

## ．流通段階におけるトレーサビリティ導入の進め方

本章においては、取引伝票をベースとした流通段階へのトレーサビリティ導入の進め方について解説します。流通段階にトレーサビリティを導入するには、まず、生産・出荷段階において流通段階でのロットが作成され、それに識別のための番号等(ロット番号)が付番されることが前提となります。

また、青果物には、取引数が膨大な数に上るという流通特性上の制約や、コードの標準化等の技術的制約、流通各段階の関係業界との意見調整が必要となる等の課題があります。このため、トレーサビリティを速やかにかつ広範に導入するためには現状において様々な課題が存在しますが、ここでは青果物の流通段階にトレーサビリティを導入するための一つの方策を例示することとします。

なお本章においては、流通各段階を取引伝票によって情報を繋ぐことによるトレーサビリティについて例示しています。

### 1．流通段階におけるトレーサビリティの目的

青果物にトレーサビリティを導入することによって、青果物の生産・出荷段階から小売段階に至るまでの商流(情報の流れ)及び物流(商品の流れ)について、追跡・遡及ができるようになります。流通段階におけるトレーサビリティの目的としては、おおよそ以下の4点があげられます。

#### 流通経路の特定による安心の提供

トレーサビリティによって産地から小売業者までの流通経路を特定できるようにし、流通各段階における青果物の管理責任を明確にすることによって、消費者に対し安心を提供できるようになります。

#### トレーサビリティと生産履歴の結合

流通履歴を生産記録と結びつけることによって小売段階から生産履歴までの情報遡及も可能となり、青果物に対する安心感が向上します。

### 流通業者による偽装表示等の防止

トレーサビリティによって青果物の流通経路を特定し、証明できるようにすることは流通業者の責任を明確にし、産地詐称等の偽装表示の防止に役立ちます。

### 事故発生による被害拡大の防止

青果物において万一、無登録農薬の使用や残留農薬の検出等の事故が発生した場合、トレーサビリティが確保されていれば問題のある商品の所在を確認できることからその速やかな回収に役立てられ、事故発生によって影響の及ぶ範囲が限定的なものとなり、被害を最小限にとどめることができます。

### 流通業者の経営・販売力等の向上

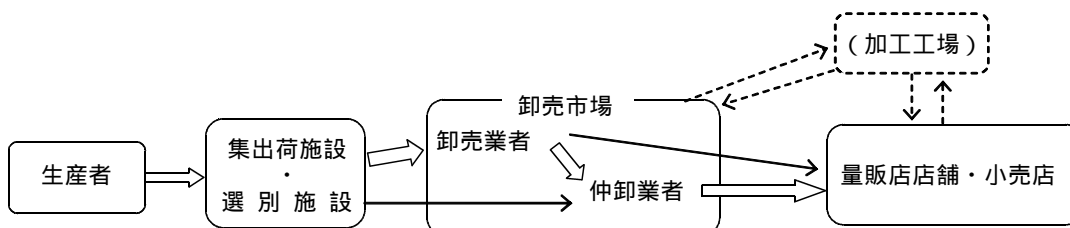
トレーサビリティ導入に伴う流通業者の受発注システムや伝票処理システムの見直しや改善によって業務の効率化や経費削減がもたらされ、経営・販売力強化に役立てることができます。

## 2．青果物の主要流通経路

青果物の主要物流経路は概略以下のとおりとなります。

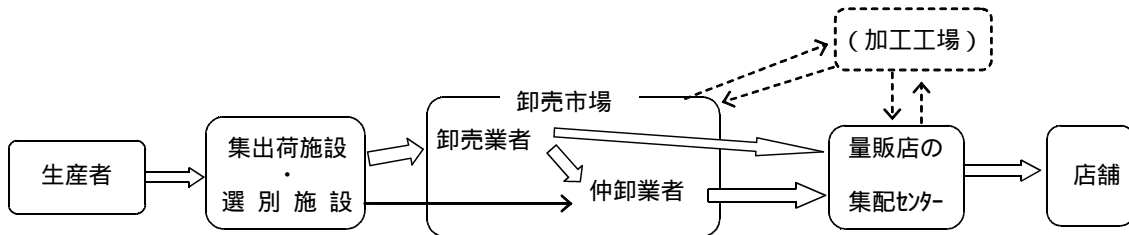
### (1) 卸売市場流通(全農集配センターを含む)の場合

市場から直接店舗へ配送する場合



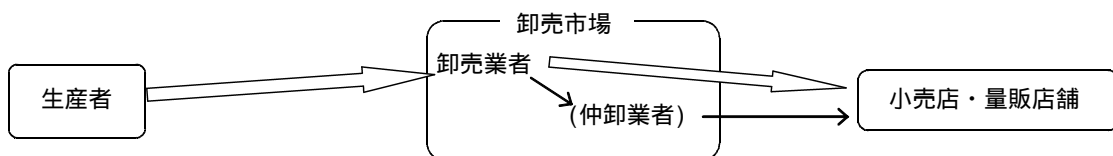
青果物流通の最も一般的な形態です。全農集配センターを経由する場合もこの形態と同様と考えられます。

