝肉 201 1

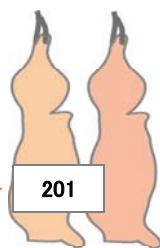


表 1 4 「豚枝肉の仕入台帳」 2008年3月2日

枝肉番号	出荷者番号	品種・銘柄	原産地	重量(kg)	格付等級	と畜日	その他
201	01	一般豚	群馬	72.0	中	08.03.02	
215	08	一般豚	栃木	71.6	上	08.03.02	
219	11	黒豚	鹿児島	71.4	中	08.03.02	
224	04	黒豚	鹿児島	71.8	中	08.03.02	

豚枝肉		豚部分肉					
枝肉番号	重量(kg)	品名	部位	原産地	加工ロット番号	ケース数	重量(kg)
181、186	1,342	国産豚	かたロース	国産	18001	9	82.8
201、205			うで			18	226.8
306、321			ヒレ			4	18.0
382～393			ロース			9	169.2
(計18頭)			ばら			9	154.8
			もも			18	288.0
195、199	2,685	鹿児島黒豚	かたロース	鹿児島	18002	18	165.6
219、224			うで			36	453.6
421、451			ヒレ			7	36.0
481～498			ロース			18	338.4
511～522			ばら			18	309.6
(計36頭)			もも			36	576.0

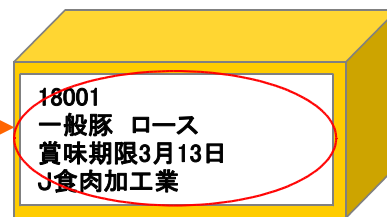
次ページへ

表 17 「豚部分肉出荷台帳」 2008年3月3日

販売先名	品名	部位	原産地	出荷ロット番号 (納品書番号)	加工ロット番号	ケース数	重量 (kg)
S卸売業 センター	一般豚	ロース	国産	030301	18001	24	451.2
		ばら				36	619.2
	黒豚	かたロース	鹿児島		18002	30	138.0
Mスーパー 店	一般豚	うで	国産	030302	18001	14	176.4
		ばら				18	309.6
	黒豚	ロース	鹿児島		18002	11	206.8
Z外食チェーン	一般豚	もも	国産	030303	18001	17	272.0
	黒豚	ばら	鹿児島		18002		
凍結在庫	一般豚	もも	国産	030304	18001		

2008年3月3日
S卸売業 御中 030301
納品伝票
J食肉加工業

一般豚	18001	ロース……
一般豚	18001	ばら……
黒豚	18002	かたロース…



(留意点)

この事例は、部分肉加工時の加工ロット番号を識別と対応づけに活用した場合を示している。

(5) 部分肉加工段階における情報の伝達

部分肉加工業者が一步川下の卸売段階や小売段階へ伝達すべき情報は、表18のとおりである。

これらの情報は、伝票やラベルにより伝達する。これら以外の付加的な情報についても、消費者や取引先の信頼確保のために積極的に伝達していくことが望ましい。

なお、チェーントレーサビリティを形成する事業者間で、情報伝達の仕組みをあらかじめ決めておく必要がある。

表18 部分肉加工段階から卸売段階や小売段階等へ伝達すべき情報

	法律等によって定められた義務表示の項目	トレーサビリティ確保のために伝達すべき項目
品名および部位名	○	○
原産地	○	○
数量（ケース数、重量）	○	○
冷凍および解凍肉にあつてはその表示	○	
賞味期限・消費期限および保存方法	○	
販売業者の氏名または名称および住所	○	○
問い合わせ先（電話番号、URL等）	○	○
加工日		○
出荷・販売日		○
識別記号（ロット番号）		○

(注1) 豚肉の原産地は、国産または都道府県等を表示するために伝達する必要がある。

(JAS法「生鮮食品品質表示基準」)。

(注2) 豚肉の流通段階における表示に関する制度は、次のとおりである。

法律：食品衛生法、計量法、JAS法、景品表示法

通知等：豚枝肉取引規格、豚部分肉取引規格、豚肉小売品質基準、食肉の表示に関する公正競争規約

(注3) 出荷ロットを特定する識別記号はラベルや伝票で伝えられることが望ましい。ただし、伝達されない場合でも、賞味期限、加工日、出荷・販売日、出荷・販売者名、品名、部分肉加工ロット番号、部位名、重量、ケース数や伝票番号等に対応する豚部分肉を特定できればよい。

6-4 卸売段階

卸売段階では、豚部分肉の仕入、出荷・販売の工程を対象とする。部分肉加工における記録・保管は部分肉加工段階を参照されたい。

(1) 卸売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

卸売段階においてトレーサビリティを導入する際の工程ごとのポイントは、表19に示されるとおりである。

表19 卸売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

工程	管理項目	トレーサビリティ管理のポイント
豚部分肉の仕入	記録・保管	・ 部分肉の仕入の際、納品伝票と部分肉を照合し、その記録を保管する。 (仕入ロットごとの仕入先名、仕入日、品名(品種・銘柄)、部位、数量(重量、ケース数)、部分肉加工ロット番号等)
	分別管理	・ 仕入れた部分肉のロットが他の仕入ロットと混ざらないように管理をする。 (分別管理の精度を高めるために、仕入ロット番号を貼付することも有効である。)
豚部分肉の出荷・販売	ロットの形成	・ どの仕入ロット(在庫管理ロット)から出荷する部分肉のロットを構成するかを定める。識別記号として、部分肉加工ロット番号を用いることもある。 (出荷指示書の作成)
	分別管理	・ 出荷指示書に基づいて、出荷販売先ごとに部分肉のロットをつくり、他のロットと混ざらないように分別管理を行う。 (分別管理を徹底するために出荷ロット番号を貼り付けることも有効である。)
	記録・保管	・ 出荷のロットごとに仕入のロット(在庫管理ロット)との対応づけがわかるように、次のような項目についての記録を保管する。 (販売先、品名(品種・銘柄)、仕入ロット番号、出荷日、部位、重量、ケース数等の組み合わせが、ユニークな出荷ロット記号として扱われる。)
	段ボールの開封・小分け	・ 開封して入り数の変更や複数の部位を混入する場合は、JAS法や豚部分肉取引規格等に準拠し、内容をラベルで表示するとともに伝票にも記載する。
	情報の伝達	・ 伝達すべき情報(46ページ)を部分肉の段ボールケース等にラベル貼付等によって表示し、あわせて伝票等でも伝達する。
豚部分肉の保管	冷凍保管	・ 仕入ロット番号(在庫管理ロット)を確認し、凍結日等を記したラベルを部分肉の段ボールケース等に貼付して、分別管理し、その記録を保管する。

