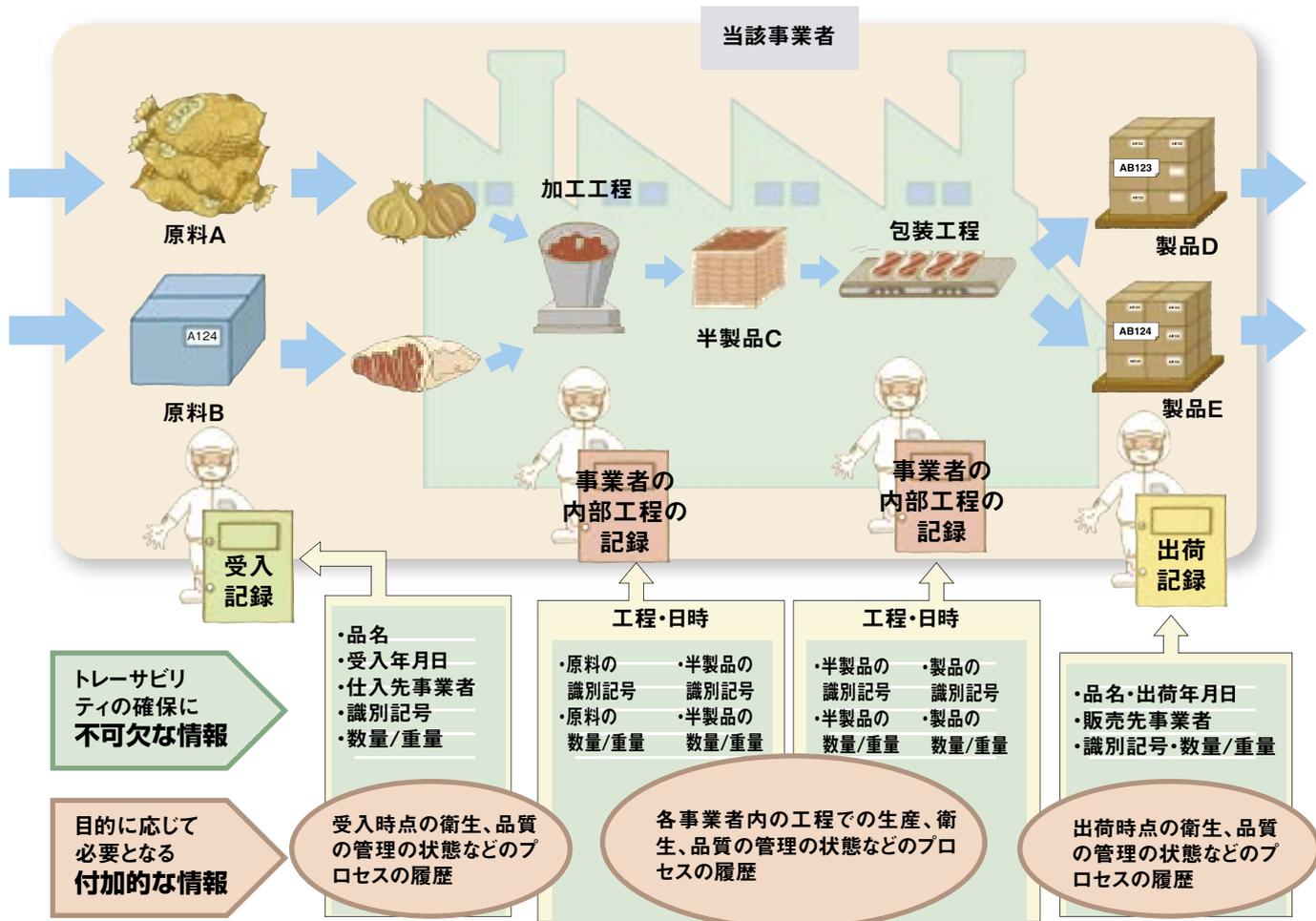


記録する情報の選択



トレーサビリティシステムに記録する情報には、トレーサビリティの確保に不可欠な情報と、目的に応じて必要となる付加的な情報があります。目的に応じて、どの情報を記録するか決めます。