#### 量販店の集配センターを経由する場合



に準じますが、卸売市場と量販店の店舗との間に量販店の集配センターが存在する形態です。なお、全農集配センターを経由する場合もこの形態に準じることができます。

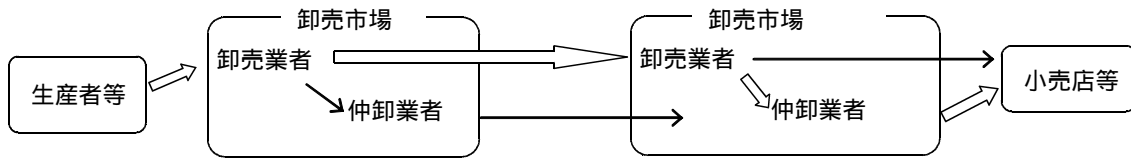
#### 生産者による直接出荷の場合



地方卸売市場等比較的規模の小さな市場にみられる流通形態です。

生産者は出荷団体等(集荷所・選果所)を通じて出荷することもあります、多くは個人出荷となります。

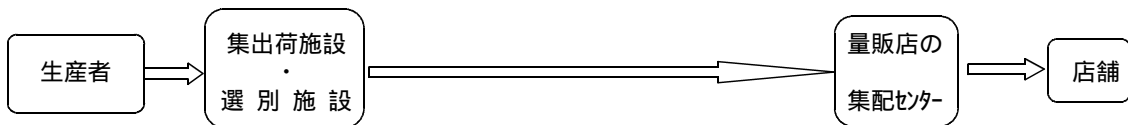
### 市場間転送が行われる場合



市場間転送は、集荷力の強い比較的規模の大きな市場から比較的規模の小さな市場に送られるケースが多くなっています。

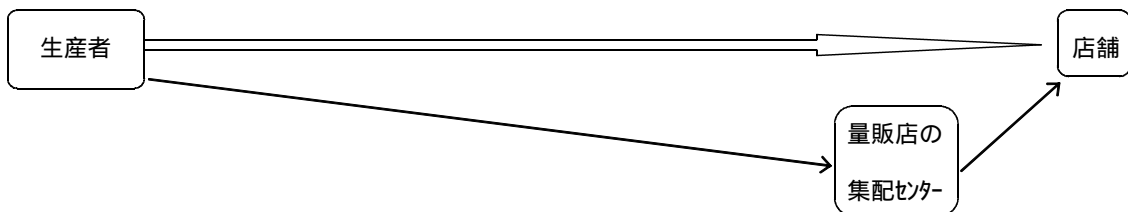
### (2) 市場外流通の場合

#### 産地・量販店間における産地直送の場合



卸売市場を省略した産地直送は、出荷団体等と量販店との提携取引として行われています。また、商流は卸売市場を経由しつつも、物流は産地から直接量販店に送られる商物分離取引もこの形態に含めることができます。

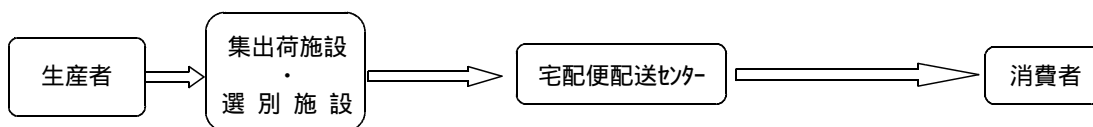
#### 産地等による直接納品の場合



の産地直送に準じますが、この場合は量販店の店舗周辺地域の生産者が直接提携する量販店に青果物を持ち込むケースです。なおこの場合、量販店の店頭

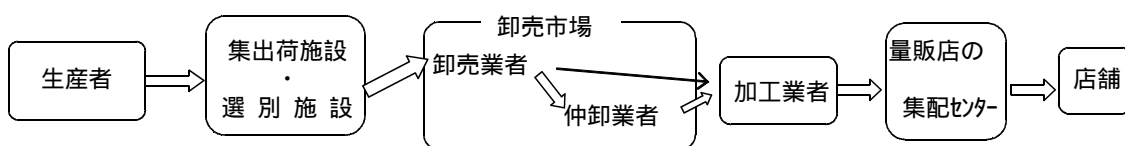
においては生産者の顔写真や名前等が公開される場合が多くなっています。

#### 宅配便等による通信販売の場合



産地から宅配業者によって直接消費者へと輸送されており、重量当たりの輸送費が割高となることから比較的重量あたり単価の高い青果物で行われています。

#### (3)加工業者が介在する場合



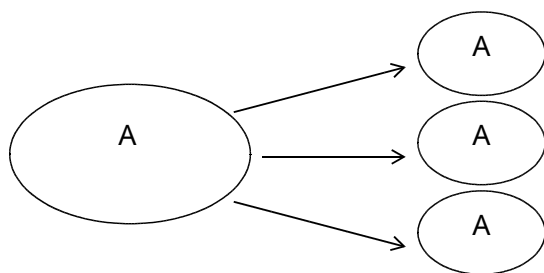
流過程に加工業者が介在した場合の一例として市場外流通におけるケースを例示しています。

なお、これ以外にも、加工業者が介在する場合には、仲卸業者の仲卸業者が行うケース(自社加工(別会社を含む)・外部委託等)や、卸売市場と量販店との間に加工業者が介在するケースなどがあります。