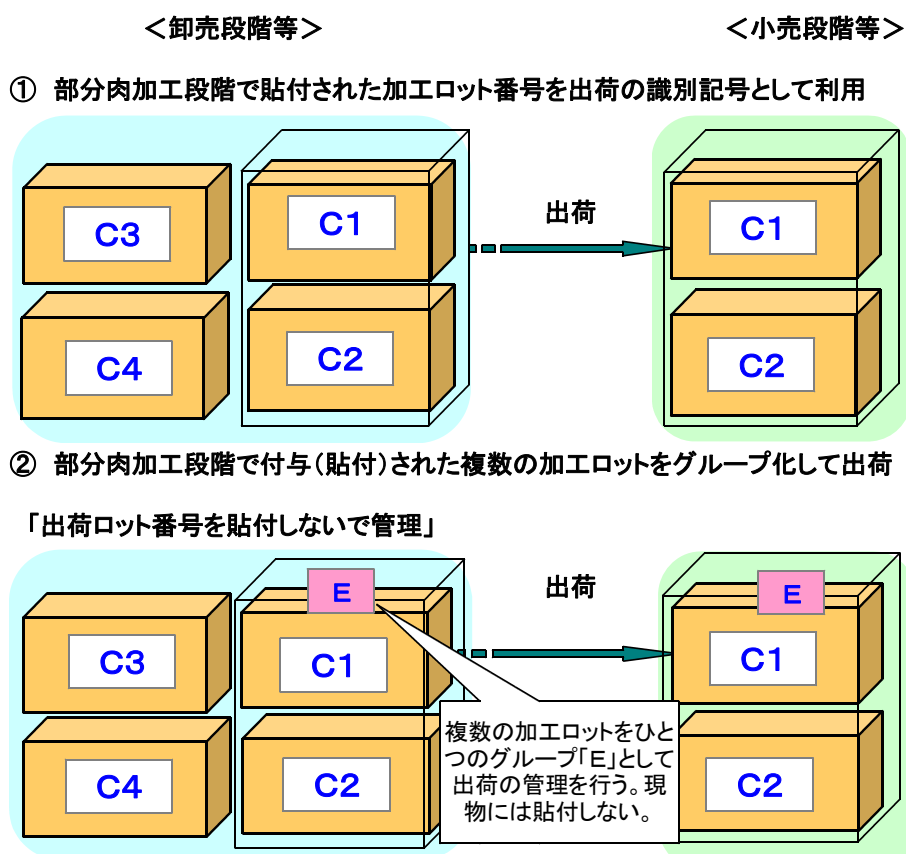
(2) 卸売段階におけるロットの形成

卸売段階で、豚部分肉の仕入、豚部分肉の出荷のそれぞれの工程において同一仕入日、同一加工日（同一賞味期限）、同一出荷日を基本として、ロットを定める。

豚部分肉の出荷・販売における識別（事例）

特定産地の銘柄豚等を特定の小売業者に提供する場合、同一出荷日を前提として、部分肉加工段階で付与された固有の部分肉加工ロット番号「C1」、「C2」を出荷の識別記号として利用してもよい。部分肉加工ロット番号を納品伝票等に記載し、一步川下の事業者へ伝達することで出荷記録が保管される（図13①）。また、複数の部分肉加工ロット「C1」と「C2」に「E」という識別記号を付与してグループ化し、出荷管理することもある。「E」は現物には貼付されないが、納品伝票への記載・伝達によって、より効率的な遡及・追跡が可能になる。（図13②）。

図13 ロットの設定とロット番号の表示



(留意点)

流通の段階で段ボールケース等の内容（部位や入り数）を変更した場合、また、凍結・解凍を行った場合の識別記号の付与については、5 識別と対応づけ（2）識別記号（③識別記号付与の留意点）（12 ページ）を参照されたい。

(3) 卸売段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目

各工程におけるロットごとのトレーサビリティ記録管理の基本項目と任意項目は、表20のとおりである。これら以外の衛生管理等に関する付加的な情報についても記録することが望ましい。

なお、対応づけ（豚部分肉仕入ロットと豚部分肉の加工ロット等）の記録については、「■記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）」（44, 45ページ）を参照されたい。

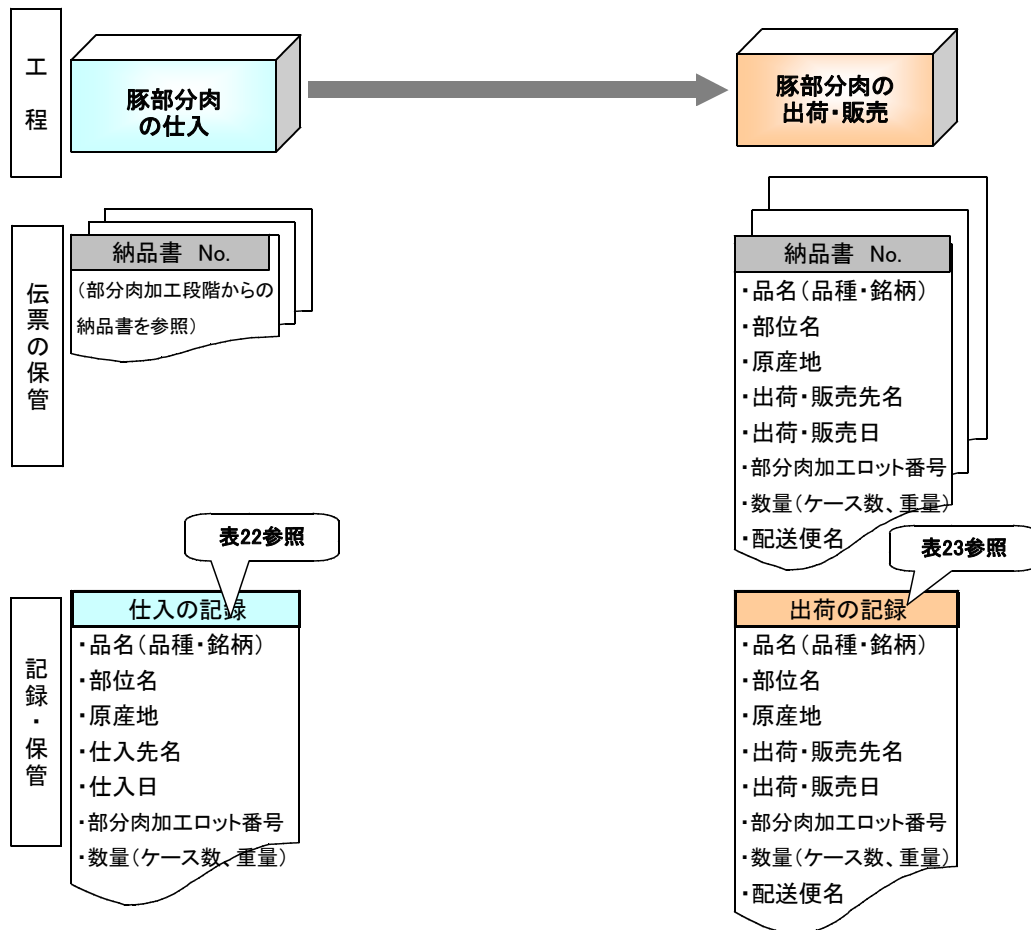
表20 卸売段階における記録管理の項目

工 程	項 目	基本	任意
豚部分肉の仕入	品名(品種・銘柄)	○	
	部位名	○	
	原産地	○	
	仕入先名	○	
	仕入日	○	
	部分肉加工ロット番号	○	
	数量(ケース数、重量)	○	
豚部分肉の 出荷・販売	品名(品種・銘柄)	○	
	部位名	○	
	原産地	○	
	出荷・販売先名	○	
	出荷・販売日	○	
	部分肉加工ロット番号	○	
	数量(ケース数、重量)	○	
	配送便名	○	

