

食の安全行政を巡る動向について

# トレーサビリティは常識！

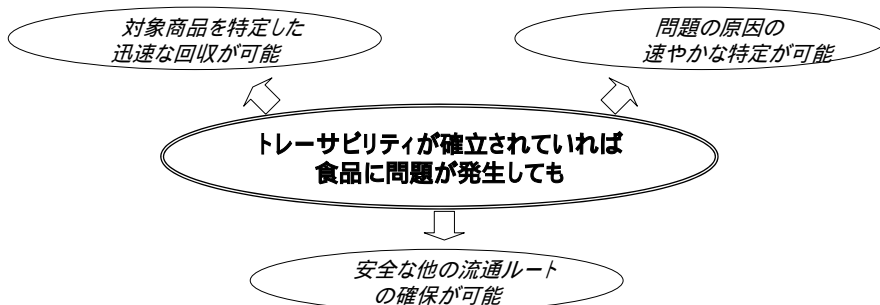
食品のトレーサビリティとは、  
食品の移動を把握できること

平成19年 2月 6日(火)

農林水産省 消費・安全政策課 植木隆

1

## 食品のトレーサビリティとは、 食品の移動を把握できること



トレーサビリティを確立することは、業務の効率化に役立ちます。

2

## 食品を巡る状況 1

- ・ 食材調達先の多様化
- ・ 流通・加工経路の複雑化

生産者：問題発生の際の潜在的リスク増大

→ 問題発生に備えることが必要

消費者：生産・製造の現場と乖離

→ 食品の成り立ちに関心

3

## 食品を巡る状況 2

世界から様々な食材が日本へ

日本の食料自給率 73%(s40) 54%(s50) 40%(H10~)

16年度 40% [供給熱量ベース]

米(90%) 野菜(80%) 肉類(55%) 魚介類(49%)

減少要因：自給可能な米の消費減少

畜産物、油脂の消費拡大

↳ 飼料穀物、大豆、なたねの国内生産困難

外国の自給率 仏(130%)、米(119%)、独(91%)、英(74%)

フードマイレージ(食料輸送量 \* 輸送距離)

仏の約8倍、英・独の約5倍、米・韓の約3倍

4

### 食品を巡る状況 3

世界の栄養不足人口 (FAO:1999-2001年)

842百万人 インド(214) サブサハラ(198) 中国(135)

世界人口(億人)(2002年国連人口推計)

1950年	2000年	2015年	2025年	2050年
25	61	72	79	89

世界の耕地面積

	日本(03)	米国(02)	ドイツ(0)	フランス	イギリス
農家1戸当たり(ha)	1.7	178.4	36.3	42	67.7
国土面積に占める割合	12.7	39.4	48	50.7	64.7

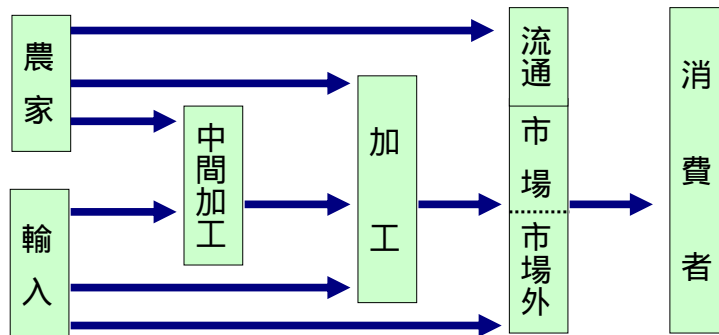
経営所得安定対策等大綱(平成17年10月)

