

# 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



# はじめに

## 1 豚肉トレーサビリティシステム導入の手引き策定のねらい

### □ 策定の背景

近年、高病原性鳥インフルエンザや BSE の発生、また、偽装表示事件等により、消費者の食品に対する信頼が揺らぎ、生産、加工および流通の履歴を明確にできる食品の供給への消費者の要望が高まっている。また、生産、加工および流通の各段階で食品の安全・信頼性確保対策の一層の充実・強化が求められるようになった。こうしたなかで食品トレーサビリティシステムの構築が課題となっている。

トレーサビリティシステムは、食品の取扱いの記録を残すことにより、食品の移動を把握できるようにする仕組みである。食品事故が発生した場合にもその製品の迅速な回収や原因究明を容易にすること、また情報の伝達や検証により、表示等の情報の信頼性を高めることが期待される。

あわせて、トレーサビリティシステムはこのような目的を達成するための手段であることを十分に認識し、トレーサビリティシステムの確立それ自体を目的にするような過度なシステムの追求に陥らないようにすることも重要である。

こうして国産の牛と牛肉については、平成 15 年 6 月に「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」が成立し、国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（総論編）の他に各段階別の手引書が作成された。また、平成 15 年 3 月に「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」が作成され、19 年 3 月に改訂版が作成された。品目別ガイドラインについては、これまでに青果物、鶏卵、貝類、養殖魚、海苔のトレーサビリティシステム導入の手引きが作成されてきた。

### □ 策定のねらい

豚肉トレーサビリティシステムの導入は、取組主体の自らの意思によって、各自の責任のもとで行うべきものである。

この「豚肉トレーサビリティシステム導入の手引き」（以下、本手引書という。）は、一つまたは複数の段階を通じて、生産者、と畜業者、加工業者、卸売業者、小売業者の各事業者が、豚肉のトレーサビリティに取り組む際の基本事項や記録等の要件を分かり易く示している。事業者はまずこの仕組みについて理解を深め、導入の意義や価値について認識を共有してほしい。

本手引書は、これから豚肉トレーサビリティシステムを導入しようとする事業者、またすでに導入している事業者の参考資料として活用されることをねらいとしている。豚肉へのトレーサビリティ導入は、牛肉トレーサビリティシステムの法令化が検討されているときから着手され、大規模事業者を中心にすでに相当普及している。そこで本手引書は、中小の事業者をはじめとして、トレーサビリティを確保していない事業者が、すでに導入している事業

者の経験をふまえて、比較的容易にトレーサビリティシステムを構築しうるように支援することを重要な目的としている。

すでに豚肉トレーサビリティシステムを導入している事業者も、①担当者への教育を実施する際、②現在のシステムを見直し対象範囲を拡大する際、③他の事業者との連携を実現させる際の手引きとして活用されたい。トレーサビリティシステムの一層の効率化、適正化を図るとともに、システムの汎用性を高めていくことが期待される。いずれの場合にも、本手引書が示すトレーサビリティ確保の基本事項に沿って現状を整理し、事業者間で認識を共有することが有効である。

豚・豚肉の事業者が取り組んでいるトレーサビリティシステムの内容を手引書として公開して、消費者をはじめとして広く多くの人たちが豚肉トレーサビリティシステムについての理解を深めていくことも期待されている。こうした努力を積み重ねていくことで、トレーサビリティシステムの構築が、安心して豚肉を消費するための社会基盤として欠かせないと認識されていくに違いない。

## 2 検討の経緯

本手引書の策定にあたっては、豚肉の生産から消費に至る関係者により「豚肉トレーサビリティシステムガイドライン策定委員会」を設置し、検討を行った。

同委員会のメンバーおよび会合の開催状況は、以下のとおりである。

### □ 豚肉トレーサビリティシステムガイドライン策定委員会委員

伊藤 政美	社団法人日本養豚協会 常務理事
大木 英史	東京食肉市場株式会社 取締役（小動物事業部担当）
菅 いづみ	全国消費者団体連絡会 事務局
杵澤 宏紀	J A全農ミートフーズ株式会社 情報システム部長
小泉 聖一	日本大学生物資源科学部動物資源科学科 准教授
小林 喜一	全国食肉事業協同組合連合会 専務理事
妹尾 洋介	J A鹿児島経済連 養豚事業部養豚課長
多田 賢男	日本ハム株式会社 上席執行役員 食肉事業本部 国内事業統轄部長
宮本 周	株式会社東急ストア 畜産部畜産課長
◎ 矢坂 雅充	東京大学大学院経済学研究科 准教授

