

各段階の記録項目（例）

目次

5-1	全般.....	1
5-2	生産者（養殖業者）.....	3
5-3	活魚輸送業者.....	5
5-4	函詰め・出荷業者、加工業者.....	7
5-5	運送業者・保管業者.....	10
5-6	卸売業者.....	12
5-7	小売業者・外食業者・加工食品メーカー.....	14

平成 18 年 3 月作成

平成 20 年 10 月公開

養殖魚のトレーサビリティシステムガイドライン策定委員会

5-1 全般

本章では、各段階における記録項目を示す。

生産者（養殖業者）段階の記録項目のうち(2)と(3)は、マリノフォーラム 21 が水産庁の委託を受けて実施している「養殖生産履歴情報開示検討事業」（平成 15 年度～）において検討されたものである。今後公開される予定の「養殖生産履歴情報開示マニュアル」にも収められる予定である。

生産者（養殖業者）以外の段階については、TraceFish 標準¹による規定²を基本としている。生産者（養殖業者）段階の記録項目のうち(4)は、両者の関連を考慮して定めている。

(1) 記録の必要度のレベル

記録の必要度のレベルの考え方は以下のとおりである。

必須：追跡、遡及のために必要なことと、法律・法令等の遵守を検証する上で管理すべきこと。

推奨：安全性を確保、証明するために必要なこと。

任意：その他事業者が任意で記録すること。

(2) 留意点

1つの事業者が2つの段階の役割を果たす場合（例えば生産者が、函詰め・出荷も行う場合）は、両方の記録が必要である。

新しく単位を作成しない場合は、「新しく作成する識別単位（または納品伝票単位）についての記録」は不要である。

¹ TraceFish 標準については養殖魚 GL1-5(5)養殖魚のトレーサビリティに関係する海外の標準を参照されたい。

² CWA 14659:2003 Traceability of fishery products — Specification on the information to be recorded in farmed fish distribution chains

CWA 14659 は、CEN（欧州標準化委員会）の各国メンバーから入手できる。CEN 各国メンバーのリストは、CEN web サイトの以下のページから得ることができる。

<http://www.cen.eu/cenorm/aboutus/structure+/nationalmembers/>

(3) TraceFish 標準との関連

前述のように、生産者（養殖業者）以外の段階については、TraceFish 標準³による規定を基本として作成されているが、次の点が異なる。

- TraceFish では育種業者（breeders）、孵化場（hatcheries）、餌料業者（fish feed production）の記録項目が定められているが、本ガイドラインの対象ではないので省いた。
- TraceFish では取引単位（Trade unit）の概念が用いられているが、本書では「識別単位」とした。基本的に意味は同じである。
- TraceFish では単位の一つとして、物流単位（Logistic unit）が用いられているが、日本国内では生鮮食品にこの概念があまり普及していない現状を踏まえ、本書では「納品伝票単位」を用いている。納品伝票単位については、ガイドライン3-5に説明したとおりである。
- 小売業者の記録として、「(3) 新しく作成した識別単位（商品ロット）についての記録」を設けた。TraceFish では小売業者は受領した単位についての記録までとなっているためである。
- TraceFish では GS1 標準の利用を規定しているため、事業者や単位を GS1 標準のコード（GLN、GTIN、SSCC 等）を使って表現できる。本ガイドラインでは、これらのコードの利用については特に規定しない。
- 日本の法律で必須とされる項目については、TraceFish 標準で推奨または可能とされていても、必須とした項目がある。
- 日本の養殖魚の生産・加工・流通の実際になじむよう、項目や内容を変更した箇所がある。

³ TraceFish 標準については養殖魚 GL1-5(5)養殖魚のトレーサビリティに関係する海外の標準を参照されたい。

5-2 生産者（養殖業者）

生産者（養殖業者）は、種苗を受領して養殖し、活魚のまま出荷するまでの段階である。

(1) 生産者（養殖業者）についての記録

項目	周期	必須項目	推奨項目	任意項目
生産者	年	氏名 住所、連絡先		
生産地	年	生産地名(地区名) 品名		
生簀	年	面積、面数 場所(住所)、生簀番号	網染剤の種類	

(2) 受領した単位についての記録

項目	周期	必須項目	推奨項目	任意項目
種苗(稚魚)	都度	購入製品 産地 購入日 収容日と収容先生簀 ID		ロット番号
		購入元 数量 薬品類の使用		
薬品	都度	購入製品 数量 購入日 購入元 在庫量	ロット番号	製造元 (使用期限)
餌料	都度	購入製品 数量 購入日 購入元 在庫量	ロット番号 安全性の証明書 (保証書)	製造元