(4) 卸売段階における情報の記録・保管

各工程ごとに受理または発行した伝票類、記録された記録台帳・帳票類等の記録を保管する。このほか、作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）の保管もトレーサビリティ確保において有効である。

図 1 4 卸売段階における情報の記録・保管（事例）



■ 記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）

2008年3月4日	
S卸売業 御中	030301
納品伝票	
J食肉加工業	
一般豚	18001 ロース……
一般豚	18001 ばら……
一般黒豚	18002 かたロース…

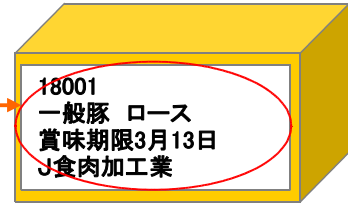


表 2 1 「豚部分肉仕入台帳」

2008年3月3日

表 2 2 「豚部分肉仕入台帳」

2008年3月4日

品名	部位	仕入ロット番号 (仕入先の出荷 ロット番号)	原産地	仕入先名	加工ロット番号	ケース数	重量(kg)
一般豚	ロース	030301	国産	J食肉加工業 センター	18001	24	451.2
	ばら					36	619.2
黒豚	かたロース		鹿児島		18002	30	138.0
黒豚	うで	045506	鹿児島	T食肉センター	04908	28	352.8
	ばら					36	619.2
	ロース					22	413.6
一般豚	うで	112308	国産	N卸売業	02106	34	544.0
	ばら					28	

次ページへ

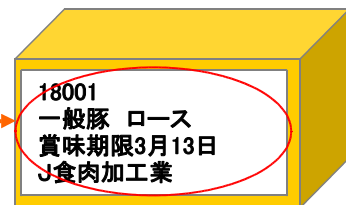
表 2 3 「豚部分肉出荷台帳」

2 0 0 8 年 3 月 4 日

出荷販売先名	品名	部位	原産地	出荷ロット番号 (内部管理用番号)	加工ロット番号	ケース数	重量 (kg)
Pスーパー 店	一般豚	ロース	国産	030401	18001	5	94.0
		ばら				7	120.4
	黒豚	かたロース	鹿児島		18002	6	27.6
R卸売業 センター	一般豚	うで	国産	030402	02106	18	226.8
	一般豚	ばら			18001	20	344.0
	黒豚	ロース	鹿児島		04908	8	150.4
V外食チェーン	一般豚	もも	国産	030403	02811	18	288.0
	黒豚	ばら	鹿児島		04908	22	
凍結在庫	一般豚	もも	国産	030411	02811		

2008年3月4日
Pスーパー 御中
納品伝票
030401
S卸売業

一般豚	18001	ロース.....
一般豚	18001	ばら.....
一般黒豚	18002	かたロース..



(5) 卸売段階における情報の伝達

卸売段階から卸売段階や小売段階等へ伝達すべき情報は、表24のとおりである。

これらの情報は、伝票やラベルによって伝達する。これら以外の付加的な情報についても、消費者や取引先の信頼確保のために積極的に伝達していくことが望ましい。

なお、チェーントレーサビリティを形成する事業者間で、情報伝達の仕組みをあらかじめ決めておく必要がある。

表24 卸売段階から卸売段階や小売段階等へ伝達すべき情報

	法律等によって定められた義務表示の項目	トレーサビリティ確保のために伝達すべき項目
品名および部位名	○	○
原産地	○	○
数量（ケース数、重量）	○	○
冷凍および解凍肉にあつてはその表示	○	
賞味期限・消費期限および保存方法	○	
販売業者の氏名または名称および住所	○	○
問い合わせ先（電話番号、URL）	○	○
加工日		○
出荷・販売日		○
識別記号		○

(注1) 豚肉の原産地は、国産または都道府県等を表示するために伝達する必要がある（JAS法「生鮮食品品質表示基準」）。

(注2) 豚肉の流通段階における表示に関する制度は、次のとおりである。

法律：食品衛生法、計量法、JAS法、景品表示法

通知等：豚枝肉取引規格、豚部分肉取引規格、豚肉小売品質基準、食肉の表示に関する公正競争規約

(注3) 出荷する部分肉ロットの識別記号はラベルや伝票で伝えられることが望ましい。

ただし、伝達されない場合でも、賞味期限、加工日、出荷・販売日、出荷・販売者名、品名、部分肉加工ロット番号、部位名、重量、ケース数や伝票番号等で対応する豚部分肉を特定できればよい。

(参考2) アウトパックセンター

アウトパックセンターに求められる記録管理項目、情報の記録保管、情報の伝達について示す。トレーサビリティ管理のポイントやその他情報の記録・保管に関しては、部分肉加工段階、卸売段階や小売段階と共通する点も多いので、あわせて参照されたい。

(1) アウトパックセンターにおけるトレーサビリティ記録管理の項目

各工程におけるトレーサビリティ記録管理の基本項目と任意項目は、表25のとおりである。これら以外の衛生管理等に関する付加的な情報についても記録することが望ましい。

なお、豚部分肉仕入ロットと精肉の加工ロット等との対応づけの記録については、部分肉加工段階、卸売段階や小売段階の「■記録台帳によるロットの対応づけの記録(事例)」(37, 38, 44, 45, 55, 56ページ)を参照されたい。