認定農業者(10ha:北海道、4ha:都府県)特定農業団体等 20ha

5

### 食品を巡る状況 4

流通経路の多様化

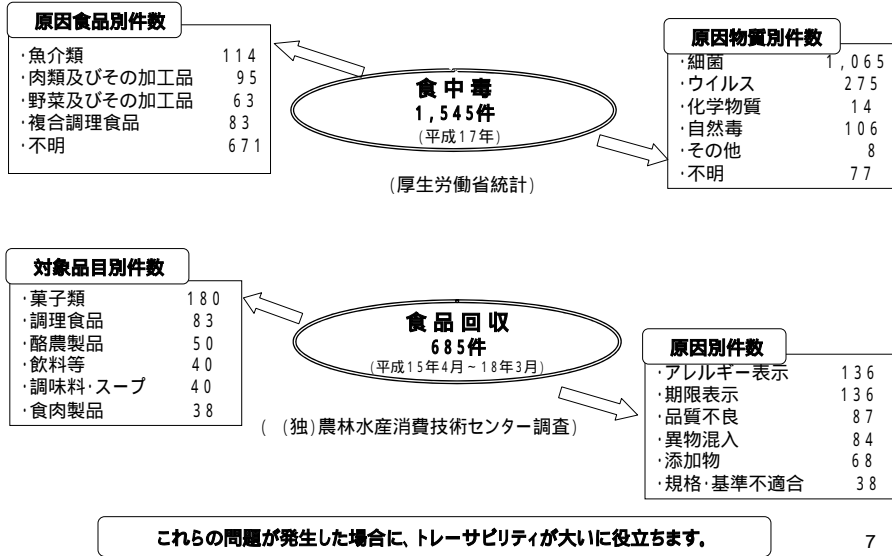


加工品の増大

加工品(52%)、外食(30%) [飲食費の最終消費額に占める割合]

6

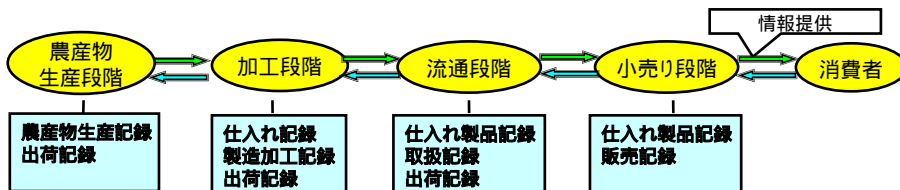
## 食品にはこんなに問題が発生しています



## 食品のトレーサビリティって何ですか？

トレーサビリティとは、食品の移動を把握できることです。

コーデックス委員会 では、「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、食品の移動を把握できること」と定義されています。



トレーサビリティを活用した生産資材の使用状況等に関する自主的な情報提供も可能です。

コーデックス委員会  
消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1962年にFAO及びWHOにより設置された国際的な政府間機関であり、国際食品規格(コーデックス規格)の作成等を行っています。 8

## 食品のトレーサビリティに関する制度はありますか？

### 国産牛肉

平成13年の国内でのBSE発生を契機として消費者の信頼を確保する必要があったため、

牛の個体識別番号を家畜改良センターのデータベースで一元管理するとともに、生産・流通の各段階において正確に伝達するための「牛肉トレーサビリティ法」が平成15年に制定されています。

その他の食品についても、消費者は当然のこととしてトレーサビリティを求めています。

### トレーサビリティの語源

「トレーサビリティ (traceability) は、「trace (追跡)」と「ability (可能)」の二つの用語を合わせた言葉です。「追跡できる可能性、能力」(又は人が追跡できること)という意味になります。

9

## 牛肉トレーサビリティ法

(個体識別番号で牛の生産履歴が検索可能)

(国)家畜改良センター提供 - 牛の個体識別番号

個体識別番号: 1000020018

この番号の牛について、国産牛肉輸入家畜改良センターに届け出られている情報は以下のとおりです。

出生の日付	産別	母牛の個体識別番号	種類(品種)
H14.05.05	去勢(雄)	0123456789	黒毛和種

この牛が和牛であることがわかります。

飼養期	異動内容	異動日付	飼養所所在地	氏名又は名称
1	検出期	出生	H14.05.05	国産改良センター
2	検出期	輸出	H15.02.04	国産改良センター
3	若手期	輸入	H15.02.04	-
4	若手期	母牛の輸出	-	-
5	若手期	輸出	H16.11.30	-
6	若手期	輸入	H16.11.30	国産改良センター
7	若手期	と畜	H16.12.01	国産改良センター

