

6-3 卸売業

食鳥処理場から出荷される食鶏解体品は、直接、小売業者等に配送されるものと、卸売業者の物流センター経由で配送されるものと、大きく2つに分けられる。

(1) 卸売業におけるトレーサビリティ管理のポイント

卸売業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12 卸売業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
食鶏解体品の仕入	記録・保管	・ 食鶏解体品の仕入は、納品伝票と食鶏解体品を照合し、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、部位、品種・鶏種、数量(重量・ケース数)、加工ロット番号(食鶏解体品)等)
	分別管理	・ 仕入れた食鶏解体品のロットが他の仕入ロットと混ざらないように管理する。(分別管理の精度を高めるため、仕入ロット番号を貼付することも有効である。)
食鶏解体品の出荷・販売	ロットの形成	・ 出荷する食鶏解体品のロットをどの仕入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	・ 出荷指示書にもとづいて、出荷する食鶏解体品のロットをつくり、その際の照合記録(野帳・メモ)を残す。他のロットと混ざらないように分別管理を行う。(出荷ロット番号を段ボールケース等に貼付し管理することで分別の精度が高まる。)
	記録・保管	・ 出荷のロットごとに仕入の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。(出荷・販売先、品名、仕入ロット番号、出荷ロット番号、出荷日、品種・鶏種、数量(ケース数・重量)等)
	段ボールケースの開封・小分け	・ 段ボールケース等への入り数は、通常「むね肉2kg入り6袋」、「もも肉2kg入り6袋」で構成される。開封して複数の部位を混入する場合は、その内容をラベル等で表示し伝票に記載する。
	情報の伝達	・ 伝達すべき情報(37ページ)を食鶏解体品の段ボールケース等にラベル等で表示する。あわせて伝達すべき情報を伝票等で伝達する。
食鶏解体品の保管	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食鶏解体品の段ボールケース等に貼付して、分別管理し、記録を保管する。

(3) 卸売業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13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（食鶏解体品の仕入ロットと出荷ロット等）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）」（35,36 ページ）を参照されたい。

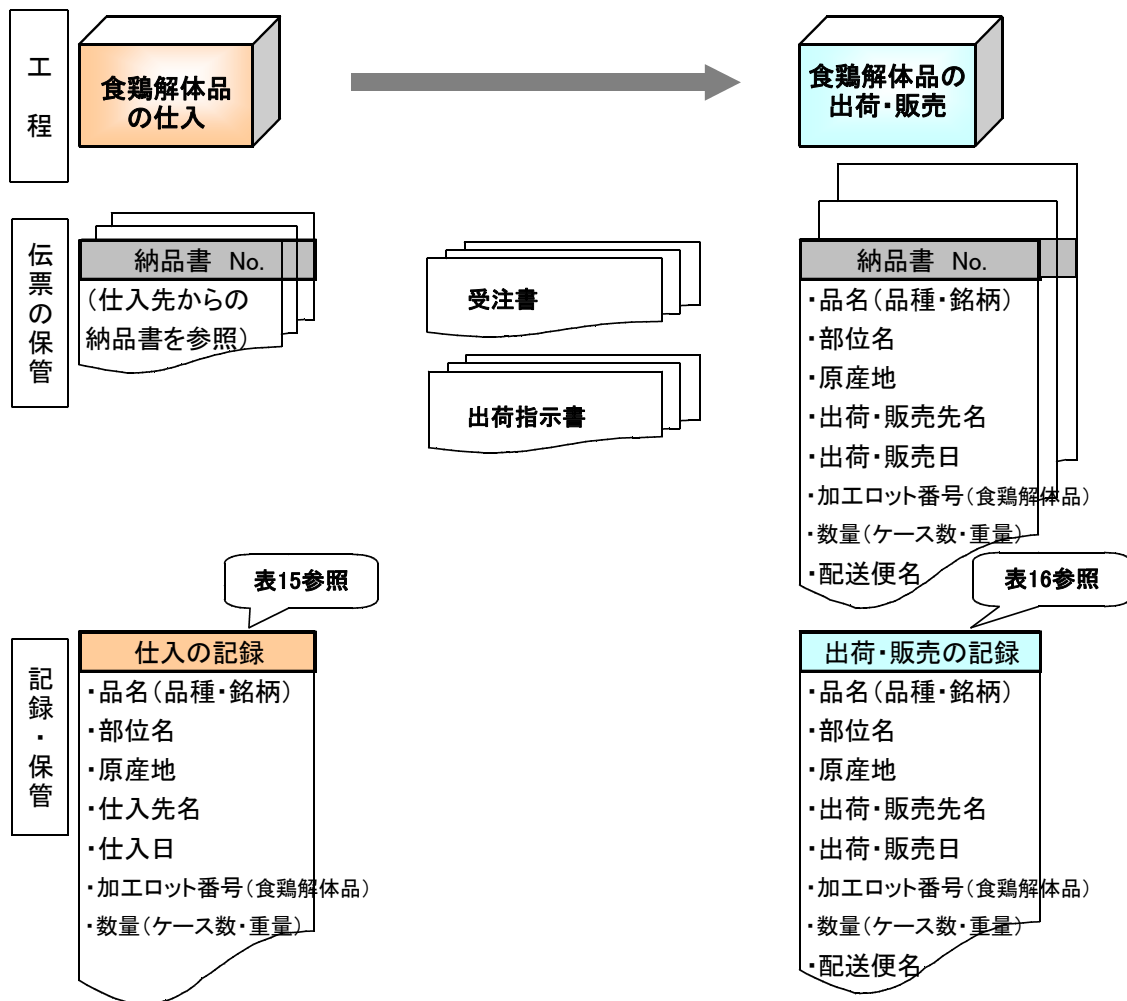
表13 卸売業におけるトレーサビリティ記録管理の項目

工 程	項 目	基本	任意
食鶏解体品の仕入	品名(品種・銘柄)	○	
	部位名	○	
	原産地	○	
	仕入先名	○	
	仕入日	○	
	加工ロット番号(食鶏解体品)	○	
	数量(ケース数・重量)	○	
食鶏解体品の出荷・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	○	
	加工ロット番号(食鶏解体品)	○	
	数量(ケース数・重量)	○	
	配送便名	○	

(4) 卸売業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12 卸売業におけるロットごとの情報の記録・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1日
納品書 No.0803003
C鶏肉卸〇〇センター 御中
B食鳥処理場

(品名) (賞味期限) (部位) (重量kg)
銘柄鶏 3月10日 むね肉 1,440
...
...

表 1 4 「仕入管理台帳」		2 0 0 8 年 3 月 1 日						
表 1 5 「仕入管理台帳」		2 0 0 8 年 3 月 2 日						
仕入ロット番号	品名	部位	加工ロット番号	原産地	仕入先	ケース数	重量 (kg)	その他
030201	銘柄鶏	むね肉	030101	岩手県	B食鳥処理場	120	1,440	
		もも肉				140	1,680	
	国産若鶏	むね肉	030121	岩手県	80	960		
030202	銘柄鶏	むね肉	130105	千葉県	M食鳥処理場	200	2,400	
		もも肉				250	3,000	
030203	国産若鶏	むね肉	460102	鹿児島県	K食鳥処理場			

次ページへ

(留意点)

- ①この事例は、食鳥処理場で表示された加工ロット番号（食鶏解体品）を、識別管理と対応づけに活用した場合を示している。異なる食鳥処理場から同じ加工ロット番号（食鶏解体品）の食鶏解体品が入荷される可能性がある場合は、固有の識別記号で管理するために加工ロット番号（食鶏解体品）と食鳥処理場名（食鳥処理場コード）を組み合わせるといった工夫が必要である。
- ②仕入ロットの識別記号は、仕入先からの出荷ロット番号や納品伝票番号を使用してもよい。