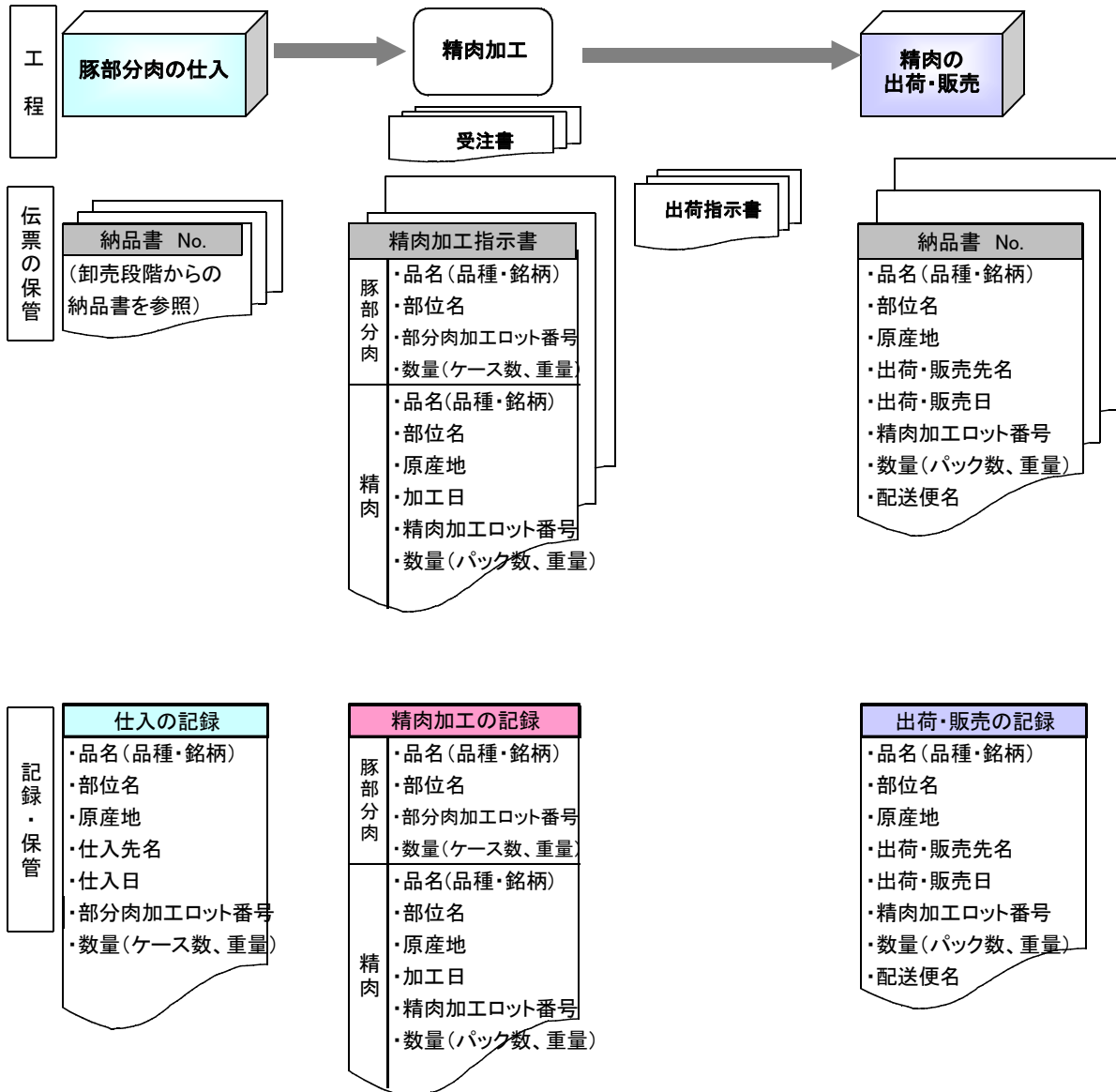
表25 アウトパックセンターにおける記録管理項目

区分	項目	基本	任意	
豚部分肉の仕入	品名(品種・銘柄)	○		
	部位名	○		
	原産地	○		
	仕入先名	○		
	仕入日	○		
	部分肉加工ロット番号	○		
	数量(ケース数、重量)	○		
精肉加工	豚部分肉	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		部分肉加工ロット番号	○	
		部分肉数量(ケース数、重量)	○	
	精肉	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		加工日	○	
		精肉加工ロット番号	○	
		数量(パック数・重量)	○	
精肉の出荷・販売	品名(品種・銘柄)	○		
	部位名	○		
	原産地	○		
	出荷・販売先名	○		
	出荷・販売日	○		
	精肉加工ロット番号	○		
	数量(パック数・重量)	○		
	配送便名	○		

(2) アウトパックセンターにおける情報の記録・保管

各工程ごとに受理または発行した伝票類、記録された記録台帳・帳票類を保管する。このほか作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）の保管もトレーサビリティを確保するために有効である。

図15 アウトパックセンターにおけるロットごとの情報の記録・保管（事例）



(3) アウトパックセンターにおける情報の伝達

アウトパックセンターが一步川下へ伝達すべき情報は、表26のとおりである。

これらの情報は、伝票やラベルにより伝達する。これら以外の付加的な情報についても、消費者や取引先の信頼確保のために積極的に伝達していくことが望ましい。

なお、チェーントレーサビリティを形成する事業者間で、情報伝達の仕組みをあらかじめ決めておく必要がある。

表26 アウトパックセンターから小売段階等へ伝達すべき情報

	法律等によって定められた義務表示の項目	トレーサビリティ確保のために伝達すべき項目
品名および部位名	○	○
原産地	○	○
冷凍および解凍肉にあつてはその表示	○	
100g当たりの価格	○	
数量（パック数、重量）	○	○
販売価格	○	
消費期限・賞味期限および保存方法	○	
加工（包装）所の所在地	○	○
加工者の氏名または名称	○	○
問い合わせ先	○	○
加工日		○
出荷・販売日		○
識別記号（ロット番号）		○

(注1) 豚肉の原産地は、国産または都道府県等を表示することが義務づけられており、この表示の信頼性を確保するために原産地を伝達する必要がある（JAS法「生鮮食品品質表示基準」）。

(注2) 豚肉の流通段階における表示に関する制度は、次のとおりである。

法律：食品衛生法、計量法、JAS法、景品表示法

通知等：豚枝肉取引規格、豚部分肉取引規格、豚肉小売品質基準、食肉の表示に関する公正競争規約

(注3) 出荷する精肉のロットを特定する識別記号はラベルや伝票で伝えられることが望ましい。ただし、伝達されない場合でも、賞味期限、加工日、出荷・販売日、出荷・販売者名、品名、精肉加工ロット番号、部位名、重量、ケース数や伝票番号等に対応する豚部分肉を特定できればよい。

6-5 小売段階

小売段階では、豚部分肉を仕入れて、精肉加工するまでの工程を対象とする。

小売段階の作業工程は、豚部分肉の仕入、精肉加工、精肉小売である。

豚部分肉の納品は、食肉センター等から直接配送されるもの、卸売業から配送されるものがある。小売業の各店舗への配達は、物流センター経由で配送される場合と、直接配送される場合がある。また、アウトパックセンターで精肉加工された豚肉が各店舗に配送されることもある。

(1) 小売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

小売段階がトレーサビリティを導入する際の工程ごとのポイントは、表27に示されるとおりである。

表27 小売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

工 程	管理項目	トレーサビリティ管理のポイント
豚部分肉の仕入	記録・保管	・ 部分肉の仕入の際、納品伝票と部分肉を照合し、その記録を保管する。 (仕入先名、仕入日、品名(品種・銘柄)、部位、原産地、数量(ケース数、重量)、部分肉加工ロット番号等で入荷した部分肉(仕入ロット)を特定する。)
	分別管理	・ 仕入れた段ボールケースから取り出した部分肉が他の仕入れロットと混ざらないように分別管理を行う。 (仕入ロット番号を段ボールケース等に貼付して管理することで精度が高まる。)
精肉加工	ロットの形成	・ どの部分肉の仕入ロットから、どの精肉加工のロット(精肉製品)を作るかを定める。(加工指示書)
	分別管理	・ 加工指示された部分肉のロットが他のロットと混ざらないように、分別管理して精肉加工を行う。
	記録・保管	・ 製品の精肉加工ロットと原料の部分肉加工ロットが対応づけられるように、精肉加工の記録を保管する。 (品名(品種・銘柄)、部分肉および精肉、原産地、加工ロット番号、加工日、重量、数量等)

