食品トレーサビリティについて

平成２６年４月

農林水産省

目　次

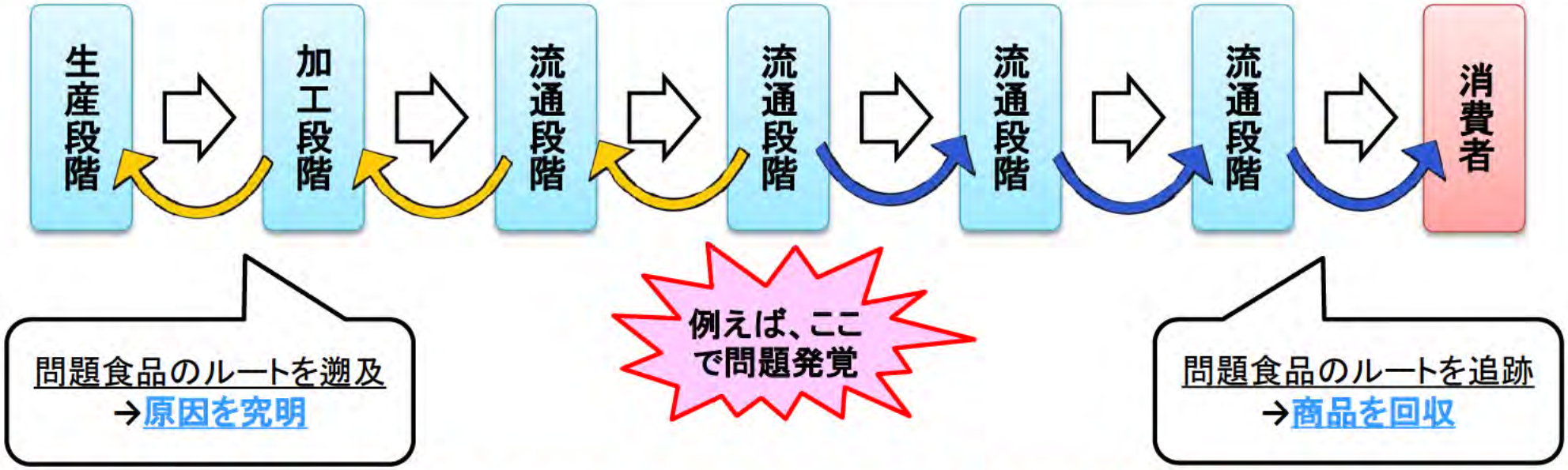
1. 食品のトレーサビリティについて ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
2. 食品事業者の食品トレーサビリティの取組について ・・・・・・・・・ 2
3. 外国における食品トレーサビリティについて ・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
4. 我が国におけるトレーサビリティ制度について ・・・・・・・・・・・・・・ 4
5. 我が国における食品トレーサビリティの位置付けについて ・・・・・ 5
6. 食品トレーサビリティに関する消費者（国民）の意識について ・・・ 6
7. 食品トレーサビリティの取組状況について ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
8. 食品トレーサビリティの取組の促進について ・・・・・・・・・・・・・・・ 9
9. 食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」について ・・・・・・ 10
10.食品トレーサビリティの取組事例について ・・・・・・・・・・・・・・・ 11

1. 食品のトレーサビリティについて

○ 国際的には、**食品のトレーサビリティ**は、「生産、加工及び流通の特定の一つ又は複数の段階を通じて、**食品の移動を把握すること**」と定義されています（コーデックス2004）。

○ 具体的には、食品の移動ルートを把握できるよう、生産、加工、流通等の各段階で**商品の入荷と出荷に関する記録等を作成・保存**しておくことです。

○ 食品事故等の問題があったときに、**食品の移動ルートを書類等で特定**し、遡及・追跡して、**原因究明や商品回収等を円滑に行える**ようにする仕組みです。



(注) 食品のトレーサビリティの取組は、消費者の食品選択に役立つよう、**食品をどのように生産・製造したか**（例：農薬・肥料・飼料等の使用状況、原材料の原産地名などの情報）**を表示等で情報提供する取組とは異なります**。