（五十音順）

◎印は座長

### □ 開催状況

平成19年度	第1回	平成19年	9月	7日
	第2回	平成19年	10月	23日
	第3回	平成19年	11月	27日
	第4回	平成20年	1月	29日
	第5回	平成20年	3月	13日

# 目 次

はじめに

1	本手引書の適用範囲	1
(1)	対象とする製品	1
(2)	対象業種・事業者	1
2	トレーサビリティ等の定義	4
3	トレーサビリティシステム導入の目的	6
(1)	食品の安全確保への寄与	6
(2)	情報・表示の信頼性の向上（消費者の豚肉への信頼性確保）	6
(3)	生産流通に携わる事業者の責任の明確化	6
(4)	業務の効率性向上への寄与	6
4	トレーサビリティシステム導入にあたっての留意点	7
5	識別と対応づけ	9
(1)	識別単位（ロット）設定の要件	9
(2)	識別記号	11
(3)	分別管理	12
(4)	対応づけ	13
(5)	記録・伝達の媒体	13
(参考1)	識別記号を活用した対応づけの方法	14
6	各段階における情報の記録・保管・伝達	16
6-1	生産段階	16
(1)	生産段階におけるトレーサビリティ管理のポイント	16
(2)	生産段階におけるロットの形成	17
(3)	生産段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目	18
(4)	生産段階における情報の記録・保管	19
(5)	生産段階における情報の伝達	21
6-2	と畜段階	22
(1)	と畜段階におけるトレーサビリティ管理のポイント	22
(2)	と畜段階におけるロットの形成	24
(3)	と畜段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目	25
(4)	と畜段階における情報の記録・保管	26
(5)	と畜段階における情報の伝達	29
6-3	部分肉加工段階	30
(1)	部分肉加工段階におけるトレーサビリティ管理のポイント	30
(2)	部分肉加工段階におけるロットの形成	32
(3)	部分肉加工段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目	35

(4) 部分肉加工段階における情報の記録・保管	36
(5) 部分肉加工段階における情報の伝達	39
6-4 卸売段階	40
(1) 卸売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント	40
(2) 卸売段階におけるロットの形成	41
(3) 卸売段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目	42
(4) 卸売段階における情報の記録・保管	43
(5) 卸売段階における情報の伝達	46
(参考2) アウトパックセンター	47
(1) アウトパックセンターにおけるトレーサビリティ記録管理の項目	47
(2) アウトパックセンターにおける情報の記録・保管	48
(3) アウトパックセンターにおける情報の伝達	49
6-5 小売段階	50
(1) 小売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント	50
(2) 小売段階におけるロットの形成	51
(3) 小売段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目	52
(4) 小売段階における情報の記録・保管	53
7 トレーサビリティ情報の記録・保管の期間	57
8 トレーサビリティシステムの検査・監査	58
(1) 内部検査	58
(2) 外部検査（第三者および第三者検査）	59
9 消費者への情報提供のあり方	60
(参考3) コード体系の事例	61
(参考4) 関連法規等	66

## 1 本手引書の適用範囲

### (1) 対象とする製品

#### 豚肉

豚枝肉取引規格に基づく豚枝肉<sup>注1</sup>、豚部分肉取引規格<sup>注2</sup>に基づく豚部分肉、豚肉小売品質基準<sup>注3</sup>に基づく精肉を対象とする。なお、部分肉および精肉は、冷蔵品、凍結品、解凍品がある。