表16 「出荷管理台帳」

2008年3月2日

出荷・販売先名	出荷ロット番号	品名	部位	原産地	加工ロット番号	ケース数	重量(kg)	その他
Hスーパー 店	030251	銘柄鶏	むね肉	岩手県	030101	13	156	
			もも肉			17	204	
		国産若鶏	むね肉	岩手県	030121	8	96	
N卸売業 センター	030253	国産若鶏	むね肉	岩手県	030105	56	672	
			もも肉			66	792	
		銘柄鶏	むね肉	千葉県	130111	112	1,344	
P焼き鳥チェーン	030254	銘柄鶏	むね肉	千葉県	130111	58	696	
		国産若鶏	もも肉	鹿児島県	460102			
凍結在庫	030255	銘柄鶏	もも肉	千葉県	130111			

2008年3月2日
 納品書 No.030251
 Hスーパー〇〇店 御中
 C鶏肉卸〇〇センター
 (品名) (賞味期限) (部位) (重量kg)
 銘柄鶏 3月10日 むね肉 156

030101
 賞味期限3月10日
 B食鳥処理場

(留意点)

- ①出荷ロットの識別記号は、納品伝票番号を活用してもよい。
- ②同一の食鳥処理場で加工された同一ロットの食鶏解体品が複数の経路から同じ小売業者に届けられることもありうる。卸売業者が食鶏解体品に出荷ロット番号などが記載されたラベルを貼付すれば、流通経路が特定できて、効率的な遡及・追跡が可能になる。また卸売業者の商品に対する管理責任もそれだけ限定されることになる。

(5) 卸売業における情報の伝達

卸売業が一步川下の卸売業や小売業へ伝達すべき情報は、表17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17 卸売業から卸売業や小売業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) 鶏肉の原産地は、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) 鶏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：食鶏取引規格、食鶏小売規格、食肉の表示に関する公正競争規約

(注3) 出荷する食鶏解体品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、加工ロット番号（食鶏解体品）、部位名、数量（ケース数・重量）や伝票番号等に対応する食鶏解体品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、卸売業や小売業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18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。

なお仕入ロットと精肉加工ロットとの対応づけの記録については、卸売業や小売業の「■記録台帳によるロットの対応づけの記録(事例)」(35,36,46,47ページ)を参照されたい。

表18 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

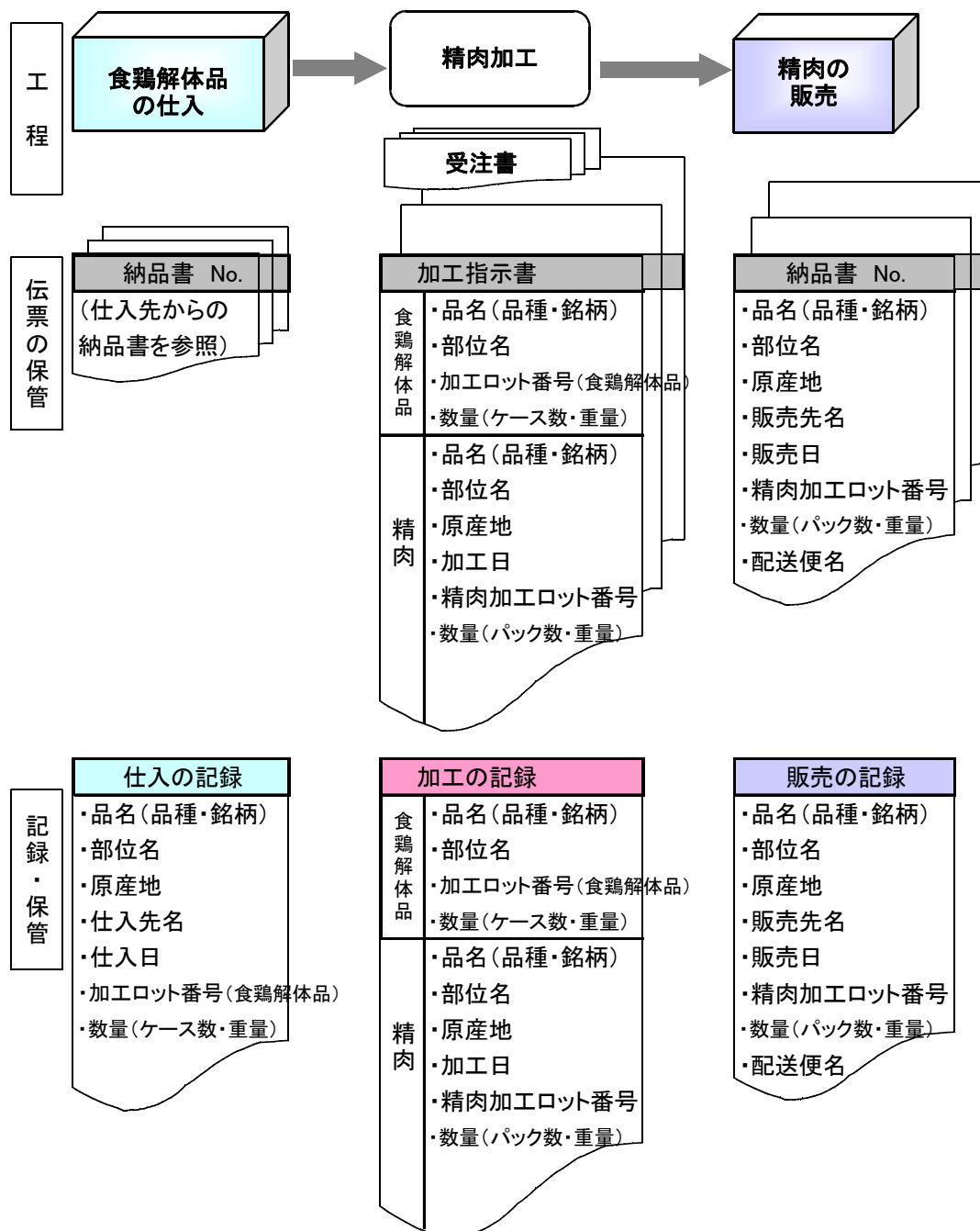
工程		項目	基本	任意
食鶏解体品の仕入		品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		仕入先名	○	
		仕入日	○	
		加工ロット番号(食鶏解体品)	○	
		数量(ケース数・重量)	○	
精肉加工	食鶏解体品	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		加工ロット番号(食鶏解体品)	○	
		数量(ケース数・重量)	○	
	精肉	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		加工日	○	
		精肉加工ロット番号	○	
		数量(パック数・重量)	○	
精肉の販売		品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		販売先名	○	
		販売日	○	
		精肉加工ロット番号	○	
		数量(パック数・重量)	○	
		配送便名	○	

(注) 精肉加工に関して原料として利用した食鶏解体品ロットの識別記号、数量と加工された精肉ロットの識別記号、数量を記録することが重要である。

(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 1 3 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19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19 アウトパックセンターから小売業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あたりの価格	○	
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		○

(注1) 鶏肉の原産地は、国産または都道府県等を表示することが義務付けられており、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) 鶏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：食鶏取引規格、食鶏小売規格、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、数量（パック数・重量）や伝票番号等に対応する食鶏解体品を特定できればよい。

6-4 小売業

小売業では、食鶏解体品を仕入れて、精肉加工するまでの工程を対象とする。

小売業者の店舗での食鶏解体品の仕入は、食鳥処理場からの直接配送、卸売業からの配送、物流センターからの配送の3つのパターンがある。また、すでにみたように、店舗で精肉加工するのではなく、アウトパックセンターで精肉加工された鶏肉が各店舗に配送されることもある。