(3) 生簀の単位の養殖履歴の記録

項目	周期	必須項目	推奨項目	任意項目
ID		生簀の ID ⁴		
養殖管理	日常管理	給餌量 餌料種類(生餌/配合餌料) 飼料添加物(種類と量) 斃死数	配合比率	水温 配合者 餌のロット番号
	分養・選別	分養元と分養先の生簀番号 サイズ 数量 作業日		飼育密度

⁴ 生簀の ID により、魚群を特定できることを前提としている。

魚病管理	投薬	都度	使用薬品名 使用量 使用日	病名 診断者 診断結果 薬品ロット番号	
検査記録 (出荷物)	使用薬品	出荷毎	薬品使用記録(使用日、魚種・尾数、薬品名、使用量、水揚げ可能日)		残留薬品検査結果
	その他	年			環境ホルモン、総水銀、ダイオキシン、PCB、環境ホルモン等
検査記録 (環境)	水質	年			大腸菌群(海水)、カドミウム、総水銀
		日～週			DO、pH、水温、COD、BOD、SS

(4) 新しく作成した識別単位についての記録（ある生簀からある日に出荷する単位についての記録）

カテゴリ	記録項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	新しく作成した識別単位のID	識別単位のID	○			
内容	サイズ(等級)の分布	各サイズ等級(目まわり)ごとの重量		○		
統合分割元	生簀のID	この識別単位の元になった生簀のIDのリスト	○			【例】 生簀 1,2,5
	割合	この識別単位の元になった生簀のIDごとの構成比			○	【例】 生簀 1(10%)、2(20%)、5(70%)

(5) 新しく作成した納品伝票単位についての記録

(納品伝票単位を使用しない場合は不要)

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	新しく作成した納品伝票単位のID	納品伝票単位のID	○			
	識別単位のID	納品伝票単位に含まれる識別単位IDのリスト	○			

(6) 発送した単位についての記録

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	発送した単位のID	納品伝票単位のID または識別単位のID	○			
発送先	発送先の事業者	会社名と所在地	○			
	発送した年月日	次の事業者に発送した日付	○			

5-3 活魚輸送業者

(1) 活魚輸送業者についての記録

項目	内容	カテゴリ			備考
		必須	推奨	任意	
事業者	会社名と所在地	○			
輸送車や船舶	車両あるいは船舶の名称および登録番号	○			
認証を受けた規格	事業者が認証を受けた、魚の品質または食品安全規格の名称			○	【例】ISO22000、ISO9001

(2) 受領した単位についての記録

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	受領した単位の ID	具体的には納品伝票単位の ID または識別単位の ID	○			
	識別単位の ID (納品伝票単位で受領した場合)	納品伝票単位に含まれる識別単位の ID のリスト	○			
受領先	受領先の事業者	事業者名と所在地	○			
	受領した年月日		○			
管理チェック (受領時点)	温度チェック	受領時の識別単位の温度と検温の対象		○		【例】○℃、海水
	温度記録 (温度記録が受領した単体に添付されている場合)	単位が作成されてからの時刻ごとの温度と検温の対象			○	【例】○℃/11:00・○℃/13:00…、海水

(3) 新しく作成した納品伝票単位についての記録

(納品伝票単位を使用しない場合は不要)

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	新しく作成した納品伝票単位の ID	納品伝票単位の ID	○			
	識別単位の ID	納品伝票単位に含まれる識別単位の ID のリスト	○			

(4) 発送した単位についての記録

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	発送した単位の ID	具体的には納品伝票単位の ID または識別単位の ID	○			
管理履歴	温度管理方法	なし、氷、氷および冷却、冷却		○		
	温度記録	受領から出荷までの期間における製品保持区域の温度推移と検温の対象		○		【例】活魚船の航海日誌に記載された温度、温度推移記録センサー機器から得られる温度など、海水
	清掃の年月日	最後に船舶/トラックの清掃を行った年月日		○		(記録がない場合はその旨)
	水質パラメータの記録	輸送中の活魚輸送用船槽/水槽内の水質パラメータの名称および数値		○		(記録がない場合はその旨) 【例】酸素濃度、%
	積載および荷降ろしの方法	魚を養殖場から活魚輸送船へ、または活魚輸送船から畜養場へ移動するために使用された方法			○	【例】タモですくう、フィッシュポンプ
	魚の密度	輸送用船槽/水槽内での魚の密度(1 m ³ あたりの魚の重量 kg)			○	【例】54kg/m ³
	異常の有無	受領から出荷までの期間における識別単位の異常の有無と対処		○		【例】異常有: 悪天候の影響により船槽の破損し、異なるロットの魚が混合した。そこで、混合したものを識別単位とし、新たなロット番号を発番し、もとのロット番号にひもつけて記録した
発送先	発送先の事業者	会社名と所在地	○			
	配送先	配送先が発送先の事業者の所在地と異なる場合、その所在地	○			
	発送した年月日		○			

