
件名： 第2回 鶏肉のトレーサビリティシステムガイドライン策定委員会
日時： 2007年9月6日(木) 14:00~17:00
場所： 東京国際フォーラム G605 会議室

1 開会(略)

2 挨拶

農水省 A: ガイドラインは作ったらおしまいと言われるが、作った限りは事業者の方にし
っかり使ってもらえるようなものにして、場合によっては見直していくことも含め、
よりよいものが作れるようご検討いただきたい。

3 議事

(1) ガイドライン案について

事務局: 資料1「鶏肉トレーサビリティシステム導入の手引き(案)」を説明。

* 対象事業者の範囲について

委員 A: 今回は小売段階までのガイドラインを作るというのも一つの案ではないか。卸売業
者の出荷段階と、小売業者に伝えるところまでを対象とするというのはどうか。

委員 B: 小売段階の受入段階までとするか、バックヤード内の加工段階までとするか、今後
検討することになっていた。バックヤード処理で、色々なアイテムの袋を開けて製品
を作る場合、まだ協力してもらえる小売店がないのが現状だ。ガイドラインを作って
(トレーサビリティの対象を) 広げていくのは難しいということを実感している。対
象事業者の範囲をどうするかもう一度議論をして、この委員会の方向性を決め、数年
先を見据えた上で共通認識を持って、ガイドラインを作成した方がよいのではないか。

委員 C: 小売段階までとするのは、非常に現実的なことだが、トレーサビリティは誰のため
のものか、何のためにするのかという部分が弱くなる。

委員 A: ガイドラインに手法まで示すと難しいのではないか。できるところとできないとこ
ろのギャップが大きい。また、消費は外食の方が多いため、一緒に取り組んだ方がよ
いが、外食も含めると小売よりももっと複雑になる。今回は、鶏肉全体の流通を捉え
ているので、小売段階の手前でとめて、その先は(トレーサビリティの)考え方を書
けばよいのではないか。

委員 C: 段階的な取り組み方を示すのであれば、商品の処理工場、処理月日までは、小売業
者も消費者まで伝えるということにすれば、可能ではないか。小売から生産農場まで
遡れるように管理すると大変だ。

委員 B: 考え方として書くのであれば、分別管理ができる場合は、小売業者も加工段階と同
様の仕組みを入れれば、トレーサビリティとしてつながるということを表現すること
になるのではないか。

委員 A: それを書かなければ、トレーサビリティシステム導入の手引きにはならない。最後

までいかなければ、トレーサビリティの意味がなくなってしまう。

事務局：外食については、外食産業のガイドラインがある。また、小売は生肉で流通し、それを消費者が購入するので、危害リスクは高いのではないか。

委員 D：表示の偽装もありうるので、ニーズとしては同じようなことがあるのではないか。

委員 B：表示については、外食のガイドラインに沿ってもらえば必要があると思う。

委員 A：小売段階までは細かいところまでガイドラインとして書いた方がよい。冷凍品の問題にしても、産地凍結とチルド凍結と 2 種類あるので、ガイドラインとしてある程度まとめた方がよい。

委員 B：色々なケースを想定した方がよい。

委員 D：外食店がどのように製品を管理し、入荷の記録を残すかということは、基本的に小売店と重なる部分があるので、一般論として書けば応用できるかもしれない。

* 段階を踏んで取り組むためのガイドラインの示し方について

委員 D：このガイドラインの位置づけをきちんとしておいた方がよい。何ができればどのようなトレースが出来るということを段階的に示すようなガイドラインを目標にしてはどうか。第一段階では、なるべく多くの事業者が取り組めるが、一定の限界を持ったトレーサビリティであることを示す。例えばロットでの回収はできないので全量回収するリスクは負うが、表示の信頼性はある程度確保できる、偽装をある程度抑止できるということを示すことが一つの方向性ではないだろうか。

