
件名： 第5回 豚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： 2008年3月13日（木）14：00～17：00
場所： 銀座会議室（畜産会館） 四丁目会議室 8階D室

1 開会（省略）

2 挨拶

農水省：各委員の方より忌憚のないご意見をいただき、中小規模の企業も取り組めるようなガイドラインを作成してほしい。

3 議事

座長：完全なものがこの会議の場でできるとは限らないが、細かな点を除き、ほぼ大枠で議論し尽くしていきたい。

<生産～小売の分類方法>

事務局：生産農場段階、と畜場段階、部分肉加工卸売段階、小売段階の4つに区分した。食肉センターなどにおいては、と畜～部分肉までを通貫して行っているなど、個別の事業者によって業務内容、作業工程が異なっている。また、卸売業の中で部分肉を加工せずに、部分肉を仕入れて実需者に流通させる実態に合わない部分もあるが、「機能ごと」に4つに区分した。

委員A：部分肉を加工する段階での記録保管と、販売の段階で中小卸売業がトレーサビリティを確保できるようにするのが一番の目的であると認識している。前回、部分肉加工と卸売の機能は分けて、検討して欲しいという考えを述べた。

座長：機能という点では、産地食肉センターのような業態で分割せずに、と畜で分割した。卸にも部分肉加工の部分と一般的に仕入れて卸す卸の側面の2つがある。

委員A：部分肉を作るという行為をと畜場併設型の部分肉加工場が行なうということで、きちんと分けて記載して欲しい。

事務局：卸売と部分肉加工を一緒にしたところはあるはずだ。

委員A：部分肉加工は、と畜併設型であればこうという形で記載すべきだ。また、産地食肉センターでやるのか、卸が枝肉を購入してやるのか、加工の記録の仕方をと整えるべきだ。

事務局：業種ごとにやってしまうと機能に色々違いがあるので、機能毎に分けた。

座長：卸という機能は色々な機能とだぶっているので、と畜するという機能、枝肉から部分肉に加工する機能、そして部分肉を仕入れて卸していく機能に分割されていくということで、前回合意をした。

委員A：部分肉のラベルからは遡及できるが、農家から見たときに売り場まで追跡できるか

が問題だ。販売元が大きなロットを切り出し、伝票ナンバーで括る場合はあり、受入先はそれを「受入ロット」とするが、販売元は実際、出荷ロットを組まない。物理的な加工のロット番号、自分が管理したロット番号を各々がきちんと管理できない場合、数量、重量がどうなっているのかというところが重要である。

座長：食肉センターから地方卸市場を抽象化してと畜場としたのであれば分けて記載すべきだ。機能で分類すると、卸売機能は、部分肉加工と少し機能が違う。

委員 B：機能で分けるのであれば、①生体の管理方法、②生体から枝肉にすること、③枝肉を整形加工すること(部分肉加工)、④卸売り段階、⑤店頭と単純な流れになる。トレーサビリティで一番大事なのは、形状を変えるところで、それが追えることである。

委員 B：部分肉加工から卸をやっているところで、間違いがおきやすいので、明確にするために分けた部分肉加工と卸を分けたほうがよい。

座長：様々なロットの統合、分割、加工処理が一番の問題だ。部分肉加工と卸を一体化した業態は多くあるが、分けたほうが一応の機能は網羅できる。

委員 B：形状が変わるときの伝達事項が明確に伝わる手段が、伝票やバーコードなどだ。部分肉加工だけでなく、部分肉の受入、出荷など、ここに記載されていない受入販売の記録をどうするか。

委員 A：P.9の部分肉加工後に、部分肉の出荷しかないので、部分肉の受入、販売があるという点を明確にすべきだ。枝肉加工をしているところも記載すべきである。今もできている追跡、遡及の部分、何を充実にさせれば明確になるかをはっきりさせるべきだ。

座長：卸の部分強調していくことが、豚肉では重要である。卸＝部分肉製造ではない。そこが豚肉においては、流通上のポイントにもなる。

委員 C：と畜段階から出るのが全て枝肉ではない。食肉センターから部分肉で出るのは50%強だ。あとは枝肉で流通する。また食肉市場から出るのは枝肉だけではない。その中の仲卸などで部分肉加工をして出ていく。場所という設定ではなく段階の整理でよい。卸売業の部分で“受入”を設ければ出来るはずだ。一貫して行っているところは、たくさんある。それぞれの業態により、一歩川上と一歩川下を捉えてやればよい。