トレーサビリティシステムに記録する情報には、トレーサビリティの確保に不可欠な情報と、目的に応じて必要となる付加的な情報があります。目的に応じて、どの情報を記録するか決めます。

トレーサビリティの確保に不可欠な情報は、一歩川上への遡及可能性、一歩川下への追跡可能性、および内部トレーサビリティを確保するための対応づけの記録（原則4、原則5、原則6にかかわる記録）や、その食品を取り扱った事業者・年月日・場所・数量や重量などです。数量や重量は、検証のための数量会計（21ページ）に役立ちます。

目的に応じて必要となる付加的な情報としては、各事業者が記録する生産や加工、流通工程での、生産、衛生、品質の管理の状態などのプロセスの履歴が挙げられます。トレーサビリティ導入の目的（5ページ）と、有効性、コストを勘案して、

どの情報を記録することが必要かを定めます。

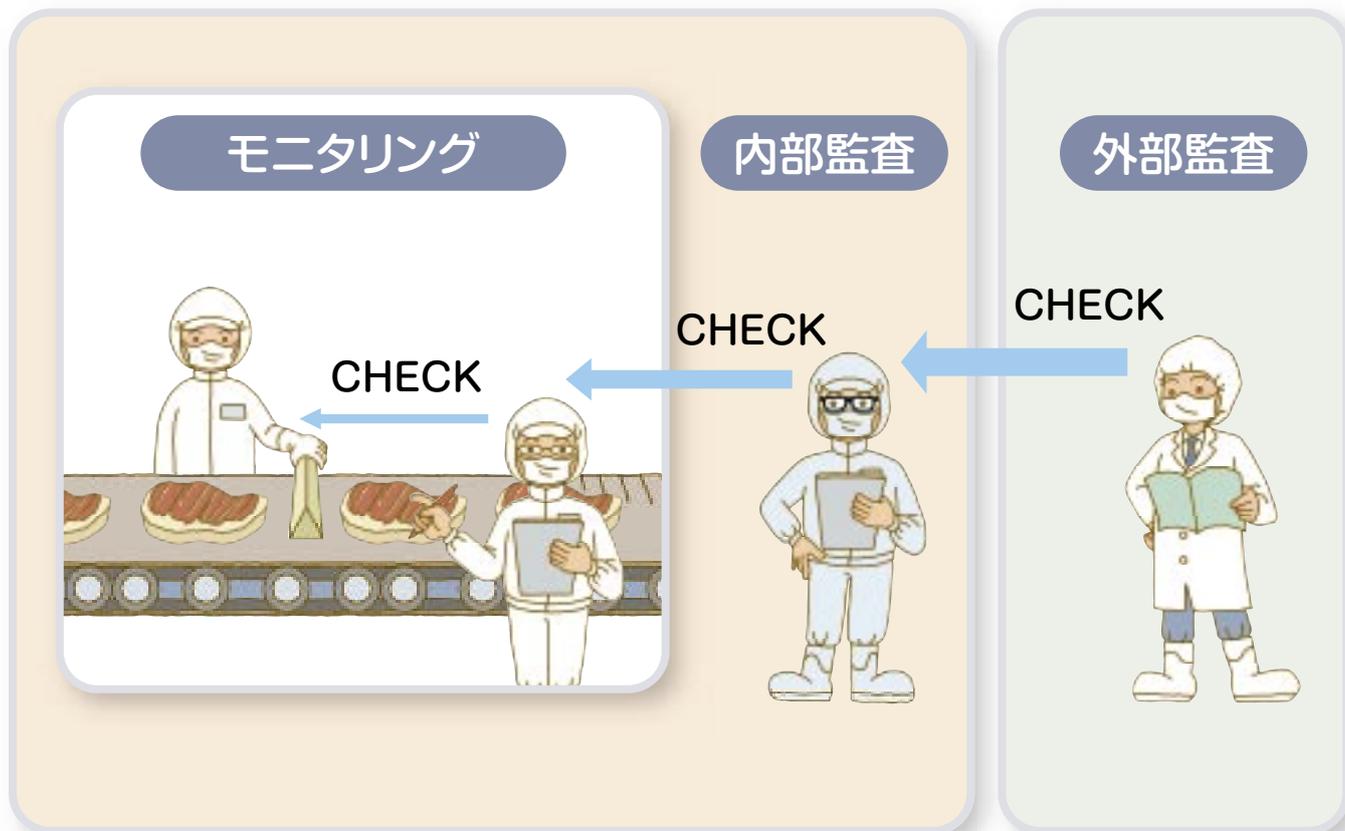
記録にあたっては、あらかじめ記録する媒体（紙の帳票、電子データベースなど）を定めておく必要があります。納品伝票や加工指示書など、既存の書類を活かすこともできます。