トレーサビリティを確立するための技術的・経済的制約を考慮して、まずは国産豚肉を対象として取り組むこととする。

今後、次のステップとして製品の対象範囲を拡大して、内臓も対象として取り組むことが考えられる。

輸入豚肉は、輸入後の国内流通におけるトレーサビリティを確保することが求められる。国産豚肉と同様に、本手引書を活用してトレーサビリティを導入することが可能である。

### (2) 対象業種・事業者

豚の生産およびと畜、部分肉加工、卸売、小売を担う企業、団体、個人

各段階別の対象業種は、次のとおりである。本手引書では、豚肉のフードチェーンを構成する事業者の機能によって、段階を分けて叙述している。実際には、ある事業者が双方の拠点を担っていることも多いので、注意されたい。

#### ① 生産段階

生産農場

#### ② と畜段階

食肉卸売市場、食肉センター、その他と畜場

#### ③ 部分肉加工段階

食肉加工メーカー、卸売業（アウトパックセンターを含む）、その他豚部分肉の加工を行う業者

#### ④ 卸売段階

食肉加工メーカー、卸売業（アウトパックセンターを含む）、その他豚肉の卸売を行う業者

---

注1：豚枝肉取引規格は、豚枝肉の歩留まりや肉質の等級を定めたもの。

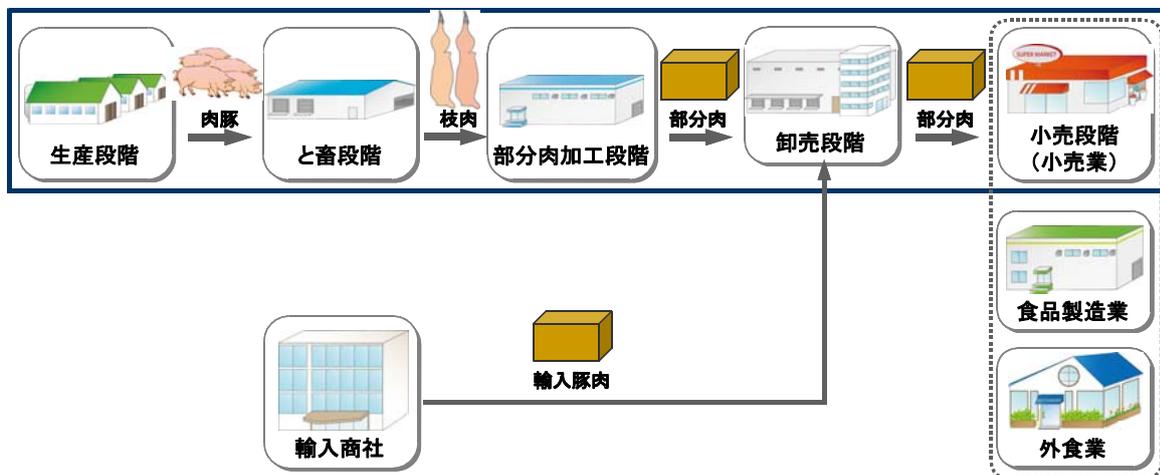
注2：豚部分肉取引規格は、豚部分肉の分割、名称、肉質等級、重量区分を定めたもの。

注3：豚肉小売品質基準は、豚部分肉の分割方法、整形方法、部位表示の方法、原産国(地)表示等を定めたもの。

## ⑤ 小売段階

食肉専門小売店、スーパーマーケット、生活協同組合、その他豚肉を販売する小売店（アウトパックセンターを含む）

図1 豚肉の主な流通経路と本手引書の対象



注：実線は、本手引書の対象範囲

### (留意点)

本手引書は、食品製造業や外食産業に仕向けられる豚肉が納品されるまでを対象としている。食品製造業者や外食業者がトレーサビリティシステムを導入する際には、(参考4) 口食品トレーサビリティシステムに関わる規格・ガイドライン等 (70 ページ) の③国産牛肉トレーサビリティ導入手引書 (外食店舗編) および (焼肉店舗編)、⑤トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドラインを参照されたい。

## <豚肉の生産流通に関する主な用語の解説>

### 生産農場

ここでいう生産農場とは、肉豚の生産を行っている農場のことで、繁殖農場と肥育農場の二つのタイプに分かれるが、近年は両者をあわせもつ一貫経営が多い。

### 食肉卸売市場

食肉卸売市場は、卸売市場法にもとづいて開設された枝肉の集荷販売を行うための組織で、と畜施設を併設している。また豚肉の仲卸業者等が部分肉加工を行っていることが多い。