事務局：卸売や小売段階でもロット管理がしっかりできるような理想的な仕組みを作るために、段階に分けてガイドラインを作ることが本当にいいことなのだろうか。

委員 D：本来のトレーサビリティの考え方と言えば、川下へ行くほど難しいということとは変わらない。現状を踏まえて到達すべき姿を示すのであれば何がハードルになっているかを整理する必要がある。どのようなガイドにニーズがあるのかという問題ではないか。コストとの関係もあるので、100%の精度を求めなくても、事業者も消費者もそれ程問題ではないということもある。そのためのステップがあり、実際にはステップの途中で止まることもあると思う。

委員 C：ステップを踏むという概念は、最初にむね肉ともも肉に取り組み、次のステップで 7 品目に取り組むということではないのか。

委員 D：対象についてはそうだが、トレーサビリティそのものの機能についてのステップのことなので、もう少し大変だ。

委員 E：あるべき姿を考えるのが一番だと思うが、まずは生産から小売までできるラインを考えて、それからステップアップをしていくべきではないか。

* ロットとその対応づけについて

委員 D：どの情報を組み合わせれば識別番号を作ったことになるのか分かることが大切で、それによってトレーサビリティを理解できていくようにすべきだと思う。ロットを崩した時は、その段階でロット番号を振らなければいけない。色々なケースを考えた方がよいのではないか。

農水省 B：以前の案では、事業者の方が何をすればよいか分かりにくいと思っていた。記録項目の基本や伝達項目の単位をロットと見ることができ、各事業者がどの項目を記録するかを選び、記録する項目でロットを組んでもらう。記録管理があり、記録管理している単位ごとにロットができて、それをつなげることでトレーサビリティができるということを示した方がわかりやすいのではないか。

委員 D：普通は各事業者でロットを組んで製品を管理している。トレーサビリティはそのつなぎ方が問題なので、つなぎ方の負担を軽減するための議論になるのではないか。

委員 C：トレースコードと伝達項目とは関係があるのか。

事務局：伝達項目及び記録項目は、ロットごとに行うのが前提だ。トレースコードとは関係がある。GS1-128のように重量や賞味期限、加工日など 50 桁くらいの情報が入るようなものが理想的だ。そうすれば、分割や統合が合った場合、記録管理ができる。既にある程度記録はされていると思うので、現状の分別や記録の方法に基づきながらロットを考えていくと思う。トレーサビリティシステムを導入するときには、実態に即してロットをどのように作るか考えると思う。

委員 D：事業者の方は、一番先にロットとはどのように考えたらよいか、具体的にどのように当てはめたらよいか、ロットの組み方によってどのようなメリットやデメリットがあるのか、ということの説明してほしいというニーズが高いと思う。

委員 B：各段階のロットのパターンについて示されているが、生産段階のロットが消費者までつながっていくという考え方に基づいており、途中で分割や統合した時に、卸売業者から先でどのような製品を作ってどこに販売するかという情報を記録するには、出荷ロットを組まなければならない。

委員 D：ロットを構成するものを全て書くという手法は青果物でよく使われてきた。紙に転記する場合は 100 個もあればほとんど不可能だ。バーコードなどを利用できる状況が整っているところはよいが、その場合、小分けはしないということが前提になる。まずは、鶏肉でもダンボールに番号を振ることから始めるというのはトレーサビリティの第一歩だ。

委員 F：消費者からトレースする場合に接点を見つけなければいけない。どこで新たなロットが発生するかを明確にし、ガイドしていけばよいのではないか。トレーサビリティ番号を卸売段階まで応用する場合や、新たに番号を振って管理していくところもあるのではないか。

事務局：実際の間屋の物流は単純ではない。製造日の異なるものや多くの農場やアイテムがあり、それらの小分けや移動についてロット番号をつけて記録することは、現場ではとてもできない。コード体系をつくり、分別や記録のシステムがなければできないと思う。