(2) 小売段階におけるロットの形成

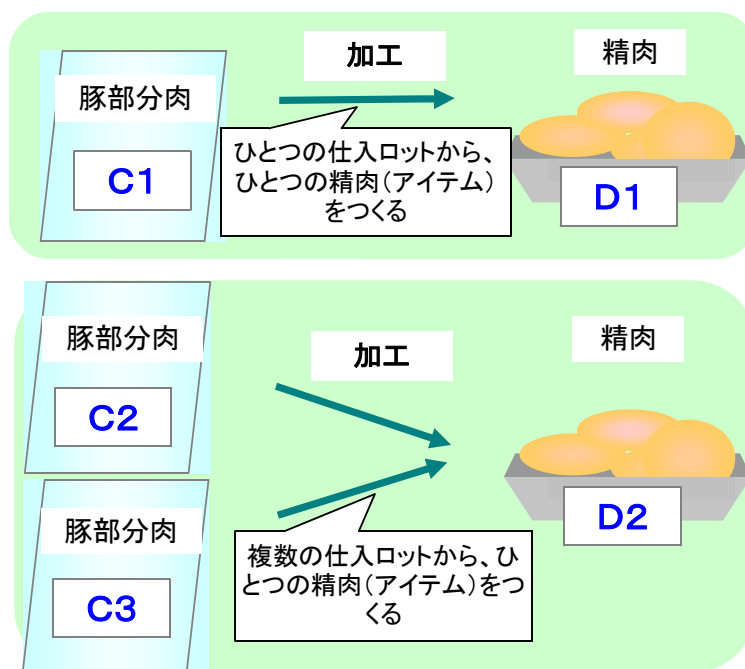
小売段階では、豚部分肉の仕入、精肉加工の工程で、同一賞味期限（または同一消費期限）になりうる同一加工日を前提として、取り扱う豚肉のロットを定める。

精肉加工におけるロットの設定とロット番号の表示（事例）

精肉加工を行う場合、原料の豚部分肉と加工された精肉の分別管理と対応づけを正確に行うためにそれぞれ識別記号を付与する。ひとつの原料（豚部分肉）ロット「C1」から精肉「D1」をつくる場合と、「C2」、「C3」という複数の原料ロットから精肉「D2」をつくる場合の事例を、図16に示している。

原料ロットの識別番号は、仕入の際に付与した内部管理用番号や部分肉加工段階で付与された加工ロット番号等を使用してもよい。また、精肉の識別記号は商品コード、賞味期限を使用することによい。

図16 ロットの設定とロット番号の表示



(注) 精肉D2は、部分肉C2あるいはC3からつくられる。

(3) 小売段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目

各工程におけるロットごとのトレーサビリティ記録管理の基本項目と任意項目は、表28のとおりである。これら以外の付加的な情報についても記録することが望ましい。

なお、対応づけ（仕入ロットと精肉加工ロット等）の記録については、「■記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）」（55,56ページ）を参照されたい。

表28 小売段階における記録管理の項目

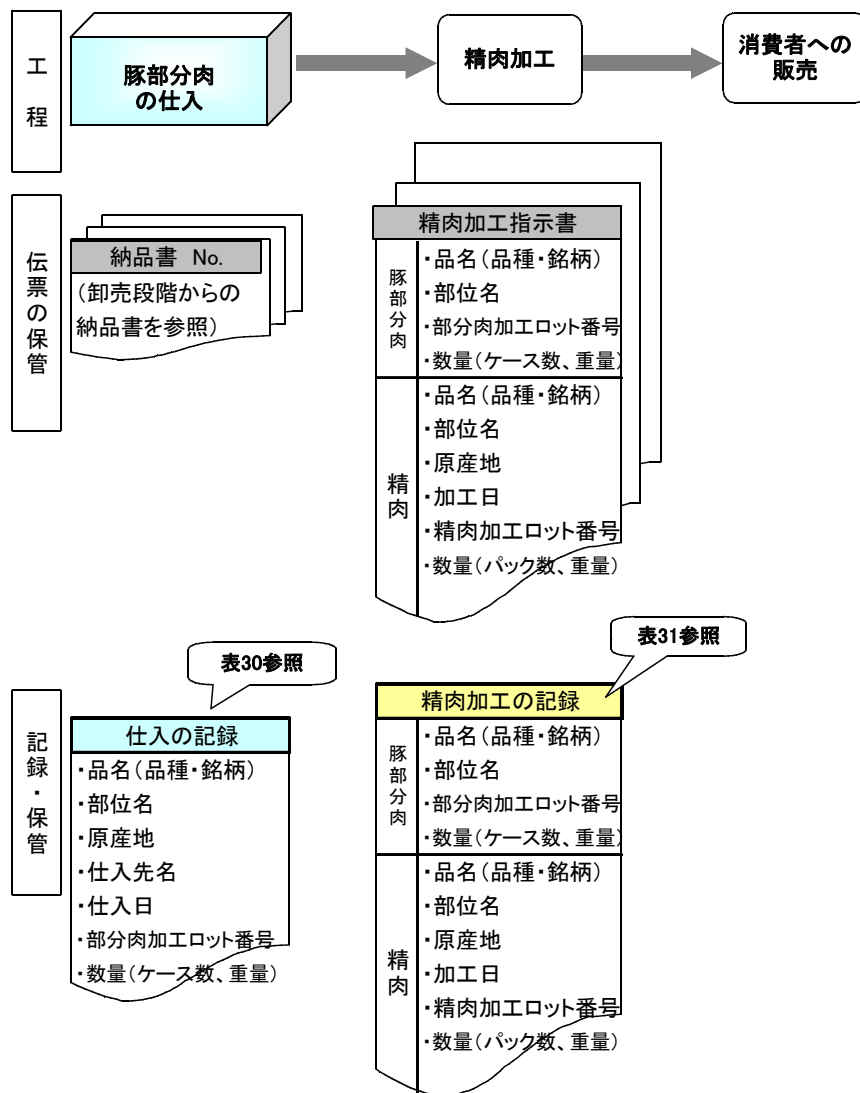
工 程		項 目	基本	任意
豚部分肉 の仕入		品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		仕入先名	○	
		仕入日	○	
		部分肉加工ロット番号	○	
		数量(ケース数・重量)	○	
精肉加工	豚部分肉	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		部分肉加工ロット番号	○	
		数量(ケース数・重量)	○	
	精肉	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		加工日	○	
		精肉加工ロット番号	○	
		数量(パック数・重量)	○	

(4) 小売段階における情報の記録・保管

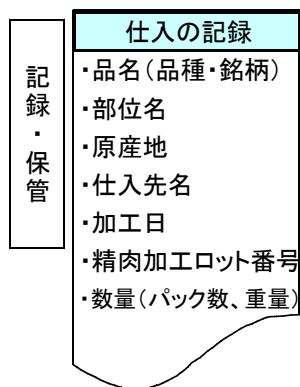
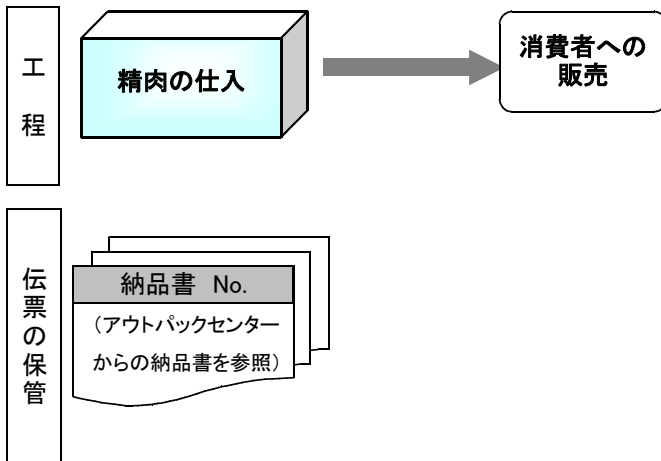
各工程ごとに受理した伝票類、記録された記録台帳・帳票類といった記録を保管する。このほか、作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）の保管も、トレーサビリティを確保するために有効である。