(1) 小売業におけるトレーサビリティ管理のポイント

小売業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20に示されるとおりである。

表20 小売業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
食鶏解体品の仕入	記録・保管	<ul style="list-style-type: none"> 食鶏解体品の仕入の際、納品伝票と食鶏解体品を照合し、その記録を保管する。 (仕入先名、仕入日、品名、部位、原産地、品種・鶏種、加工ロット番号(食鶏解体品)、数量(ケース数またはパック数・重量)等)
	分別管理	<ul style="list-style-type: none"> 仕入れた段ボールケースから取り出した食鶏解体品が他の仕入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分別管理の精度が高まる。)
精肉加工	ロットの形成	<ul style="list-style-type: none"> どの食鶏解体品の仕入ロットから、どの精肉製品のロットを作るかを定める。(加工指示書)
	分別管理	<ul style="list-style-type: none"> 加工指示された原料鶏肉のロットが他のロットに混ざらないように、分別管理して精肉加工を行う。
	記録・保管	<ul style="list-style-type: none"> 原料の食鶏解体品の加工ロットと製品の精肉加工ロット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。 (品名、原産地、加工日、品種・鶏種、加工ロット番号(食鶏解体品)、精肉加工ロット番号、数量(ケース数、パック数、重量)、仕入ロット番号等)

(2) 小売業におけるロットの形成

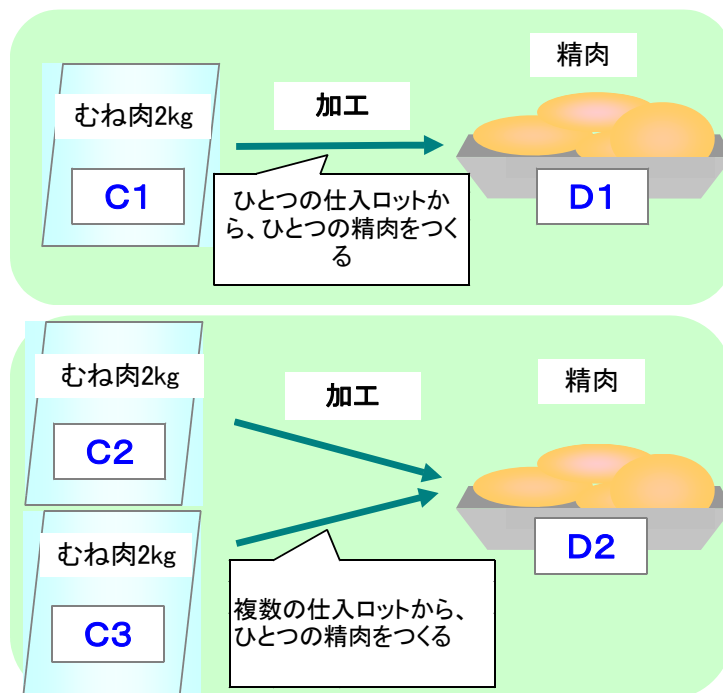
小売業では、食鶏解体品の仕入、精肉加工の工程で、同一賞味期限（または同一消費期限）を前提として、取り扱う鶏肉のロットを定める。

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）

店舗で精肉加工を行う場合、原料の食鶏解体品と加工された精肉の分別管理と記録を正確に行うためにそれぞれ識別記号を付与する。ひとつの食鶏解体品ロット「C1」から精肉ロット「D1」をつくる場合と、「C2」「C3」という複数の食鶏解体品ロットから精肉ロット「D2」をつくる場合の事例を、図14に示している。

原料ロットの識別記号は、仕入の際に付与した内部管理用番号や食鳥処理場で付与された加工ロット番号（食鶏解体品）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でもよい。

図14 精肉加工におけるロットの設定とロット番号の表示



(注) 精肉D2は、食鶏解体品C2あるいはC3からつくられる。

(3) 小売業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21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）」（46,47 ページ）を参照されたい。

表21 小売業におけるトレーサビリティ記録管理の項目

工 程	項 目	基本	任意
食鶏解体品の仕入	品名(品種・銘柄)	○	
	部位名	○	
	原産地	○	
	仕入先名	○	
	仕入日	○	
	加工ロット番号(食鶏解体品)	○	
	数量(ケース数・重量)	○	



精肉加工	食鶏解体品	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		加工ロット番号(食鶏解体品)	○	
		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)	○	

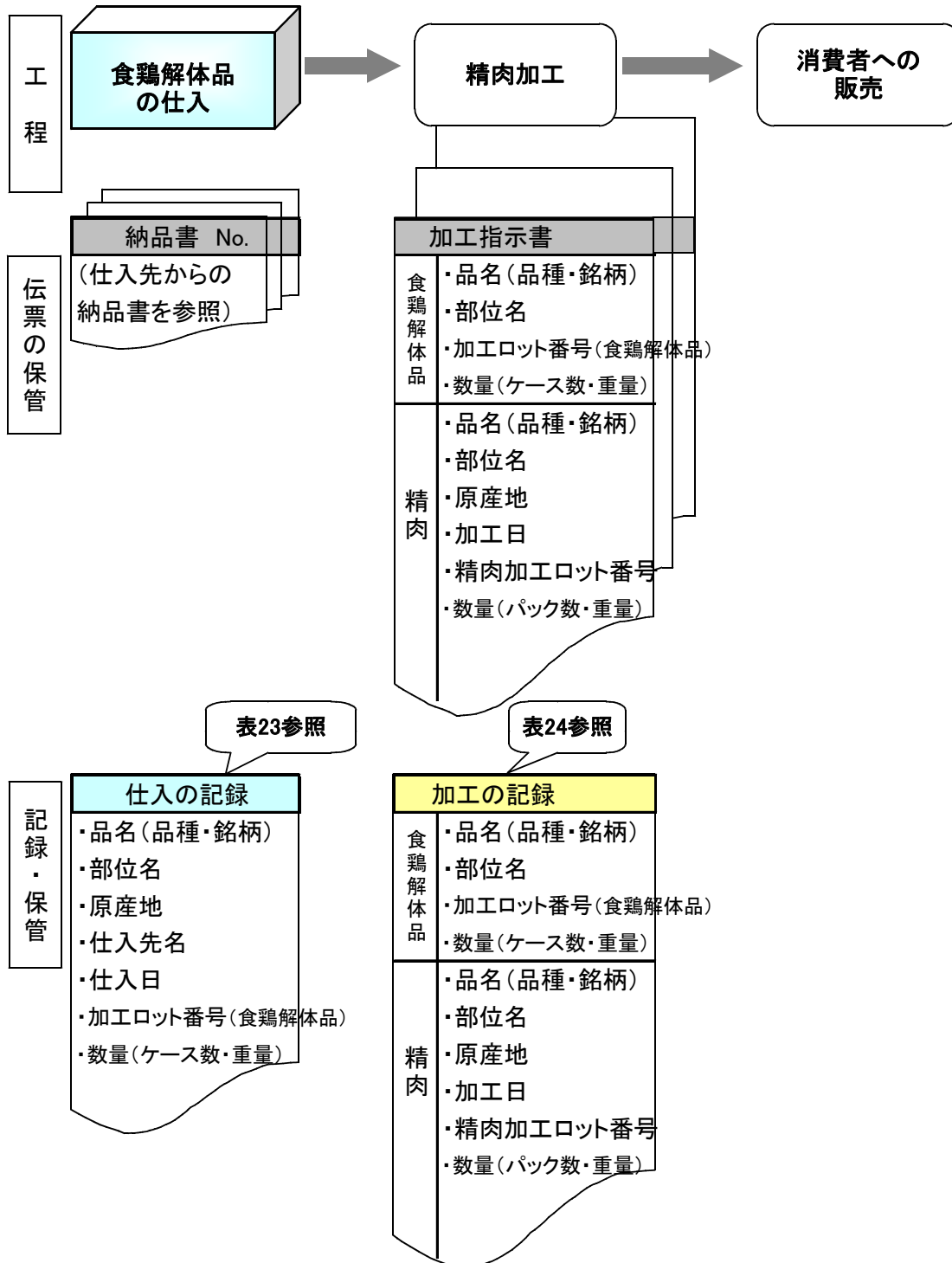
(注) 精肉加工に関して原料として利用した食鶏解体品ロットの識別記号、数量と加工された精肉ロットの識別記号、数量を記録することが重要である。