5-4 函詰め・出荷業者、加工業者

函詰め・出荷業者は、活魚を水揚げし、活け締めし、箱詰めし、出荷する段階である。実際には、生産者（会社・団体を含む）や、活魚流通業者がこの業務を行っていることが多い。

加工業者は、受領した原料を加工する段階である。加工工程の中では、識別単位の統合・分割が発生することが多い。新規の識別単位を作成する。

(1) 函詰め・出荷業者、加工業者についての記録

項目	内容	カテゴリ			備考
		必須	推奨	任意	
事業者	会社名と所在地	○			
事業所	事業所名と所在地	○			
認証を受けた規格	事業者が認証を受けた、魚の品質または食品安全規格の名称			○	【例】ISO22000、HACCPの認証

(2) 受領した単位についての記録

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	受領した単位のID	具体的には納品伝票単位のIDまたは識別単位のID	○			
	識別単位のID（納品伝票単位で受領した場合）	納品伝票単位に含まれる識別単位のIDのリスト	○			
受領先	受領先の事業者	会社名と所在地	○			
	受領した年月日		○			
管理チェック（受領時点）	温度チェック	受領時の識別単位の温度と検温の対象		○		【例】○℃、海水・水槽内部
	温度記録（温度記録器が添付されている場合）	単位が作成されてからの時刻ごとの温度と検温の対象		○		【例】○℃/11:00・○℃/13:00…、水槽内部
	品質管理検査	品質管理検査の検査項目とその結果（官能検査、健康診断、薬品検査、微生物検査など）			○	（記録がない場合はその旨）
管理履歴（受領から加工まで）	温度管理方法	なし、氷、氷および冷蔵、冷蔵		○		
	温度記録	受領から活け締めや加工直前までの期間における魚の保管場所温度推移と検温の対象		○		【例】○℃、室温・冷蔵庫
統合分割先	関連する新しく作成した識別単位のID	この受領した識別単位（原料）が使われた可能性のある、自分が新しく作成した識別単位（製品）のIDのリスト	○			【例】出荷ロット 10001～10002
	割合	この受領した識別単位（原料）が新しく作成した識別単位（製品）に含まれる割合			○	【例】出荷ロット 10001～10002の20%

(3) 新しく作成した識別単位についての記録

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	新しく作成した識別単位の ID	識別単位の ID	○			ステップ1ではロット番号。ステップ2ではロット番号+シリアル番号
説明	単位の種類	魚缶、小売パッケージ10個入りケ-など	○			
	正味重量	製品の重量	○			
	製品の名称・種類	魚種、「フィレ」「切り身」など	○			
	製品の仕様※1	さらに詳しい仕様の記録(品質、サイズ、等級等)			○	(記録がない場合はその旨)
	魚種	原魚の魚種名		○		三倍体魚、ハイブリッド魚の場合、その記録。
	養殖/天然	原魚が養殖か天然か		○		水産物品質表示基準で、現品への表示は義務付け
	原産地	原魚の産地	○			注:TraceFish では推奨となっているが、JAS 法に基づく生鮮食品品質表示基準で現品への表示が義務付けられており、トレーサビリティにより原産地表示の検証を可能とする目的から必須とした。
	組成(複数の魚種がその製品に使われている場合)	魚を含め、含まれるものの名称のリストおよび重量パーセント	○			
	製品の状態	室温、冷蔵、冷凍	○			
	消費期限(加工品の場合)	消費期限	○			注:TraceFish では推奨となっているが、食品衛生法で現品への表示が義務付けられておりトレーサビリティにより原産地表示の検証を可能とする目的から必須とした。
原料の説明	製品形態	ラウンド、ドレスなど		○		
	品質階級/等級				○	
	サイズ階級				○	
	締め方	活け締め、など			○	
	GMO	魚または原料への、GMO または GMO 由来物質の使用の有無			○	【例】なし
加工履歴	加工の仕様※1	加工の仕様の有無			○	(記録がない場合はその旨) 【例】有(内部マニュアル)
	加工ライン ID	使用された加工ラインについて事業者が与えた ID			○	【例】加工ライン1
	製造の年月日	加工ライン終端での、パッキング/ラベル付けの年月日		○		