2. 食品事業者の食品トレーサビリティの取組について

○食品事業者による**食品トレーサビリティの取組は業種や規模などで様々**であり、食品事業者の**状況に応じて段階的に進めて行くことが重要**です。

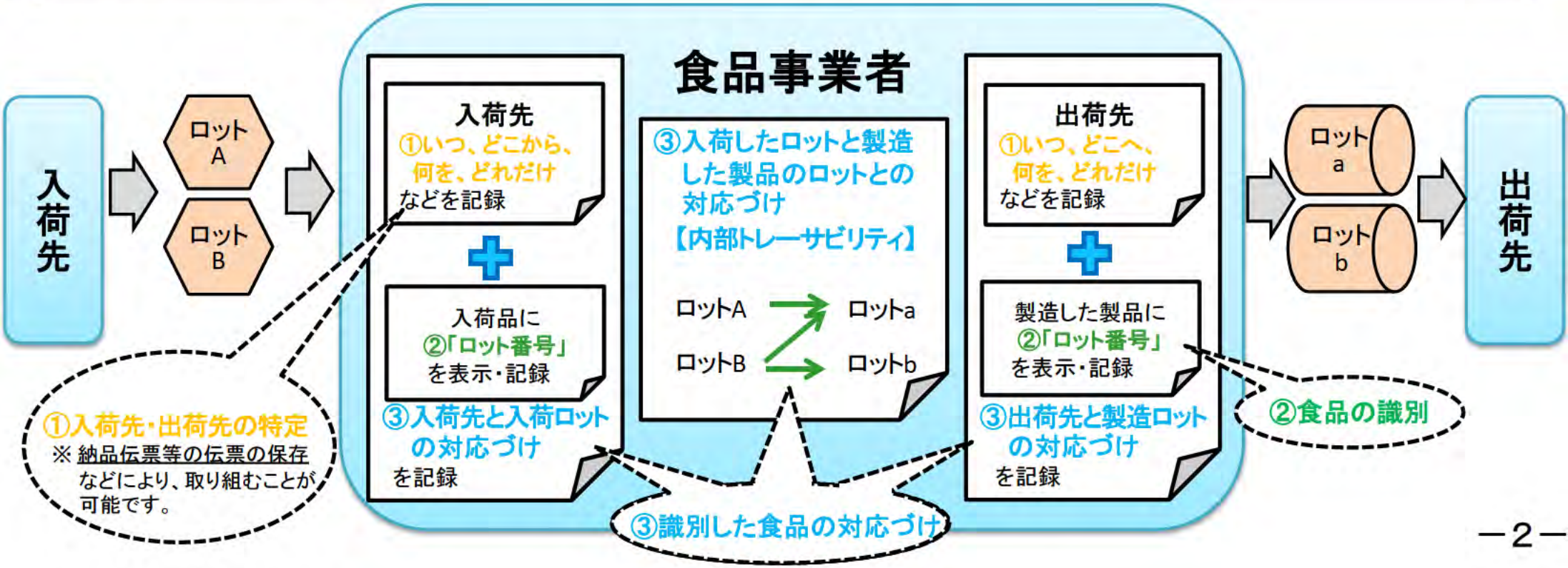
○段階的な取組としては、以下の要素に分けられます。

①入荷先・出荷先の特定　：「いつ、どこから（どこへ）、何を、どれだけ」の入荷・出荷の記録の作成・保存の基礎的な取組。

②食品の識別　：入荷品や製品に「ロット番号」を表示し、記録する取組。

③識別した食品の対応づけ　：「入荷先と入荷ロット」、「入荷ロットと製造ロット」、「出荷先と製造ロット」をそれぞれ対応づける記録の作成・保存の取組。

○ なお、**フードチェーンの各段階の事業者が連携**して取り組む食品トレーサビリティの取組（「**チェーントレーサビリティの取組**」）もあります。



3. 外国における食品トレーサビリティについて

○ EU、米国等では、食品全般を対象にトレーサビリティ制度を導入しています。

	E U	米 国
根拠法	一般食品法(2005年施行)	バイオテロ法(2006年施行)
食品トレーサビリティ制度の概要	食品等の入荷元と出荷先を確認できることを食品事業者等に義務付け	食品等の入荷元と出荷先の確認に必要な記録の作成・保存を食品事業者等に義務付け
記録事項	(最低限、保存することが望ましい情報) ・供給者、顧客の名称、所在地 ・製品の識別 ・取引又は配送日、必要な場合は時刻 ・数量	・食品の種類(商標名および特定の種類) ・数量、包装の種類 ・受取、発送日 ・供給元、受領者の名称、所在地、電話番号等 ・輸送者の名前、住所、電話番号等 ・製造、加工、梱包事業者については、情報があれば、ロット又はコード番号、その他の識別子 ・製品の全てのロットの各原料の出所を特定するための合理的に利用可能な情報(出荷時) 等
その他	食品一般を対象とするトレーサビリティ制度のほか、個別品目を対象とするトレーサビリティ制度(牛トレサ制度等)が存在	2011年に成立した食品安全強化法に基づき、食品の追跡能力の強化に向けたパイロットプロジェクトを実施中

4. 我が国におけるトレーサビリティ制度について

○ 我が国では、トレーサビリティの法律として、米トレサ法、牛トレサ法が制定されています。

○ **米トレサ法**では米及び米加工品の**入荷・出荷の記録の作成・保存を事業者に義務付ける**一方、**牛トレサ法**では**牛一頭ごとに個体識別番号を付与して管理**しています。

