

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書
(部分肉加工場編)

平成 16 年 3 月

社団法人 中央畜産会

全国食肉センター協議会

目 次

はじめに

1. 導入手引書（部分肉加工場編）の目的	
(1) 手引書の目的	1
(2) 牛肉トレーサビリティの定義	1
(3) 牛肉トレーサビリティの根拠法等	1
2. 手引書の位置づけ	
(1) 牛肉トレーサビリティの対象	2
(2) 部分肉加工場の役割	2
(3) トレーサビリティの導入ステップ	3
(4) 関連用語の定義	5
3. トレーサビリティ導入のために事業者が行う管理内容	
(1) トレーサビリティ実施の基本的考え方	7
(2) 管理・保管すべき牛肉個体識別情報	7
(3) 販売先に伝達すべき牛肉個体識別情報	7
(4) 部分肉加工フローとトレーサビリティ管理内容	8
4. 部分肉加工段階でのトレーサビリティ	
(1) 仕入工程	12
(2) 部分肉加工工程	14
(3) 冷蔵・冷凍保管・販売工程	21
5. 部分肉加工段階での情報の伝達、表示、管理・保存	
(1) 情報の伝達	23
(2) 情報の表示	26
(3) 情報の管理と保存	29
6. トレーサビリティ運営体制	
(1) 管理責任者の設置	32
(2) 外部立ち入り検査	32
(3) 自主検査	32
<巻末資料>	33
1. 識別対象牛肉とその規格	34
2. 標準品名コード	35
3. 商品属性コード	40
4. 全国食肉処理施設一覧表による通し番号の例	42

はじめに

部分肉加工場では様々な食肉衛生・安全性の管理や品質管理に関する取り組みがなされてきてている。さらに、BSEの発生や偽装表示などによって、消費者の食肉に対する信頼性の確立がとくに重要となっており、生産やと畜、部分肉加工、流通の履歴が明確にされた食肉の供給が望まれている。

このために、消費者が安心して食肉を購入できるようにするために、トレーサビリティシステム(以下、トレーサビリティという)の導入・確立が部分肉加工場に求められている。

牛・牛肉トレーサビリティの法的整備やその実施体制は、ここ2~3年、急速に進んでいる。平成14年には、国内で飼養されているすべての牛に個体識別番号が記載された耳標の取付作業が終わり、農林水産省による「牛個体識別台帳」が作成された。10月からはインターネットを利用して、このデータベースにアクセスできる体制が整えられた。

平成15年6月には「牛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」が成立し、関係政省令も制定されている。これらの法令などは平成15年12月より生産段階(と畜場でのとさつの届出を含む)で施行され、平成16年12月からは流通・販売段階でも施行される。

「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書」(部分肉加工場編)は、国産牛の部分肉加工段階でのトレーサビリティの意義を明確にするとともに、部分肉加工段階での作業の標準的手順を示し、それにたいするさまざまなトレーサビリティ対応策の実例を示している。また、トレーサビリティ導入に当たっては、牛の個体識別情報の伝達、管理が不可欠であるので、具体的な情報伝達・管理の方法も示している。なお本手引書では、信頼性が高く、効率的なトレーサビリティのあるべき姿を示している部分も多いので、それぞれの企業の現状や能力を踏まえて、積極的に活用されたい。

本手引書は、「国産トレーサビリティ導入手引書」(総論編)を参考に作成されており、本手引書と合わせてトレーサビリティ導入の際の資料として活用されたい。

<委員及び委員会の構成>

事業名：平成 15 年度食肉処理衛生管理向上等推進事業

と畜場・部分肉加工場トレーサビリティ導入専門委員会 委員名簿

委員氏名	所属先名称	役 職
◎小林 喜一	(財)日本食肉流通センター	理事
前田 繁	兵庫県食肉卸組合連合会	会長
横山 比呂志	(株)北海道畜産公社	業務部 次長
今泉 博光	(株)群馬県食肉卸売市場	企画管理課主任
野須 昭彦	伊藤ハム(株)ミートパッカー	国内ビーフ部長
沓澤 宏紀	全農 畜産販売部	審査役
佐藤 浩司	全開連業務部	業務部長
鈴木 一男	(独)家畜改良センター 個体識別部	部長
下野 勝	(株)イシダ	S I 課長
佐々木 勝年	(株)社会構造研究所	代表取締役

◎：委員長

1. 導入手引書（部分肉加工場編）の目的

（1）手引書の目的

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（以下、本手引書という）の目的は、これからトレーサビリティを導入しようとする食肉加工メーカー、食肉処理業者、産地食肉センター、関連団体等の現場サイドにトレーサビリティ構築の指針を示すことである。

（2）牛肉トレーサビリティの定義

国産牛肉トレーサビリティとは、『国産牛肉の生産、処理・加工、流通・販売のフードチェーンを構成する各段階で、牛肉とその情報を追跡し、また遡及できること』を指す。

*川下方向へ追いかけるとき追跡といい、川上方向へさかのぼることを遡及といいう。

国産牛の部分肉加工段階におけるトレーサビリティの意義は、以下のようにまとめられる。

- ① 国産牛肉製品の安全性を脅かす事故が生じた場合、その事故原因の究明が容易になる。
- ② 事故が起こった商品を追跡し、それを正確、迅速に回収することができる。
- ③ 国産牛肉の管理情報の信頼性を向上させ、製品と製品ラベルの照合を確保することによって表示の正確さを担保できる。
- ④ 国産牛肉を個体識別番号で管理することにより、在庫管理や品質管理を効率的に行うことができる。
- ⑤ 牛肉の表示の信頼性確保が図られ、また消費者への牛肉に関する情報量が増えることにより、国産牛肉の消費拡大に寄与できる。

（3）牛肉トレーサビリティの根拠法等

牛肉トレーサビリティの根拠法は、以下のとおりである。

- ① 「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」
(以下、牛肉トレーサビリティ法といいう)
- ② 「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施行令」
- ③ 「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施行規則」
- ④ 「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係る施行通知」
- ⑤ 「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係る運用通知」

*この根拠法等の条文は省略しているが、農林水産省のホームページに掲載されているので参照されたい。

農林水産省ホームページアドレス：<http://www.maff.go.jp/>

2. 手引書の位置づけ

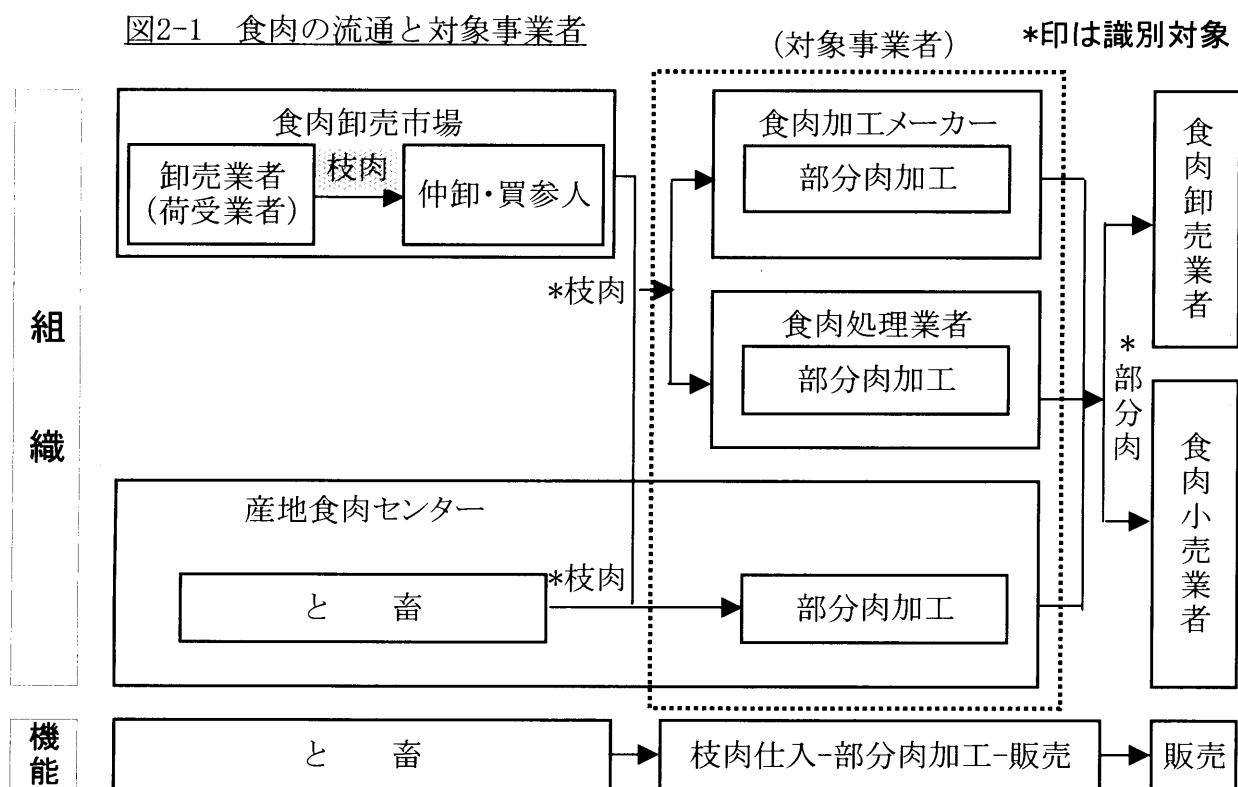
(1) 牛肉トレーサビリティの対象

牛肉トレーサビリティの対象牛肉は、牛個体識別台帳に記録されている牛に由来する牛肉(牛肉トレーサビリティ法では「特定牛肉」と示されている)である。

部分肉加工段階での識別対象牛肉、対象事業者は、以下のとおりである。

- ① 部分肉加工段階の識別対象牛肉
枝肉、大分割部分肉(骨つき部分肉)、部分肉(搬入部分肉を含む)、牛正肉
- ② 対象事業者
食肉加工メーカー、食肉処理業者、産地食肉センター