飼養履歴の所在地及び管理者の氏名又は名称の欄は、本人の同意が得られている場合にのみ表示されます。と畜場はすべて表示されます。

<http://www.nlbc.go.jp/>

検出期で約8か月、若手期で約22か月飼養されているので、この牛が「若手期産」であることがわかります。

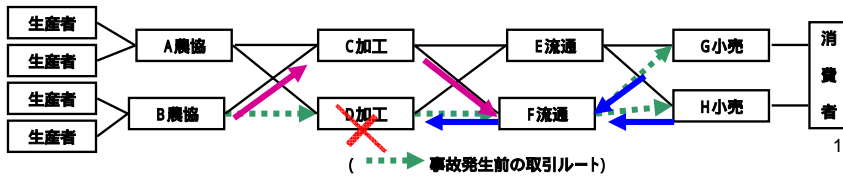
10

## 食品のトレーサビリティで何ができますか？

トレーサビリティが確立されていれば、問題が発生した際に、  
対象商品を特定した迅速な回収、  
問題の原因の速やかな特定、  
安全な他の流通ルートの確保 が可能となります。

このほか、生産方法等に関する情報提供、食品の販売状況に関する情報入手、  
受発注処理、在庫管理、物流管理の効率化 ができます。

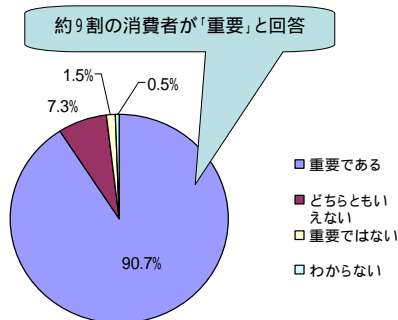
このように、生産者、消費者等にとって大きなメリットがあります。



11

## 消費者は、トレーサビリティを重要と考えています

食品のトレーサビリティの重要性について、約9割の消費者が「重要」と回答しています。

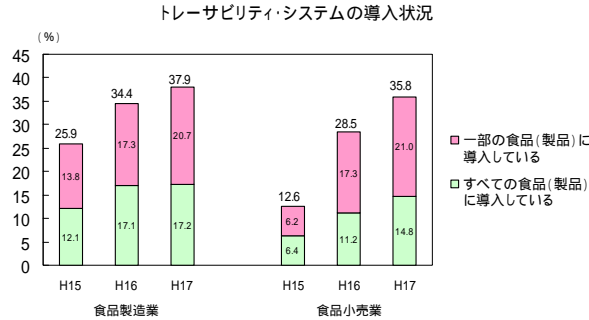


(平成17年3月食料品消費モニター調査結果(農林水産省))

12

## 導入する企業は、年々増えています

トレーサビリティ・システムを導入している企業（「すべての食品(製品)」又は「一部の食品(製品)」に導入）は、年々増えています。



(平成17年度食品産業動向調査結果(農林水産省))

13

## 具体的に何をすればいいのですか？

食品の移動をロット単位で把握することが必要です。

そのためには

製造業者は、

どのロットの製品が、いつ、どこに販売されたかわかるように記録します。

製品のロットごとに、原料の購入先や購入時期がわかるように記録します。

ロット単位で管理することで、食品に問題が発生した際に、対象となる食品を迅速に特定することができます。

ロット 同じような条件のもとで生産、加工又は包装された製品の集まり、バッチ。ある食品について、同じ工場生産され、同じ消費期限が表示されているものを1つのロットとすることもできます。