	米トレサ法 （米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律）	牛トレサ法 （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）
趣旨	食品としての安全性を欠くものの流通を防止する等の措置の実施の基礎とし、米穀等の所在や流通ルートを特定すること等	BSEのまん延を防止することを目的に、疾病発生時に患畜の同居牛や疑似患畜の所在や移動履歴を特定すること等
概要	・米及び米加工品の譲受け、譲渡し等に係る情報の記録の作成・保存を事業者に義務付け ・米及び米加工品の販売や提供の際に産地情報の伝達を事業者に義務付け 	・牛の出生、譲受け、譲渡し等に係る情報について、牛一頭ごとに個体識別番号を付与し、個体識別台帳にこれを記録することにより管理 ・牛肉の販売の際に個体識別番号の表示を事業者に義務付け

5. 我が国における食品トレーサビリティの位置付けについて

○ 食品トレーサビリティについては、**食料・農業・農村基本計画**及び**米トレサ法附則**において入出荷記録の作成・保存の義務付け等について検討することとされています。

○食料・農業・農村基本計画（抜粋）

（平成22年3月30日 閣議決定）

第３　食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

１．食料の安定供給の確保に関する施策

（１）　食の安全と消費者の信頼の確保

② フードチェーンにおける取組の拡大

エ　　流通段階における取組

（前略）さらに、国民の健康保護、適正な流通や表示を目指す観点から、米穀等以外の飲食料品についても、米穀等に係る制度の実施状況を踏まえ、入出荷記録の作成・保存の義務付け等について検討し、その結果に基づいて制度的な対応措置を講じる。また、対応の遅れている農林漁業者や中小食品産業事業者における取組の拡大を図る。

○米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律　附則（抜粋）

（平成21年法律第26号）

（検討）

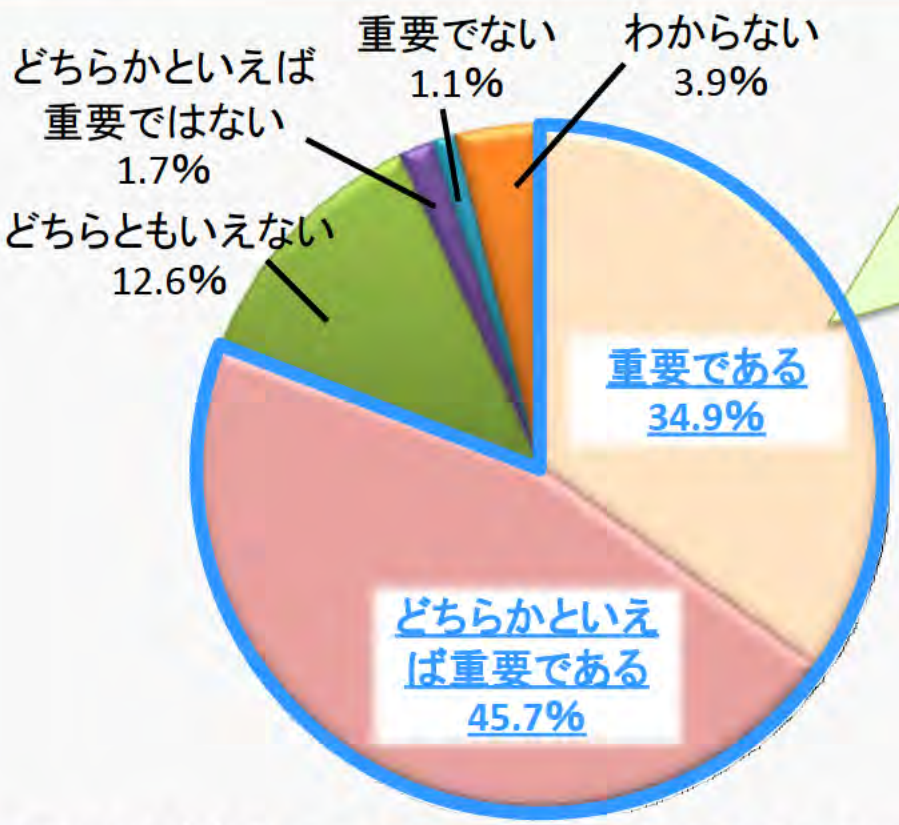
第五条

２　政府は、（中略）、国民の健康の保護、消費者の利益の増進並びに農業及びその関連産業の健全な発展を図る観点から、飲食料品について、この法律の実施状況を踏まえつつ、速やかに、仕入先、仕入日、販売先、販売日等の取引等に係る基礎的な情報についての記録の作成及び保存並びに緊急時における国等への情報提供を義務付けることについて検討を加えるとともに、加工食品について、速やかに、その主要な原材料の原産地表示を義務付けることについて検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて所要の措置を講ずるものとする。