図2-1 食肉の流通と対象事業者



(2) 部分肉加工場の役割

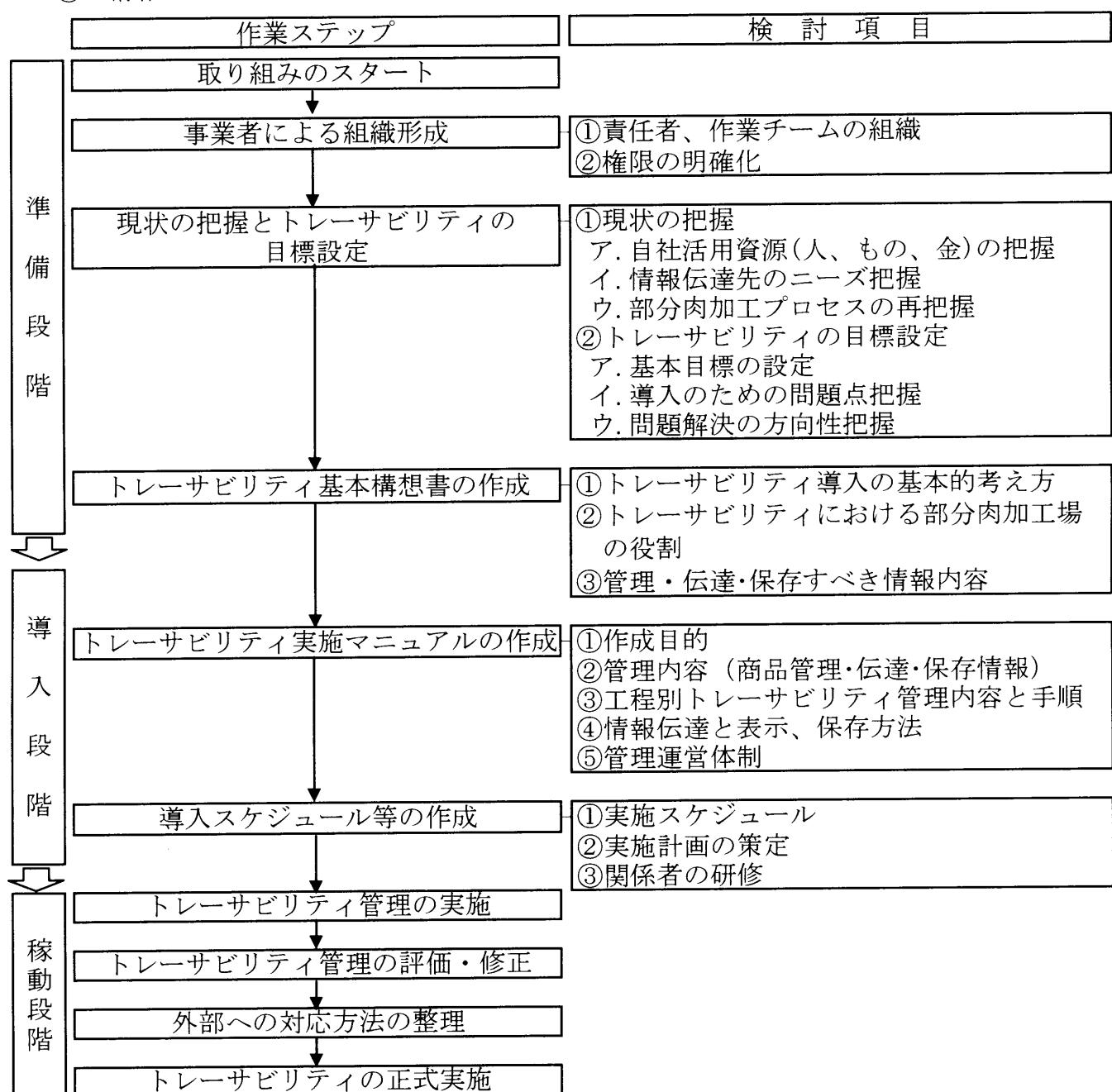
牛肉トレーサビリティにおいて、部分肉加工場の役割は、次のような点にある。

- ① 国産牛の枝肉形態での個体識別情報の識別と確認
- ② 牛肉トレーサビリティに対応する新たな商品情報の作成
- ③ 同上の新たな商品情報の照合
- ④ 同上の新たな商品情報の蓄積・保管

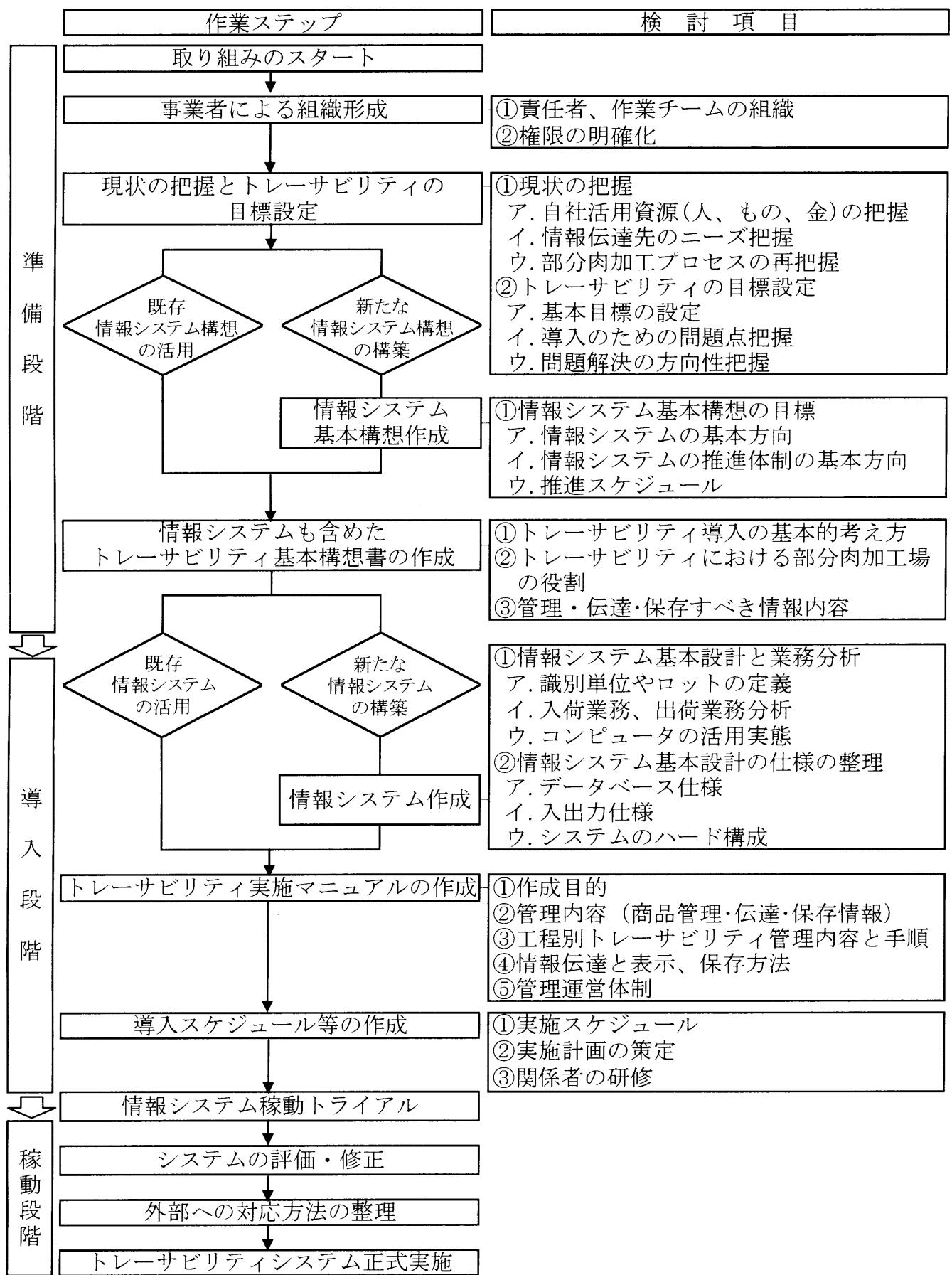
(3) トレーサビリティの導入ステップ

トレーサビリティの標準的な導入ステップは、下のように示すことができる。各事業者は、取引形態、取引ニーズ、自社資源、自社の取引慣行、自社の経営システムなどを考慮に入れて、自社に適した方法で取り組むことが必要である。なお、この導入ステップは「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」（食品のトレーサビリティ導入ガイドライン策定委員会 平成15年3月）20ページを参考にしている。

① 情報システムを本格的に採用しないトレーサビリティの導入



② 情報システムを採用するトレーサビリティの導入



(4) 関連用語の定義

部分肉加工段階におけるトレーサビリティに関する関連用語は、次のようなものがある。

① 牛肉トレーサビリティ

国産牛肉の生産、処理、加工、販売のフードチェーンを構成する各段階で、牛肉とその情報を追跡し、また遡及できること。

② 識別

個体識別番号やロット番号などにより、牛の個体や牛の個体製品・ロットの製品、事業者、場所を特定できること。

③ 個体識別番号

牛の個体を識別するために農林水産大臣が牛ごとに定める番号。(独)家畜改良センターが管理する牛の番号であり、生体輸入牛も含め全国で飼養されているすべての牛が対象とされ、重複のない生涯唯一の固有番号。末尾のデジットを含めて10桁の数字で表示される。伝票やラベルなどには「個体識別番号」と表記する。

④ 内部識別番号

各段階の事業者が製造・保管・販売等の管理のために使用する識別番号(下記の例を参照)で、単一の番号を使用する。同日に同一番号を使用しない。その際、個体識別番号との照合ができるようにしておく。

例：・と畜受付番号(23、24、25)、枝肉番号(1123右)
・部分肉製造番号(1123右、左)、工場バッチ番号
・冷蔵保管番号、在庫ロット番号
・精肉製造ロット番号、工場バッチ番号

⑤ ロット

同一の条件下において製造または包装された牛肉の各段階での取り扱い単位のこと、牛肉トレーサビリティ法では「荷口番号」と表現される。ロットの構成要素は各段階で異なる。ロットの識別は卸売業者などの事業者が自ら設定する番号・記号で行い、個体識別番号に代えて表示することができる。その際、ロットを構成する個体識別番号の管理が求められる。

部分肉加工は、原則として個体識別番号によって管理することが求められる。ただし、多数の経産牛を用いてミンチ用に牛正肉を製造する場合などでは、同じ部分肉加工場で同一の加工日のものについて、個体識別番号で管理せずに、ロット番号を付与して、管理が必要となることがある。

⑥ 特定牛肉

牛肉トレーサビリティ法により、個体識別番号の表示等を行う対象となる牛肉、すなわち牛個体識別台帳に記録されている牛に由来し、食用に供せられる牛肉(舌、内臓等は含まない)のこと。ただし、以下のものはトレーサビリティの対象外とする(原料となる牛正肉はトレーサビリティの対象になる)。

- ア. 牛肉を原料または材料として製造し、加工し、または調理したもの
- イ. 牛肉を肉ひき機でひいたもの(ひき肉)
- ウ. 牛肉の整形に伴い副次的に得られたもの(小肉、小間切れなど)

⑦ 部分肉加工者

自らの販売目的または食肉業者等からの依頼により、枝肉の脱骨加工や分割加工、または部分肉の再分割等の加工を行う事業者をいう。

⑧ 販売業者

牛肉の販売を継続的に事業活動として行っている者。すなわち、食品衛生法の規定により、「食肉販売業者」の営業許可を受けて販売を行う者、または卸売市場法により許可を受けて卸売市場における卸売業務を行う者をいう。

⑨ 牛個体識別システム

1頭の牛ごとに重複することのない生涯唯一の個体識別番号により牛を識別・管理するシステムのこと。インターネットを利用して公表される牛の個体識別情報は、個体識別番号により入手できる。

⑩ 食肉標準物流バーコード

食肉標準物流バーコードは、部分肉のカートンおよび個別包装（シュリンクパック等）に貼付する物流ラベルに記載される全国共通のバーコードとして開発された。物流業務の効率化を図るとともに、カートン単位での情報追跡が可能となる。

現在、食肉標準物流バーコードではUCC/EAN-128体系が採用されている。この方式は、可変長データによって、従来よりも多くのデータが表示できることから、生鮮食品（食肉、野菜・果実、水産物等）の重量や加工年月日、加工規格、製造番号など、より詳細なデータの伝達のために使われている。商品管理、物流管理、業務管理などで「情報と物の一一致」、「情報と物の対応づけ」をより平易で確実に実現する手法として評価されている。

⑪ 独立行政法人家畜改良センター（以下、（独）家畜改良センターという）

全国の牛個体識別番号のデータを管理する独立行政法人。生産農家からの届出により個体識別番号のほか、下記情報のデータを管理し、牛個体識別台帳を作成する。

これらの個体識別番号情報にはインターネットによりアクセスすることができる。

（インターネット・アドレス：<http://www.nlbc.go.jp/>
または <http://www.lin.go.jp/>）

<情報項目>	備 考
1. 個体識別番号	
2. 出生年月日（または輸入年月日）	
3. 雄雌の別	
4. 種別	
5. 母牛の個体識別番号	輸入された牛は除く
6. 管理者(飼養者・所有者)の氏名(または名称)、住所、管理開始年月日、管理終了年月日	管理者の氏名・住所は当該者が同意した場合に限り公表
7. 飼養施設の所在地、飼養開始年月日、飼養終了年月日	都道府県名を公表
8. 異動内容、異動年月日	
9. と畜場名(名称)、所在地、と畜年月日(死亡または輸出年月日)	
10. 輸出・輸入国名、輸出・輸入者の氏名(または名称)、住所	

⑫ 原産地

牛の原産地表示はJAS法で定義されており、国産品は国産である旨の表示をする。ただし、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を原産地として表示することができる。この場合は、国産である旨の記載を省略することができる。

3. トレーサビリティ導入のために事業者が行う管理内容

(1) トレーサビリティ実施の基本的考え方

部分肉加工者は、部分肉加工段階の牛肉の情報を追跡し、遡及できるように、個体識別番号により牛肉を管理しなければならない。さらに牛肉に関する個体情報の信頼性向上、牛肉の安全性向上、業務の効率性向上に努める。

このために部分肉加工者は、部分肉加工段階で枝肉ラベルに記載された個体識別番号の照合・記録、新たな商品情報の作成、保管および販売情報の作成、保管を行う必要がある。

(2) 管理・保管すべき牛肉個体識別情報

以下に掲げる情報について、それぞれの情報ごとの項目を対応づけて管理・保管する。

① 枝肉(部分肉)仕入にともなう情報

個体識別番号、仕入年月日、仕入先名称、仕入先所在地、枝肉重量(部分肉重量)

