

トレーサビリティの概念

農林水産省消費・安全局
山田友紀子

食品が「安全である」とは？

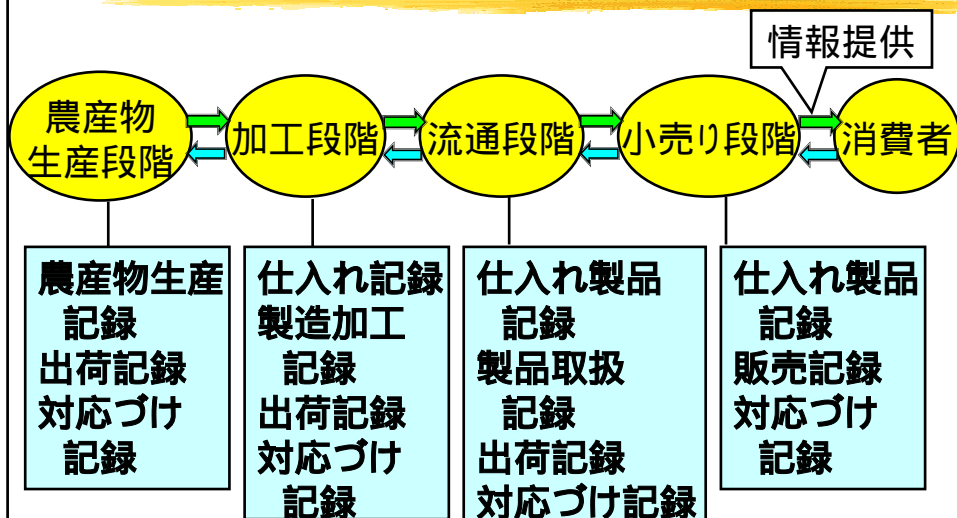
- 「**予期された方法や意図された方法**で作ったり、食べたりした場合に、その食品が食べた人に**害を与えない**という保証」(Codex)
- 「**害**」
 - 一度または一日食べたらすぐまたは数日で出現(急性毒性): 食中毒菌、ふぐ毒など
 - 長期間食べ続けることによって出現(慢性毒性): カドミウム、ダイオキシンなど

トレーサビリティの定義

- **トレーサビリティシステムの概念(H16年)**
生産、処理・加工、流通・販売等の段階で、食品の仕入先、販売先などの記録を取り、保管し、識別番号等を用いて食品との結び付きを確保し、その流通経路情報を活用して食品の追跡と遡及を可能とする仕組み
- **Codex 2004**
生産、加工及び流通の特定の一つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること

Y. Yamada, Ph.D., 03/01/06, MAFF

トレーサビリティのイメージ



Y. Yamada, Ph.D., 03/01/06, MAFF

トレーサビリティの 消費安全局任務へのインパクト

- 食品安全に関する局面
 - 問題が起きた場合に、
 - ◇ 問題を広げないよう、回収等
 - ◇ 原因究明
 - 食品安全を確保するための手段ではない
- 消費者への情報に関する局面
 - 生産方法等に関する情報提供
 - 表示されている情報の真正さの保証
 - 生産情報は、自主的に付加するもの