### 産地食肉センター

産地食肉センターは、牛や豚のと畜、部分肉加工等を行う施設で、JAグループや地方自治体等の第三セクターによる経営が多くみられる。

### その他と畜場

その他と畜場は、食肉卸売市場や食肉センター以外のと畜場で、牛や豚のと畜を主体に運営されていて、地方自治体による開設が多い。

### 卸売業者

卸売業者には、豚部分肉の卸売業務だけでなく、豚部分肉加工を行う事業者も多い。

### アウトパックセンター

アウトパックセンターは精肉加工・包装を集中的に行う施設で、卸売業、量販店、外食業等が作業の省力化のために運営していることもある。

### 肥育素豚

肥育素豚とは、肥育に仕向けられる去勢豚、未経産豚で、体重 30kg 前後の子豚のことである。

### 肉豚

肉豚は、肥育された去勢豚や未経産豚のほか、繁殖用に用いられた経産豚と種雄豚を含む。

### 品種

豚の品種には、大ヨークシャー、ランドレース、デュロック、バークシャー（黒豚）等があるが、実際に単一の品種が飼育されるのはバークシャーに限られ、多くは「三元交配」、「四元交配」等の交雑種が一般的である。

### 豚枝肉

豚枝肉は、豚枝肉の歩留まりや肉質の等級を定めた豚枝肉取引規格による。

### 豚部分肉

豚部分肉は、豚部分肉の分割、名称、肉質等級、重量区分を定めた豚部分肉取引規格による。

## 2 トレーサビリティ等の定義

### 食品のトレーサビリティ（追跡可能性）

生産、加工および流通の特定の一定または複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること。

（注1）この定義は Codex 委員会総会（2004 年 6～7 月）で合意された下記の定義の訳である。

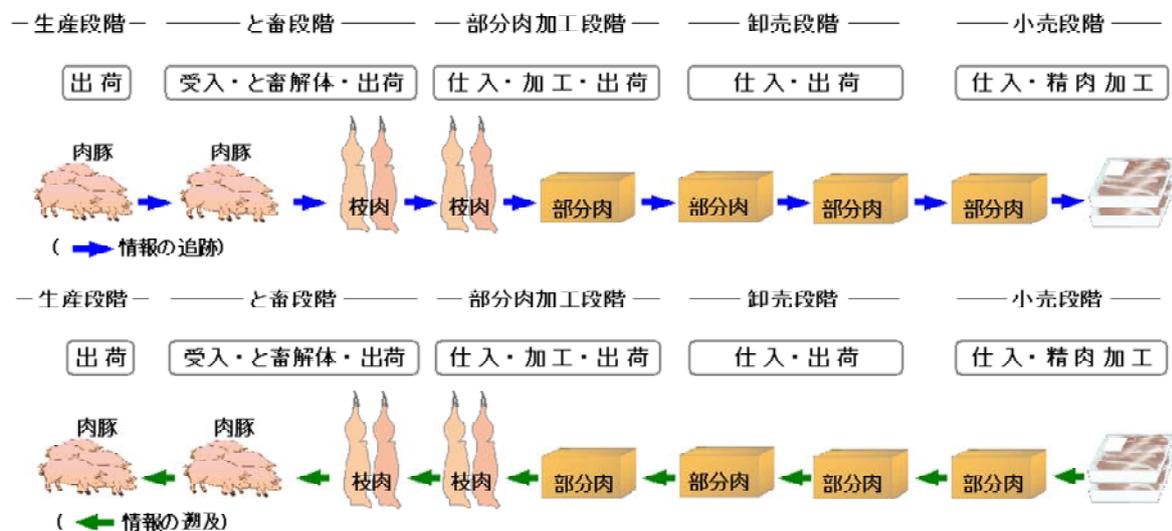
the ability to follow the movement of a food through specified stage(s) of production, processing and distribution