図17 小売段階における情報の記録・保管（事例）

<部分肉仕入の場合>



<精肉仕入の場合>



■ 記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）

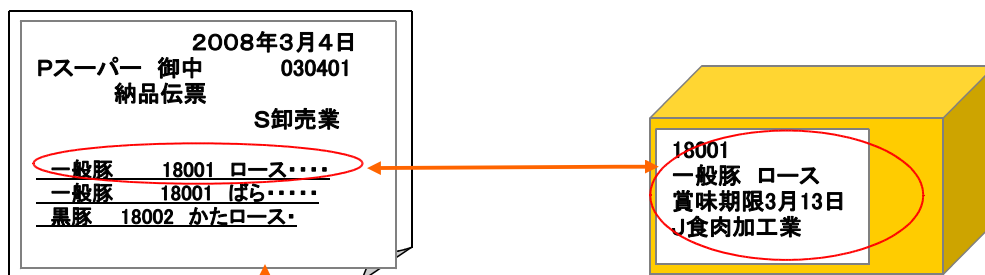


表 29 「豚部分肉仕入台帳」 2008年3月3日

表 30 「豚部分肉仕入台帳」 2008年3月4日

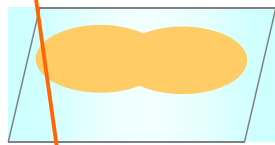
伝票番号 (仕入先から)	品名	部位	原産地	加工ロット 番号	仕入先	ケース数	重量 (kg)	その他
030401	一般豚	ロース	国産	18001	S卸売業	5	94.0	
	一般豚	ばら			S卸売業	7	120.4	
	黒豚	かたロース	鹿児島	18002	S卸売業	6	27.6	
042305	一般豚	ロース	国産	04905	Y卸売業	4	75.2	

次ページへ

表 3 1 「精肉加工台帳」

2008年3月5日

豚部分肉			精肉					
加工ロット番号	部位	重量 (kg)	商品コード	品種・銘柄	品名	原産地	パック数	重量 (kg)
18001 04905	ロース	29.8	030501	一般豚	ロースうすぎり小	国産	48	7.2
					ロースうすぎり大		36	10.8
					ロースとんかつ用		25	3.0
04801	ばら	57.8	030502	一般豚	ばら切り落とし小	国産	98	19.6
					ばら切り落とし大		52	20.8
18002	ロース	15.8	030503	黒豚	ロースうすぎり大	鹿児島	37	11.1



ロース
賞味期限080313
18001
J食肉加工業

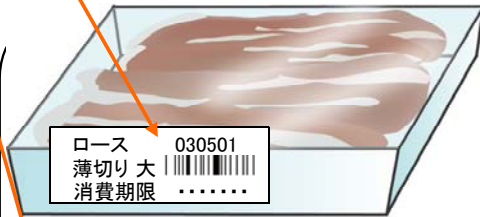


ロース
賞味期限080313
04905
L食肉センター



ロース
賞味期限080313
18002
J食肉加工業

加工



加工



部分肉加工ロット番号を
商品のお問い合わせ番号
として表示する場合の事例

7 トレーサビリティ情報の記録・保管の期間

各段階において記録・保管した情報の保存期間は、少なくとも2年間の望ましい。
ただし、凍結品および解凍品については、出荷・販売後2年間の望ましい。

8 トレーサビリティシステムの検査・監査

トレーサビリティシステムが適切に運営されているかを各事業者が検証することは、情報の信頼性の向上を図るうえできわめて重要であるが、必ずしも、特別に新たなシステムを構築する必要はない。日常的に実施している検査・監査のしくみに変更や改善を加えるところから始めるとよい。

(1) 内部検査

① モニタリング（日々のチェック）

各工程の手順にもとづいて、作業が正しく実施されているかを、ロットごとに作業担当者がチェックする。日常的に行われている工程管理を、定められたロットごとに行うことで、トレーサビリティシステムの信頼性を担保し、追跡や遡及の精度を高くすることができる。

モニタリングの実施計画では、次の内容について定める必要がある。

- ・ モニタリングの項目、記録様式、記録媒体
- ・ 実施スケジュール
- ・ モニタリングの担当者
- ・ 数量会計（数量会計は、作業前のロットと作業後のロットにおける肉豚や豚部分肉の数量を照合し、異常な増減がないかを確認する。）

表 3 2 トレーサビリティシステムの検査項目（事例）

	工 程	①ロット の設定	②ロット 番号	③数量	④原料と 製品の対 応づけ	⑤記録保 管の内 容、媒体	⑥分別管 理の方法
生産段階	飼育管理			○		○	○
	肉豚の出荷			○		○	○
と畜段階	肉豚の受入	○	○	○		○	○
	と畜解体	○	○	○	○	○	○
	豚枝肉の販売	○	○	○		○	○
部分肉 加工段階	豚枝肉の仕入	○	○	○		○	○
	豚部分肉加工	○	○	○	○	○	○
	豚部分肉の販売	○	○	○		○	○
卸売段階	豚枝肉の仕入	○	○	○		○	○
	豚部分肉加工	○	○	○	○	○	○
	豚部分肉の出荷・販売	○	○	○		○	○
小売段階	豚部分肉の仕入	○	○	○		○	○
	精肉加工	○	○	○	○	○	○

(注) 各段階での「受入・仕入」と「出荷・販売」の対応づけの検査も必須である。

② 検査

実施されたモニタリング結果等を踏まえ、トレーサビリティシステムの信頼性確保のために、事業者の担当部署が定期的に検査を実施する。設定した目的に対する効果等について適宜評価を行い、検査内容を見直す。

検査の実施計画では、次の内容について定める必要がある。

- ・ 検査の項目（表 26 を参照）、記録様式、記録媒体
- ・ 実施スケジュール
- ・ 検査の担当者

検査内容

- ・ 作業が定められた手順にしたがって行われているかどうかの確認
- ・ 肉豚や枝肉、部分肉とその情報を遡及・追跡することができることの確認
- ・ 数量会計

(2) 外部検査（第三者および第三者検査）

検査を専門とする適切な第三者機関による外部検査を受けることによって、トレーサビリティシステムの信頼性を高い水準で維持し、消費者や一步川下の事業者からの信頼をより一層高めることができる。さらに、外部のノウハウを活用して自らのシステムの課題を抽出し改善していくことも期待される。