詳しくは 『「手引き」』

p29 5-2情報の記録

トレーサビリティシステムの検証



トレーサビリティそのものの信頼性を確保するため、トレーサビリティシステムを検証する仕組みを設けることは極めて重要です。

トレーサビリティは、食品の安全に関わる問題発生に備えるため、また表示などの情報の信頼性を向上させるために役立つ仕組みです。したがって、万一食品事故等が起きた場合に、本当に自社のトレーサビリティが役立つか、機能するかを、事前に確かめなくてはなりません。さらに、トレーサビリティによって伝達される情報に誤りがないかどうか確認することも必要です。そこでトレーサビリティシステムの検証が重要になります。

トレーサビリティシステムの検証には、(1) モニタリング、(2) 内部監査、(3) 外部監査の3つのレベルがあります。

(1) モニタリングとは、トレーサビリティシステムの構築時に定められた手順どおりに作業等が実施されているか、日常的にチェックすることです。いつ(どのような間隔で)、だれが、何を、どのようにチェックするか、モニタリング計画を定めておくことが望まれます。

(2) 内部監査とは、トレーサビリティの信頼性を確保するため、また設定した目的に対応して効果をあげているかを評価するために一定の間隔を定めて実施します。モニタリングの結果は内部監査の資料となります。

(3) 外部監査とは、監査を専門とする適切な第三者機関により外部監査を受けることです。トレーサビリティの信頼性を高い水準で維持するため、外部のノウハウを活用して自社のトレーサビリティの課題を抽出し改善していくために、さらには消費者をはじめとする関係者の信頼をより一層得るために有効です。



詳しくは 『「手引き」』

p30

5-4
トレーサビリティシステムの検証

内部監査の手段

① モニタリングの結果の確認



内部監査の代表的な手段として、
 ① モニタリングの結果の確認
 ② 遡及・追跡の確認
 ③ 数量会計
 があります。

内部監査の代表的な手段として、以下の3つが挙げられます。

- ① 作業が定められた手順にしたがって行われているかどうかの確認（モニタリングの結果の確認）
- ② 食品を実際に遡及・追跡することができるかの確認（遡及・追跡の確認）
- ③ 作業前後における食品の重量や数量の記録を照合し、異常な増減がないかの確認（数量会計）

システム全体を検証する際の基準としては、「食品トレーサビリティシステムの要件（第2版）」（食品トレーサビリティシステム第三者認証検討委員会、平成20年3月）が作成されています。内部監査や外部監査を実施する際に、活用するとよいでしょう。