（注2）この定義における「移動を把握できる」とは、川下方向へ追いかける追跡と川上方向へ遡る遡及の両方を意味する。

（注3）「移動」は、ものの出自（origin）、プロセスの履歴、または流通と関連づけることができる。

（「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」より）

図2 豚肉のトレーサビリティにおける製品とその情報の追跡、遡及



### 内部トレーサビリティ

事業者が受け入れた単位（または原料の単位）と出荷した単位（または製品の単位）との間のトレーサビリティである。たとえば生産農場では肥育素豚と出荷した肉豚、と畜場では受け入れた肉豚と枝肉、部分肉加工業者では仕入れた枝肉と出荷した部分肉の間で、事業者は内部でのトレーサビリティを確立する。

### チェーントレーサビリティ

フードチェーンを通じたトレーサビリティのことである。豚肉のフードチェーン<sup>注4</sup>を構成する事業者である生産農場、と畜場、部分肉加工業者、卸売業者、小売業者といった事業者が連携して、原料の生産から食品の消費者への提供に至るまで一貫して確立されたトレーサビリティである。

### トレーサビリティシステム

トレーサビリティのための、「識別<sup>注5</sup>」、「対応づけ<sup>注6</sup>」、「情報の記録」、「情報の蓄積・保管」、「検証」を実施する一連の仕組みのことである。ルール（約束事や決まり）や手順、それらを文書化した手順書、組織・体制およびプロセスと経営資源（人員、財源、機械、設備、ソフトウェア、技術・技法）、規則、教育・研修等からなる。

電子データベースやそれを扱う電子機器等の情報システムは、トレーサビリティシステムの一構成要素となりうるが、それらの情報システムだけではトレーサビリティシステムにはなり得ない。また電子データベース等の情報システムを利用せずにトレーサビリティシステムを構築することも可能である。

---

注 4：豚肉のフードチェーンは、生産農場、と畜場（食肉卸売市場、食肉センター、その他と畜場）、部分肉加工業者、卸売業者、小売業者といった事業者の連鎖組織として形成される。

注 5：識別とは、ロット（個体）を単位として、ものを特定できることである。

注 6：対応づけ（link）は、ものや情報の関係を確立することである。ものや情報の関係には、①ものとの、たとえば豚枝肉のロットと豚部分肉のロット、②ものと情報、たとえば受け入れた肉豚のロットとその生産農場、出荷日等の情報、③情報と情報、たとえば肉豚のロットの情報と豚枝肉のロットの情報等がある。紐つけ、リンクということもある。

### 3 トレーサビリティシステム導入の目的

事業者はトレーサビリティシステムの導入目的を明確に認識することが必要である。どのような導入目的をより重視するかによって、構築するシステムの細部が異なることになる。したがって、複数段階の事業者間でチェーントレーサビリティを構築する場合には、事業者間の意見調整、合意形成を図ることが欠かせない。

以下、豚肉トレーサビリティシステム導入の主要な目的を整理する。

#### (1) 食品の安全確保への寄与

豚肉の安全性に予測できない問題が生じた場合に、当該豚肉の流通経路を遡ってその問題の原因を迅速に究明する。また、問題が生じた可能性のある豚肉を特定し、消費者や取引先へ情報提供を行うとともに、その豚肉の行き先を追跡して迅速に回収し、消費者の被害を最小限に食い止める。それは豚肉フードチェーン全体の経済的損失を最小限にとどめることでもある。

#### (2) 情報・表示の信頼性の向上（消費者の豚肉への信頼性確保）

肉豚と豚枝肉、豚部分肉等の流通経路の透明性を確保し、原産地や生産方法、品種等についての表示の正しさを検証することができる。

こうした豚肉表示の信頼性確保を通じて、消費者の豚肉に対する信頼感を高めていく。

#### (3) 生産流通に携わる事業者の責任の明確化

フードチェーンにおける各事業者の責任、責任の範囲を明らかにすることを通じて、豚肉のフードチェーン全体のコンプライアンスを高め、社会的信頼性を向上させることができる。

#### (4) 業務の効率性向上への寄与

豚肉の生産流通におけるより効率的な製品管理、品質管理が可能になるとともに、歩留り率や利益率等を詳細に捉えることで、経営管理の効率化にも寄与することができる。

## 4 トレーサビリティシステム導入にあたっての留意点

(食品の安全管理や品質管理を目的とするシステムとの関連)