事業者は、外部検査を実施するためのコストが必要となることが想定されるので、外部検査実施機関のサービス内容も総合的に勘案して、実施方法を検討するのが望ましい。

なお、第三者検査については、「食品トレーサビリティシステム第三者認証検討委員会報告書」を参照されたい。

URL：<http://www.fmric.or.jp/trace/certify/index.htm>

9 消費者への情報提供のあり方

消費者への情報提供では、まずトレーサビリティが確立している範囲等を明確に伝達する必要がある。このためには、トレーサビリティが確立されているフードチェーンの範囲を明らかにして、事業者間あるいは業界団体が連携して取り組む必要がある。

豚肉に関する情報提供を行うためには、電話や電子メールの問い合わせ先を表示する。

また、Web サイトから情報提供を行う場合は、検索のための問い合わせ番号、web サイトのアドレス（URL）を、二次元バーコード（QR コード）等で段ボールケースや商品のラベルに表示する。

開示する情報の内容については、事業者間で決めておく必要がある。

問い合わせ番号

消費者が電話やインターネットのホームページ等で商品の履歴情報を検索するための問い合わせ番号、web サイトのアドレス（URL）を表示する。

(参考3) コード体系の事例

食肉標準物流バーコード（GS1-128）

食肉標準物流バーコード（GS1-128）による国産豚肉の商品ラベルの標準化については、既に国産牛肉と同様、現在、食肉流通標準化システム協議会（事務局：財団法人日本食肉流通センター）において普及・推進されている。このコード体系の活用により、トレーサビリティ情報の記録・伝達・保管の効率化へ寄与することが期待されるので、以下、紹介したい。

その他のコード体系については、「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」（平成15年3月）（改訂版19年3月）をご参照していただきたい。

概要

食肉標準物流バーコードは、部分肉のカートンおよびシュリンクパック等の個別包装に貼付する物流ラベルに全国共通のバーコードを表示することにより、物流業務の効率化を図ること、またカートン単位での情報追跡を可能とすることを目的として開発された。コード体系は、GS1（旧 UCC/EAN）-128 体系が採用されている（牛肉トレーサビリティ導入手引書より）。

食肉標準物流バーコードは、国際的なバーコード標準化の動向に合わせて、GS1-128 の体系を採用している。

GS1-128 については 財団法人流通システム開発センターのホームページを参照されたい。

URL : http://www.dsri.jp/baredi/gs1_128.htm

食肉標準物流バーコード（GS1-128）のトレーサビリティシステム活用のメリット

- ・ 流通履歴情報がバーコードラベル等により明確化
- ・ 情報の記録・保管が効率化
- ・ 情報の伝達が効率化
- ・ 製品の分別管理の精度向上

食肉標準物流バーコード（GS1-128）のトレーサビリティシステム活用の問題点

- ・ システム構築のコスト負担
- ・ 取引先（チェーンストア等小売業者）のシステムとの接続性

【基本バーコード（必須）】

基本的な項目を表示するバーコード



-5-

項目	AI	桁数	記載方法
①商品コード	01	14桁	「9」+JANメーカーコード(7桁)+標準品名コード(5桁)+チェックディジット(1桁)で表示。
②重量	3102	6桁	小数点以下2桁のキログラム表示。
③製造年月日	11	6桁	部分肉を加工・パックした日を、西暦年(下2桁)+月(2桁)+日(2桁)で表示。
④カートンID	21	可変長 (最大12桁)	カートン単位に対して加工元が設定する連続番号を表示。 ①のJANメーカーコードとカートンIDを併せて、カートンが一つに特定できるよう設定。

畜種コード

畜種コード	名称	摘要
1	和牛	
2	国産牛	
3	輸入牛	
4	国産豚	
5	輸入豚	
6	国産鶏	
7	輸入鶏	
8	牛・豚に類似した畜種	
81	子牛	
82	馬	
83	羊	
84	山羊	
85	いのしし	
86	いのぶた	

品種コード

品種コード	名称	備考
10	黒豚(バークシャー種)	純粋バークシャー種同士の交配から生産された豚を指す。
20	銘柄豚	
30	豚(黒豚以外)	肉用豚の90%以上は純粋種を交配した交雑種であるため、基本的には品種の区分は行わないこととする。
90	その他	

※SPF豚は、飼養形態を示すため、飼養コードで設定する。

部位コード

部位コード	名称
100	枝肉
101	セット
102	セットC
150	皮付き枝肉
190	その他枝肉
191	その他セット
200	半丸枝肉
201	半丸セット
202	半丸セットC
250	半丸皮付き枝肉
290	その他半丸枝肉
291	その他半丸セット
300	骨付きかた
310	かた
311	かたS
312	ネック
313	まえずね
314	ネックなしかた
315	すねなしかた
316	ネック・すねなしかた
320	うで
321	うでS
322	かたばらスペアリブ
323	ネックなしうで
324	すねなしうで
325	ネック・すねなしうで
330	かたローズ
350	皮付きかた
390	その他かた
400	骨付きばら
410	ばら
411	ともばらスペアリブ
412	ばらA
450	皮付きばら
490	その他ばら

部位コード（つづき）

部位コード	名 称
500	骨付きロース
501	骨付きロース・ばら
520	ロース
530	ヒレ
550	皮付きロース
590	その他ロース
600	骨付きもも
610	もも
611	すねなしもも
612	うちもも
613	しんたま
614	そともも（そともも・らんぷ）
615	ともずね
650	皮付きもも
690	その他もも
710	
711	小肉
712	挽肉（正肉）

（参考 4）関連法規等

□ 法律

① 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）

この法律は、農林物資の規格を制定するとともに、農林物資の品質に関する適正な表示の基準を定めている。

JAS法にもとづく品質表示基準により、小売販売される飲食料品について品質の表示が義務付けられている。具体的な内容は、同法にもとづく生鮮食品品質表示基準および加工食品品質表示基準において定められており、名称や原産地等（一部の加工品については、原料の原産地も含む）の表示が必要となっている。

原産地の偽装等の不正表示が発覚した場合は、違反事業者名等の迅速な公表および罰則が設けられている。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL：<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S25/S25HO175.html>

※ 生産情報公表 JAS

事業者による自主的な食品の生産情報（生産者、生産地、農薬および肥料の使用情報等）の消費者への正確な伝達に関する規格である。第三者機関である登録認定機関が認定する。

平成19年3月現在、牛肉・豚肉、農産物（米、野菜、果実等の生鮮農産物全般）について制定・施行されている。

[参考] 農林水産省「生鮮情報公表 JAS 規格」

URL：http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/seisan.html

② 薬事法

この法律は、動物医薬品の製造および輸入、販売、使用等についての規制を定めている。第83条にもとづく「動物用医薬品の使用の規制に関する省令」で、使用対象動物ごとに医薬品の用法および用量、休薬期間等が定められている。この省令の第5条（平成15年改正で加えられたもの）では、医薬品を使用したときに、次の事項を帳簿に記録するよう努めることが求められている。

- ・当該医薬品を使用した年月日
- ・当該医薬品を使用した場所
- ・当該使用対象動物の種類、頭羽尾数および特徴
- ・当該医薬品の名称
- ・当該医薬品の用法および用量
- ・食用に供するためにと殺若しくは水揚げ又は出荷することができる年月日