② 部分肉加工にともなう情報

個体識別番号(またはロット番号)、部分肉加工日、部分肉重量

③ 販売・搬出にともなう情報

個体識別番号(またはロット番号)、部分肉販売重量、販売年月日、販売先(搬出先)名称、販売先(搬出先)所在地、在庫重量

(3) 販売先に伝達すべき牛肉個体識別情報

① 個体識別番号(または部分肉加工番号)

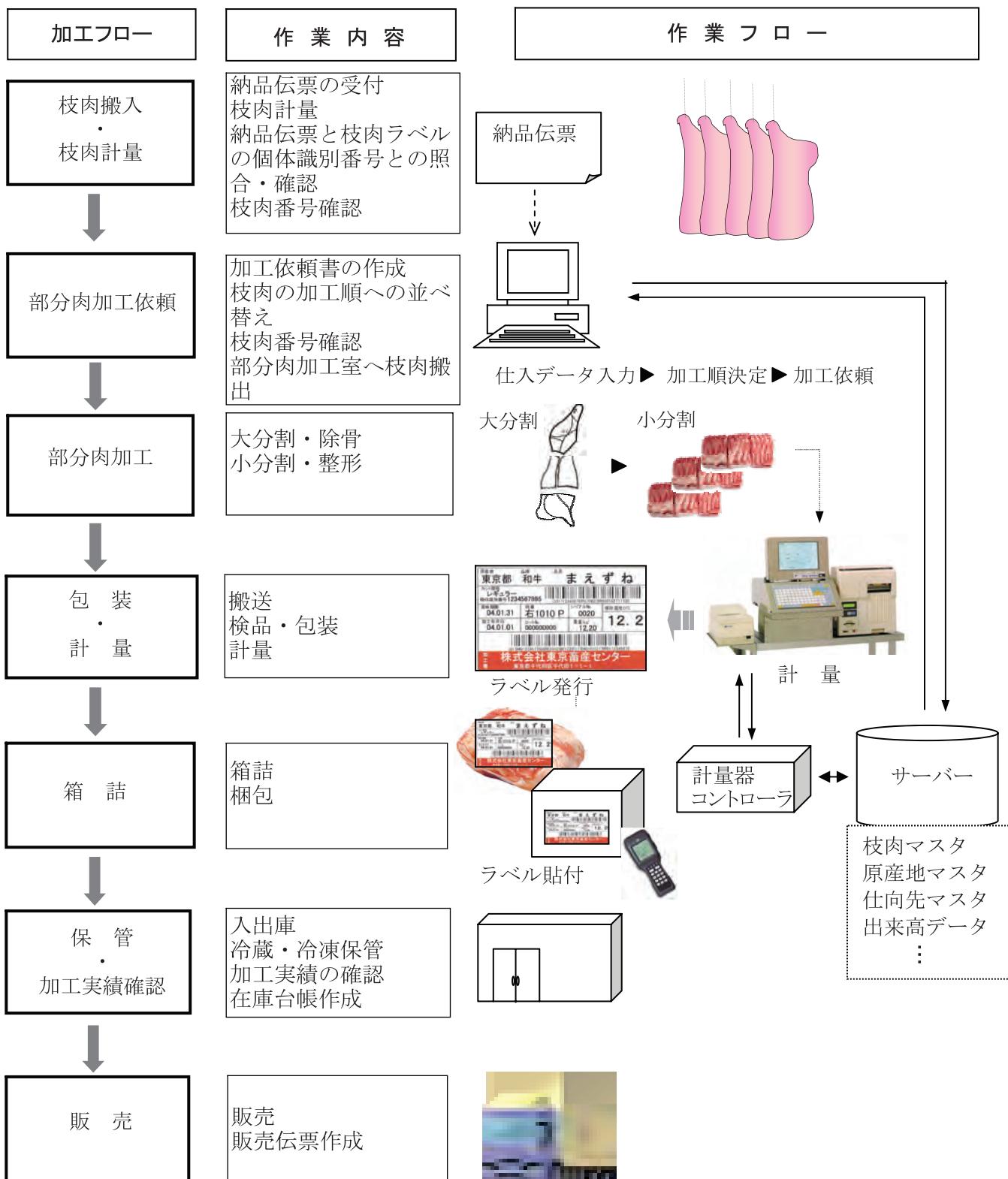
部分肉をロットで管理し、識別番号として部分肉加工番号(ロット番号)で伝達する場合は、それに対応する個体識別番号の照合表を作成する。

② 部分肉重量

③ 販売年月日

(4) 部分肉加工フローとトレーサビリティ管理内容

① 枝肉搬入による加工フロー



トレーサビリティ管理

〈枝肉搬入・枝肉計量〉

- ア. 個体識別番号が記載された納品伝票・受渡票の確認・保管
- イ. 仕入・受渡情報の記録・保管
(個体識別番号、仕入日、仕入先、仕入先所在地、枝肉重量)
- ウ. 個体識別番号と枝肉番号の確認、記録
- エ. 個体識別情報の確認（原産地、種別等）

〈部分肉加工依頼〉

- ア. 枝肉の加工順への並べ替え
- イ. 個体識別番号が記載された加工依頼書の作成
- ウ. 加工番号の確認
- エ. 個体識別番号と枝肉番号・加工番号の照合
- オ. 個体識別情報の確認（原産地、種別等）

〈部分肉加工〉

- ア. 枝肉ごとの部分肉分別加工
- イ. 加工番号札等によって分別した部分肉の加工・整形

〈包装・計量〉

- ア. 加工依頼書に合わせた該当部分肉の区分
- イ. 加工依頼書の個体識別番号と枝肉ラベルの個体識別番号の照合・確認
- ウ. 加工単位ごとに最初に一枚余分に発行された部分肉ラベルの加工依頼書(写し)への貼付
- エ. 加工依頼内容と部分肉ラベル記載内容の確認
- オ. 個体識別番号が記載された部分肉ラベルの発行

〈箱詰〉

- ア. 個体識別番号が表示された部分肉ラベルの貼付
- イ. 部分肉加工実績の記録・保管

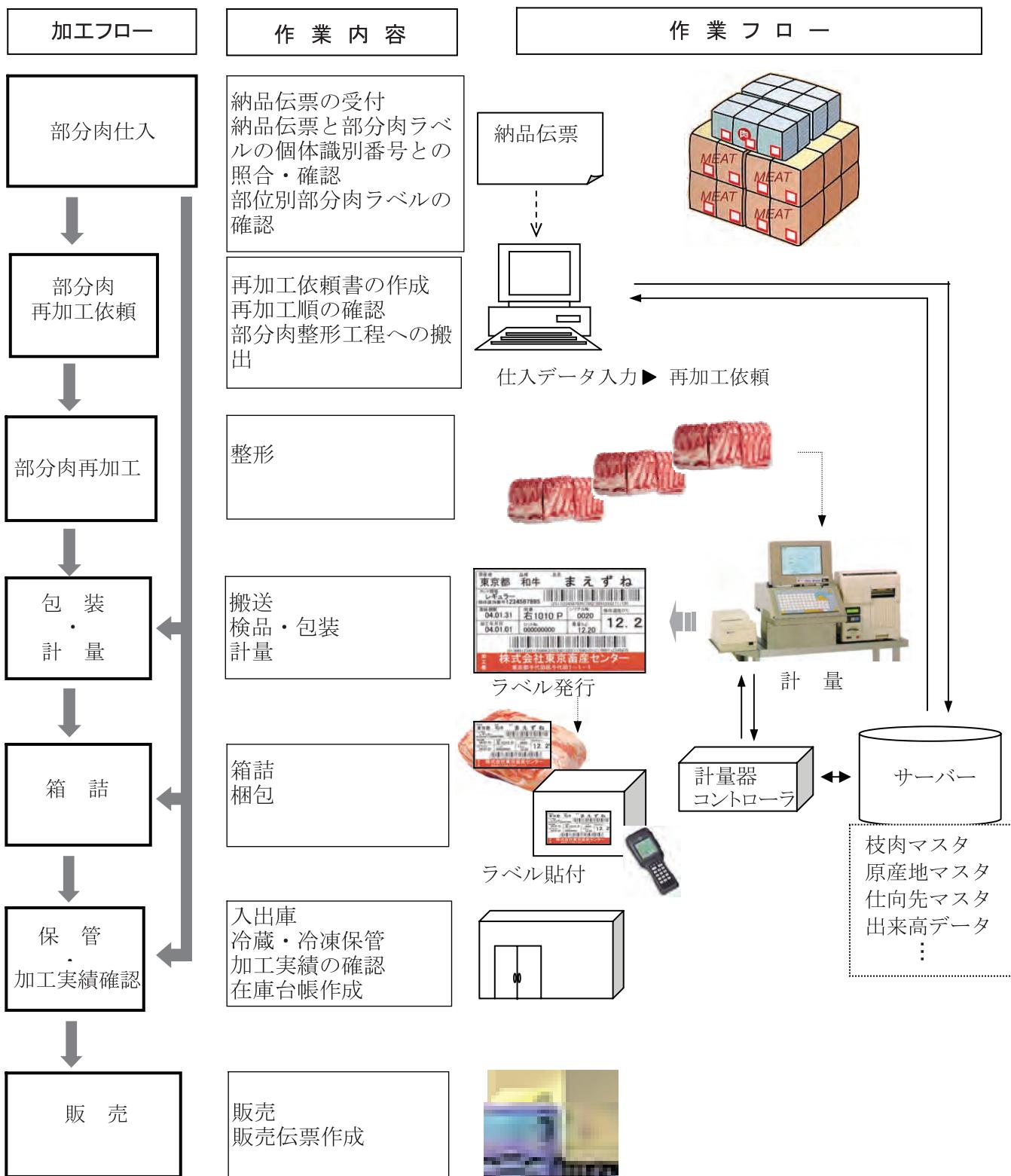
〈保管・加工実績確認〉

- ア. 段ボール箱等への部分肉ラベルの貼付およびその表示内容の確認
- イ. 部分肉ラベルが貼付された加工依頼書による加工実績の確認
- ウ. 入庫・出庫記録の作成

〈販売〉

- ア. 個体識別番号が記載された販売伝票の発行・保管
- イ. 部分肉販売情報の記録・保管
(個体識別番号、販売日、販売先、販売先所在地、部分肉重量)

② 部分肉仕入による加工フロー



トレーサビリティ管理

<部分肉仕入>

- ア. 個体識別番号が記載された納品伝票の確認・保管
 - イ. 仕入情報の記録・保管
(個体識別番号、仕入日、仕入先、仕入先所在地、部分肉重量)
 - ウ. 個体識別番号の確認、記録
 - エ. 個体識別情報の確認 (原産地、種別等)

<部分肉再加工依頼>

- ア. 部分肉の再加工順の確認
- イ. 個体識別番号が記載された再加工依頼書の作成
- ウ. 再加工番号(ロット番号)の確認
- エ. 個体識別情報の確認 (原産地、種別等)

<部分肉再加工>

- ア. 部分肉ごとの分別再加工
 - (注)ただし、部分肉を個体別に管理することが難しい場合は、ロットで管理し、その構成する固体識別番号を記録する。
- イ. 再加工番号札によって分別した再加工

<包装・計量>

- ア. 加工依頼書に合わせた該当部分肉の区分
- イ. 再加工依頼書の個体識別番号とロット番号の照合・確認
- ウ. 加工単位ごとに最初に一枚余分に発行された部分肉ラベルの再加工依頼書(写し)への貼付
- エ. 再加工依頼内容と部分肉ラベル記載内容の確認
- オ. 個体識別番号が記載された部分肉ラベルの発行

<箱詰>

- ア. 個体識別番号が表示された部分肉ラベルの貼付
- イ. 部分肉再加工実績の記録・保管

<保管・加工実績確認>

- ア. 段ボール箱等への部分肉ラベルの貼付およびその表示内容の確認
- イ. 部分肉ラベルが貼付された加工依頼書による加工実績の確認
- ウ. 入庫・出庫記録の作成