(4) 小売業における情報の記録・保管

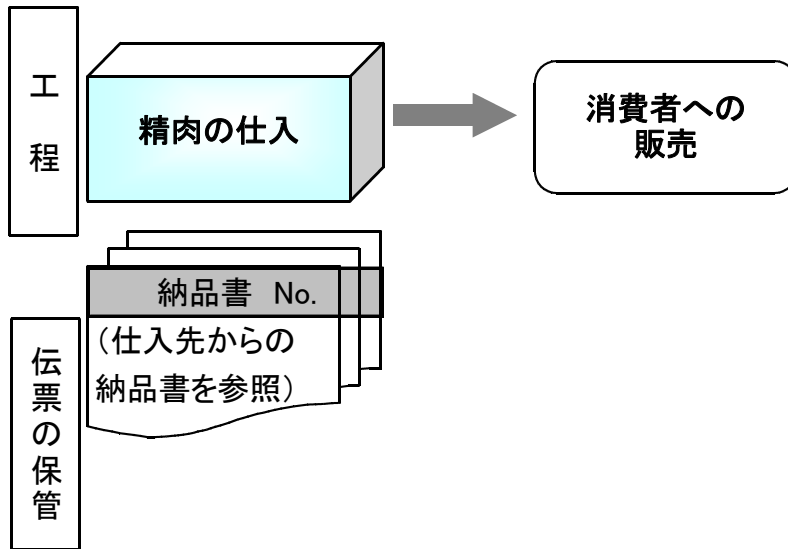
各工程ごとに受理した伝票類、記録された記録台帳・帳票類といった記録を保管する。このほか、作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）の保管も、トレーサビリティを確保するために有効である。

図15 小売業におけるロットごとの情報の記録・保管（事例）

＜食鶏解体品仕入の場合＞



<精肉仕入の場合>



記録・保管	仕入の記録
	・品名(品種・銘柄)
	・部位名
	・原産地
	・仕入先名
	・仕入日
	・加工日
	・精肉加工ロット番号
	・数量(パック数・重量)

■ 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
 納品書 No.030251
 Hスーパー〇〇店 御中
 C鶏肉卸〇〇センター

(品名) (賞味期限) (部位) (重量kg)
 銘柄鶏 3月10日 むね肉 156

030101
 賞味期限3月10日
 B食鳥処理場

表 2 2 「鶏肉製品仕入台帳」 2008年3月2日

表 2 3 「鶏肉製品仕入台帳」 2008年3月3日

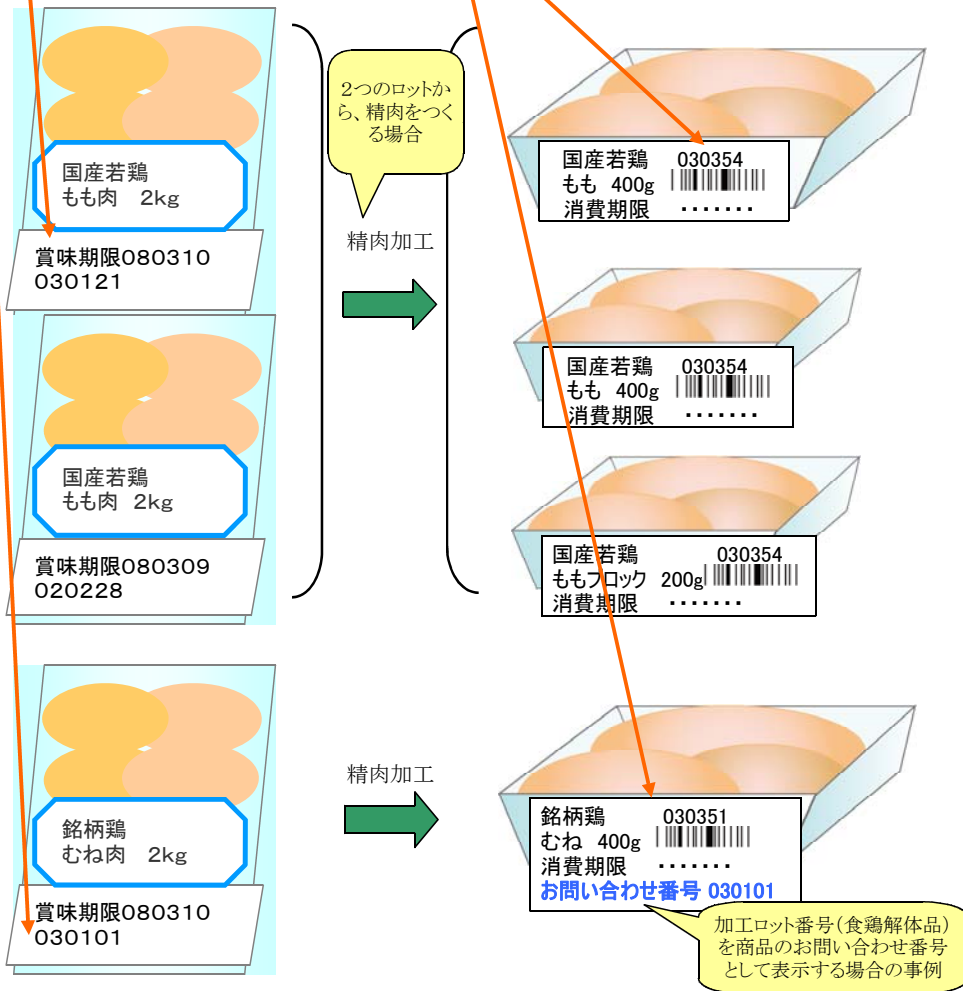
仕入ロット 番号	品名	部位	原産地	加工ロット 番号	仕入先	ケース数	重量 (kg)	その他
030301	銘柄鶏	むね肉	岩手県	030101	C 鶏肉卸	13	156	
		もも肉				17	204	
	国産若鶏	むね肉	岩手県			030121	8	96
030302	国産若鶏	もも肉	青森県	220228	S 食鳥処理場	12		

次ページへ

表 2 4 「精肉加工台帳」

2 0 0 8 年 3 月 3 日

食鶏解体品			精 肉					
加工ロット 番号	部位	重量(kg)	商品コード	品種・銘柄	部位・品名	原産地	パック数	重量 (kg)
030101	むね肉	91.5	030351	銘柄鶏	むね肉(大)	岩手県	58	23.2
					むね肉(小)		112	28.0
					むねブロック		25	12.5
030121 020228	もも肉	93.1	030354	国産若鶏	もも唐揚げ(大)	岩手県	58	23.2
					もも唐揚げ(小)	青森県	122	30.5
					ももブロック		23	11.5



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 トレーサビリティーシステムの検査・監査

トレーサビリティー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上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、トレーサビリティー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用鶏や食鶏解体品の数量を照合し、異常な増減がないかを確認する。）