### 3. ロットの分割・統合とロット番号

青果物流通の各段階においてはロットの分割・統合が繰り返されますが、それを例示すると以下のとおりとなります。

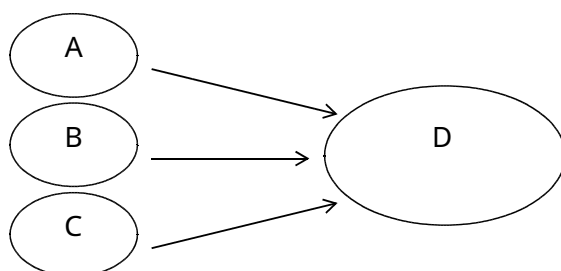
#### (1) ロットの分割



この場合、分割前のロット番号(A)は、基本的に分割後も継承されます。

青果物流通においては、卸売業者及び仲卸業者の販売段階、その他中間流通業者の販売段階等、流通各段階を通じて行われる作業です。

#### (2) ロットの統合

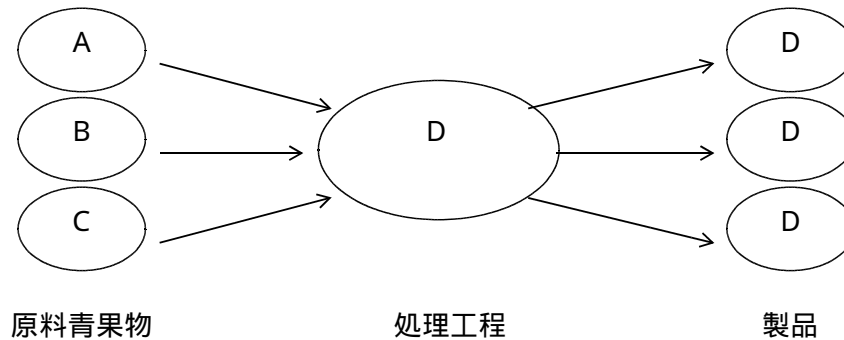


複数のロット(A・B・C)は統合された後、新たなロットが形成され、ロット番号(D)が作成されます。

青果物流通においては、仲卸業者段階やその他中間流通業者段階等においても行われますが、主に量販店の集配センター段階や小売店の店舗段階で行われる作業です。

なお、小売店の店舗段階でロットが統合される場合には、新たなロットが形成されたというよりも複数ロットが同時に販売されたと考えられるので、新たなロット番号を作成することの意味は少ないものと思われます。

### (3) カット等の処理を行う場合



ロットの統合・分割が連続して行われることから、複数のロット(A・B・C)の統合によって形成された新たにロット番号(D)は、分割後も継承されます。

青果物流通においては、カット処理等加工業者段階において、複数品目を原料とするカット野菜等の製造する場合に行われる作業であり、生原体で流通する一般の青果物では、新たなロット番号が形成されることは少なくなります。

## 4. 流通各段階における記録作成

### (1) 流通段階における記録作成の基本的な考え方

産地段階でロットが形成された青果物は、産地出荷後は流通各段階において取引が行われる毎に、以下のような方法によって取引記録を作成するとともにロット番号を記録する必要があります。

ただし、現状において青果物の流通業者はロット番号以外の情報項目の多くを日常業務のなかで記録しており、また、その業務の多くはシステム化されていること

から、トレーサビリティの導入にあたっては既存システムで記録する情報項目にロット番号を組み込んでいくことが現実的であると思われます。

- a. 産地から出荷された後は流通各段階において取引記録とともに出荷団体等・品目・ロット番号を記録します。
- b. 流通過程においてロットが分割されたり、統合によって新たなロットが形成された場合には、その前後の対応関係が明らかになるように記録を作成し、保管します。
- c. 同一ロットの販売がすべて終了した場合には、仕入数量と販売数量とを照合・確認する必要があります。

## (2) 流通記録の対象となる情報項目

流通各段階において記録の対象となる情報項目は以下のとおりです。

### 卸売業者

荷受日、出荷団体等(個人生産者等を含む)、品目、品種(果実等の場合)、規格等階級、入荷量、ロット番号、輸送業者、販売日、販売先、販売数量 等

注：はロット識別のための不可欠情報。

### 仲卸業者

仕入日、仕入先、出荷団体等(個人生産者等を含む)、品目、品種(果実等の場合)、規格等階級、仕入数量、ロット番号、パッキング等作業記録、販売日、販売先、販売数量、等

注：はロット識別のための不可欠情報。

### 小売業者

仕入日、仕入先、出荷団体等(個人生産者名等を含む)、品目、品種(果実等の場合)、規格等階級、仕入数量、ロット番号、店舗名(チェーン店)、店舗

への配送記録、パッキング等作業記録、販売日 等

注：□はロット識別のための不可欠情報。

量販店が仕入先と店舗との間に集配センターを経由させている場合については、基本的には上記小売業者の情報項目に準じますが、本社と集配センター、店舗の各段階を通じて、対象となる青果物が取り扱われた日時やロット番号、数量等の各種記録の追跡・遡及ができるシステムを構築しておく必要があります。

また、将来的には流通経路だけでなく、流通段階における温度履歴の記録・保管が青果物の品質保持のためには重要です。

#### カット処理等加工業者

原料の品目、原料の品種(果実等)、原料の出荷団体名等、原料の仕入先、原料の仕入日、原料の規格等階級、原料のロット番号、カット等加工の作業記録、加工後のロット番号、製品の販売日、製品の販売先、製品の販売数量、等