委員 B：鶏肉のトレーサビリティに何を求めるか。鮮度や温度を重視していくならば、今の流通の中で越えなければいけないことを、ガイドラインに示していかなければいけないのではないか。フレッシュと冷凍品があること、最終の加工日と食鳥処理をした日があり、そこから 2 つの賞味期限がでてくることがポイントになる。そして消費者に、どの材料が使われているのか、その材料がいつ届いたものなのかを示せるかどうか、

ガイドラインとして重要ではないか。ただ、理想的なガイドラインを作ると、それに沿って取り組むことができる事業者が誰もいないかもしれない。しかし、今までの議論も踏まえ、鶏肉に求められるトレーサビリティのあるべき姿を示す方がよい。

委員 G：消費者に不都合が生じた場合、その製品がどこからきたものなのかわかること、事業者側は経済的効率が最小限に食い止められるようになるというメリットがある。不都合があった場合、製品から遡及していった時にどの単位で分かるのか。事業者の方が取り組みやすいことは大切だ。

委員 D：途中で小分けや統合をせずに小売段階までいき、小売業者が箱の番号を保存していれば回収することは可能だが、実際には色々なところへ分かれていくのが現状だ。

* 小売段階に対するガイドの仕方

委員 F：小売段階でのロットの振り方が重要になってくる。

委員 A：どこまで求めるかでかわってくる。これからステップを踏もうと思っているならば、ある程度は踏み込んだことを書かなければいけないと思う。ただ、実際にやるとすれば難しい。小売段階では、新たにロットを組むところと組まないところがあるので、その事例も解説しなければならない。小売段階とアウトパックの場合が分けて解説されているので、ガイドラインとしてきちんと表現すればよいと思う。鶏の場合は、日付が押さえられればよいのではないか。

委員 C：消費者から問い合わせがあればいつでも答えるようにする、消費者が見たら分かるような管理をイメージするのか。

委員 D：どの消費者がどの製品を買ったかは、牛と同様に含めない。消費者が製品名や日付をもとに問い合わせた場合、小売業者はどの原料を使って作った製品が分かるようにするということだ。

委員 E：不都合が生じた場合に遡るのであれば、販売時に何か番号をつけなければならない。

委員 C：いつ売ったものが、どの原料を使用したのか分かるようにしなければいけない。

委員 D：商品にロット番号と賞味期限が書いてあっても、バックヤードで袋が捨てられていけば、記録として残っていないので、問い合わせがあっても分からない。まずは一定期間ラベルなどを貼っておく、この袋を30袋使ったなど記録しておくだけでも大きく変わる。鶏肉の場合、消費者から回収をするニーズはそれ程高くないので、表示の信頼性の確保などが一般的には大きな目的だと思うが、絶対に事故が起きないとは言えないので、問い合わせがあれば分かる、さらに温度管理の情報まで対応づけておけば、何か問題が発生した時に原因究明ができるということを最終的なゴールをしておきたい。

委員 C：それは、トレーパックに何らかの番号がなければできない。

委員 A：個人店や専門店は無理ではないか。現状では、加工日の表示をしなくてもよく、消費期限を表示しなければいけない。両方表示している事業者もいれば、消費期限の設定は各事業者によって異なるので、小売段階までのガイドラインを作る場合、表示のことも含めてまとめなければ、運用は難しい。

今後の方針

- ・ロットの考え方や識別記号の設定などについて、解説を加える。
- ・ロットごとに記録をすることについて、解説を加える。
- ・現状を踏まえた方法と、理想的なトレーサビリティを目指していけるよう、段階的に事業者が取り組むことができる方法をガイドする。
- ・小売業者と外食業者については、受入段階までを対象範囲として、その先の段階については手法など詳しく解説するのではなく、トレーサビリティを行う上での基本的なことを記述する。

(2) その他

事務局：今日の議論を踏まえると、あと2回くらいは議論する必要があると思っているが、委員会を開催してもよいただろうか。

農水省 B：まだ9月なので、あと2~3回は開催することも可能ではないか。

事務局：今後の議論の進捗を見ながら考えたい。

第3回委員会は、2007年10月30日(火)に開催する。

4 閉会(略)

以上、敬称略