表 25 トレーサビリティー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 農場	ひなの受入			○		○	○
	飼育管理			○		○	○
	肉用鶏の出荷			○		○	○
食鳥 処理場	肉用鶏の受入	○	○	○		○	○
	と鳥解体・加工	○	○	○	○	○	○
	食鶏解体品の出荷・ 販売	○	○	○		○	○
卸売業	食鶏解体品の仕入	○	○	○		○	○
	食鶏解体品の出荷・ 販売	○	○	○		○	○
小売業	食鶏解体品の仕入	○	○	○		○	○
	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 25 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
- ・ 肉用鶏や食鶏解体品とその情報を遡及・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。

鶏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、Web サイトのアドレス（URL）と検索のための問い合わせ番号を、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)

食鶏取引規格

(平成5年3月10日5畜A第435号農林水産省畜産局長通達)

第1章 総則

1 目的

この取引規格は、流通段階における食鶏の種類、名称、重量区分及び品質標準を定めることを目的とする。

2 適用の範囲

この取引規格は、流通段階における食鶏（輸入食鶏を除く。）について適用する。

3 定義

- (1) この取引規格において、「食鶏」とは食用に供する健康鶏又はその部分をいい、「生体」とは生きている食鶏をいい、「と体」とは食鶏を放血・脱羽したものをいい、「中ぬき」とはと体から内臓（腎臓を除く。）、総排泄腔、気管及び食道を除去したものをいい、「解体品」とはと体又は中ぬきから分割又は採取したもの（胸腺、甲状腺及び尾腺を除去したものに限る。）をいう。
- (2) この取引規格において、「生鮮品」とは凍結していないと体、中ぬき及び解体品（輸送中の鮮度保持のために表面のみが氷結状態になっているものを含む。）をいい、「凍結品」とは生鮮品を速やかに凍結し、その中心温度をマイナス15度C以下に下げ、以後平均品温をマイナス18度C以下に保持するように凍結貯蔵したものをいう。
- (3) この取引規格において「若どり」とは3ヵ月齢未満の食鶏をいい、「肥育鶏」とは3ヵ月齢以上5ヵ月齢未満の食鶏をいい、「親めす」とは5ヵ月齢以上の食鶏の雌をいい、「親おす」とは5ヵ月齢以上の食鶏の雄をいう。
- (4) この取引規格において、「骨つき肉」とは解体品で骨つきのものをいい、「正肉類」とは解体品で骨を除去した皮つきのもの（「ささみ」、「こにく」及び「あぶら」を除く。）をいう。
- (5) この取引規格において、「主品目」とは解体品のうち骨つき肉及び正肉類をいい、「副品目」とは主品目以外の解体品をいう。

4 格付基準

- (1) 食鶏の品質標準は、若どり及び肥育鶏の生体、と体及び中ぬきについて定め、その格付けに際しては、そのものが品質標準表の全項目を満足することを要件とする。
- (2) 親めすに係る生体、と体及び中ぬきについては、それぞれ「卵用種」及び「肉用種」に区分する。

5 処理加工基準

- (1) 生体については、と殺直前の消化器官内の残留物を僅少にしなければならない。
- (2) と体については、放血及び脱羽を十分に行わなければならない。また脱羽のための湯漬は、と体の皮膚が生鮮状態を保持しうる温度及び時間の範囲内で行わなければならない。
- (3) 中ぬき及び解体品については、処理加工及び冷却の過程で吸着した水分を十分に排除しなければならない。

6 袋詰及び箱詰基準

- (1) 袋詰は、「手羽もと」、「手羽さき」、「手羽なか」、「正肉類」、「ささみ」、「かわⅠ型」、「かわⅡ型」、「こにくⅠ型」、「こにくⅡ型」、「きも」及び「すなぎも」の別に1袋当たり正味重量2キログラムをもってするものとする。
- (2) 箱詰は、1箱当たり袋詰したもの6袋をもってするものとする。

第2章 生体

1 生体の重量区分

若どりの生体の重量区分は、第1表のとおりとする。肥育鶏及び親の生体については、重量区分を設けない。

第1表 (1羽当たり、グラム)

名称区分	重量範囲
若どり 大	1,900以上
〃 中	1,400以上 1,900未満
〃 小	1,400未満

2 生体の品質標準

若どり及び肥育鶏の生体の品質標準は、第2表のとおりとする。親の生体については、品質標準を設けない。

第2表 (1羽当たり、グラム)

項目	等級	標準品
形態		正常
肉づき		良好
脂肪のつき方		全体に適度についている
羽毛の状態		良く生え揃っている
外傷等		骨折、脱臼、傷、変色、胸だこが認められないもの

第3章 生鮮品

生鮮品は、と体、中ぬき及び解体品に分類する。

1 と体の重量区分及び品質標準

(1) と体の重量区分

若どりのと体の重量区分は第3表のとおりとする。肥育鶏及び親のと体については、重量区分を設けない。

第3表 (1羽当たり、グラム)

名称区分	重量範囲
若どり 特大	2,100以上
〃 大	1,700以上 2,100未満
〃 大小	1,500 〃 1,700 〃
〃 中	1,300 〃 1,500 〃
〃 中小	1,100 〃 1,300 〃
〃 小	900 〃 1,100 〃

(2) と体の品質標準

若どり及び肥育鶏のと体の品質標準は、第4表のとおりとする。親のと体については、品質標準を設けない。

第4表

項目	等級	A級	B級
形態		正常	ほぼ正常
肉づき		良好	やや悪い
脂肪のつき方		全体に適度についている	やや悪い箇所がある
鮮度		皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの	皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの
筆羽・毛羽		無い	ほとんど無い
外傷等		骨折、脱臼、傷、変色、胸だこの無いもの	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこの無いもの
異物の付着		無い	無い
異臭		無い	無い

2 中ぬきの種類、重量区分及び品質標準

(1) 中ぬきの種類

中ぬきは、次の5種類とする。

中ぬきⅠ型……頭及びあしつきのもの

中ぬきⅡ型……頭を除去したあしつきのもの

中ぬきⅢ型……頭を除去し、あしをけずめの直上で切断したもの

中ぬきⅣ型……頸を除去し、あしをけずめの直上で切断したもの
ただし、頸皮は2分の1を残す

中ぬきⅤ型……頸を除去し、あしをあし関節で切断したもの
ただし、頸皮は2分の1を残す

(2) 中ぬきの重量区分

ア. 若どりの中ぬきⅠ型及び中ぬきⅡ型の重量区分は、第5表のとおりとする。

第5表

(1羽当たり、グラム)

名 称 区 分	重 量 範 囲
中ぬき 特大	1,800以上
〃 大	1,500以上 1,800未満
〃 大小	1,300 〃 1,500 〃
〃 中	1,100 〃 1,300 〃
〃 中小	900 〃 1,100 〃
〃 小	700 〃 900 〃

イ. 若どりの中ぬきⅢ型、中ぬきⅣ型及び中ぬきⅤ型の重量区分は、第6表のとおりとする。

第6表

(1羽当たり、グラム)

名 称 区 分	重 量 範 囲
1. 4キロもの	1,400以上 1,500未満
1. 3 〃	1,300 〃 1,400 〃
1. 2 〃	1,200 〃 1,300 〃
1. 1 〃	1,100 〃 1,200 〃
1. 0 〃	1,000 〃 1,100 〃
0. 9 〃	900 〃 1,000 〃

(3) 中ぬきの品質標準

若どり及び肥育鶏の中ぬきの品質標準は、第7表のとおりとする。親の中ぬきについては、品質標準を設けない。

第7表

項目	等級	A 級	B 級
	形 態		正 常
肉 づ き		良 好	やや悪い
脂肪のつき方		全体に適度についている	やや悪い箇所がある
鮮 度		皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの	皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの
筆羽・毛羽		無 い	ほとんど無い
外 傷 等		骨折、脱臼、傷、変色、胸だこの無いもの	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこの無いもの
異物の付着		無 い	無 い
異 臭		無 い	無 い
水 き り		良 い	良 い