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL：<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S35/S35HO145.html>

③ 飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（飼料安全法）

この法律は、配合飼料への抗菌剤の配合禁止や飼料添加物についての規定の他、有害物質の基準等を定めている。

平成 15 年の「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令」の改正で、飼料の使用者は次に掲げる事項を帳簿に記載して保存するよう努めなければならないとされた。

- ・ 飼料を使用した年月日
- ・ 飼料を使用した場所
- ・ 飼料を使用した家畜等の種類
- ・ 飼料の名称
- ・ 飼料の使用量
- ・ 飼料を譲り受けた年月日および相手方の氏名又は名称

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S28/S28HO035.html>

④ と畜場法

この法律は、と畜場の設置の許可、と畜場の衛生管理、と殺または解体の衛生的な管理、と殺または解体の検査等について定めている。

都道府県知事に対し、この法律の施行に必要な限度において、と畜場の設置者・管理者、と畜業者その他の関係者から報告を徴したり、当該職員に設備、帳簿、書類その他の物件を検査させることができるとしている（第 17 条）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S28/S28HO114.html>

⑤ 牛海綿状脳症対策特別措置法

この法律は、牛の肉骨粉を原料等とする飼料の使用の禁止、死亡した牛の届出および検査、と畜場における牛海綿状脳症に係る検査等、牛海綿状脳症の発生を予防し、まん延を防止するための特別の措置を定めている。

牛の所有者（所有者以外の者が管理する牛については、その者）は、牛一頭ごとに、個体を識別するための耳標を着けるとともに、前項の情報の記録および管理に必要な情報を提供しなければならないと定めている（第 8 条）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H14/H14HO070.html>

⑥ 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

この法律は、牛個体および牛肉の識別と、情報の適正な管理および伝達に関する措置について定めている。

牛の管理者に対し、牛の出生・輸入・譲渡し・譲受け等の際に、農林水産大臣に報告することを求めている（第 3 章）。また、と畜業者・販売業者・特定料理提供業者に対し、牛肉

への個体識別番号（またはそれと対応づけられたロット番号）の表示と、引渡しや販売における政令で定める事項（個体識別番号、引渡しの年月日と相手、重量等）の記録とその記録の保管を求めている（第17条）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H15/H15HO072.html>

⑦ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥検査法）

この法律は、食鳥処理の事業の許可、衛生管理等の食鳥処理事業者の遵守事項、食鳥検査等について定めている。

この法律の施行に必要な限度において、都道府県知事が食鳥処理業者等に対し、業務の状況に関する報告や立ち入り検査（設備、帳簿、書類その他の物件の検査）等を求める権限を規定している。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H02/H02HO070.html>

⑧ 食品衛生法

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置について定めている。

平成15年の改正において第3条第2項（記録作成と保存の義務）が追加され、記録やその開示に関する努力義務が定められている。

また、この規定にもとづいて、保健所等が指導にあたるための「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針」が定められている。この指針には、食品等事業者が一般的に記録すべき事項や記録の保管年限が示されている。

第11条では表示の基準の制定について、第12条では虚偽表示の禁止についての定めがある。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO233.html>

⑨ 健康増進法

この法律は、国民の健康の増進の総合的な推進に関する基本的な事項について定めている。食品に栄養成分等の表示をする場合に、表示すべき事項やその方法が定められている（第31条）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H14/H14HO103.html>

⑩ 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

この法律は、商品および役務の取引に関連する不当な景品類および表示の制限や禁止について定めている。

商品の品質や規格について、一般消費者に対し、内容が実際よりも著しく優良であると示す表示や、事実に相違して競争事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示を禁止している（第4条第1項）。

また公正取引委員会に対し、不当な表示か否かを判断するため必要があると認めるとき、事業者に合理的な根拠を示す資料の提出を求める権限が与えられている。当該事業者が当該資料を提出しないときは、排除命令の対象となりうる（第4条第2項）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S37/S37HO134.html>

⑪ 製造物責任法

この法律は、製造物の欠陥により人の生命、身体または財産に係る被害が生じた場合における製造業者等の損害賠償の責任について定めている。

製造業者等に対し、引き渡した製造物の欠陥により他人の生命、身体または財産を侵害したときは、これによって生じた損害を賠償する責任があると規定している（第3条）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H06/H06HO085.html>

⑫ 計量法

この法律は、計量の基準を定めている。

特定の品目については、「特定商品の販売に係る計量に関する政令」により、計量を表示する場合に認められる誤差が規定されている。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H04/H04HO051.html>

⑬ 不正競争防止法

この法律は、不正競争の防止および不正競争に係る損害賠償について定めている。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H05/H05HO047.html>

⑭ 食品安全基本法

この法律は、食品の安全性の確保に関する施策の総合的推進を目的とした国・地方公共団体・食品関連事業者の責務を定めている。

第8条（食品関連事業者の責務）では、食品関連事業者自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識し、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有するとしている。また、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めることが求められている。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H15/H15HO048.html>

□ 食品トレーサビリティシステムに関わる規格・ガイドライン等

① 食品トレーサビリティシステム導入の手引き

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20070403tebiki_kaiatei.pdf

(社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : http://www.fmic.or.jp/trace/tebiki/tebiki_rev.pdf

② 食品トレーサビリティシステムの要件

[参考] (社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : http://www.fmic.or.jp/trace/certify/trace_yoken0803.pdf

③ 国産牛肉トレーサビリティ導入手引書(総論編／と畜場編／部分肉加工場編／外食店舗編／焼肉店舗編)

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : <http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/>

④ 原材料入出荷・履歴情報遡及システムガイドライン

[参考] (財)流通システム開発センター web サイト

URL : http://www.dsri.jp/invres/study_report/food_research.htm

⑤ トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/gaisyoku_guideline.pdf

⑥ 青果物のトレーサビリティ導入ガイドライン

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : <http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/seikatrace.pdf>

⑦ 貝類(カキ・ホタテ)トレーサビリティガイドライン

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20050325press_5b.pdf

(社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : <http://www.fmic.or.jp/trace/shell/>

⑧ 鶏卵トレーサビリティ導入ガイドライン

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20041130press_1b.pdf

(社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : http://www.fmic.or.jp/trace/eggtrace_guideline.pdf

⑨ 養殖魚のトレーサビリティシステムガイドライン

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20060331press_14c.pdf

(社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : <http://www.fmic.or.jp/trace/ffish/>

⑩ 海苔のトレーサビリティシステム導入の手引き

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/noritrace_tebiki.pdf

(社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : <http://www.fmic.or.jp/trace/nori/>

豚肉トレーサビリティシステム導入の手引き

平成 20 年 3 月発行

豚肉トレーサビリティシステムガイドライン策定委員会
(事務局) 社団法人 食品需給研究センター

問い合わせ先

農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課

TEL (03)3502-5716

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/>

社団法人 食品需給研究センター

〒114-0024 東京都北区西ヶ原 1-26-3 農業技術会館

TEL (03)5567-1991 FAX (03)5567-1960

mail: trace@fmric.or.jp <http://www.fmric.or.jp>