<販売>

- ア. 個体識別番号(ロット番号)が記入された販売伝票の発行・保管
- イ. 部分肉販売情報の記録・保管
(個体識別番号、販売日、販売先、販売先所在地、部分肉重量)

4. 部分肉加工段階でのトレーサビリティ

(1) 仕入工程

① トレーサビリティの管理内容と標準的手順

仕入工程での作業内容に則して、トレーサビリティの管理内容と標準的手順を示す。

表4-1 トレーサビリティの管理内容

工程	作業内容	トレーサビリティの管理内容		
		個体識別・確認	情報の管理	情報の照合
仕 入	・納品伝票(購入伝票)の受取り		・個体識別番号 ・枝肉番号 (部分肉番号)	・納品伝票と枝肉(部分肉)ラベルの個体識別番号の照合
	・仕入枝肉(仕入部分肉)の確認		・仕入枝肉重量 (仕入部分肉重量)	・個体情報(種別、原産地表示、仕入先名)と納品伝票の照合
	・枝肉(部分肉)ラベルの確認	・枝肉(部分肉)ラベルの読み取り、確認	・仕入先 ・仕入日	

表4-2 トレーサビリティの標準的手順

工程	標準的 手 順	具体的取扱い方
仕 入	<p>ア. 個体識別番号が記載された納品伝票（購入伝票等）の受付、確認、保管</p> <p>イ. 仕入情報の記録、保管（個体識別番号、仕入日、仕入先、仕入先所在地、枝肉重量）</p> <p>ウ. 枝肉・部分肉ラベルに記載されている個体識別番号、枝肉重量（部分肉重量）と計量重量との照合、確認</p> <p>エ. 枝肉・部分肉ラベルに個体識別番号が記載されていない場合、個体識別番号と枝肉番号の照合表による照合、確認</p>	<p>ア. <バーコードの読み取り> 枝肉や部分肉ラベルのバーコードをバーコードリーダーによって読み取り、パソコンへ自動入力、台帳保管することも可能である。</p> <p>イ. <受渡票の利用> と畜と部分肉加工の両方を行う産地食肉センター等では、と畜段階から部分肉加工段階へ枝肉が移動する場合、納品伝票の代わりに、枝肉受渡票（振替伝票）によって処理する。</p> <p>ウ. <個体識別番号の確認> 個体識別番号によって（独）家畜改良センターの個体識別情報を入手し、種別、原産地などを確認する。</p>

② 伝達・表示例

受渡票の例

販売伝票等に記載された内部識別番号（上場番号、枝肉番号等）と、枝肉に貼付された個体識別番号を照合できるようにする。枝肉ラベルと販売伝票双方に個体識別番号が記載されていることが望ましい。

受渡票(買受人照合用)

受渡日 2004年03月12日

上場番号	と畜番号 枝肉番号	品種	性別	等級	重 量(kg)			単価 (円)	金額 (円)	売渡先	出荷者
					右	左	合計				
2004	10-970	和牛	又キ	A5	241.0	243.0	484.0	3050	1476200	18	

個体識別番号:1045177274

(食肉卸売市場の例)

(2) 部分肉加工工程

① トレーサビリティの管理内容と標準的手順

部分肉加工工程での作業内容に則して、トレーサビリティの管理内容と標準的手順を示す。

表4-3 トレーサビリティの管理内容

工程	作業内容	トレーサビリティの管理内容		
		個体識別・確認	情報の管理	情報の照合
前準備	<ul style="list-style-type: none"> 加工依頼書の作成 加工依頼書による枝肉の加工順並べ替え 部分肉加工室への枝肉搬入 	<ul style="list-style-type: none"> 個体識別番号の確認 枝肉番号確認 加工番号の確認 	加工依頼書	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉（部分肉）ラベルと加工依頼書の個体識別番号と枝肉（部分肉）番号の照合、確認
大割・除骨	<ul style="list-style-type: none"> 肩割り ヒレ下げ ともばら分割 ロースともも分割 除骨 	<ul style="list-style-type: none"> 加工順ごとの部分肉の確認、区分 枝肉番号と部分肉との確認 		
小分割・整形	<ul style="list-style-type: none"> 小分割 整形 	<ul style="list-style-type: none"> 加工順ごとの部分肉の確認、区分 		
検品・包装・計量	<ul style="list-style-type: none"> 搬送（ベルトコンベア） 検品、包装 計量 部分肉ラベルの発行貼付 	<ul style="list-style-type: none"> 加工順ごとの部分肉確認、区分 部分肉ラベルの確認 	<ul style="list-style-type: none"> 部分肉ラベル（枝肉番号、加工番号、種別、原産地、部位別重量、個体識別番号） 	<ul style="list-style-type: none"> 部分肉ラベルと加工依頼書との個体識別番号の照合
箱詰・梱包	<ul style="list-style-type: none"> 箱詰 梱包 	<ul style="list-style-type: none"> 部分肉ラベル確認 		<ul style="list-style-type: none"> 部分肉ラベルと個体識別番号の照合

表4-4 トレーサビリティの標準的手順

工程	標準的 手 順	具体的取扱い方
前準備	ア. 枝肉、部分肉の加工順の決定 イ. 個体識別番号が記載された加工依頼書の作成 ウ. 加工番号の確認 エ. 加工依頼書の個体識別番号、枝肉番号と枝肉ラベル、部分肉ラベルの照合 オ. 枝肉の加工順への並べ替え カ. 部分肉処理室への搬入	ア. <加工依頼書の内容> 加工依頼書には、個体識別番号、原産地、枝肉番号、左右区分、枝肉重量、畜種、種別、委託先、加工日、セット区分、加工番号、仕向先、カット規格、ラベル品名などを記載する。 イ. <枝肉加工順の確保> (食肉センターの事例) 枝肉の加工順を間違えないために、枝肉ラベルを加工依頼書に貼付して、計量担当者に渡す。
大割・除骨	カ. 枝肉ごとの分別加工の確保 キ. 枝肉の3~4ブロックへの大分割	
小分割・整形	ク. 枝肉ごとの部分肉の分別加工の確保 ケ. 加工番号札などで分別した小分割・整形 コ. 整形処理終了後、コンベアによる計量、包装工程への搬出	ウ. <部分肉の分別加工の確保> (食肉センターの事例) 他の部分肉と混入しないために、1頭分の部分肉の間に仕切り棒を置いたり、1頭ごとに加工番号札を取り付ける、分別加工メモなども利用する。
検品・包装・計量	サ. 加工依頼書に合わせた該当部分肉の区分 シ. 加工依頼書の個体識別番号と枝肉ラベルの個体識別番号の照合、確認 ス. 個体識別番号が表示された部分肉ラベルの発行 セ. 加工単位ごとに最初に一枚余分に発行された部分肉ラベルの加工依頼書(写し)への貼付 ソ. 加工依頼内容と部分肉ラベル記載内容の確認	エ. <部分肉の計量> 部位別部分肉を加工依頼書と照合し計量する。部位別部分肉ラベルとケースラベルを発行する。 オ. <計量データの電子管理> 計量器は計量器コントローラーを経て管理用パソコンと接続させ、計量データを在庫管理システムと連動することも可能である。
箱詰・梱包	ソ. 個体識別番号が表示された部分肉ラベルの貼付 タ. 部分肉加工実績の記録、保管	カ. <加工実績情報> 部分肉加工実績には、個体識別番号、部分肉加工日、加工番号、部分肉部位別重量、その他の商品情報を示す。

② 伝達・表示例

ア. 加工依頼書の例

加工依頼書には、個体識別番号と枝肉番号を記載する。

加工依頼確認書

製造日 : 2004/03/12

日付 : 2004/03/12 時間 : 午後1:00:00

依頼元	枝肉番号	解体日	種別	枝肉重量	頭数	原産地	個体識別番号	委託元
0310	1234-右	2004/3/10	ホルス	210.0	0.5	○△県産	1012345679	0010 経済連
0310	1234-左	2004/3/10	ホルス	207.6	0.5		1012345679	0010 経済連
	【ロット計】	228		417.6	1			
0210	2345-右	2004/3/10	褐毛和	181.6	0.5	□△県産	1032345671	0010 経済連
0210	2345-左	2004/3/10	褐毛和	185.4	0.5		1032345671	0010 経済連
	【ロット計】	229		367.0	1			
0310	3456-右	2004/3/10	ホルス	210.0	0.5	○△県産	1042345672	0010 経済連
0310	3456-左	2004/3/10	ホルス	207.6	0.5		1042345672	0010 経済連
	【ロット計】	230		417.6	1			
0410	4567-右	2004/3/10	褐毛和	181.6	0.5	□△県産	1052345673	0010 経済連
0410	4567-左	2004/3/10	褐毛和	185.4	0.5		1052345673	0010 経済連
	【ロット計】	208		367.0	1			
0260	5678-右	2004/3/10	ホルス	210.0	0.5	△☆県産	1062345674	0010 経済連
0260	5678-左	2004/3/10	ホルス	207.6	0.5		1062345674	0010 経済連
	【ロット計】	209		417.6	1			
0250	6789-右	2004/3/10	褐毛和	181.6	0.5	□△県産	1072345675	0010 経済連
0250	6789-左	2004/3/10	褐毛和	185.4	0.5		1072345675	0010 経済連
	【ロット計】	210		367.0	1			
0260	7890-右	2004/3/10	ホルス	210.0	0.5	△☆県産	1082345676	0010 経済連
0260	7890-左	2004/3/10	ホルス	207.6	0.5		1082345676	0010 経済連
	【ロット計】	211		417.6	1			
0270	8901-右	2004/3/10	褐毛和	181.6	0.5	○△県産	1092345677	0010 経済連
0270	8901-左	2004/3/10	褐毛和	185.4	0.5		1092345677	0010 経済連
	【ロット計】	212		367.0	1			

イ. 作業日報の例

作業日報にも個体識別番号を記載する。

部分肉製造日報		04年 03月 12日 製造場名 東京畜産センター			
仕入内容	部分肉歩留り	部位名	部分肉重量右		備考
			kg	kg	
枝肉仕入日 04. 03. 11		うで	7.3	7.5	
仕入れ先 N o. 230		かたばら	12.5	12.8	
枝肉番号 1256		かたロース	13.0	12.8	
個体識別番号 1357924685		ともばら	35.6	32.3	
		リブロース	10.8	10.5	
		サーロイン	13.2	13.3	
		ヒレ	5.8	6.1	
		うちもも	9.2	9.6	
		しんたま	9.3	9.6	
		らんいち	11.3	11.2	
		そともも	12.0	12.8	
		部分肉合計	まえずね	5.5	4.8
枝肉合計重量 420 kg	299.2	ともずね	5.5	4.9	
枝肉・部分肉歩留り %	71.2	部分肉合計	151.0	148.2	
<hr/>					
枝肉仕入日 04. 03. 11		うで	6.8	7.0	
仕入れ先 N o. 225		かたばら	12.5	12.8	
枝肉番号 1257		かたロース	13.0	12.8	
個体識別番号 1680324565		ともばら	32.6	31.3	
		リブロース	11.8	11.5	
		サーロイン	12.2	12.3	
		ヒレ	5.5	6.0	
		うちもも	10.2	10.6	
		しんたま	9.3	9.6	
		らんいち	11.3	11.2	
		そともも	11.0	11.8	
		部分肉合計	まえずね	5.0	4.3
枝肉合計重量 418 kg	290.8	ともずね	5.0	4.4	
枝肉・部分肉歩留り %	69.6	部分肉合計	146.2	145.6	