注：□はロット識別のための不可欠情報。

カット処理等加工業者が処理を行うにあたっては、原則的に流通業者の場合と同様の手続きが必要となります。ただし、その間に原料からカット加工を経て製品を製造するという工程が入ることから、新たに製品のロット番号を作成しなければなりません。その場合、原料のロット番号と製品のロット番号とが対応するように、製造記録を作成しなければなりません。

本ガイドラインの7頁で紹介した改正食品衛生法においては、卸売業者、小売業者・飲食業者及び製造・加工業者の記録・保存事項は以下のとおりとされています。

食品衛生法における記録・保存事項

(1)卸売業者

1)仕入に関する記録

|  |  |
|--|--|
|  | 食品等の品名、食品等の仕入元の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、仕入年月日、仕入量(仕入元毎、1日又は1回毎) |
|  | 内容量、仕入時の検品を実施した場合の当該記録(外観、表示、温度等)、仕入に係る保管及び運送業者名                   |

注： :可能な限り記録の作成保存に努めるべき事項

:記録の作成保存が期待される事項

2)販売等に関する記録

|  |   |
|--|---|
|  | 食品等の品名、食品等の出荷又は販売先の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、出荷又は販売年月日、出荷量又は販売量(仕入先毎、1日又は1回毎)、保管時の状態を確認した場合の当該記録(温度等) |
|  | 内容量、出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録(外観、表示、温度等)、出荷又は販売に係る保管及び運送業者名  |

(2)小売業者、飲食店営業者

|  |   |
|--|---|
|  | 食品等の品名、食品等の保管温度(保存基準の定められているものに限る。)を確認した場合の当該記録、食品等の仕入元の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、仕入年月日、仕入量(仕入元毎、1日又は1回毎) |
|  | 内容量、仕入時の検品を実施した場合の当該記録(外観、表示、温度等)、仕入に係る保管及び運送業者名  |

(3)製造・加工業者

1)原材料(農林水産物)に関する記録

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  | 原材料の品名、原材料の仕入元の名称及び所在地、原材料の生産者の名称及 |
|--|------------------------------------|

|  |
|--|
| <p>び所在地(輸入された農林水産物が原料の場合で、原材料の生産者の名称が分からない場合には、輸出者の名称及び所在地とすることも可能。)、原材料の仕入年月日、原材料の仕入時の検品を実施した場合の当該記録(外観、表示、温度等)、法第7条の規格基準への適合に係る検査結果その他原材料の安全性の確認を実施した場合の当該記録、仕入量(仕入元毎、1回又は1日毎)</p> |
| <p>内容量、仕入時に係る保管及び運送業者名</p>   |

## 2) 製造管理に関する記録

|  |
|--|
| <p>製造又は加工に用いた原材料の品名、当該原材料のロットが確認可能な情報、製品の製造・加工の状況を確認した場合の当該記録(殺菌温度、保管温度等の法第7条に基づく基準のあるものに限る。)、製造量(製造日又はロット毎)</p> |
| <p>内容量、仕入又は販売に係る保管及び運送業者名</p>  |

## 3) 製品又は加工品に関する記録

|   |
|---|
| <p>製品又は加工品の品名、製品又は加工品の出荷又は販売先の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、出荷又は販売年月日、出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録(外観、表示、温度等)、法第7条の規格基準への適合に係る検査を実施した場合の当該記録、出荷量又は販売量(出荷又は販売先毎、1回又は1日毎)</p> |
| <p>内容量、仕入又は販売に係る保管及び運送業者名</p>   |

出典：食品衛生法第1条の3第2項の食品事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)(平成15年8月、厚生労働省)

### (3) 流通段階の記録作成の具体例

青果物流通にトレーサビリティシステムを構築するには、産地段階で形成されたロット番号をその流通経路に関わらず各段階で記録として保存し、それらをフードチェーンを通じて連携させていく必要があります。そのための方法を例示すると、おおよそ以下のとおりとなります。

なお、以下においてはシステム構築の基本となる方法として実際に使用されている伝票に基づいて例示していますが、取引伝票等の情報処理は多くの場合において電子化されていることから、実際に導入するにあたっては、以下の内容を参考として既存の情報システムに組み込んで行くことが現実的な方法と考えられます。

#### 1) 卸売業者段階

卸売市場の卸売業者は、産地から荷受けするにあたって青果物に添付された送り状を受け取ります。この場合、送り状と商品のケースに記入されたロット番号とが一致していることを確認・照合することが望ましいと考えられます。

その後、送り状毎に仲卸業者等買受人への販売記録となる販売原票を作成しますが、この場合、販売原票には出荷団体等(出荷組合や個人生産者の場合はその名称)や品目とともにロット番号を記入しておきます。販売原票は販売先への情報伝達には活用できませんが、送り状とともに一定期間の保管が義務付けられているものであることから、ロット番号を記録することの意義は大きいと考えられます。