事務局：P.1(2)に段階ごと業種を書いている。③を2つに分け⑤までとなる。

委員 C：そうだ。①は生産段階に、(2)対象業種・事業者の部分で、129行目は“豚の生産及びと畜解体”へ修正が必要だろう。豚の飼育となっているが生産だろう。

座長：機能で整理してまとめる。

座長：機能別になっている。

委員 A：牛肉のガイドラインでは、転売する時にどのような伝票でどのような記録を残すか、法律で保管義務があるのできちんと記載されているが、今回の案は一般的になりすぎだ。

<出荷ロットについて>

委員 A：P.9に「出荷ロット」という言葉が出てくる。受入時に大きなロットできたものを

分割して、出荷荷口をつくるが、出荷ロット番号は付いていない。伝票番号はある。出荷ロットを作るという概念が現場にはなく、出荷ロットをあえて組むのかという話になる。

座長：原理原則からすれば、出荷ロットを形成し出荷ロット番号をラベリングすることになるが、実態としては出荷ロットを表示しないで、受け取った方が新たにロットを組む場合がある。

委員 A：D スーパーから食肉センターに注文があり、「C1」というロットをつくり、そのまま出荷する。しかし現実には、在庫管理している非常に大きいロットの中から何箱か取り出すという形だ。図 6 のように出荷ロット番号を一つずつ貼付していない。管理上の紙を貼ることや、ラベルの中に管理番号を入れ込んでいるものや、SCM ラベルがある。納入業者からの要請で、小売業者が物流センターへ入荷した後の荷捌きをしやすくするため、どのスーパーのどの店舗にいくかラベルを貼っている。SCM ラベルが「C1」というラベルだといえ、それに値するが SCM ラベルの記録は取っていない。

座長：出荷者は、出荷ロットの内訳を記録し、受けた方はそれを元に入荷ロットはつくる。その間は現物に架空ロットのようなラベルが貼られているので、そこから遡及できる。出荷ロット番号は、なくてもつながるといったことが②には書かれている。③図 5 では D スーパーで「C1」は伝えられていない。「C1」は出荷者しか付けていない。出荷者が伝票と出荷ロットの内訳を紐付けて記録しておけば、受けた方が何かあった時に伝票番号で問い合わせる遡及できる。

委員 D：自社仕入分は、バーコードを読んで伝票を作るが、冷蔵庫に入っている分は同じように管理番号を振っている。

委員 C：識別番号のようなものを考え、出荷する時はバーコードで読み込んで伝票作成までするのではないか。

委員 D：入荷時に社外仕入分も含め全商品へロット番号を貼付する。

座長：箱ごとにシリアル番号が付いている形だ。

委員 A：現在の物流標準ラベルを使う場合、豚でも基本バーを読むと 45 桁あるユニークな番号になっている。出荷ロットとしてもう一度番号を振り、それを現物に貼って出荷することが今回の目指すところだ、ということではないと思っている。

座長：一箱ずつラベリングをする場合の正確性とコストを考えた時に、一般的にはそこまでやらない。技術が進んで低コストで導入できるようになれば考えられる。

座長：③が優、②が良というイメージだが、③を全ての事業者が取り組んでいないとトレーサビリティが確立されていないという趣旨ではない。

委員 A：C という在庫管理のラベルはついている。C1 というロットに新たに番号を付けてラベリングはしていない。ここが大きく違う。厳密に言えば A と B は加工者と製造日が異なるので、それぞれのロットになる。どのロットから何箱持ってきたか、内部のピッキングのトレースはできている。記録を保管している。

座長：ピッキングした時の内訳が分かっている、出荷したものがどれと結びついているか示す記号があるはずだ。

委員 C：それは出荷ロットや出荷の識別記号ではない。加工時の番号を利用するのと同じことだ。仕入時に一つの山をつくり、山の番号が販売先にいく。

座長：例えば納品書に A が何箱、B が何箱と書いてあり、納品書番号を Z として Z のピッキングした記録と対応づくようになっているのではないか。

委員 C：管理する時は、入荷に対して在庫管理をする。C から何箱取ったから、あと何箱残っているという管理をする。入荷時、加工時の識別番号になる。

座長：問い合わせがあった時に、出荷したものの内訳に対する対応付けが必要だ。A が 3 箱、B が 3 箱だけではだめだ。日付などを組み合わせなければ、出荷はユニークにならない。そういう形が出荷ロットで、ラベルを貼らなくてもできるが、貼って相手に伝えることも一つの方法としてある。

委員 C：出荷、伝票にいつ何をどれだけ売ったか、ものと照合できる形で書いている。あえて C という番号をつけなくても分かるのではないか。

座長：それを C と表現している。何もしないわけではなく、ロットが特定されなければいけない。

委員 A：豚でも補助バーコード付きのラベルを推進してきた。加工ロット（物理ロット）をつけて現物把握をしようと言っている。ロット番号がなくても、賞味期限と加工者、仕向先などがあればこのラベルでわかる。豚肉は、前提として、ラベルを貼付し、在庫管理ロットを別に持っている。伝票と一緒にロット番号の明細を渡している。豚でも標準バーコードを使えば、納品伝票にロット番号を入れて記録保管できる。牛と豚は大抵一緒にやっており、牛のための納品書作成のシステムがあれば、豚に活用できる。