ウ. カット明細書の例

部分肉加工場でパソコンで打ち出したカット明細書の例。

* カット明細 *

2 頁

枝番	[ウ デ]	[カタロース]	[前バラ]	[トモバラ]	正肉合計
5014右	16.50	21.20			179.20
	[中バラ]	[後バラ]	[ロース]	[ヒレ]	
	8.20	8.90	4.20	12.30	4.60
枝重量	[リブロース]	[サーロイン]	[内モモ]	[外モモ]	歩留
241.00	11.60	8.00	11.30	12.10	74.4%
	[丸モモ]	[ラムイチ]	[内 丸]	[外ラム]	枝単価
個体識別番号	9.80	10.50			1,298
1234567895	[ス ネ]	[マエズネ]	[トモズネ]	[トウガラシ]	
原産地		5.80	2.50	3.20	販売単価
○△県産	[ブリスケ]	[三角バラ]	[アカミ]	[骨付バラ]	1,745
	19.00	5.10			
	[コモモ]	[シキンボ]	[骨付ロース]	[カブリ]	
	[ニノウデ]	[ランプ]	[イチボ]	[ハバキ]	
	[トモサンカク]	[骨付モモ]	[シンシン]	[ミスジ]	
	[ショートリブ]	[ササミ]	[骨付カタ]	[ネック]	[その他]
			4.40		
枝番	[ウ デ]	[カタロース]	[前バラ]	[トモバラ]	正肉合計
5014左	16.20	20.90			181.40
	[中バラ]	[後バラ]	[ロース]	[ヒレ]	
	9.70	10.40	12.70	3.40	4.80
枝重量	[リブロース]	[サーロイン]	[内モモ]	[外モモ]	歩留
240.00	10.40	9.40	11.80	11.40	75.6%
	[丸モモ]	[ラムイチ]	[内 丸]	[外ラム]	枝単価
個体識別番号	10.40	10.70			1,298
1234567895	[ス ネ]	[マエズネ]	[トモズネ]	[トウガラシ]	
原産地		5.50	2.60	3.70	販売単価
○△県産	[ブリスケ]	[三角バラ]	[アカミ]	[骨付バラ]	1,717
	18.00	5.10			
	[コモモ]	[シキンボ]	[骨付ロース]	[カブリ]	
	[ニノウデ]	[ランプ]	[イチボ]	[ハバキ]	
	[トモサンカク]	[骨付モモ]	[シンシン]	[ミスジ]	
	[ショートリブ]	[ササミ]	[骨付カタ]	[ネック]	[その他]
			4.30		

エ. 加工現場の例

部分肉加工工程で、個体を分別するために枝肉ラベルを部分肉の上に置いたり、加工台の脇に置く。また、加工メモを利用して部分肉の分別加工を明確にする。原料枝肉管理票などに枝肉ラベルを貼付して加工順を確保、個体の混同を防ぐ。

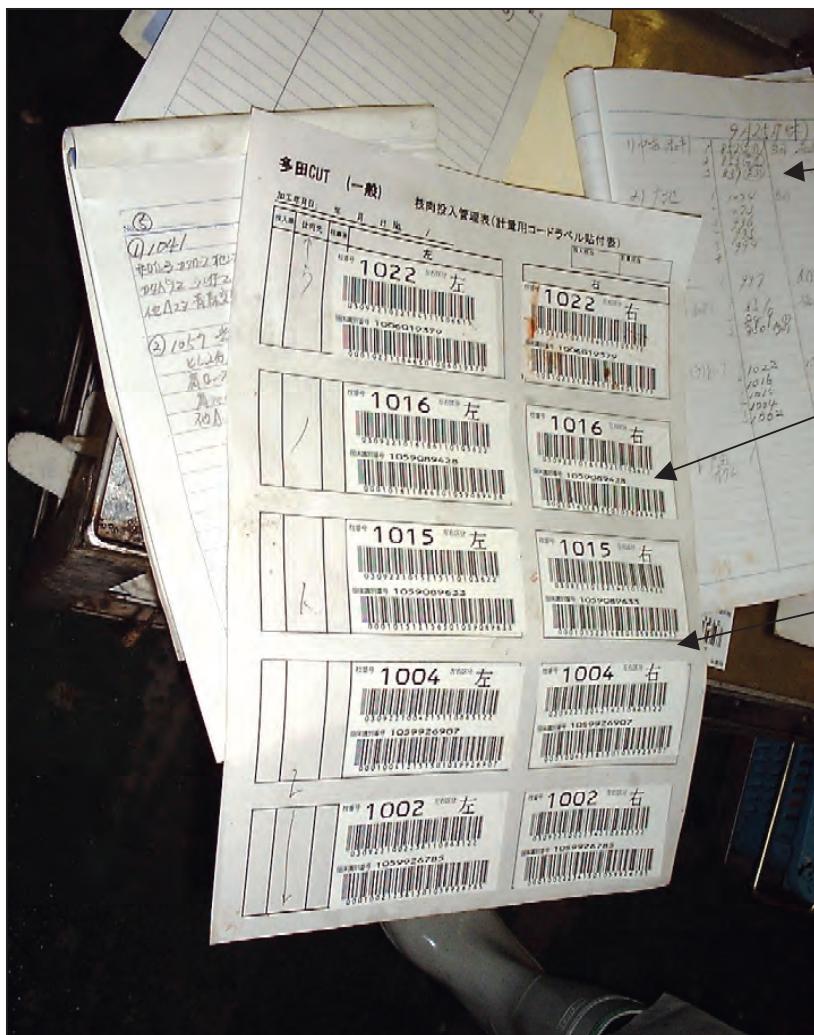


(加工順表示ラベルの例)



(枝肉ラベルを貼付した加工順表示ラベルの例)

貼付された枝肉ラベル



(加工順確保のため管理表に枝肉ラベルを貼付した例)

オ. 計量現場の例

計量装置は、計量器、入力装置、ラベルプリンターなどから構成され、10桁の個体識別番号が記載されたラベルを発行する。



(ラベルプリンターの例)

カ. 部分肉ラベルの例

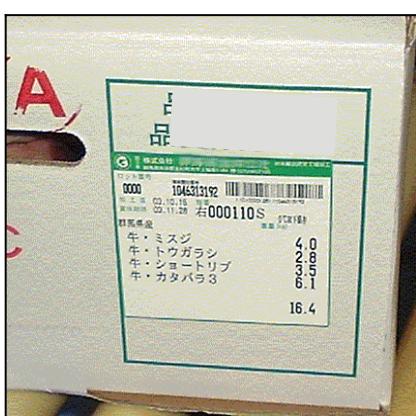
部分肉ごとに個体識別番号を表記した部分肉計量ラベルを貼付する。段ボール箱に収納する場合は、外部から内容物がわかるように段ボールの側外面にも貼付する。段ボール箱の側外面にケースラベルないしは内容物の部分肉ラベルをすべて貼付する。



(部位別ラベルの例)



(部位別ラベルの例)



(部位をまとめたケースラベルの例)

(3) 冷蔵・冷凍保管・販売工程

① トレーサビリティの管理内容と標準的手順

冷蔵・冷凍保管、販売工程の作業内容に則して、トレーサビリティの管理内容と標準的手順を示す。

表4-5 トレーサビリティの管理内容

工程	作業内容	トレーサビリティの管理内容		
		個体識別	情報の管理	情報の照合
保管 ・加工実績確認	<ul style="list-style-type: none"> ・入庫 ・冷蔵・冷凍保管 ・加工実績の確認 ・出庫 ・入庫・出庫記録の作成 	<ul style="list-style-type: none"> ・段ボール箱等への部分肉ラベル貼付およびその内容確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・部分肉ラベル（枝肉番号、加工番号、種別、原産地、部分肉重量、個体識別番号） ・加工実績の確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・部分肉ラベルと個体識別番号、原産地の照合
販売 ・出荷	<ul style="list-style-type: none"> ・販売伝票作成 ・販売台帳作成 	<ul style="list-style-type: none"> ・部分肉ラベルの確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・出荷伝票 ・出荷明細書 	<ul style="list-style-type: none"> ・部分肉ラベルと個体識別番号、原産地の照合 ・販売伝票と個体識別番号、原産地の照合

表4-6 トレーサビリティの標準的手順

工程	標準的 手 順	具体的取扱い方
保管・加工実績確認	ア. 部分肉ラベルの確認 イ. 部分肉ラベルが貼付された加工依頼書による加工実績の確認 ウ. 個体識別番号が記載された入庫・出庫記録(在庫台帳等)の作成	ア. <加工実績の確認> 最初に一枚余分に発行した部分肉ラベルを貼付した加工依頼書(写し)によって、加工実績を確認する。
販売・出荷	エ. 部分肉ラベルの確認 オ. 部分肉ラベルと販売伝票の個体識別番号の照合、確認 カ. 販売情報の記録、保管	イ. <販売情報内容> 販売伝票には、個体識別番号、原産地、部分肉重量、販売先、販売先所在地、販売日などを記載する。 ウ. <販売情報管理> 商品追跡機能を確保するために、販売情報は個体識別番号で整理することが望ましい。