	HACCP	HACCP および重要管理点のチェックの記録			○	【例】HACCP 取得なし
	衛生検査	検査項目とその結果(ふき取り検査等)			○	(記録がない場合はその旨)
	温度記録	時刻ごとの温度と検温の対象			○	(記録がない場合はその旨) 【例】○℃/11:00・○℃/13:00…、室温
	製品品質管理チェック	検査項目とその結果			○	(記録がない場合はその旨)
統合 分割 元	関連する受領した識別単位の ID	この新しく作成した識別単位(製品)に含まれる可能性のある、自分が受領した識別単位(原料)の ID のリスト	○			【例】 受領ロット 1~3
	割合	受領した識別単位(原料)が、この新しく作成した識別単位(製品)に含まれる割合		○		【例】 受領ロット 1 が 20%、2 が 30%、3 が 50%

※1 仕様とは、目周り、サイズの指定など、取引先との商談で決めた製品の規格や説明する項目のこと

(4) 新しく作成した納品伝票単位についての記録

(納品伝票単位を使用しない場合は不要)

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	新しく作成した納品伝票単位の ID	納品伝票単位の ID	○			
	識別単位の ID	納品伝票単位に含まれる識別単位の ID のリスト	○			

(5) 発送した各単位についての記録

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	発送した単位の ID	具体的には納品伝票単位の ID か識別単位の ID	○			
管理 履歴	温度管理方法	なし、氷、氷および冷蔵、冷蔵		○		
	温度記録	製品保管場における入庫から出庫までの温度推移と検温の対象		○		【例】○℃/11:00・○℃/13:00…、冷蔵室温
発送 先	発送先の事業者	会社名と所在地	○			
	配送先	配送先が発送先の事業者の所在地と異なる場合、その所在地	○			
	発送した年月日		○			

5-5 運送業者・保管業者

(1) 運送業者・保管業者事業者についての記録

項目	内容	カテゴリ			備考
		必須	推奨	任意	
事業者	会社名と所在地	○			
事業所	事業所名と所在地	○			
認証を受けた規格	事業者が認証を受けた、魚の品質または食品安全規格の名称			○	【例】ISO22000、HACCP方式による養殖管理マニュアル(社・大日本水産会)

(2) 受領した単位についての記録

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	受領した単位のID	具体的には納品伝票単位のIDまたは識別単位のID	○			
	識別単位のID (納品伝票単位で受領した場合)	納品伝票単位に含まれる識別単位のIDのリスト	○			
受領先	受領先の事業者	会社名と所在地	○			
	受領した年月日		○			
	集荷した場所	名称と所在地(運送業のみ)	○			
管理チェック (受領時点)	温度チェック	受領時の識別単位の温度と検温の対象		○		【例】○℃、冷蔵庫、魚函内部
	異常の有無	受領時の識別単位の異常の有無、個数、および対処		○		【例】異常あり:魚函が2函破損していた。そこで函を替え、ロット番号を転記した/函を替え、元の函のラベルを新たな函に貼った。

(3) 新しく作成した納品伝票単位についての記録

(納品伝票単位を使用しない場合は不要)

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	新しく作成した納品伝票単位のID	納品伝票単位のID	○			
	識別単位のID	納品伝票単位に含まれる識別単位のIDのリスト	○			

(4) 発送した単位についての記録

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	発送した単位のID	具体的には納品伝票単位のIDまたは識別単位のID	○			
管理履歴	温度管理方法	なし、氷、氷および冷蔵、冷蔵		○		
	温度記録	受領から出荷までの期間における製品保管場所の温度推移と検温の対象		○		【例】○℃/11:00・○℃/13:00…、冷蔵庫

	異常の有無	受領から出荷までの期間における 識別単位の異常の有無、個数、 および対処		○		【例】異常あり:魚函を 2 函破損した。そこ で、函を替え、ロット番 号を転記した/函を替 え、元の函のラベルを 新たな函に貼った。
発 送 先	発送先の事業者	会社名と所在地	○			
	発送した年月日		○			
	配送先	配送先が発送先の事業者の所 在地と異なる場合、その所在地	○			