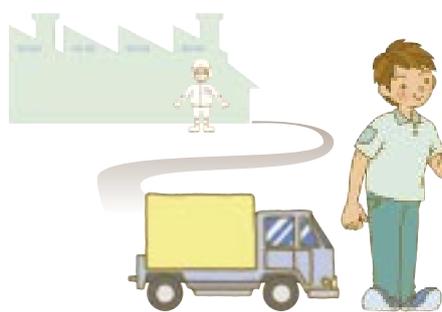


詳しくは 『「手引き」』

p30 5-4(2)内部監査

情報の伝達と開示

納品するとき



納品明細控

- ・品名
- ・識別記号
- ・移動日
- ・移動元の事業者名
- ・移動先の事業者名
- ・数量／重量

納品明細

- ・品名
- ・識別記号
- ・移動日
- ・移動元の事業者名
- ・移動先の事業者名
- ・数量／重量



〇〇物流センター



食品の安全性に関わる問題が発生したとき



消費者から問い合わせがあったとき



「どのようなときに、どの情報を、だれに、どんな方法で伝達するか」をあらかじめ事業者間で決めておきましょう。

情報伝達には、

- (1) 事業者間の情報伝達
 - (2) 国および地方公共団体への情報提供
 - (3) 消費者への情報提供
- の3つがあります。

事業者間の情報伝達については、トレーサビリティを実施する事業者の間で、情報を伝達する仕組みを設けることが必要です。トレーサビリティの確保に不可欠な基本的な情報（たとえば識別記号や日付など）は一步川下へ必ず伝達しましょう。もちろん、川下の事業者が法律や仕様によって定められた食品表示を正しくできるように、必要な情報を伝達することも不可欠です。

一方、消費者から問い合わせを受けた場合には正確かつ

迅速な回答が必要です。食品の安全性に関わる問題が発生した場合には、ただちに関係者・公的機関への連絡や情報の提供が必要です。それらの状況を想定して“どの情報を、だれに、どのような媒体で伝達するのか”をあらかじめ事業者間で決めておくのとよいでしょう。営業や利益、ノウハウに関する情報などのトレーサビリティに必要な情報以外の情報は、開示する必要はありません。



詳しくは 『「手引き」』

p31 5-5 情報の伝達と開示

チェーントレーサビリティ確保の進め方

フードチェーンを通した1つのシステムを新たに構築する場合



各社の既存システムを調整する場合



トレーサビリティ確保のために各事業者が行うべきことは、8～22ページで述べたとおりです。

フードチェーンを通してトレーサビリティを確保するには、事業者間で協力して、システムを構築することが重要です。なぜなら、識別単位やロットの定義、識別記号の様式、情報の伝達方法などをあらかじめ決めておかなければ、事業者間でもや情報をスムーズにやりとりできないからです。

進め方には以下の2つの方法があります。

- ① 複数の事業者が組織を形成して、フードチェーンを通じたトレーサビリティシステム構築を目指す方法
- ② 各事業者がそれぞれ導入したトレーサビリティシステムを相互運用できるよう調整する方法

①の方法の場合は、まず事業者間で組織を形成します。そして、現状を把握し、各事業者が参加できるように「トレーサビリティシステム基本構想書」を作成します。

②の方法の場合は、各事業者のトレーサビリティシステムをつながりやすくするために、まず業界団体等が、識別と対応

づけの方法や、情報の伝達方法、記録項目などの基準や推奨事項を記述した、品目別・業態別のガイドラインを作成します。このガイドラインに沿って各事業者が調整することを事業者間で取り決めます。

このように、基本構想書(またはガイドライン準拠の取り決め)が決定したら、第二段階へと進みます。

具体的には、体制を整備し、実施計画やトレーサビリティ手順書を作成し、スケジュールを決めたり、関係者の研修を行ったりします。これらの準備が整ったら、システムを実施に移します。