6. 食品トレーサビリティに関する消費者（国民）の意識について

○ 調査回答者の8割以上が「食品のトレーサビリティを高める取組が食生活において重要である」と認識しています。

問 「食品の追跡可能性（トレーサビリティ）」を高める取組が生産の段階から小売・外食の段階まで広く行われるようになることは、食生活において重要であると思いますか。1つ選択してください。



～平成23年度食品トレーサビリティ導入準備委託事業報告書より～

トレーサビリティが重要だと考える理由（複数回答）

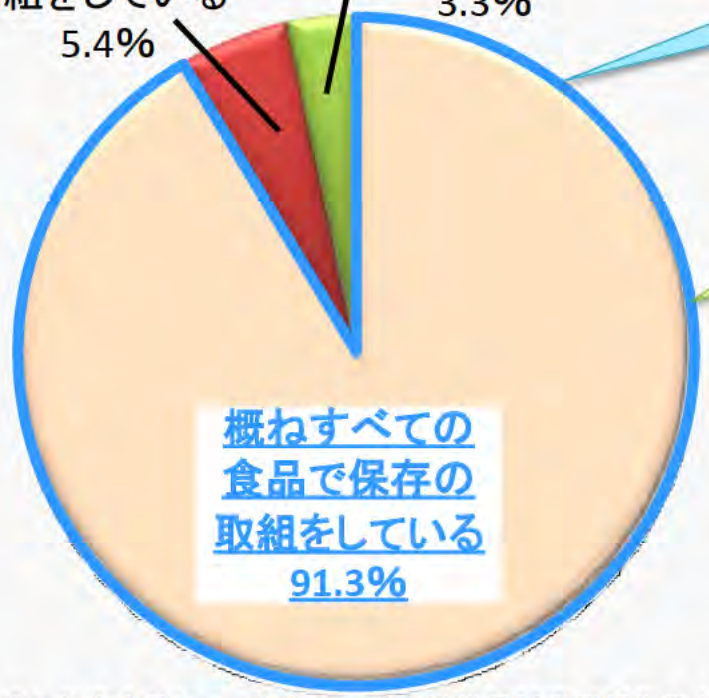
- 食中毒等の食品事故が発生したときに、食中毒等の原因の解明がより速やかに行われるようになること（76.7%）
- 食中毒等の食品事故が発生したときに、問題のある食品の回収がより速やかに行われるようになること（66.4%）
- 食中毒等の食品事故が発生したときに、責任の所在がより明確になること（59.2%）
- 食生活に安心感が得られるようになること（54.2%）
- 産地等の表示偽装の疑惑が生じたときに、記録に基づく事実の解明がより速やかに行われるようになること（53.0%）

等

7. 食品トレーサビリティの取組状況について①

○ **入荷先・出荷先を特定できる記録を保存する取組**は、調査対象食品事業者の**9割以上**の事業者で取り組まれています。

問　貴社は、入荷した食品の「入荷日、入荷先業者名、品名、数量」が記載された記録※を一定期間保存する取組をしていますか。当てはまるもの1つに○印を記入してください。
※入荷先業者から提供される納品伝票などで構いません。紙でも電子データでも構いません。



～平成23年度食品トレーサビリティ導入準備委託事業報告書より～

「入荷の記録」の保存理由（複数回答）

- 経理上の必要性のため（81.1%）
- 食品の入荷経路を事後的に確認するため（51.5%）
- 税法上の必要性のため（49.0%）
- 在庫管理のため（45.9%）　等