5. 部分肉加工段階での情報の伝達、表示、管理・保存

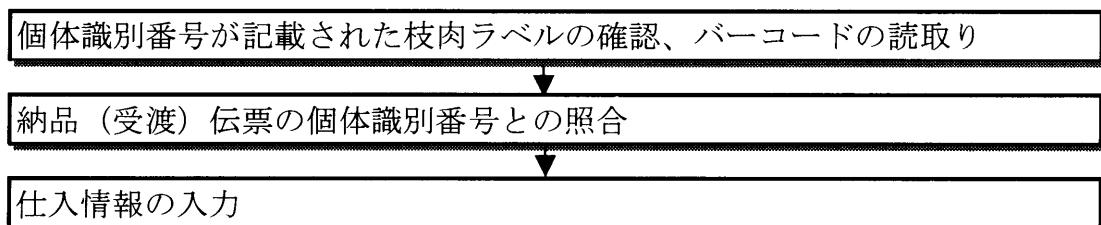
(1) 情報の伝達

部分肉加工者は、部分肉加工段階で仕入れ情報を受け、販売情報を販売先へ伝達する。

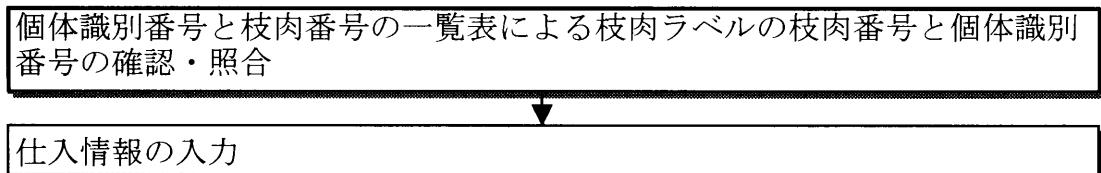
① 仕入先からの商品情報の伝達

ア. 枝肉の仕入（受渡）の場合

(ア) 枝肉ラベルに個体識別番号が記載されている場合

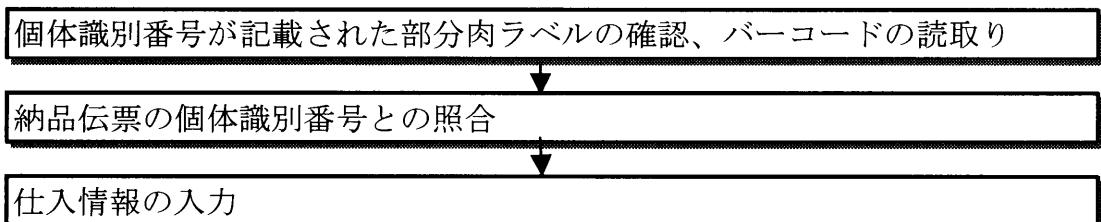


(イ) 枝肉ラベルに枝肉番号のみが記載されている場合

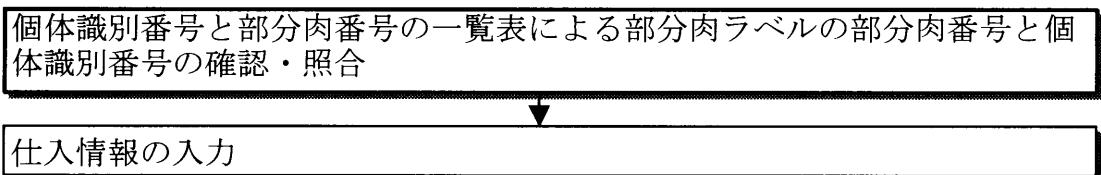


イ. 部分肉仕入の場合

(ア) 部分肉ラベルに個体識別番号が記載されている場合

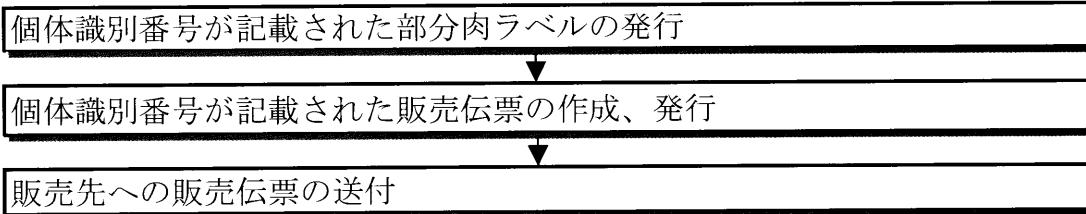


(イ) 部分肉ラベルに部分肉加工番号のみが記載されている場合

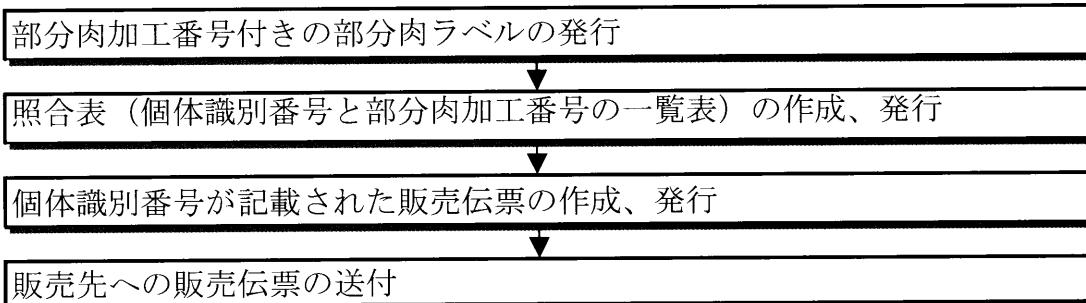


② 販売業者への商品情報の伝達

(ア) 部分肉ラベルに個体識別番号が記載されている場合



(イ) 部分肉ラベルに部分肉加工番号のみが記載されている場合



③ 販売伝票類の事例

ア. 納品伝票記入例(その1) : 納品伝票の品名・規格の欄等に個体識別番号を記載する。

店長	input	検収者	納品書 (仕入伝票)		伝票区分	伝票番号	検収印		
						12468			
店 名 <u>(株)食品スーパー</u> <u>川崎</u>		店コード	部門コード	納入月日	取引先コード	取 引 先	<u>(株)川崎ハム</u>		
				15 05 07	1 2 5 7 0 9				
品名・規格		入数	ケース	商品コード	数量	原単価	原価金額	売単価	備考(売)
1	和牛かたロース 1235689053			81320	13.5	2950	39825		
2	和牛リブロース 2468013579			81511	12.3	3800	46740		
3	和牛ヒレ 1235689053			81530	4.2	5200	21840		
4									
原価金額合計									売価金額
備考 規格欄の数字は個体識別番号です									108405

イ. 納品伝票記入例(その2) : 納品伝票(小売段階の仕入伝票)と照合表(別紙一覧表)を示す。

<納品書>

店長	input	検収者	納品書 (仕入伝票)		伝票区分	伝票番号	検収印		
						12468			
店 名 <u>(株)食品スーパー</u> <u>川崎</u>		店コード	部門コード	納入月日	取引先コード	取 引 先	<u>(株)川崎ハム</u>		
				15 05 07	1 2 5 7 0 9				
品名・規格		入数	ケース	商品コード	数量	原単価	原価金額	売単価	備考(売)
1	和牛かたロース	8		81320	125.8	2950	371110		
2									
3									
原価金額合計									売価金額
備考 個体識別番号の一覧は別紙です									371110

<別紙一覧表>

個体識別番号一覧表			納入日	年 月 日	納品書No.12468
NO	品名規格	識別番号	個体識別番号		備考欄
1	和牛かたロース	1 2 3 右	1324689033		
2		1 2 3 左	1324689033		
3		1 2 4 右	2345678901		
4		1 2 4 左	2345678901		
5		1 2 5 右	1357924680		
6		1 2 5 左	1357924680		
7		1 2 6 右	4567123663		
8		1 2 6 左	4567123663		

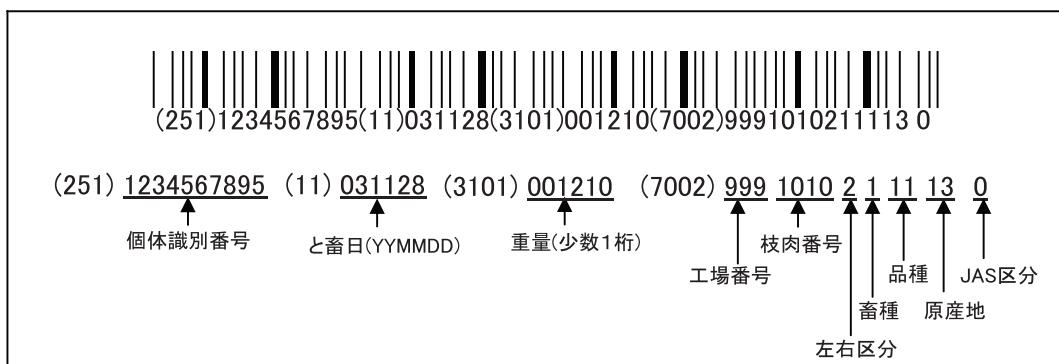
(2) 情報の表示

① 食肉標準物流バーコード

食肉標準物流バーコードは、部分肉のカートンおよび個別包装（シュリンクパック等）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り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。なお食肉標準バーコード体系はUCC/EAN-128を採用している。

ア. 枝肉ラベルのバーコード

枝肉ラベルへの適用例を以下に示す。（巻末資料に標準品名コード・商品属性コード一覧表を載せているので参照されたい）



項目	A I	桁数	記載方法
個体識別番号	251	10	(独)家畜改良センターが付番管理している個体識別番号(耳標番号)を表示する。
と畜日	11	6	と畜した日を西暦(下2桁)+月(2桁)+日(2桁)で表示する。
重量	3101	6	少数点以下1桁までのキログラム単位で表示する。
枝肉番号、左右区分、他	7002	可変長 最大 30桁	以下の14桁とする。 工場番号(3桁)+枝肉番号(4桁)+左右区分(1桁)+畜種(1桁)+品種(2桁)+原产地(2桁)+JAS区分(1桁) JAS区分は、生産情報公表牛肉であることを表す(0:一般、1:JAS規格)。

イ. 部分肉ラベルのバーコード

a. 部分肉ラベルへの食肉標準物流バーコードの表示例



食肉標準物流バーコードには、下記の3種類のバーコードがある。

b. 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)で表示する。
②重量	3102	6桁	小数点以下2桁までキログラム単位で表示する。
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)で表示する。
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者が設定する連続番号を表示する。 ①のJANメーカーコードとカートンIDを併せて、カートンを特定できるように設定する。

本バーコードは、部位ごとあるいはカートンごとに1つのバーコードを出力する。カートンごとのバーコードでは、「①商品コード」はセット品名、「②重量」は合計重量を表示する。部位ごとのバーコードの場合は、1つのカートンに同梱する各部位について、複数のバーコードを表示することになる。

* 新規にメーカーコードの申請を行う事業者は、食肉関連事業者である旨を必ず申し出たうえで、7桁のメーカーコードを取得する。申し出のない事業者に対しては、9桁のメーカーコードが発番されるので、標準物流バーコード上での利用が行えなくなる。

c. 補助バーコード

以下の項目から必要とする情報を選択してバーコード表示することができる。



(10)123456789(251)1234567895(7002)99910102111130(240)123

⑤ロット番号 ⑥個体識別番号

⑧カット規格番号

⑦枝肉番号、工場番号、枝肉番号、左右区分、
畜種、品種、原産地、JAS区分

項目	AI	桁数	記載方法
⑤ロット番号	10	可変長 (最大20桁)	自由記載
⑥個体識別番号 (耳標番号)	251	10桁	(独)家畜改良センターが付番管理している個体識別番号 (耳標番号)を表示する。
⑦枝肉番号・左右 区分・他	7002	可変長 (最大30桁)	以下の14桁とする。 工場番号(3桁)+枝肉番号(4桁)+左右識別(1桁)+畜 種(1桁)+品種(2桁)+原産地(2桁)+JAS区分(1桁) JAS区分は、生産情報公表牛肉であることを表す。 (0:一般、1:JAS規格)
⑧カット規格番号	240	可変長 (最大30桁)	メーカーが設定するカット規格等を表示する。カット規格と は、標準品名の部位以外にメーカーが個別のスペックを使 用している場合等に設定されるものであり、メーカーの自由 記載とする。

(注) AIの桁数を含めて、全体で45桁以内とする。

d. 明細バーコード（オプション）

基本バーコードでカートンごとのバーコードを表示する場合、個々の部位については、製造年月日とカートンIDを省略した以下のバーコードで記載することが可能である。



(01)94912345135009(3102)001220

①商品コード

(メーカーコード+標準品名コード)

②重量

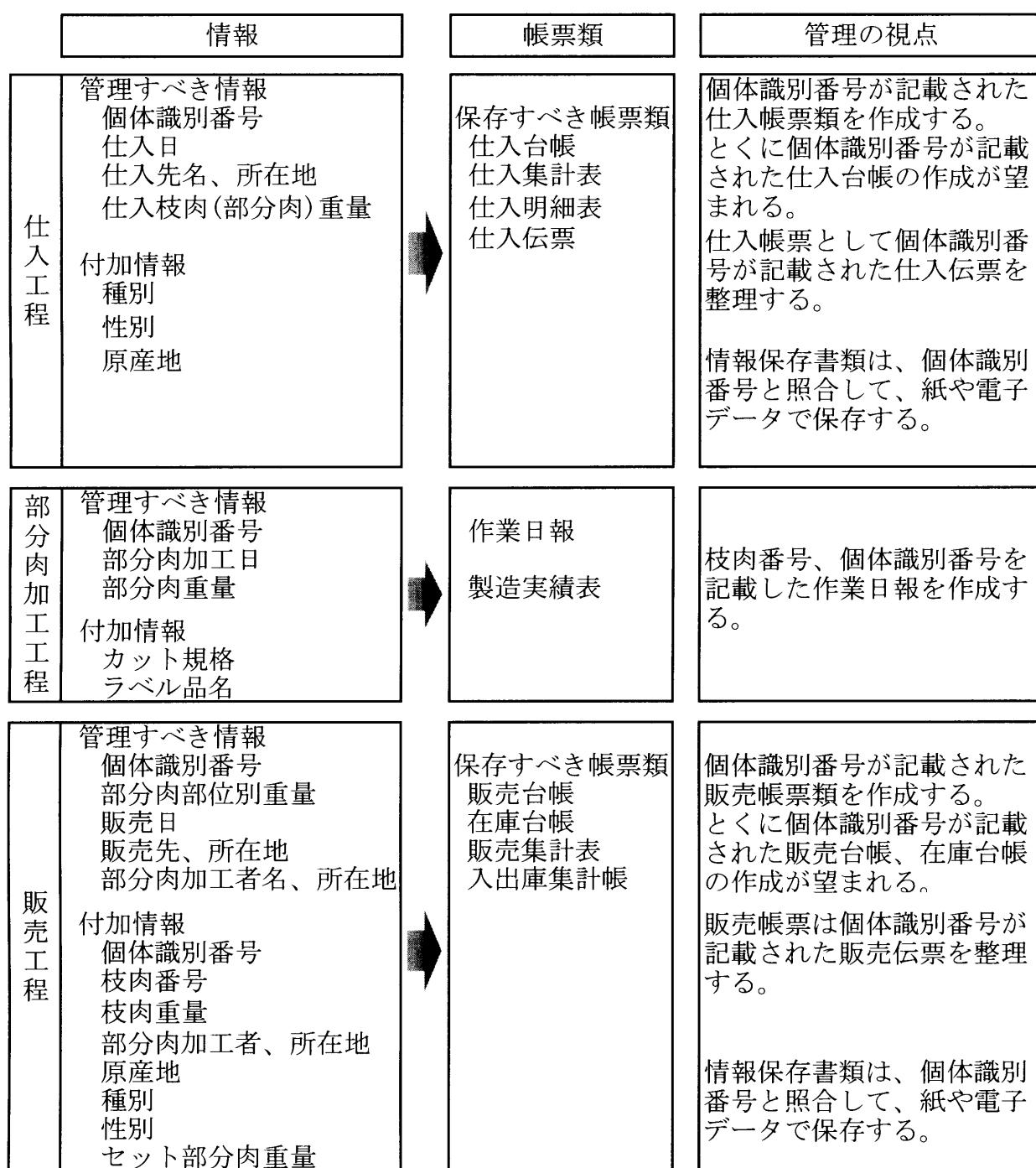
(3) 情報の管理と保存

① 工程別の保存帳票類

トレーサビリティを構築するために必要な情報管理は、日常の業務管理（仕入、処理、販売）と一体となって行われる。部分肉加工者は、牛肉に何らかの事故が起こった場合には、正確な情報が迅速に取り出せるように、これらの情報と個体識別番号を対応づけて、記帳、保存する。