なお、販売原票へのロット番号の記入例は、別紙「卸売業者の販売原票の一例」を参照してください。

買受人への販売時には、取引の度毎に販売原票へ販売先・数量・価格等の取引記録を記入していきます。

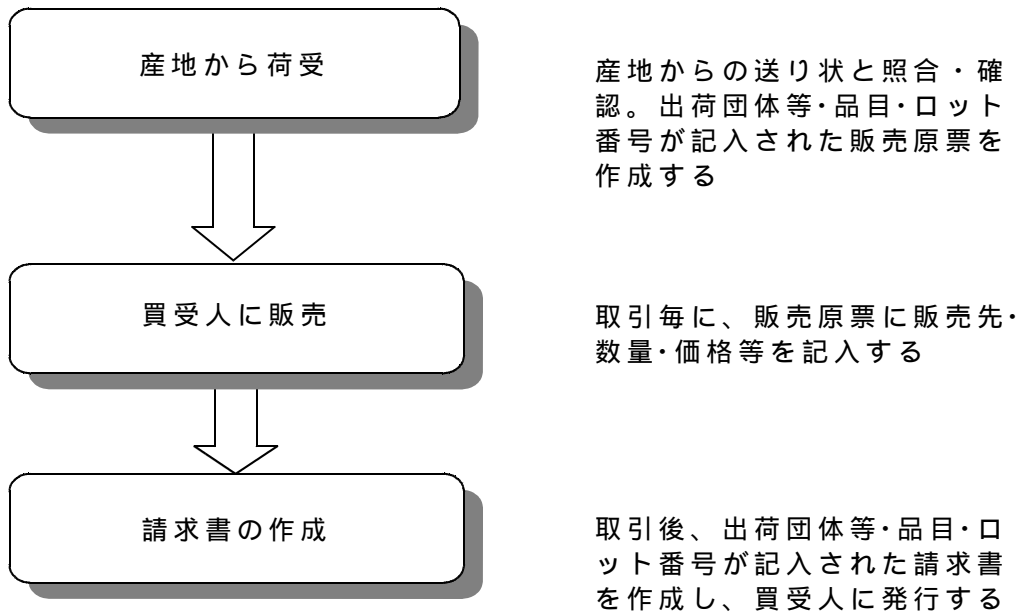
取引終了後、卸売業者は販売原票に基づいて、仲卸業者等の買受人に対して一日分の取引記録が記入された請求書を作成・発行することとなります。この場合も産地からの情報を買受人に繋ぐため、請求書に取引に関する情報とともに出荷団体等・品目・ロット番号を記入します。

また、卸売業者によっては請求書の発行に先立って、一日分の取引を記録した売立案内書を仲卸業者等に提供している場合もありますが、この場合にも出荷団体等・品目・ロット番号を記入しておくことが望ましいと思われます。

なお、請求書へのロット番号の記入例は、別紙「卸売業者及び仲卸業者の請求書の一例」を参照してください。同様に、売立案内書へのロット番号の記入方法についても請求書の様式に準じることができます。

卸売業者における記録作成の作業手順については以下のとおりです。

## 卸売業者における記録作成の作業手順



(卸売業者の販売原票の一例)

| 販 売 原 票       |         |        |        |        |        |       |           |       |           |     |
|---------------|---------|--------|--------|--------|--------|-------|-----------|-------|-----------|-----|
| 出<br>荷<br>者   | 系統団体    | 全農 県本部 |        | 部別 野菜部 |        |       | No. _____ |       |           |     |
|               | 住所      | 県      |        |        | 責任者印   | せり人   | 記帳者       | 荷受者   | 置場係       | 置場所 |
|               | 出荷者     | 農協     |        | コード    | 発駅(地)  | 着駅(地) | 貨車番号、船名   | 取扱運送店 | 運賃(着払、発払) |     |
| 品名            | レタス     |        |        | 総数量    | 208    |       | 備考        |       |           |     |
| No.           | 荷印(出荷者) | 品名     | 荷姿量目   | 等級階級   | ロットNo. | 数量    | 単価        | 買受人   | 買受数量      |     |
| 01            | 農協      | レタス    | DB 5kg | A L    | 17     | 208   | 1,500     | 1777  | 50        |     |
|               |         |        |        |        |        |       | 1,500     | 1100  | 30        |     |
|               |         |        |        |        |        |       | 1,500     | 1670  | 90        |     |
|               |         |        |        |        |        |       | 1,500     | 1655  | 38        |     |
|               |         |        |        |        |        |       |           |       |           |     |
|               |         |        |        |        |        |       |           |       |           |     |
|               |         |        |        |        |        |       |           |       |           |     |
|               |         |        |        |        |        |       |           |       |           |     |
|               |         |        |        |        |        |       |           |       |           |     |
|               |         |        |        |        |        |       |           |       |           |     |
| 青果株式会社        |         |        |        |        |        |       | 小計        | 208   |           |     |
| 2003年07月15日販売 |         |        |        |        |        |       | 合計        | 208   |           |     |

様式に欄を設け、  
取り扱った青果物の  
ロット番号を記入  
します。

(卸売業者及び仲卸業者の請求書の一例)

## お買上代金請求書

〇〇〇〇青果株式会社

(株)〇〇青果 様

2004年07月15日 販売分

| 品名   | 荷印     | 荷姿 | 量目                   | 等級 | 階級 | ロットNo. | 数量  | 単価    | 金額     |
|--|--------|----|----------------------|----|----|--------|-----|-------|--------|
| 菜黄味はくさい  | 北つくば結城 | DB | 10 <sup>kg</sup> 000 |    | M  | 123    | 2   | 1,200 | 2,400  |
| サニーレタス   | 八女     | DB | 4,000                | A  | L  | 456    | 13  | 1,500 | 19,500 |
| たあ菜  | 遠州中央   | DB | 2,000                |    |    | 789    | 4   | 500   | 2,000  |
| モロヘイヤ  | 沖縄県農協  | フカ | 0,100                | A  | L  | 012    | 160 | 120   | 19,200 |
| ズッキーニ  | 海上町    | DB | 1,000                |    | M  | 345    | 1   | 1,500 | 1,500  |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
|  |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>様式に欄を設け、<br/>取り扱った青果物の<br/>ロット番号を記入<br/>入します。</p> </div> |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |
| 合計   |        |    |                      |    |    |        |     |       |        |