「入荷の記録」の保存媒体（複数回答）

- 伝票類（入荷先から受領した納品伝票等）（90.9%）
- 情報システム（電子データ）（47.3%）
- 帳簿類（紙）（40.9%）

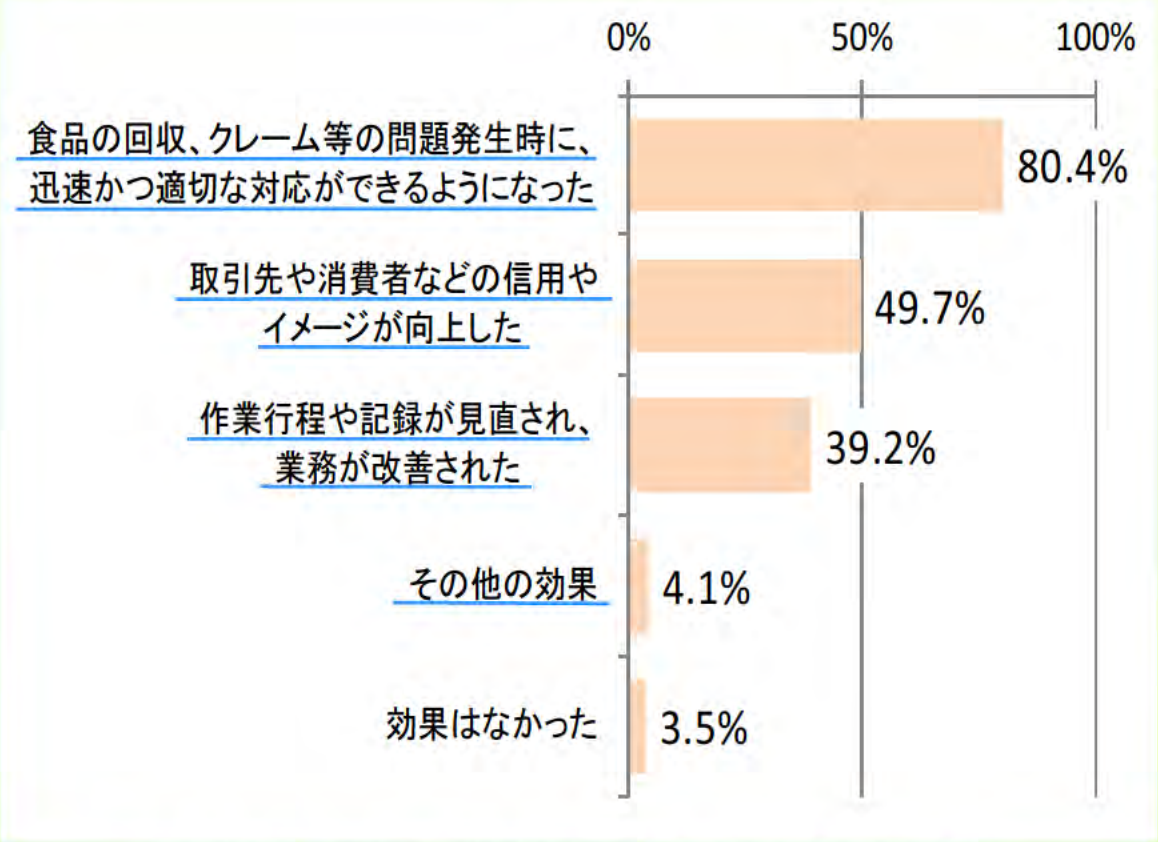
今後の課題

- 「入荷の記録」を保存する**必要性が認められない**
- 「入荷の記録」を保存するのは**手間がかかる**
- 伝票類の量が多く、それを保存する**場所が確保できない**
- **伝票類のやりとりがなく**、食品を入荷している　等

7. 食品トレーサビリティの取組状況について②

○「内部トレーサビリティ」の取組を実施している調査対象食品事業者の9割以上は、「内部トレーサビリティ」の取組を実施したことにより、効果があったと認識しています。

「内部トレーサビリティ」の取組を実施した効果（複数回答）

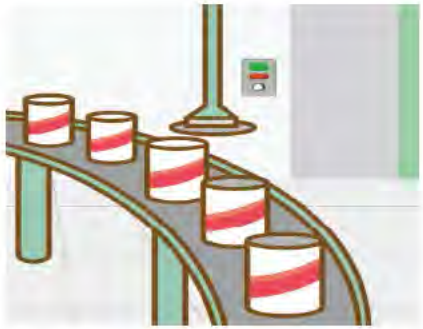


～平成23年度食品トレーサビリティ導入準備委託事業報告書より～

今後の課題

- 「内部トレーサビリティ」の取組を行うと**作業量が増加**する
- 「内部トレーサビリティ」の取組に**取り組む必要性が認められない**
- 「内部トレーサビリティ」の取組を行うには、**新たな投資が必要**になる
- 具体的に**何をすればよいかわからない**

等



8. 食品トレーサビリティの取組の促進について

○ 食品トレーサビリティの取組を着実に促進していくため、食品事業者の食品トレーサビリティの取組を支援するとともに、地域段階における食品トレーサビリティの普及を行っていくこととしています。

食品トレーサビリティ促進事業委託費（平成26年度予算）

○ **事業内容**

・実践的なマニュアルの作成

中小事業者を含む食品事業者の多種・多様な課題に対し、きめ細かくかつ直接的な解消策を提供するため、実際の事業者の事例を収集するとともに、取引品目や業態等の特性に応じた優良事例等を含む「実践的なマニュアル」を作成します。