牛肉の部分肉加工段階で管理すべき情報の記録は、1年ごとに閉鎖し、閉鎖後2年間は保存しなければならない。

なお、閉鎖する時期や保存する期間は事業者の事業(会計)年度に合わせることでよい。



② 帳票類の例

ア. 加工実績明細表の例

得意先: ○△物産

加工実績明細

種別: 黒毛和牛 原産地: ○○県産

加工日 2004年 03月 12日

部位	個体識別番号	枝肉番号	L/R	重量	枝肉番号	L/R	重量	本数	箱数	合計重量
肩ロース	1234567895	1234	左	14.30	1234	右	12.30	2	2	26.60
ネック	1234567895	1234	左	5.20	1234	右	8.80	2	2	14.00
うで	1234567895	1234	左	15.10	1234	右	10.50	2	2	25.60
ともばら	1234567895	1234	左	14.50	1234	右	12.70	2	2	27.20
内もも	1234567895	1234	左	5.00	1234	右	6.00	2	2	11.00
外もも	1234567895	1234	左	7.80	1234	右	7.40	2	2	15.20
ヒレ	1234567895	1234	左	3.80	1234	右	5.50	2	2	9.30
計				65.70			63.20			128.90
肩ロース	1034567893	1111	左	12.30	1111	右	16.00	2	2	28.30
ネック	1034567893	1111	左	11.00	1111	右	11.10	2	2	22.10
うで	1034567893	1111	左	14.50	1111	右	12.30	2	2	26.80
ともばら	1034567893	1111	左	12.20	1111	右	10.60	2	2	22.80
内もも	1034567893	1111	左	8.90	1111	右	8.80	2	2	17.70
外もも	1034567893	1111	左	7.50	1111	右	6.90	2	2	14.40
ヒレ	1034567893	1111	左	5.20	1111	右	5.20	2	2	10.40
計				71.60			70.90			142.50

イ. 販売管理台帳の例

販売管理台帳 1.		平成15年9月分			管理責任者	
得意先名スーパー〇〇配送センター		得意先コード 1 0 2 3 6 8 9				
販売日	商品名 部分肉名	数量	重量 kg	単価 円	金額 円	備考 (個体識別番号)
9月7日	ホルスリブロース	2	28.2	1,080	30,456	1357902463
9月9日	ホルスサーロイン	2	28.4	1,220	34,648	1357902463
9月11日	ホルスヒレ	8	42.3	2,500	105,750	別紙一覧
9月15日	牛正肉	4	50	980	49,000	ロット番号2468
9月24日	ホルス半丸セット	1	178.6	990	176,814	2468013573
9月26日	和牛うちもも	10	121.6	2,180	265,088	別紙一覧
9月30日	ホルス三角バラ	20	120.5	1,380	166,290	別紙一覧
合計欄					828, 046	

6. トレーサビリティ運営体制

(1) 管理責任者の設置

部分肉加工者はトレーサビリティの管理責任者を置き、枝肉仕入から販売・出荷まで、以下のように必要な情報の管理、照合を行う。

- ① 枝肉・部分肉仕入工程で個体識別情報が出荷先から伝達されているか、販売・出荷段階で販売先へ伝達すべき情報が伝達されているかを確認する。
- ② 部分肉加工および販売・出荷段階で、新たに管理すべき情報が作成されているかを確認する。また、これらの情報が正しく記帳されていることを確認する。
- ③ 識別対象牛肉と個体識別番号が記載されている文書（納品伝票、販売伝票、仕入台帳、販売台帳等）の照合を行う。内部識別番号（部分肉加工番号、枝肉番号等）を使用する場合には、部分肉加工、販売・出荷の各段階で個体識別番号との対応づけを確認する。
- ④ トレーサビリティの伝達情報や新たな作成情報に誤りが認められた場合には、直ちにその情報の修正を関係者に連絡し、(独)家畜改良センターへの修正を求める。
- ⑤ 販売先などからトレーサビリティの管理情報に関する問合せがあった場合には、迅速に対応するとともに、問合せ情報の記録を行う。

(2) 外部立ち入り検査

牛肉トレーサビリティ法にもとづく農林水産省職員による「立ち入り検査」には、管理責任者が対応する。

(3) 自主検査

部分肉加工者はトレーサビリティのチェックリストなどを作成し、下記の頻度で自らチェックする。

- ① 伝達情報、管理すべき情報、個体識別番号に記載されている帳票(伝票類)の照合作業は毎日、その都度行う。
- ② 管理情報の記帳の確認は、月に1回程度行う。
- ③ トレーサビリティの管理情報についての問合せには隨時対応する。

部分肉加工事業所を統括する本社等がある場合には、「内部自主検査手順書」等にもとづいて検査基準を決定・作成し、検査実施計画・検査記録などを作成することが望ましい。

部分肉加工者の規模によっては、外部検査機関に依頼して検査を実施することも消費者の信頼を得るために有効である。

<巻末資料>

1. 識別対象牛肉とその規格	34
2. 標準品名コード	35
3. 商品属性コード	40
4. 全国食肉処理施設一覧表による通し番号の例	42

1. 識別対象牛肉とその規格

識別単位	規 格 内 容	備 考
枝肉	1. と畜後、真皮に沿って剥皮する。 2. 頭部を後頭骨端と第一頸椎で、尾を第1～第2尾椎間で切断する。 3. 内臓を割去する。ただし、腎臓脂肪は残す。 4. 前肢は手根骨と中手骨の間で、後肢は足根骨と中足骨の間で割去する。 5. 脊柱の中央にそって頸椎、胸椎、腰椎、尾椎を左右に切断する。	(社)日本食肉格付協会の「取引規格解説書」を参照のこと
枝肉半丸	枝肉の左右一方をいう。右半丸、左半丸になる。	
大分割部分肉	1. 第6～第7肋骨間において切断する。 2. 後肢外側の大腿筋膜張筋の前縁に沿って、寛結節まで切り進み、寛結節のほぼ中央から背線とほぼ平行に切断する。 腎臓脂肪を除去したのち、恥骨の前下方においてヒレを後端から最後腰椎の部分まで切り離した後、仙椎と最後腰椎との結合部で背腹と直角に切断する。 大分割部分肉の名称 「骨付まえ」「骨付ロイン」「骨付ともばら」「骨付もも」 なお、「骨付ロイン」「骨付ともばら」「骨付もも」の分割前のものを 「骨付とも」といいう。	(財)日本食肉流通センターの「コマーシャル規格書」を参照のこと
部分肉	大分割部分肉から骨を除去し筋肉の塊に分割し、整形したもの。 分割整形方法の基本は(社)日本食肉格付協会の「牛部分肉取引規格」により行い、さらなる小分割については(財)日本食肉流通センターの「コマーシャル規格書」に解説されている。 部分肉の名称 「ネック」「かた」「かたロース」「かたばら」「ヒレ」「リブロース」「サロイン」「ともばら」「うちもも」「しんたま」「らんいち」「そともも」「すね」 (まえすね、ともすね) なお、一頭分の部分肉を「セット」、枝肉半丸分の部分肉を「半丸セット」という。	(社)日本食肉格付協会の「取引規格解説書」ならびに(財)日本食肉流通センターの「コマーシャル規格書」を参照のこと

2. 標準品名コード

(1) 標準品名コードの定義

食肉標準品名コードは、5桁で構成される。枝肉、部分肉のそれぞれでコードの構成は以下のようになっている。

このコードは UCC/EAN-128 の食肉標準物流バーコードで管理する。

畜種	牛、豚、鶏	左記以外の畜種 (羊、鴨など)
枝肉および部分肉 コード	X <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 畜種 部位コード コード '0'または 自由使用	X X <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 畜種 部位コード コード

(2) 畜種コード

牛、豚、鶏等の畜種区分を表す。牛については、さらに和牛、国産牛、輸入牛を識別する。

主要な流通畜種である牛、豚、鶏は1桁、これ以外の畜種である羊等を指定する場合は2桁を使用する。

畜種コード	名 称	摘要
1	和牛	黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種を指す。
2	国産牛	原産国が日本であり、和牛以外の牛を指す。
3	輸入牛	原産国が日本以外である牛を指す。
4	国産豚	原産国が日本である豚を指す。
5	輸入豚	原産国が日本以外である豚を指す。
6	国産鶏	原産国が日本である鶏を指す。
7	輸入鶏	原産国が日本以外である鶏を指す。
牛・豚に類似した畜種	子牛	
	馬	
	羊	
	山羊	
	いのしし	
	いのぶた	
	鹿	
	その他	

(3) 部位コード

① 基本とした規格

以下の規格を基本として、現状の取引に合わせて部位を一部追加または削除している。

畜種	基準とした規格
牛	コマーシャル規格 ^(注1) ((財)日本食肉流通センター)。 但し、副生物は、(社)日本畜産副産物協会の分類基準。
豚	コマーシャル規格 ^(注1) ((財)日本食肉流通センター)。 但し、副生物は、(社)日本畜産副産物協会の分類基準。
鶏	食肉取引規格および食鶏小売規格((社)日本食鳥協会)。
上記以外の畜種	それぞれ上記の各畜種より類似の畜種の部位コードを利用する。

(注1) コマーシャル規格に改訂がある場合には、これに準拠して部位コードの見直しを行う。

② 部位コード

部位コード	名 称
100	枝肉
101	セット
102	セットC
190	その他枝肉
191	その他セット
200	枝肉半丸(サイド)
201	半丸セット
202	半丸セットC
210	骨付きども
220	骨付きども(ばらなし)
290	その他半丸枝肉
291	その他半丸セット
300	骨付まえ
301	まえセット
302	まえセットC
310	ネック
311	ネックS
312	ネックA
320	かたロース(ぐらした)
321	ネック付きかたロース
322	かたロースS
323	かたロースA
324	かたロースB
325	かたロースC

部位コード	名 称
330	かたばら 331 かたばらA(三角ばら) 332 かたばらB(ブリスケット) 333 かたばらC 334 かたばらD
340	かた(うで、しゃくし) 341 かたS 342 どうがらし(チャックテンダー)
350	まえずね(すね) 351 まえずねS
390	その他まえ
400	骨付ともばら 401 ともばらセット 402 ともばらセットC
410	ともばら
420	うちばら 421 ともばらA 422 ともばらB
430	そとばら 431 ともばらC 432 ともばらD
440	かれのみ・ささみ 441 かれのみ(フラップミート) 442 フランク(ささみ)
490	その他ばら
500	骨付ロイン 501 骨付ロイン(ヒレなし) 502 ロインセット 503 ロインセットC
510	リブロース 511 リブロースS 512 リブロース芯(リブアイロール) 513 リブロースかぶり(リブキャップ)

部位コード	名 称
520	サーロイン
521	サーロイン S
522	サーロインA
523	サーロインB
530	ヒレ(ヘレ)
531	ヒレA
532	ヒレB
590	その他ロイン
600	骨付もも
601	ももセット
602	ももセットC
610	うちもも
611	うちももS
612	うちももかぶり
613	うちももA
614	うちももB
620	しんたま
621	しんたまS
622	どもさんかく(トライチップ)
630	らんいち
631	らんぶ
632	いちぼ(クーレット)
640	そともも(はばきなし)
641	そともも(はばき付)
642	そとももS
643	はばき(ヒール)
644	しきんぼ(アイラウンド)
650	ともずね(はばき付)
651	ともずね
652	ともずねS
690	その他もも

部位コード	名 称
710	
711	小肉(トリミングミート)
712	挽材(正肉)
713	小間材
714	切り落とし
715	すじ
720	骨
730	脂肪
731	脂肪
732	天然脂
790	その他部位