## 2)仲卸業者段階

仲卸業者が卸売業者から仕入れるにあたって、青果物に出荷団体等・品目・ロット番号が記入されたカップ等が添付されている場合にはそれら情報に基づいて受入記録を作成します。

しかし、実際の取引において、いわゆるカップ等が商品に添付されるケースは少なく、仲卸業者へは小売業者等の販売先への納品後、卸売業者からの請求書(または売立案内書)として文書化された情報が提供される場合が多くなっています。

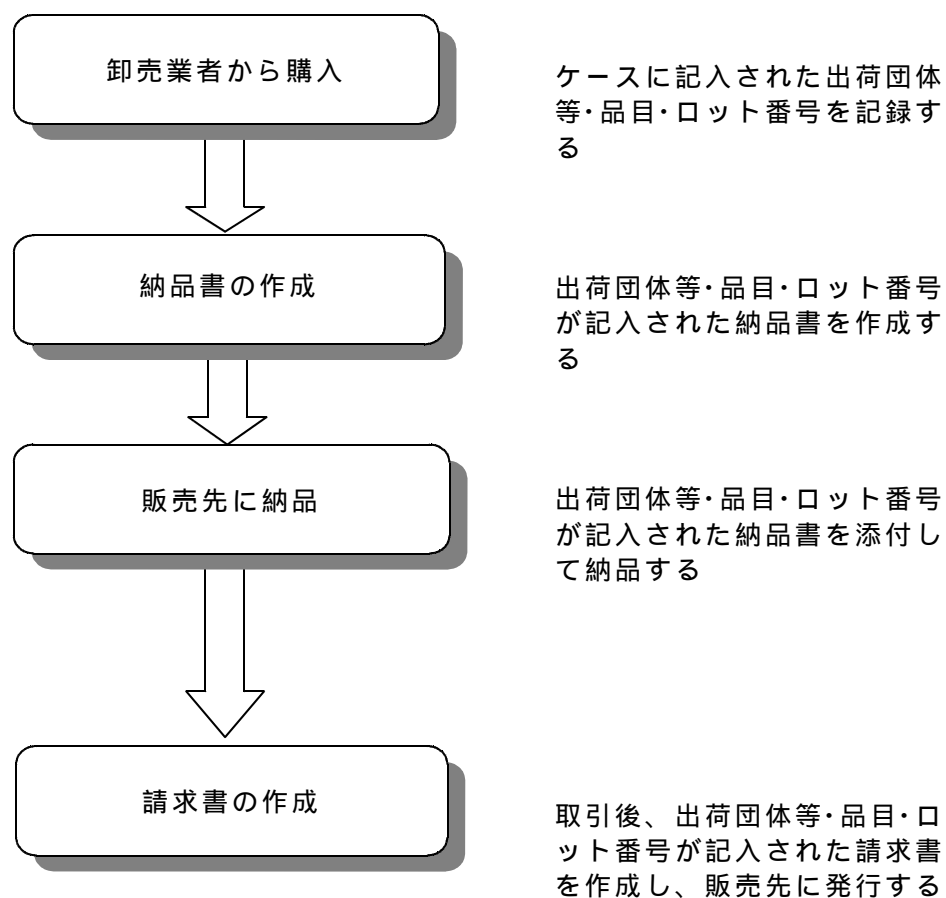
このため仲卸業者は、顧客への販売時には、商品のケース等に記入されている出荷団体等・品目・ロット番号が転記されるとともに、それ以外の取引情報等が記入された納品書を添えて納品することになります。なお、販売先への納品書の写しは記録として一定の期間保管しておきます。

また、販売先への納品後には卸売業者から請求書が寄せられますが、これについても一定の期間保管しておくことが必要となります。

なお、納品書へのお荷団体等・品目・ロット番号の記入例は、別紙「仲卸業者の納品書の一例」を参照してください。また、販売先への請求書の記入例は、前述の別紙「卸売業者及び仲卸業者の請求書の一例」を参照してください。

仲卸業者における記録作成の作業手順については以下のとおりです。

## 仲卸業者における記録作成の作業手順





### 3) その他の中間流通業者段階

市場外の流通業者等各種中間流通業者が介在する場合には、上記卸売業者及び仲卸業者に準じた手順によりシステムを構築します。

この場合、仕入にあたっては産地が作成した送り状または仕入先が作成した納品書に基づいて出荷団体等・品目・ロット番号を含む記録を作成し、一方、販売にあたっては、出荷団体等・品目・ロット番号や各種取引情報が記入された納品書を添付することによって情報伝達を行う方法が考えられます。

### 4) カット処理等加工業者段階

青果物の流過程にカットやパッキング等の加工・処理業者が介在する場合には、基本的に「3) その他の中間流通段階」に準じた扱いとなります。

しかし、その間に加工・処理という作業を行うことによって、原料青果物のロット番号が製品のロット番号に組み替えられることから、それぞれの番号から原料及び製品の対応関係を追跡・遡及できるよう記録を整備する必要があります。