詳細は「手引き」34ページからの食品トレーサビリティシステム導入の進め方を参照しましょう。



詳しくは 『手引き』

p34～42

第Ⅱ部
食品トレーサビリティ
システム導入の進め方

参考資料と問い合わせ先

◆食品トレーサビリティに関わる国内の参考資料

- *『食品トレーサビリティシステム導入の手引き（第2版）』（平成19年3月）
トレーサビリティ確保の原則などの基本事項、導入の進め方を解説しています
 - *『食品トレーサビリティシステムの要件（第2版）』（平成20年3月）
トレーサビリティシステムが確立していることを検証する基準を定めています
 - *品目別・段階別ガイドライン
 - ① 国産牛肉トレーサビリティ導入手引書
 - ② 原材料入出荷・履歴情報遡及システムガイドライン
 - ③ トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン
 - ④ 青果物のトレーサビリティ導入ガイドライン
 - ⑤ 貝類（カキ・ホタテ）トレーサビリティガイドライン
 - ⑥ 鶏卵トレーサビリティ導入ガイドライン
 - ⑦ 養殖魚のトレーサビリティシステムガイドライン
 - ⑧ 海苔のトレーサビリティシステム導入の手引き
 - ⑨ 鶏肉トレーサビリティシステム導入の手引き
 - ⑩ 豚肉トレーサビリティシステム導入の手引き
- （平成20年3月現在）

◆食品トレーサビリティの国際規格

- *Codex 委員会
『食品検査認証制度へのトレーサビリティ／プロダクトトレーシングの適用のための原則』（CAC/GL 60-2006）
- *ISO 22005:2007
『飼料および食品チェーンにおけるトレーサビリティシステム設計および実施に関する一般原則と基本要素事項』

◆農林水産省のトレーサビリティ担当部署

- *農林水産省 消費・安全政策課
web ページ「トレーサビリティ関係」
www.maff.go.jp/trace/top.htm
電話：03-3502-8503
- *地方農政局など
 - ・北海道農政事務所 消費生活課 電話：011-642-5474
 - ・東北農政局 消費生活課 電話：022-221-6093
 - ・関東農政局 消費生活課 電話：048-740-0096
 - ・北陸農政局 消費生活課 電話：076-232-4227
 - ・東海農政局 消費生活課 電話：052-223-4651
 - ・近畿農政局 消費生活課 電話：075-414-9771
 - ・中国四国農政局 消費生活課 電話：086-224-9428
 - ・九州農政局 消費生活課 電話：096-353-7625
 - ・沖縄総合事務局 消費・安全課 電話：098-866-0156

この冊子は、農林水産省消費・安全局補助「ユビキタス食の安全・安心システム開発事業」の一環として、食品トレーサビリティ教材検討委員会の監修によって社団法人 食品需給研究センターが作成しました。

◆食品トレーサビリティ教材検討委員会 委員

- | | |
|-------|-------------------------------|
| 小熊 竹彦 | 日本生活協同組合連合会 事業企画室 |
| 奥山 則康 | 社団法人日本加工食品卸協会 専務理事 |
| 新宮 和裕 | 財団法人日本冷凍食品検査協会
企画開発事業部長 |
| 新山 陽子 | 京都大学大学院 農学研究科 教授 |
| 福田 好朗 | 法政大学 デザイン工学部 教授 |
| 丸澤 充芳 | 全国農業協同組合中央会
食の安全・安心対策室 審査役 |
| 水野 葉子 | 有限会社リーファース 代表取締役 |

ゼロからわかる食品のトレーサビリティ

平成20年3月発行

監修：食品トレーサビリティ教材検討委員会

企画・発行：社団法人 食品需給研究センター

web ページ「食品のトレーサビリティ」 www.fmric.or.jp/trace/

電話：03-5567-1993

この冊子の著作権は社団法人 食品需給研究センターに帰属します。本冊子は、許可なく改変しないかぎり、自由にコピーし配付することができます。

2011年8月の事務所移転に伴い、住所および電話・FAX番号が変わりました。
〒114-0024 東京都北区西ヶ原3-1-12 西ヶ原創美ハイツ2階 電話：03-5567-1991 FAX：03-5567-1960