5-6 卸売業者

卸売業者は、基本的に魚函等の新しい識別単位の作成を行わないが、1つの識別単位を構成した複数の魚函を1函単位にばらしたり、箱から出して魚を選別して販売したりする際に、新しい識別単位を作成することがある。

卸売市場の仲卸業者等においては、卸売とともにフィレ・切り身へのカット等の加工を行うことがあるが、その場合は、加工業者としての記録を行う必要がある。

(1) 当該事業者についての記録

項目	内容	カテゴリ			備考
		必須	推奨	任意	
事業者	会社名と所在地	○			
事業所	事業所名と所在地	○			
認証を受けた規格	事業者が認証を受けた、魚の品質または食品安全規格の名称			○	【例】ISO22000

(2) 受領した単位についての記録

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	受領した単位のID	具体的には納品伝票単位のIDまたは識別単位のID。	○			
	識別単位のID (納品伝票単位で受領し、それを解体する場合)	納品伝票単位に含まれる識別単位のIDのリスト。	○			
受領先	受領先の事業者	会社名と所在地	○			
	受領した年月日		○			
管理 チェック (受領時点)	温度チェック	受領時の識別単位の温度と検温の対象		○		【例】○℃、魚函(外部/内部)・保冷車
	温度記録 (温度記録器が添付されている場合)	単位が作成されてからの温度の推移と検温の対象		○		【例】○℃/11:00・○℃/13:00…、保冷車
	異常の有無	受領時の識別単位の異常の有無、個数、および対処		○		【例】異常あり:魚函が2函破損していた。そこで函を替え、ロット番号を転記した/函を替え、元の函のラベルを新たな函に貼った。

(3) 新しく作成した識別単位についての記録

(複数の受領した単位を統合してひとつの識別単位にする場合のみ)

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	新しく作成した識別単位のID	識別単位のID	○			
説明	単位の種類	単位の種類または形態(魚函、小売パック10個入りケースなど)	○			
	製品の状態	室温、冷蔵、冷凍	○			

統 合 分 割 元	製品の種類	魚種やサイズ、製品の名称など。	○			三倍体魚、ハイブリッド魚の場合、その記録
	正味重量	製品の重量	○			
	関連する受領した識別単位のID	この新しく作成した識別単位(製品)に含まれる可能性のある、自分が受領した識別単位(原料)のIDのリスト	○			【例】 受領ロット1~3

(4) 発送した単位についての記録

カテゴリー	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	発送した単位のID	具体的には納品伝票単位のIDまたは識別単位のID	○			
管理履歴	温度管理方法	なし、氷、氷および冷蔵、冷蔵		○		
	温度記録	受領から出荷までの期間における製品保管場所の温度推移と検温の対象		○		【例】○℃/11:00・○℃/13:00…、外気温(日影)・室温
	異常の有無	受領から出荷までの期間における識別単位の異常の有無、個数、および対処		○		【例】異常あり:魚函を2函破損した。そこで函を替え、ロット番号を転記した/函を替え、元の函のラベルを新たな函に貼った。
発送先	発送先の事業者	会社名と所在地	○			
	発送した年月日		○			

5-7 小売業者・外食業者・加工食品メーカー

小売業者や外食業者は、一般消費者に販売を行う業者であり、事業者への販売はないと見なされる。多くの場合、受領した識別単位を解体し、切り身・刺身等の商品を作成する。

(1) 小売業者・外食業者・加工食品メーカーについての記録

項目	内容	カテゴリ			備考
		必須	推奨	任意	
事業者	会社名と所在地	○			
事業所	事業所名と所在地	○			
認証を受けた規格	事業者が認証を受けた、魚の品質または食品安全規格の名称			○	【例】ISO22000

(2) 受領した単位についての記録

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	受領した単位の ID	具体的には納品伝票単位の ID または識別単位の ID	○			
	識別単位の ID (納品伝票単位で受領した場合)	納品伝票単位に含まれる識別単位の ID のリスト	○			
受領先	受領先の事業者	会社名と所在地	○			
	受領した年月日		○			
管理チェック (受領時点)	温度チェック	受領時の識別単位の温度と検温の対象		○		【例】0℃、魚函(外部/内部)・保冷車
	温度記録	受領から加工までの期間における製品保管場所の温度推移と検温の対象			○	【例】0℃/11:00・0℃/13:00・・・、冷蔵庫
	異常の有無	受領時の識別単位の異常の有無、個数、および対処		○		【例】異常あり: 魚函が 2 函破損していた。そこで函を替え、ロット番号を転記した/函を替え、元の函のラベルを新たな函に貼った。