なお、この場合、加工後の製品は加工業者名とロット番号によって識別されます。

また、これらの手順は仲卸業者や小売店等が加工・処理作業を内部化している場合についても準用されます。

### 5) 小売段階

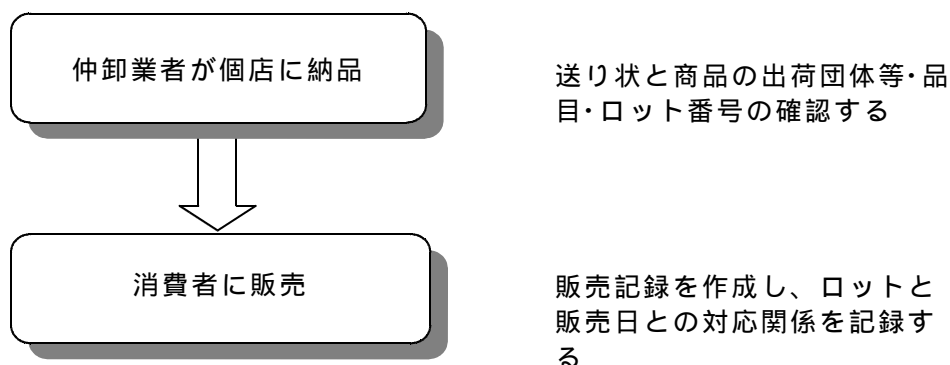
量販店や一般小売店等小売店が青果物を仕入れるにあたっては、仲卸業者等の仕入先が作成した出荷団体等・品目・ロット番号等の各種取引情報が記入された納品書や請求書を保管します。

同時に、仕入台帳等の仕入記録を作成し、仕入先と出荷団体等・品目・ロット番号等の取引情報との対応関係が分かるように記録しておくことが必要です。

消費者等への販売にあたっては、仕入台帳に販売日を記入する等の工夫を加えることによって販売記録を作成し、商品の出荷団体等・品目・ロット番号等の諸記録と、販売日との関係が分かるようにしておくことが重要です。

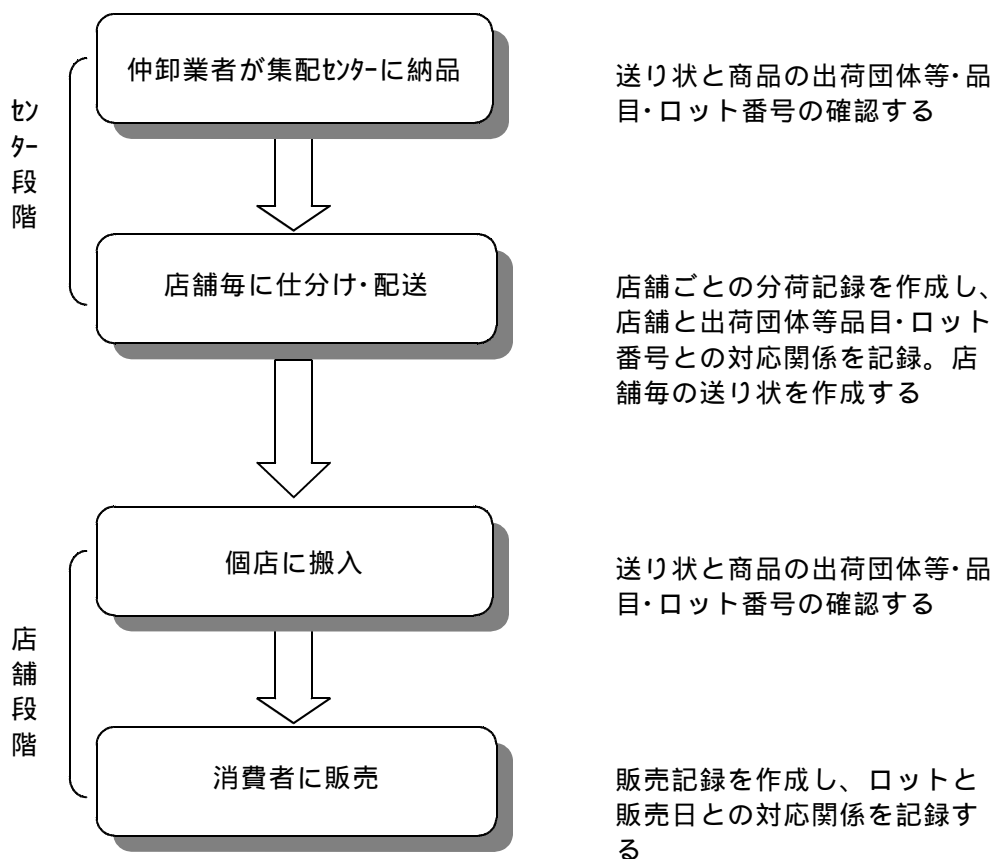
仲卸業者から量販店の個店や一般小売店に直接的に納品される場合の作業手順は以下のとおりです。