※出典:財団法人 食品流通構造改善促進機構

「食肉流通の取引電子化導入・活用ガイド」「食肉標準物流バーコード導入・利用マニュアル」

3. 商品属性コード

(1) 様様コード

態様コード	名称
2	チルド
3	フローズン
9	その他

(2) 品種コード

品種コード	名称	備考
10	和種	
11	黒毛和種	
12	褐毛和種	
13	日本短角種	
14	無角和種	
20	交雑種	
30	乳用種・肉用種	畜種毎に乳用／肉用比率が異なるものの、乳用種、肉用種ともに両用の場合が一般的であるため、区分しないこととする。
31	ホルスタイン種	
32	アバンディーン・アンガス種	
33	ヘレフォード種	
34	シャロレー種	
35	その他の乳用種・肉用種	
90	その他	

(3) 性別コード

性別コード	名称
10	雄
11	去勢
12	非去勢(ブル)
20	雌
21	経産
22	未経産
30	子
90	その他

(4) 原産地コード

① 県コード

県コード	漢字	カナ	県コード	漢字	カナ
01	北海道	ホッカイドウ	25	滋賀県	シガケン
02	青森県	アオモリケン	26	京都府	キヨウトフ
03	岩手県	イワテケン	27	大阪府	オオサカフ
04	宮城県	ミヤギケン	28	兵庫県	ヒヨウゴケン
05	秋田県	アキタケン	29	奈良県	ナラケン
06	山形県	ヤマガタケン	30	和歌山県	ワカヤマケン
07	福島県	フクシマケン	31	鳥取県	トツトリケン
08	茨城県	イバラキケン	32	島根県	シマネケン
09	栃木県	トチギケン	33	岡山県	オカヤマケン
10	群馬県	グンマケン	34	広島県	ヒロシマケン
11	埼玉県	サイタマケン	35	山口県	ヤマグチケン
12	千葉県	チバケン	36	徳島県	トクシマケン
13	東京都	トウキョウト	37	香川県	カガワケン
14	神奈川県	カナガワケン	38	愛媛県	エヒメケン
15	新潟県	ニイガタケン	39	高知県	コウチケン
16	富山県	トヤマケン	40	福岡県	フクオカケン
17	石川県	イシカラケン	41	佐賀県	サガケン
18	福井県	フクイケン	42	長崎県	ナガサキケン
19	山梨県	ヤマナシケン	43	熊本県	クマモトケン
20	長野県	ナガノケン	44	大分県	オオイタケン
21	岐阜県	ギフケン	45	宮崎県	ミヤザキケン
22	静岡県	シズオカケン	46	鹿児島県	カゴシマケン
23	愛知県	アイチケン	47	沖縄県	オキナワケン
24	三重県	ミエケン			

※出典:財団法人 食品流通構造改善促進機構

「食肉流通の取引電子化導入・活用ガイド」「食肉標準物流バーコード導入・利用マニュアル」

4. 全国食肉処理施設一覧表による通し番号の例

都道府県名	通し番号	施設名称
北海道	1	(株)北海道チクレンミート 北見食肉センター
	2	(株)北海道畜産公社 上川事業所 道北食肉センター
	3	(株)北海道畜産公社 道央事業所 早 来食肉流通センター
	4	池田町食肉センター
	5	道南雪印食肉(株) 食肉センター
	6	岩見沢市精肉センター
	7	空知ミート(株) 食肉センター
	8	名寄市立と畜場
	9	日本フードパッカー(株) 道南工場
	10	(株)北海道畜産公社 釧路事業所
	11	日本フードパッcker(株) 道東工場
	12	(株)北海道畜産公社 北見事業所 北 見地区総合食肉流通センター
	13	(株)北海道畜産公社 十勝事業所 十 勝総合食肉流通センター
	14	(株)根室ミートセンター
	15	(株)北海道畜産公社 函館事業所
	16	(株)北海道畜産公社 上川事業所 上 川総合食肉流通センター
青森	17	(株)青森畜産公社 津軽食肉センター
	18	三沢市食肉処理センター
	19	(株)三戸食肉センター
	20	十和田食肉センター
	21	日本フードパッcker(株) 青森工場
岩手	22	久慈広域食肉処理場
	23	岩手畜産流通センター食肉処理場

都道府県名	通し番号	施設名称
宮城	24	宮城県食肉流通センター
	25	東日本食品(株)
	26	仙台市中央卸売市場食肉市場
秋田	27	秋田県食肉流通センター
	28	北鹿食肉流通センター
山形	29	米沢市営と畜場
	30	山形県総合食肉流通センター
	31	庄内食肉流通センター
福島	32	会津食肉センター
	33	(株)福島県食肉流通センター
茨城	34	協同組合水戸ミートセンター
	35	竜ヶ崎食肉センター
	36	取手食肉センター
	37	茨城協同食肉(株)
	38	土浦食肉協同組合
	39	筑西食肉衛生組合食肉センター
	40	下妻と畜場
	41	茨城協同食肉(株) 下妻事業所
	42	(株)茨城県中央食肉公社
栃木	43	那須地区食肉センター
	44	(株)両毛食肉センター
	45	(株)栃木県畜産公社
群馬	46	藤岡ミートセンター

都道府 県名	通し 番号	施設名称
	47	北毛ミートセンター
	48	(株)群馬県食肉卸売市場
	49	高崎食肉センター
埼玉	50	さいたま市食肉中央卸売市場
	51	川口食肉荷受(株)
	52	日本畜産興業(株)越谷食肉センター
	53	北埼食肉センター事業協同組合
	54	和光ミートセンター
	55	県北食肉センター
	56	本庄食肉センター
千葉	57	(株)千葉県食肉公社
	58	野田ミートセンター事業協同組合
	59	印旛食肉センター事業協同組合 印旛食肉センター
	60	光町営東陽食肉センター
	61	東庄町食肉センター
	62	県南畜産処理組合
東京	63	東京都中央卸売市場食肉市場
	64	八王子市食肉処理場
	65	大島町と畜場
	66	八丈町と畜場
	67	新島村と畜場
神奈川	68	(株)神奈川食肉センター
	69	横浜市中央卸売市場 食肉市場
新潟	70	阿賀北食肉センター事業協同組合

都道府 県名	通し 番号	施設名称
	71	長岡市営食肉センター
	72	新潟市食肉センター
山梨	73	(株)山梨食肉流通センター
長野	74	佐久広域食肉流通センター
	75	(株)北信食肉センター
	76	(株)長野県食肉公社 松本支社
	77	(株)長野県食肉公社 飯田支社
富山	78	(株)富山食肉総合センター
石川	79	石川県金沢食肉流通センター
岐阜	80	養老町立食肉事業センター
	81	関市食肉センター
	82	飛騨食肉センター
	83	大垣食肉供給センター
	84	岐阜市食肉地方卸売市場
静岡	85	御殿場市食肉センター
	86	岳南食肉センター
	87	小笠食肉センター
	88	浜松市と畜場
愛知	89	半田食肉センター
	90	名古屋市中央卸売市場 高畠市場 名古屋市と畜場
	91	豊田市食肉センター
	92	(株)東三河食肉流通センター
三重	93	四日市市食肉センター 食肉地方卸売市場
	94	三重県松阪食肉流通センター

都道府県名	通し番号	施設名称
	95	熊野市と畜場
	96	伊賀地区広域市町村圏事務組合 伊賀食肉センター
滋賀	97	京滋畜産(株) 大津と畜場
	98	近江八幡市と畜場
京都	99	亀岡市食肉センター
	100	福知山市食肉センター
	101	京都市中央卸売市場 第二市場
大阪	102	南大阪食肉市場(株)
	103	羽曳野市立南食ミートセンター
	104	貝塚市立と畜場
	105	大阪市中央卸売市場 南港市場
兵庫	106	加古川地方卸売市場
	107	福崎食肉センター
	108	新宮町食肉センター
	109	宍粟食肉センター
	110	和田山町と畜場
	111	淡路食肉センター
	112	姫路市食肉地方卸売市場 姫路市食肉センター
	113	神戸市中央卸売市場 西部市場
	114	三田食肉センター
	115	西宮市食肉センター
奈良	116	奈良県食肉流通センター
和歌山	117	新宮市食肉処理場
	118	和歌山市立食肉処理場

都道府県名	通し番号	施設名称
鳥取	119	(株)鳥取県食肉センター
島根	120	(株)島根県食肉公社
岡山	121	津山市食肉処理センター
	122	井原市食肉センター
	123	岡山県営食肉地方卸売市場
	124	倉敷と畜場
	125	玉野簡易と畜場
	126	吉田簡易と畜場
広島	127	全国農業協同組合連合会 広島県本部 三次食肉加工センター
	128	広島市中央卸売市場 食肉市場
	129	福山市食肉センター
山口	130	周東町食肉センター
	131	柳井市営と畜場
	132	周南地区食肉センター
	133	防府市と畜場
	134	宇部市食肉センター
徳島	135	徳島市立食肉センター
	136	日本ハム(株) 徳島工場付設と畜場
	137	全国農業協同組合連合会 徳島県本部 鳴門食肉センター
	138	美馬食肉センター
	139	(株)三好食肉センター
香川	140	高松市食肉センター
	141	(株)香川県畜産公社
	142	香川県農業協同組合 四国大川支部 畜産センター

都道府 県名	通し 番号	施設名称
	143	小豆地区広域行政事務組合 土庄と畜場
愛媛	144	宇和島地区広域事務組合 食肉センター
	145	県農えひめアイパックス(株) と畜場
高知	146	中村市営食肉センター
	147	高知県広域食肉センター
福岡	148	県南食肉センター協同組合
	149	九州協同食肉(株)
	150	吉井町営と畜場
	151	北九州市立食肉センター
	152	福岡市中央卸売市場 臨海市場
佐賀	153	太良食肉センター
	154	佐賀県食肉センター
長崎	155	日本フードパッカー(株) 諫早工場と畜場
	156	日本フードパッcker(株) 川棚工場と畜場
	157	下五島食肉センター
	158	国見町食肉センター
	159	佐世保市と畜場 地方卸売市場
熊本	160	(株)熊本畜産流通センター
	161	人吉球磨広域行政組合食肉センター
	162	千興ファーム食肉センター
	163	熊本市食肉地方卸売市場
大分	164	大分ひた農業協同組合食肉センター
	165	九州食肉(株) 大分工場
	166	(株)大分県畜産公社

都道府 県名	通し 番号	施設名称
宮崎	167	都城市食肉センター
	168	延岡市食肉センター
	169	小林市食肉センター
	170	(株)丸正フーズ
	171	(株)ミヤチク 高崎工場
	172	(株)ミヤチク 都農工場
	173	南日本ハム(株)
	174	宮崎市食肉センター
鹿児島	175	加世田市食肉センター
	176	プリマハム(株) 鹿児島工場
	177	南九州畜産興業(株) 末吉と畜場
	178	垂水市食肉センター
	179	日本フードパッcker鹿児島(株)
	180	(株)鹿児島くみあい食肉 南薩工場
	181	(株)鹿児島くみあい食肉鹿屋工場
	182	志布志町食肉センター
	183	サンキョーミート(株)
	184	(株)阿久根食肉流通センター
	185	協同組合南州高山ミートセンター
	186	鹿児島市食肉センター
	187	中種子と畜場
	188	屋久町と畜場
	189	名瀬市食肉センター
	190	喜界町と畜場

都道府 県名	通し 番号	施設名称
	191	瀬戸内と畜場
	192	沖永良部と畜場
	193	与論町と畜場
	194	徳之島三ヶ町と畜場組合
沖縄	195	(株)沖縄県食肉センター

都道府 県名	通し 番号	施設名称
	196	(株)中部食肉センター
	197	久米島と畜場
	198	(株)宮古食肉センター
	199	(株)八重山食肉センター
	200	与那国町食肉処理場

※出典:全国食肉センター協議会 (社)中央畜産会

「農畜産業振興機構助成対象事業」、「平成14年度産地食肉センター経営効率化促進事業」に基づく
「全国食肉処理施設基礎的事業実態報告書」による

(独立行政法人農畜産業振興機構 畜産業振興事業)

食肉流通合理化総合対策事業
食肉処理衛生管理向上等推進事業

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（部分肉加工場編）

平成 16 年 3 月発行
社団法人 中央畜産会
全国食肉センター協議会