(3) 新しく作成した識別単位 (商品ロット) についての記録

(3) の必須項目は、商品にトレーサビリティ適用を表示する場合に必須となる項目を意味する。

カテゴリ	項目	内容	カテゴリ			備考
			必須	推奨	任意	
識別	商品ロットの ID		○			【例】商品ロットの商品コードとロット番号
説明	単位の種類	3 切れパックなど	○			
	正味重量	製品の総重量	○			
	製品の名称・種類	魚種やサイズ、製品の名称など。	○			三倍体魚、ハイブリッド魚の場合その記録
	製品の仕様※1	さらに詳しい仕様の記録(品質、サイズ、等級等)			○	(記録がない場合はその旨)
	魚種	原魚の魚種名	○			
	養殖/天然	原魚が養殖か天然か	○			

	原産地	原魚の産地	○			
	製品の状態	室温、冷蔵、冷凍	○			
	消費期限	製品に印字した消費期限	○			
	製造の年月日			○		
統合 分割 元	商品に関連する受領した識別単位の ID	この新しく作成した識別単位(商品)に含まれる可能性のある、自分が受領した識別単位(原料)の ID のリスト	○			【例】 受領ロット 1~3
	割合	受領した識別単位(原料)が、新しく作成した作成した識別単位(商品)に含まれる割合		○		【例】 受領ロット 1 が 20%、2 が 30%、3 が 50%

※1 仕様とは、目周り、サイズの指定など、取引先との商談で決めた製品の規格や説明する項目のこと

参考表 TraceFish 標準による各段階の記録項目

記録の単位	項目カテゴリ	記録項目	生産者(養殖業者)	活魚輸送業者	加工業者	輸送業者・保管業者	卸売業者	小売業者・外食業者
当該事業者		事業者	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		事業所	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		適用する規範	△	△	△	△	△	△
受領した単位について	識別	単位の ID	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		取引単位の ID	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	受領先	受領先の事業者	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		受領した日時	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		集荷した場所				◎		
	管理チェック	温度チェック	○	○	○	○	○	○
		温度記録	△	△	○		○	○
		品質管理チェック	△		△			
	生産履歴(受領してからの)	温度管理方法			○			
		温度記録			○			
変換情報	この単位を含みうる新しく作成した取引単位 ID のリスト	◎		◎				
	この単位が新しく作成した取引単位に組み込まれた割合	○		○				
新しく作成した取引単位について	識別	取引単位の ID	◎		◎		◎	
		単位の種類			◎		◎	
	説明	正味重量	○		◎		◎	
		製品の名称・種類			◎		◎	
		魚を含む割合			◎			
		製品の状態			◎		◎	
		生産者(養殖業者)のみの 8 項目	○△					
	養殖魚の一次生産品の詳細な説明	加工業者のみの 5 項目			○△			
		生産者(養殖業者)のみの 6 項目	○△					
	詳細な生産履歴	加工業者のみの 7 項目			○△			
関連する受領した取引単位 ID		◎		◎		◎		
変換情報	割合	○		○				
	単位 ID	◎	◎	◎	◎	◎		
新しく作成した物流単位について	取引単位 ID	◎	◎	◎	◎	◎		
	単位 ID	◎	◎	◎	◎	◎		
発送した単位について	生産履歴(発送した単位ごとの)	温度管理方法		○	○	○	○	
		温度記録		○	○	○	○	
		活魚輸送業者固有の 4 項目		○△				
		発送先の事業者	◎	◎	◎	◎	◎	
	発送先	発送した日時	◎	◎	◎	◎	◎	
		配送先		◎		◎		

注) ◎は必須、○は推奨、△は任意の項目であることを示す。

養殖魚のトレーサビリティシステムガイドライン別冊 1
各段階の記録項目（例）

平成 18 年 3 月作成
平成 20 年 10 月公開

作成

養殖魚のトレーサビリティシステムガイドライン作成委員会

委員会事務局・問い合わせ先

社団法人 食品需給研究センター <http://www.fmric.or.jp/>

〒114-0024 東京都北区西ヶ原 1-26-3 農業技術会館

電話:03-5567-1993 fax : 03-5567-1934