## 一般小売店・量販店(個店配送)における記録作成の作業手順



仲卸業者から量販店の集配センターを経由した後に個店へと納品されるする場合の作業手順は以下のとおりです。

## 量販店(集配センター経由)における記録作成の作業手順



## 5. 流通段階における安全管理とトレーサビリティ

青果物は、産地出荷後の流通の各段階においても適正農業規範(GAP: Good Agricultural Practice)や適正衛生規範(GHP: Good Hygienic Practice)等の考え方にしたがって、安全管理に常に配慮することが重要です。青果物の流通各段階毎の衛生管理の詳細については、「生鮮野菜衛生管理ガイド - 生産から消費まで - (平成15年3月、(社)日本施設園芸協会(<http://www.jgha.com/>))」の64～91頁を参照して下さい。

将来的には青果物の流通各段階において、トレーサビリティに関連する諸記録の作成と併せて、適正農業規範や適正衛生規範の考え方に基づいた安全管理のための作業状況を記録し、保管することが必要になると思われます。

## 6. 消費者への情報提供

### (1) 消費者への情報提供の意義

トレーサビリティによって、消費者に青果物の流通各段階の情報を提供することの意義についてまとめると、おおよそ以下の3点があげられます。

#### 知りたい情報の入手

流通業者が青果物の流通段階における温度管理記録等を公開したり、流通業者の仲立ちによって産地段階の生産履歴情報等を公開することによって、消費者は関心の高い情報が入手できるようになります。なお、消費者への情報提供にあたっては、情報ニーズの高いものを優先して公開していくことが重要です。

#### 情報提供による安全・安心の保証

消費者に青果物の流通経路等の情報を提供するとともに、その情報内容を証明することによって、青果物に対する安全・安心を保証することができるようになります。

## 農業・フードシステムへの信頼の向上

トレーサビリティによって青果物の流通各段階及び生産・出荷段階の情報を保証することは、消費者の農業及び食品流通に対する信頼性を向上させることに繋がります。

### (2)消費者への情報提供方法の具体例

流通業者、なかでも量販店による消費者等への情報提供の方法としては、以下の方法が考えられます。なお、流通業者による生産履歴の提供については、流通業者と生産者・生産者団体等との提携等によって、あらかじめ流通業者が生産履歴を把握していることが前提となります。

#### a.店頭のPOP等による情報提供

小売業者の店頭において青果物や産地の特徴、生産者名、生産方法等を紹介してもらう方法です。この場合、小売業者の側から出荷団体等に対して紹介したい欲しい情報を事前に入手しておく必要があることから、小売業者と産地との提携取引などで有効な方法です。

#### b.消費者への相談窓口等による情報提供

小売業者が消費者等への相談窓口を開設し、消費者等からの質問に対応するという方法です。この場合の提供手段は電話もしくはeメールが考えられます。また、小売業者の青果物売場等に、相談窓口の電話番号やメールアドレス等の問い合わせ先を記入しておく必要があります。

#### c.インターネットによる情報公開

小売業者のホームページ等で流通段階及び生産・出荷段階の情報を公開する方法です。このためには青果物の小包装や小売業者の店頭、流通業者のホームページアドレスを記入しておく必要があります。

提供する情報内容としては、青果物の流通経路や流通時の品質・衛生管理、品目や産地の特徴、生産者名、生産方法等が考えられます。なお、生産方法を公開する場合、流通業者がデータベースを作成する方法と、生産者等のデータ

ベースにリンクさせる方法とがあります。

なお、小売業者による生産履歴の公開は、当面は量販店等と産地との提携取引によって調達された青果物が対象となるものと思われます。

### (3) 消費者に提供する情報項目の具体例

流通業者、なかでも量販店が消費者等に提供する情報項目の一例としては、以下の項目が考えられます。

a. 生産履歴 : 生産者名、圃場概要、品目・品種名、作型(露地、促成、抑制、等)、作業履歴(収穫開始日、収穫終了日、等)、資材(肥料・土壌改良材等)の施用記録、農薬名(又は成分名)、希釈倍率、散布量、散布月日、収穫日、出荷日、等

b. 流通履歴 : 流通経路、入・出荷時間、温度管理情報、等

流通情報の公開の一例としては以下のものがあります。

## お店に到着するまでの経路と時間の経過

|  |             |             |
|--|-------------|-------------|
|  農家<br>中野市農協 えのき茸部会 | ---         | 出荷          |
|  | ---         | 6日 14:06:00 |
| ▼  |             |             |
| 流通経路   | 入荷          | 出荷          |
| 運転手A   | 6日 14:06:00 | 6日 21:17:00 |
| ▼  |             |             |
| 流通経路   | 入荷          | 出荷          |
| 横浜本場市場   | 6日 21:17:00 | 6日 23:50:00 |
| ▼  |             |             |
| 流通経路   | 入荷          | 出荷          |
| 浜京運転手  | 6日 23:50:00 | 7日 2:43:00  |
| ▼  |             |             |
| 流通経路   | 入荷          | 出荷          |
| 横浜市場センター   | 7日 2:43:00  | 7日 5:49:00  |
| ▼  |             |             |
| 流通経路   | 入荷          | 出荷          |
| テラ運輸   | 7日 5:49:00  | 7日 17:02:00 |
| ▼  |             |             |
| 店舗   | 入荷          | ---         |
| ブレッセ中目黒  | 7日 17:02:00 | ---         |
| ▼  |             |             |
| 合計時間   | 1日 2:56:00  |             |

出典：青果物 E D I 協議会「平成14年度安全・安心情報提供高度化事業報告書」