○ **委託先**　民間団体等

食品トレーサビリティの取組の普及（消費・安全対策交付金）

○ **事業内容**

（1）促進方策の検討等

都道府県等における協議会等の設置による促進体制の整備、促進方策の検討などを行います。

（2）普及推進活動の実施

地域において、セミナー・講習会等の開催、相談窓口の設置、指導員等による普及推進活動などを行います。

（3）実態調査の実施

記録の作成・保存等の状況を確認するための実態調査などを行います。

○ **事業実施主体**　都道府県、民間団体等

9. 食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」について

○ 食品トレーサビリティの意味や効果、業種ごとの取組みの進め方などを解説した「実践的なマニュアル」を作成（「平成25年度食品トレーサビリティ促進委託事業」）。

○実践的なマニュアルの構成

実践的なマニュアル　総論

［理論編］
- ○取組みの意味、効果
- ○各ステップの取組内容
- ○用語の解説

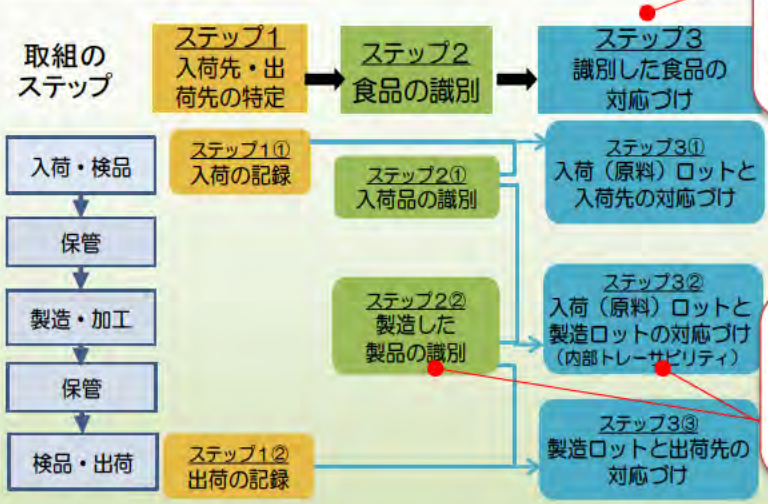
実践的なマニュアル　各論

［実践編］
- ○各業種が対象とする範囲
- ○各業種における各ステップの取組みの対象や進め方
- ○取組みのヒント（One Point!）や取組事例の紹介

実践的なマニュアル　取組手法編

- ○業種別の各論マニュアルを補完
- ○様式集や現場で活用できるその他の手法

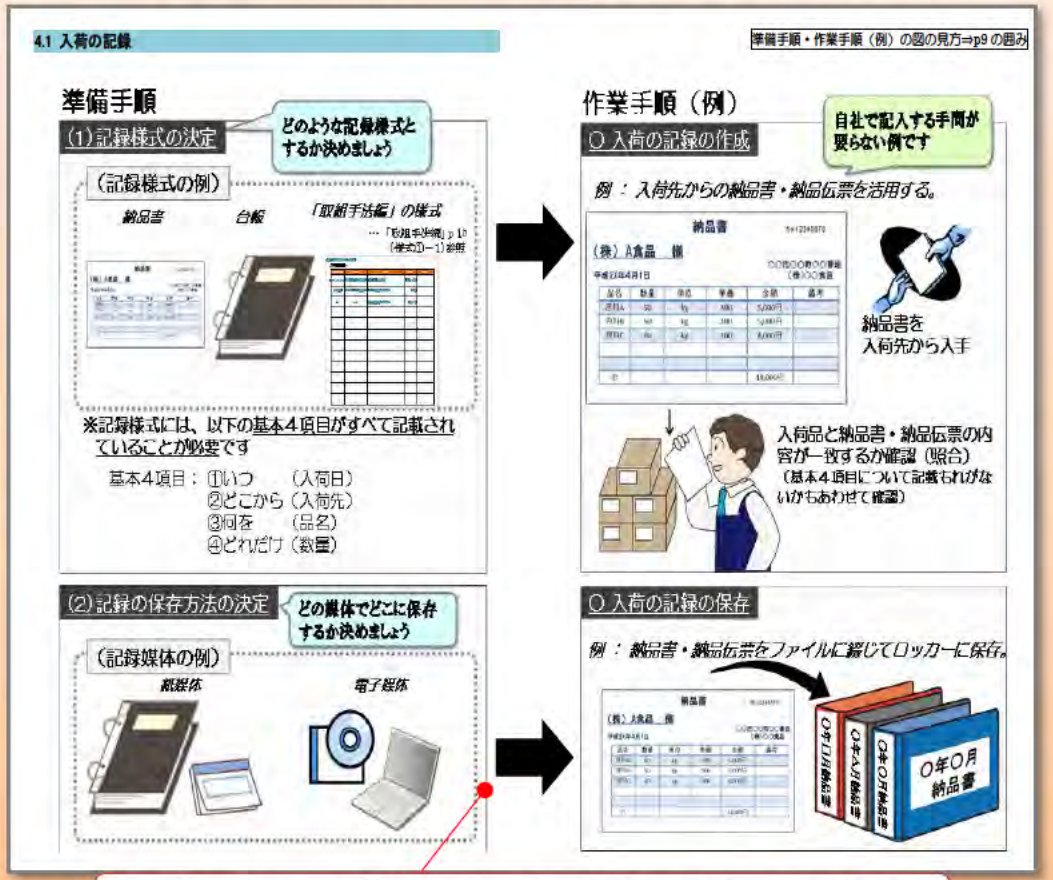
○ステップの構成



取組を徐々にステップアップできるよう、3つのステップに整理

各取組要素が、どの工程で取り組むのかわかるよう図解

○取組要素の解説（ステップ①入荷の記録）



各取組要素は、視覚的に理解できるよう図やイラストで解説

農林水産省ホームページでダウンロードできます。
（アドレス）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html#4