3 解体品の種類、重量区分及び品質標準

解体品は、主品目及び副品目に区分する。

(1) 主品目の種類及び重量区分

主品目は、骨つき肉及び正肉類に区分する。

①骨つき肉

ア. 種類

骨つき肉は「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に区分する。

(ア) 手羽類

「手羽類」は、次の4種類とする。

手羽……上腕から指先までの全部

手羽もと……上腕部分

手羽さき……「手羽」から「手羽もと」を除去した残部

手羽なか……橈骨・尺骨部分

(イ) むね類

「むね類」は、次の1種類とする。

骨つきむね……「手羽もと」つきの胸部の正肉類。ただし、頸皮は除去する

(ウ) もも類

「もも類」は、次の4種類とする。

骨つきももⅠ型……大腿関節で分割し、あしをけずめの直上で切断したもの

骨つきももⅡ型……大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断したもの

骨つきうわもも……大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した上の部分(大腿)

骨つきしたもも……大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した下の部分(下腿)

イ. 重量区分

若どりの「手羽もと」、「手羽さき」、「手羽なか」、「骨つきむね」、「骨つきももⅠ型」及び「骨つきももⅡ型」について、それぞれ重量区分を設ける。

(ア)「手羽もと」の重量区分は、第8表のとおりとする。

第8表

(1個当たり、グラム)

名称区分	重量範囲
手羽もと 大	35以上
手羽もと 小	35未満

(イ)「手羽さき」の重量区分は、第9表のとおりとする。

第9表

(1個当たり、グラム)

名称区分	重量範囲
手羽さき 大	40以上
手羽さき 小	40未満

(ウ)「手羽なか」の重量区分は、第10表のとおりとする。

第10表

(1個当たり、グラム)

名称区分	重量範囲
手羽なか 大	30以上
手羽なか 小	30未満

(エ)「骨つきむね」の重量区分は第11表のとおりとする。

第11表

(1個当たり、グラム)

名称区分	重量範囲	
140グラムもの	140以上	150未満
130 "	130 "	140 "
120 "	120 "	130 "
110 "	110 "	120 "
100 "	100 "	110 "
90 "	90 "	100 "
80 "	80 "	90 "

(オ)「骨つきももⅠ型」及び「骨つきももⅡ型」の重量区分は、第12表のとおりとする。

第12表

(1個当たり、グラム)

名称区分	重量範囲	
260グラムもの	260以上	280未満
240 "	240 "	260 "
220 "	220 "	240 "
200 "	200 "	220 "
180 "	180 "	200 "
160 "	160 "	180 "
140 "	140 "	160 "

②正肉類

ア. 種類

正肉類は、次の3種類とし、親めすの正肉類には“親”を冠する。

むね肉……「手羽」及び頸皮を除去した胸部の正肉類

もも肉……腿の正肉類

正肉……「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの

イ. 重量区分

正肉類の重量区分は定めないが、正肉類は原則として、若どりの生体、と体、「中ぬきⅠ型」又は「中ぬきⅡ型」の「大」以上の個体から解体したものとする。

(2) 副品目の種類及び重量区分

ア. 種類

副品目の種類は次の13種類とし、親めす及び親おすの「ささみ」、「かわ」、「こにく」、「もつ」、「きも」及び「すなぎも」には“親”を冠する。

ささみ

かわⅠ型……頸皮

かわⅡ型……頸皮以外の皮

こにくⅠ型……正肉類を除去した胸椎及び「くび」に付着している肉を切り取ったもの

こにくⅡ型……正肉類及び「ささみ」を除去した胸骨及び腰骨（腸骨、坐骨及び恥骨）に付着している肉を切り取ったもの

あぶら……主として腹部の脂肪層

もつ……可食内臓

きも……心臓及び肝臓。ただし、脾臓の有無は任意とする

すなぎも……内層を除去した筋胃

すりみ……骨肉分離機で分離した肉

くび……皮を除去した頸部

がらⅠ型……くび、背部及び腰部分の骨で「こにく」のついているもの
がらⅡ型……頭部及びあし部分以外の骨で「こにく」のついでないもの
イ. 重量区分

「ささみ」の重量区分は、第13表のとおりとする。

第13表

(1個当たり、グラム)

名称区分	重量範囲
ささみ 大	30以上
ささみ 小	30未満

4 解体品の品質標準

若どり及び肥育鶏の解体品のうち、主品目の品質標準は、中ぬきの品質標準に準ずるものとする。副品目の品質標準は、生鮮品としての特徴を失わないものであることとする。親の解体品については、品質標準を設けない。

第4章 凍結品

1 凍結品の種類及び重量区分

凍結品の種類及び重量区分は、生鮮品の種類及び重量区分に準ずるものとする。ただし、凍結品のうち重量区分を定めるものは、その中心温度がマイナス15度Cに達したときに、当該重量範囲に適合していることを要件とする。

2 凍結品の品質標準

凍結品は、生鮮品のと体、中ぬき又は解体品のA級（副品目にあつては、生鮮品としての特徴を失わないもの。）を凍結したものとし、包装又は適正な氷衣（グレーズ）等により固有の色沢（ブルーム）及び正常な風味・におい（フレーバー）を保持し、ほとんど乾燥していないもので、凍結やけが無く、異物の付着又は混入の無いものとする。

附則

この規格は平成5年10月1日より適用する。

(参考4)

食鶏小売規格

(平成5年3月10日5A第435号農林水産省畜産局長通達 平成17年3月1日最新改正)

第1章 総則

1 目的

この小売規格は、小売段階における食鶏の種類、名称及び品質標準並びにその表示の方法を定めることを目的とする。

2 適用範囲

この小売規格は、小売段階における食鶏の「若どり」及び「親」について適用するものとする。ただし、輸入食鶏については、5表示の方法の(5)及び(7)に限り適用するものとする。

3 定義

- (1) この小売規格において「食鶏」とは食用に供する健康鶏又はその部分をいい、「と体」とは食鶏を放血・脱羽したものをいい、「解体品」とはと体を分割又は採取したもの(胸腺、甲状腺及び尾腺を除去したものに限る。)をいう。
- (2) この小売規格において「生鮮品」とは凍結していない解体品をいい、「凍結品」とは生鮮品を速やかに凍結し、その中心温度をマイナス15度C以下に下げ、以後平均品温をマイナス18度C以下に保持するよう凍結貯蔵したものをいい、また、「解凍品」とは凍結品を解凍したもので、その品質は、第4章の2の解凍品の品質標準を満足するものとする。
- (3) この小売規格において、「若どり」とは3ヵ月齢未満の食鶏をいい、「親」とは5ヵ月齢以上の食鶏をいう。
- (4) この小売規格において、「骨つき肉」とは解体品で骨つきのものをいい、「正肉類」とは解体品で骨を除去した皮つきのもの(「ささみ」、「こにく」及び「あぶら」を除く。)をいう。
- (5) この小売規格において「主品目」とは解体品のうち「丸どり」、骨つき肉及び正肉類をいい、「副品目」とは主品目以外のもので「二次品目」を除いたものをいい、「二次品目」とは主品目をぶつぎりし、細切し、又は挽いたものをいう。