14

### 流通業者は

いつ、どこから仕入れた製品（ロット）を、いつ、どこに販売したのかわかるように記録します。

製品のロットを小分けしたり、組み合わせて1つのロットとする場合は、それぞれの関係がわかるように記録します。

**食品の移動の把握だけであれば、伝票等で確認できるのですが、食品に問題が発生した際に迅速に対応するためには、ロット管理が必要です。**

食品衛生法は、必要な限度において、仕入先の名称等の記録の作成・保存に努めることとされています。（平成15年改正）

EU食品法は、全ての事業者は、原料仕入先及び製品販売先を特定できなければなりませんとしています。

15

## GAP、HACCP、ISOとの連携

トレーサビリティは、これらの取組みと組み合わせて行うと効果的です。

### HACCP

製造工程の危害分析を実施し、重要管理点について管理基準を定めて行う食品の衛生管理の手法であり、コーデックス委員会がガイドラインを定めています。

### GAP (Good Agricultural Practice)

農業生産現場において、食品の安全確保などへ向けた適切な農業生産を実施するための管理のポイントを整理し、それを実践・記録する取組です。

### ISO22000

フードチェーン内の組織が、食品に対する危害を管理する能力をもつことを実証するための食品安全マネジメントシステムです。

16

ISO 22000 食品安全マネジメントシステム  
- フードチェーンの組織に対する要求事項

- 1 適用範囲
- 2 引用規格
- 3 用語及び定義
- 4 食品安全マネジメントシステム (一般要求事項、文書化に関する要求事項)
- 5 経営者の責任 (食品安全マネジメントシステムの計画、責任及び権限)
- 6 資源の運用管理 (人的資源、インフラストラクチャー)
- 7 安全な製品の計画及び実現  
(前提条件プログラム(PRP)、ハザード分析、  
HACCPプランの作成(重要管理点の明確化、許容限界の設定、モニタリングシステム)、検証プラン、トレーサビリティシステム、不適合の管理)
- 8 食品安全マネジメントシステムの検証、妥当性確認及び改善 (内部監査)

17

ISO 22000 食品安全マネジメントシステム  
- フードチェーンの組織に対する要求事項  
Food safety management systems  
- Requirements for any organization in the food chain

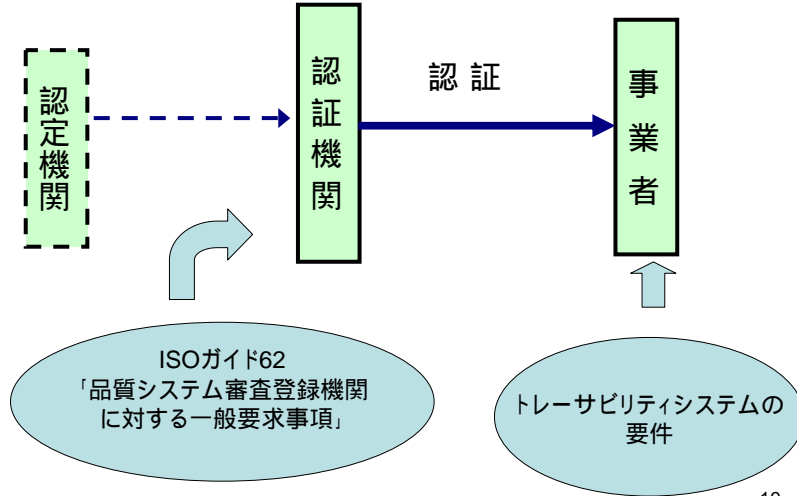
7.9 トレーサビリティシステム

- ・組織は、製品ロットと、原料バッチ、加工・出荷記録を特定できるトレーサビリティシステムを確立、適用すること。
- ・トレーサビリティシステムは、直接の供給者から納入される材料及び最終製品の最初の配送経路を明確にできること。