10. 食品トレーサビリティの取組事例について

事例1：現金取引における簡易・迅速な入荷記録の作成

〇取組事業者

・栗菓子製造業者

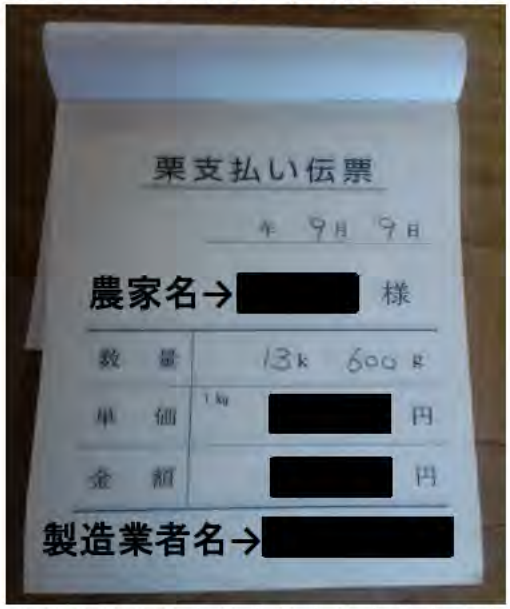
・従業員数：5～9名

〇原料（栗）の入荷の概要：

・約60名の栗生産農家が製造業者に栗を持ち込み、その場で計量を行い、現金買付けを行っている。

①取引のある農家の住所や電話番号を予め農家名簿に整理しておく。

②入荷の際、栗の計量の合間に、入荷日、農家名、数量、金額等を簡易に記載できる「栗支払い伝票」に必要事項を記入し、保存する。
農家には支払い伝票の控えを渡す。



現金取引の際にも、「栗支払い伝票」に逐一農家の連絡先等を記入することなく、迅速かつ簡易に入荷記録を作成することが可能となり、記録の作成の手間を大幅に軽減している

〇その他の経営上のメリット

*現金取引の際にも、経理上、入荷の記録を作成する必要があり、**「栗支払い伝票」を保存することにより税務上の対応もできています。***

事例2：入出荷伝票等を日付毎、取引先毎に整理して保存

○取組事業者：卸売業者（加工食品（缶・びん詰）、飲料品；正社員6名）、外食業（従業員8名）

○入出荷伝票等を、入出荷日毎、入出荷先毎に整理して保存

「いつ、どこから（へ）、何を、どれだけ」といった情報の速やかな確認が可能

○その他の経営上のメリット

*受領書、請求書を出荷先ごとに区分管理することにより、月に1回の請求の際、請求書を迅速にまとめることができ、**業務の効率化に繋がっている***

事例3：一枚の記録表による管理（生鮮/卸売業者）

○取組事業者

・水産加工品卸売業者（練り製品、水産物）
・従業員数：４名

○取引の概要：

・水産物（小女子、あみえび、穴子等）を市場の仲買人から仕入れ、冷蔵庫で保管の上、小売業者からの注文に応じて小分け出荷している。

①仲買人から仕入れた水産物について、入荷日別に商品を区分管理し、入荷日、品名、数量、単価、入荷先等の入荷記録をパソコン上で管理

②出荷の際には、どの日に仕入れた商品が、どの出荷先に、どれだけ出荷されたかを把握できるよう、入荷日別に区分管理された商品毎に出荷記録を記入すると共に、出荷数量を差し引くことにより在庫記録を更新している