4 格付基準

食鶏の品質標準は、個々の種類について定め、その格付けに際しては、そのものが品質標準表の全項目を満足することを要件とする。

5 表示の方法

- (1) 小売店において食鶏を小売りする際には、この小売規格に定める種類及び名称を表示するものとする。ただし、主品目については、等級をあわせて表示することができるものとする。この場合において、その用途を併記することができるものとする。
- (2) 二次品目は、使用した解体品の名称を併せて表示するものとする。この場合において、使用した解体品の等級を併せて表示することができるものとする。
- (3) 親の解体品には、“親”を冠する。
- (4) 凍結品は、“凍結品”であることを表示するものとする。
- (5) 解凍品は、“解凍品”であることを表示するものとする。
- (6) 正肉類について、皮を剥いで販売する場合には、“皮なし”であることを表示する。
- (7) 輸入食鶏(国内における飼養期間が外国における飼養期間(2以上の外国において使用された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。)より短い鶏を処理して生産されたものを含む。)は、原産国(地)を表示するものとする。

第2章 生鮮品

1 生鮮品の種類及び名称

親の生鮮品は、正肉類、「かわ」、「きも」、「きも（血ぬき）」、「すなぎも」及び「すなぎも（すじなし）」に限るものとする。

(1) 主品目

主品目は、「丸どり」、骨つき肉及び正肉類に区分する。ただし、親にあつては、正肉類に限るものとする。

ア. 丸どり

「丸どり」は次の1種類とする。

丸どり……と体から内臓（腎臓を除く。）、総排泄腔、気管、食道、頭及び頸を除去し、あしをあし関節またはけづめの直上で切断したもの。ただし、頸皮は2分の1を残す

イ. 骨つき肉

骨つき肉は、「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に細区分する。

(ア) 手羽類

「手羽類」は、次の3種類とする。

手羽もと……上腕部分

手羽さき……上腕から指先までの全部から「手羽もと」を除去した残部

手羽なか……「手羽さき」から手指部分を除去した残部

(イ) むね類

「むね類」は、次の2種類とする。

骨つきむね……胸椎及び胸椎に付随する肋骨を除去した胸部で、手羽（上腕から指先までの全部）を含むもの。ただし、頸皮は除去する。

骨つきむね肉…「手羽もと」つきの胸部の正肉類。ただし、頸皮は除去する。

(ウ) もも類

「もも類」は、次の3種類とする。

骨つきもも……大腿関節で分割し、あしをけづめの直上で切断したもの

骨つきうわもも……大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した上の部分（大腿）

骨つきしたもも……大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した下の部分（下腿）

ウ. 正肉類

「正肉類」は、次の6種類とする。

むね肉……手羽（上腕から指先までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類

特製むね肉……手羽（上腕から指先までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類で、周辺の皮及び脂肪を除去して整形したもの

もも肉……腿の正肉類

特製もも肉……「もも肉」から主な腱及びあし関節付近の皮を除去したもの

正肉……「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの

特製正肉……「特製むね肉」及び「特製もも肉」を併せたもの

(2) 副品目

副品目は次の10種類とする。

- ささみ……………臛のついたもの
- ささみ(すじなし) ……臛を除去したもの
- こにく……………正肉類及び「ささみ」を除去した骨に付着している肉を切り取ったもの
- かわ……………皮
- あぶら……………主として腹部の脂肪層
- きも……………心臓及び肝臓。ただし脾臓の有無は任意とする
- きも(血ぬき) ……心臓(血ぬきし、上部を除去したものに限る。)及び肝臓
- すなぎも……………腺胃及び内層を除去した筋胃
- すなぎも(すじなし) ……臛を除去した「すなぎも」
- がら……………頭部及びあし部分以外の骨

(3) 二次品目

二次品目は、次の3種類とする。

- ぶつ切り……………あしをあし関節で切断した「丸どり」及び骨つき肉をぶつぎりしたもの
- 切りみ……………正肉類を細切したもの
- ひき肉……………正肉類又は「こにく」を挽いたもの

2 生鮮品の品質標準

生鮮品の主品目の品質標準は、次の品質標準表に基づき、特選品及び標準品の2等級に区分する。

項目 \ 等級	特 選 品	標 準 品
形 態	正 常	正 常
肉 づ き	特に良い	良 い
脂 肪 の つ き 方	適度についているもの	適度についているもの
鮮 度	皮膚の色及び光沢が特に良く、毛穴が盛り上がり、肉のしまりが特に良いもの	皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの
筆 羽 ・ 毛 羽	無いもの	無いもの
皮膚及び肉の損傷	無いもの	無いもの
皮膚及び肉の変色	無いもの	無いもの
骨 折 ・ 脱 臼	無いもの	無いもの
異 臭	無いもの	無いもの
異 物 の 付 着	無いもの	無いもの

(注) 毛穴：羽毛ろ胞

損傷：切傷、打傷、擦傷、裂傷等

第3章 凍結品

1 凍結品の種類及び名称

凍結品の種類及び名称は、生鮮品の種類及び名称に準ずるものとする。

2 凍結品の品質標準

凍結品は、生鮮品の特選品又は標準品を凍結したものとし、包装又は適正な氷衣（グレーズ）等により固有の色沢（ブルーム）及び正常な風味・におい（フレーバー）を保持し、ほとんど乾燥していないもので、凍結やけが無く、異物の付着又は混入の無いものとする。

第4章 解凍品

1 解凍品の種類及び名称

解凍品の種類及び名称は、生鮮品の種類及び名称に準ずるものとする。

2 解凍品の品質標準

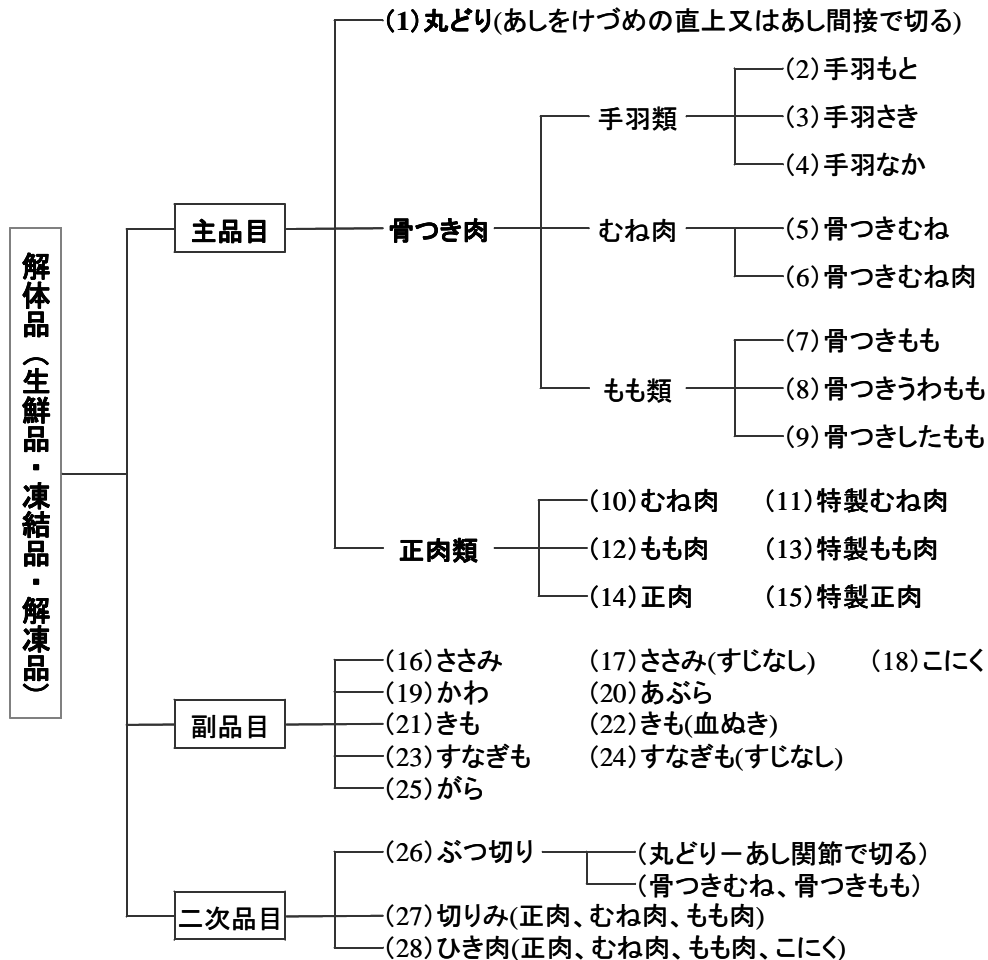
解凍品は、第3章の凍結品（凍結貯蔵期間1年以内のもの。）を適切な解凍方法によって急速に中心部まで昇温させて、凍結品中の水の結晶の全部またはほとんどが融けて水に変わり、チルド状態に保たれているものとする。