事務局：P.13～14 は、①だけで十分だと考えていいのだろうか。加工ロット番号がつけられて、それが最後まで伝えられるということだ。

座長：①だけだと何もなくなってしまう。

委員 C：②③は、理論上はできるのだけれど、実際には難しい。ロットという考え方ならば、仕入や加工のロットが使われる。

座長：トレーサビリティ本来の形は、ロット番号と日付でユニークになる。加工ロット番号と出荷日でユニークな出荷ロット番号になる。ロット番号がない場合、在庫ロット番号などで代用でき、更に精度を高めたい事業者はラベルを貼る。原則として出荷ロットの記録を残して伝達する。現実にはラベリングをしない方法（②）でできるのではないか。

委員 A：出荷ロットという言葉に抵抗がある。トレーサビリティだから納品伝票番号を出荷ロット番号だと思ってしまうと言われても、そう思えない。

委員 C：仕入時のロット番号や加工のロット番号を伝票で伝えると書けばよい。出荷ロット番号を作って貼りなさいということが現場では理解できない。

委員 A：出荷記録をどのように残すか。商流上の記録は何月何日にどこに何番の伝票で販売

したか記録で確保されるが、物流上の記録として、ものだけがどこを通ったかという記録は必要か。

座長：目的として、既に確立している事業者が自身の仕組みを確認、既存の仕組みを参考にして中小事業者へのガイド、消費者への理解促進が上げられた。何もやっていないのではなく、ユニークになっていることを示して理解を求めることが筋ではないか。出荷ロットが現場で使われていないことは分かるが、何もないというより結果としてできているという方がよいのではないか。

委員 A：取り組む方が「出荷ロット」という言葉に惑わされ、何もできなくなつては困る。消費者まで現物が行った時に、精肉から部分肉の紐付けが確保されているかが重要。卸間売買で、売った時は情報を持っているが、その先は関与できない。その間をこのガイドラインではどのようにやるか書いてほしい。

委員 D：A という商品はどの流通経路を通っても A だ。その間の業者が、社内ロットで管理している。その区別をすれば、上手く文章表現できる。

委員 E：P.13②修正案として、ロットという概念でなく、日付や送り先で A1 と B1 を均一化するというように書き換えたらどうか。

委員 A：(参考 1) に記載されている、川下事業者が加工ロット番号を利用せず、新たに仕入ロットを設定する場合はない。仕入れを元に仕入れロットを設定することはあっても、加工日を元に振られていく加工ロット番号を、仕入れロットに設定する人はいない。仕入れのロットの中に、どんな加工をされたものがあるかを残す。

< 現物の所有者の責任 >

委員 A：ものが誰の所有権でどこを通ったかという記録、所有者の責任の所在をしっかりと記載すべきだ。チルドから冷凍に変えたときの保管の仕方、その中で業者が転売をかけた際の責任、所有などはどうなのか。商流と物流で異なるが、トレーサビリティは、商流と物流を合わせた形でみていくべきだ。帳合をした際の事業者の責任をどう捉えるか。トレーサビリティの要素として、所有者、責任を考えていくべきである。

委員 F：牛肉の場合は、どうなっているのか。

座長：牛肉は、個体識別番号を転売したときに伝えるという義務を追っている。

委員 A：自分が持っているという形が見えなくても必ず、記録を残すというやり方をしている。

事務局：受発注の場合は、帳合の企業にいくのか。

委員 A：様々だが、代金決済は確実だ。帳合よりも直行の場合、冷蔵庫の中で名義変更が起こる際に残す情報をガイドすべきだ。牛肉では、転売の名義変更の場合、50 頭の内のどれかがいっているという考え方である。

委員 D：最終的な目的者は消費者なので、消費者が安心できると思えるしくみを作っていくべきである。

委員 E: 今後どこにどのようなことがあるかわからない中、どこの部分に責任があるかということをきちんとしていくのも大切だ。何かあった際の原因究明をきちんとスピーディーにしていくべきだ。

座長: 各々の修正案を提出し、お互いの修正を照合しながら合意をし、それを踏まえて、読みやすい表現に直していただきたい。出荷ロットなどは、脚注に落としていくのがよいのではないか。事務局のほうでポイントとなる部分を集約していただきたい。

4. 閉会(略)

以上、敬称略