商品の入荷先と出荷先との関係を対応付ける「内部トレーサビリティ」が確保されており、一枚のシートから、一見してその内容を確認できる

○その他の経営上のメリット

入荷日毎の商品の在庫管理も可能です。

事例4：一枚の記録表による管理（製造業者）

○取組事業者

・製造業者（蜂蜜）

・従業員数：11名

○取引の概要：

・養蜂業者から原料となる蜂蜜（一斗缶）を仕入れ、原料ロットを混合・濾過した上で充填する。

①原料使用の際、原料使用記録表に使用日、原料名、ロット番号等を記録

＋

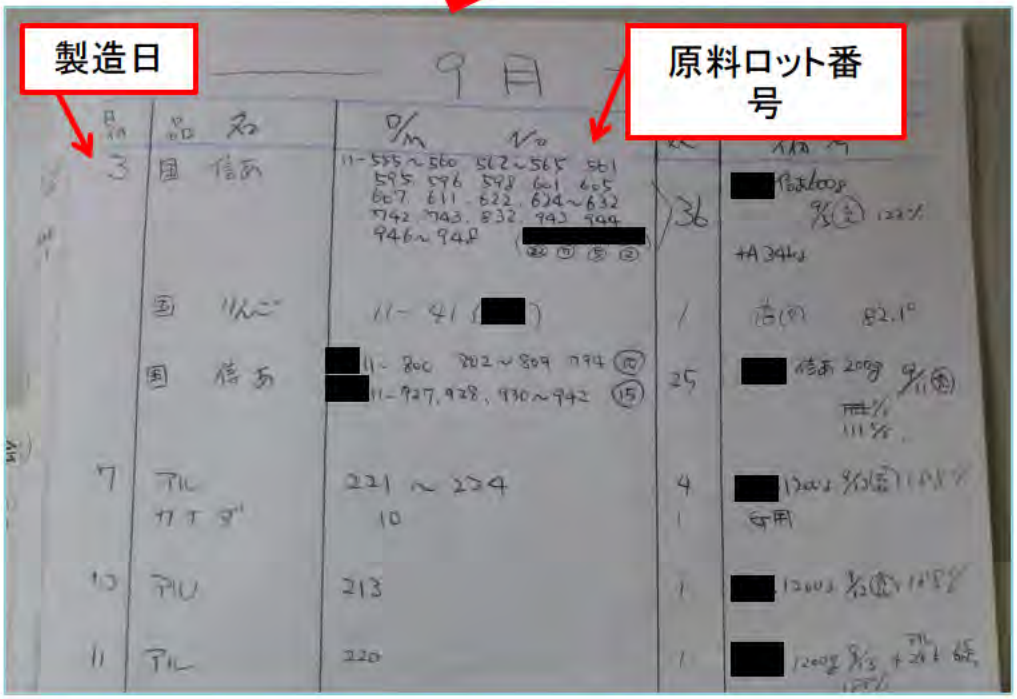
②製品製造の際、製造記録表に製造日、製品名等を記録

＝

③製造終了後、原料使用記録表と製造記録表により、原料のロット番号と製品のロット情報（製造日）をリンク付けした記録表を作成

→

どの原料からどの製品が製造されたかを一見して確認可能



（※）当該事業者においては製品の賞味期限を製造日から2年としており、製品の賞味期限からロット情報である製造日を特定。

事例5：密閉フィルムの色による識別（製造業者）

○取組事業者

・製造業者（豆腐、納豆）

・従業員数：291名

○取引の概要：

・大豆商社から原料となる大豆を仕入れ、主に消費者向けの充填豆腐（1製品3パック）を製造し、自社物流センターを通じて出荷している。

○密閉フィルムの光電管マーク(※)を製品の種類ごとに色分け

(※)光電管マーク：印刷、加工のずれを防止するため機械に読み取らせる目印

・製品の帯封を捨ててしまった消費者からのクレームに対しても、密閉フィルムの色で製品名を識別でき、密閉フィルムに印字された賞味期限と充填ライン記号からトレースが可能

・製品によって容器が共通の場合でも、半製品（1製品3パックとなる前のバラの状態のもの）を取り違えないよう工夫

事例6：原料ロット番号の迅速な検索が可能な記録整理（製造業者）

○取組事業者

・製造（生中華麺、生パスタ等）等

・従業員数：９名

○取引の概要：

・小麦粉、かんすい等の原料を仕入れ、生中華麺、生パスタ等の生麺の少量他品目生産を行い、外食産業等に出荷している。

①多岐にわたる副原料については、当日製造する全ての製品に共通の「製造日報（副原料）」（A4紙1枚）にロット番号を記載

製造日報（副原料）1-8-2C

12 年 12月20 日（木） 担当者名 [redacted]

	使用ロット 1	2	3
食塩	121015	—	
あらしお	0XQ0		
着色料	121025		
[redacted]	—		
PG	10492	—	
アルコール	121213	下	
卵白 K	2013416		
卵白	120926		
[redacted]	1203/2042824		
[redacted]	5/121025		
[redacted]	3/0830112/1128	3/0312/11 29	—
全卵	120910		
[redacted]	N502028 29	N502/001	
[redacted]	0930828		
[redacted]	—		

②トレーサビリティに活用する記録を1か月程度、製造記録等の種類ごとに事務室の棚に留め置き、直ちに検索できるよう整理

製品の賞味期限から製造日を特定し、原料のロット番号を直ちに検索可能（30分以内）

○その他の経営上のメリット

トレーサビリティに取り組んでいることを取引先にPRすることにより、販売先や消費者から信頼・評価を受けていると実感しており、営業面でも役立っています。