附則

この規格は平成5年10月1日より適用する。

食鶏解体品の種類

「解体品」は、「主品目」（15種類）、「副品目」（10種類）および「二次品目」（3種類）を合わせて28種類となる。



注：親（5カ月齢以上の食鶏）の解体品は、正肉類（6種類）、かわ、きも、きも（血ぬき）、すなぎもおよびすなぎも（すじなし）の合計11種類。

(参考5) 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) による国産鶏肉の商品ラベルの標準化については、既に国産牛肉および国産豚肉と同様、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) において検討されている。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、検討事例として、以下、簡単に紹介する。

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)を参照されたい。

概要

食肉標準物流バーコードは、食鶏解体品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
- ・ 食鶏解体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

鶏肉ラベルのバーコード（段ボールケースのラベルの例示）

畜種・品種 〇〇どり・銘柄鶏		部位・品名 もも肉	
入数 2kg × 6		補助バーコード (10)72751100018(7002)13030401621040	
賞味期限 07.10.10		シリアルNo. 0020	保存温度0°C 12.0
加工年月日 07.10.02	ロット番号 72751100018	重量(kg) 12.00	
基本バーコード (01)94912345662005(3102)001200(11)071002(21)999112345678			
加工元 株式会社〇〇畜産センター 東京都千代田区千代田1-1-1			

補助バーコード

【補助バーコード】

			
(10)72751100018(7002)13030401621040			
(10)	7275	11 0001 8	(7002) 13030401 6 21 04 0
		↑ ロット番号	↑ 工場番号
			↑ 畜種
			↑ 品種
			↑ JAS区分
			↑ 畜種 原産地

項目	AI	桁数	記載方法
ロット番号	10	可変長 (最大20桁)	記載内容は、任意です。(サンプル11桁) 年日(4桁)+機械番号(2桁)+連番(4桁)+CD(1桁) 注)年日(西暦下1桁+ジュリアンデート3桁) CD(チェックディジット:モジュラス10、重み3、1) (設定例) 製造日、包装機械、加工番号等ユニークな番号を付与
工場番号 品種・原産地	7002	可変長 (最大30桁)	以下の14桁とする。 工場番号(8桁)+畜種(1桁)+品種(2桁)+ 原産地(2桁)+JAS区分(1桁) JAS区分は、JASの地鶏であることを表す。 (0:一般、1:JAS規格) (設定例) 工場番号:13030401 畜種:6(国産鶏) 品種:21(銘柄鶏3カ月未満) 原産地:〇〇県 JAS区分:0(一般)

(注) AIの桁数を含めて、全体で48桁以内。

工場番号については、社団法人日本食鳥協会（生産加工部会）の会員企業の工場（食鳥処理場）を対象に付番されているものが使用される。

基本バーコード

【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



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
6	国産鶏	
7	輸入鶏	
9	鶏に類似した畜種	
91	あひる	
92	かも	
93	あいがも	
94	きじ	
95	七面鳥	
96	ほろほろ鳥	
97	はと	
99	その他	

品種コード

品種コード	名称	備考
10	地鶏	在来鶏の純系によるもの、または在来鶏を素びな生産の両親または片親に使ったものを指す。
20	銘柄鶏	親の鶏種とともに、通常の飼育方法と異なり工夫を加えた内容を明らかにしたものを指す。
21	3か月未満	
22	3か月以上5か月未満	
30	若鶏	
40	親鶏	
50	種鶏	
90	その他	

部位コード

部位コード	名 称	摘 要
	<丸どり>	
100	中ぬき(丸どり)	
101	中ぬき 型	
102	中ぬき 型	
103	中ぬき 型	
104	中ぬき 型	
105	中ぬき 型	
110	と体	
200	<セット>	
210	正肉セット	「むね肉」及び「もも肉」をあわせたもの。
220	特製正肉セット	「特製むね肉」および「特製もも肉」をあわせたもの。
300	<手羽類>	
	(骨付き肉)	
310	手羽	上腕から指先までの全部
320	手羽もと	上腕部分
330	手羽さき	「手羽」から「手羽元」を除去した残部
340	手羽なか	「手羽さき」から手指部分を除去した残部
350	チキンバー(スペアリブ、手羽中ハーフ)	「手羽中」を中央部分から2分割したもの。
360	チューリップ	「手羽中」の細い方の橈骨をはずし、骨に付着している肉を裏返しにはずしたもの。
400	<むね類>	
	(骨付き肉)	
410	骨付きむね	胸椎および胸椎に付随する肋骨を除去した胸部で、手羽(上腕から指先までの全部)を含むもの。ただし、頸皮は除去する。
411	骨付きむね肉	「手羽もと」つきの胸部の正肉類。ただし、頸皮は除去する。
	(正肉)	
420	むね肉	手羽(上腕から指先までの全部)および頸皮を除去した胸部の正肉類
430	皮なしむね肉(特製むね肉)	手羽(上腕から指先までの全部)および頸皮を除去した胸部の正肉類で、周辺の皮及び脂肪を除去して整形したもの。
600	<もも類>	
	(骨付き肉)	
610	骨つきもも	
611	骨つきもも 型	大腿関節で分割し、あしをけづめの直上で切断したもの。
612	骨つきもも 型	大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断したもの。
613	骨つきうわもも	大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した上の部分(大腿)
614	骨つきしたもも	大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した下の部分(下腿)

部位コード（つづき）

部位コード	名称	摘要
	(正肉)	
620	もも肉	腿の正肉類
630	皮なしもも肉(特製もも肉)	「もも肉」から主な腱及びあし関節付近の皮を除去したもの。
	<その他>	
710	ささみ	腱のついたもの。
711	ささみすじなし	腱を除去したもの。
720	こにく	正肉類及び「ささみ」を除去した骨に付着している肉を切り取ったもの。
721	こにく 型	正肉類を除去した胸椎及び「くび」に付着している肉を切り取ったもの。
722	こにく 型	正肉類及び「ささみ」を除去した胸骨および腰骨(腸骨、坐骨及び恥骨)に付着している肉を切り取ったもの。
730	すりみ	骨肉分離器で分離した肉
740	かわ	皮
741	かわ 型	頸皮
742	かわ 型	頸皮以外の皮
750	あぶら	主として腹部の脂肪層
760	がら	頭部及びあし部分以外の骨
761	がら 型	くび、背部及び腰部分の骨で、「こにく」のついているもの。
762	がら 型	頭部及びあし部分以外の骨で「こにく」のついていないもの。
770	軟骨	
771	ひざ軟骨	
772	剣状軟骨(むね軟骨)	
	<副品目>	
810	もつ	可食内臓
820	きも	
821	きも(心臓なし)	
822	きも(血抜き)	
830	心臓	
840	すなぎも	腺胃及び内層を除去した筋胃
841	すなぎも(すじなし)	腱を除去した「すなぎも」
850	あし(もみじ)	
890	その他副品目	

（参考6）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.fmric.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.fmric.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.fmric.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/>

鶏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

鶏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>