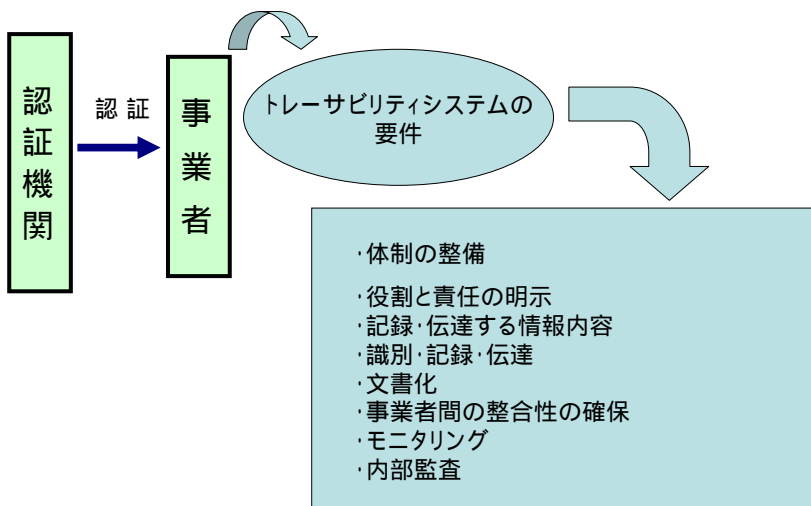
18

トレーサビリティが確立していることを、対外的にPRするためには

社内の責任者を定め、ロットの管理、記録が適切に行われていることを確認し、定期的に内部監査等を行うことが重要です。(「食品トレーサビリティシステムの要件」参照。)



19



20

(参考)

## 識別コード

識別コードを利用すると、情報伝達やデータ処理を効率的に行うことができます。

**JANコード**  
(バーコード)

- ・メーカー情報 + 商品アイテム情報 +
- ・(財)流通システム開発センター

**QRコード**  
(二次元バーコード)

- ・JIS規格となっている。
- ・数字約7千字

**GS1 - 128**

- ・[アプリケーションシステム識別子 + データ] + [ ] +
- ・(財)流通システム開発センター

**u code**

- ・自由に内容を設計可能 (個々の食品の識別が可能)
- ・ユビキタスIDセンター

生鮮JANコード

自社コード

21

(参考)

## 情報伝達媒体

識別コード等を伝達する媒体として、伝票などの紙の書類に加えて、バーコード(一次元、二次元)や電子タグなどが開発されています。

種類	情報量	再書込み	情報の 処理・検索	コスト
紙(伝票等) 	小	可	遅	低
バーコード 	一次元	不可	早	低
	二次元 	数千字	不可	早
電子タグ(RFID) 	大	可	早	高

22

## トレーサビリティとは、 食品の移動を把握できること

HACCP, GAP, ISO22000とともに  
取り組むことができます。

最低限のロット管理が必要です。  
(いつ、どこへ[どこから]、販売[購入]したのか)

業務管理、品質管理の一環

生産情報の伝達や販売情報の入手にも  
活用できます。

23

### <トレーサビリティに関する参考文書>

**食品のトレーサビリティシステムの構築に向けた考え方** (平成16年3月)  
(基本的な考え方)

**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)  
(導入の進め方を解説)

**品目別ガイドライン**  
(青果物、外食産業、鶏卵、貝類(カキ・ホタテ)、養殖魚、海苔)

トレーサビリティについてさら知りたい方は、以下のホームページをご覧ください。

農林水産省 <http://www.maff.go.jp/trace/top.htm>  
(構築に向けた考え方、導入の手引き、品目別ガイドライン等)

社団法人食品需給研究センター <http://www.fmric.or.jp/trace/index.htm>  
(導入の手引き、トレーサビリティシステムの要件、品目別ガイドライン、導入事例集等)

社団法人農協流通研究所 <http://www.nrk-net.org/tre.htm>  
(品目別ガイドライン等)

24