トレーサビリティシステムはあくまで豚肉の移動を把握するシステムであり、製造工程での豚肉の衛生管理や品質管理、環境管理を直接的に行うものではない。したがって、豚肉の衛生や品質の管理、環境管理を行うには、それぞれを管理するためのシステムを導入することが必要である。

以下、簡単に食品の安全性、品質管理のためのシステムを紹介したい。

### 豚における一般的衛生管理マニュアル

食品の製造、加工における HACCP システムに基づいた衛生管理の概念を踏まえ、生産農場における衛生的な環境を確保するため、農場の施設・設備の構造、肥育素豚の導入から出荷に至るまでの家畜・畜産物の取扱いなど衛生管理事項を定め、マニュアルとして整理されたものである。

[参考] 農林水産省「家畜の生産段階における衛生管理ガイドライン」

URL : [http://www.maff.go.jp/eisei\\_guideline/mokuji.htm](http://www.maff.go.jp/eisei_guideline/mokuji.htm)

### GAP : 適正農業規範

Good Agricultural Practice の略。食品安全、環境保全、労働安全、品質向上等様々な目的で、適切な農業生産を行うための基準である。

[参考] 農林水産省「GAP 手法に関する情報」

URL : [http://www.maff.go.jp/syohi\\_anzen/gap/index.htm](http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/gap/index.htm)

### GMP : 適正製造規範

Good Manufacturing Practice の略。食品の製造加工における衛生的環境整備のための基準である。

### HACCP

危害要因分析にもとづいて、危害要因と必須管理点を特定し、監視するシステムである。

原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止（予防、消滅、許容レベルまでの減少）するための重要管理点（CCP）を特定して、重点的に管理する手法である。

[参考] 農林水産省「HACCP 手法支援法ホームページへようこそ」

URL : [http://www.maff.go.jp/sogo\\_shokuryo/haccp\\_hp/index.htm](http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/haccp_hp/index.htm)

### **ISO9001：品質マネジメントシステム－要求事項**

ISO（国際標準化機構）が定める品質管理および品質保証のための国際標準規格である。トレーサビリティの確保も要求事項のひとつに加えることができる。

### **ISO22000：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**

食品のハザードの分析手法を Codex 委員会が原則を定める HACCP から導入し、マネジメントシステムの考え方を ISO9001 から取り入れた食品安全マネジメントシステムの規格である。

### **ISO22005：飼料及びフードチェーンにおけるトレーサビリティ システム設計及び実施のための一般原則及び基本 requirements**

ISO 22005 は、飼料及び食品のトレーサビリティシステムの設計と実施について、その原則を示し、基本 requirements を規定した規格である。

### **SQF1000、SQF2000**

Safe Quality Food の略。Food Marketing Institute（FMI）が保有している規格である、HACCP ガイドラインをベースにした、食品の安全と品質を管理する手法である。SQF1000 は生産者向けの規格、SQF2000 は食品製造業者から流通業者まで幅広い範囲を対象とする規格である。

[参考] SQF Institute（英語）

URL：<http://www.sqfi.com/>

## 5 識別と対応づけ

トレーサビリティを確立するためには、生産農場、と畜場、部分肉加工業、卸売業、小売業の各段階で、肉豚、豚枝肉、豚部分肉等の移動を把握できることが必要である。

そのためには、各段階において肉豚、豚枝肉、豚部分肉等の識別単位を定め、識別記号を付与して分別管理<sup>注7</sup>を行うとともに、各段階での仕入と出荷、加工等の作業工程の原理と製品の対応づけの記録を行うことが必要である。

以下、識別の要件を示す。

### (1) 識別単位（ロット）設定の要件

#### ① 設定の要件

識別単位（ロット）は、ほぼ同一の条件下において生産・加工または包装された製品のまとまりを単位として設定する。生産、加工および流通の各段階や製品によって、何をロットとするかは異なる。

生産農場やと畜場で識別単位（ロット）を設定する要件として、飼養管理方法、肉豚の品種、銘柄、飼料、ワクチネーション<sup>注8</sup>等の同一飼育条件および同一日の移動単位が考えられる。

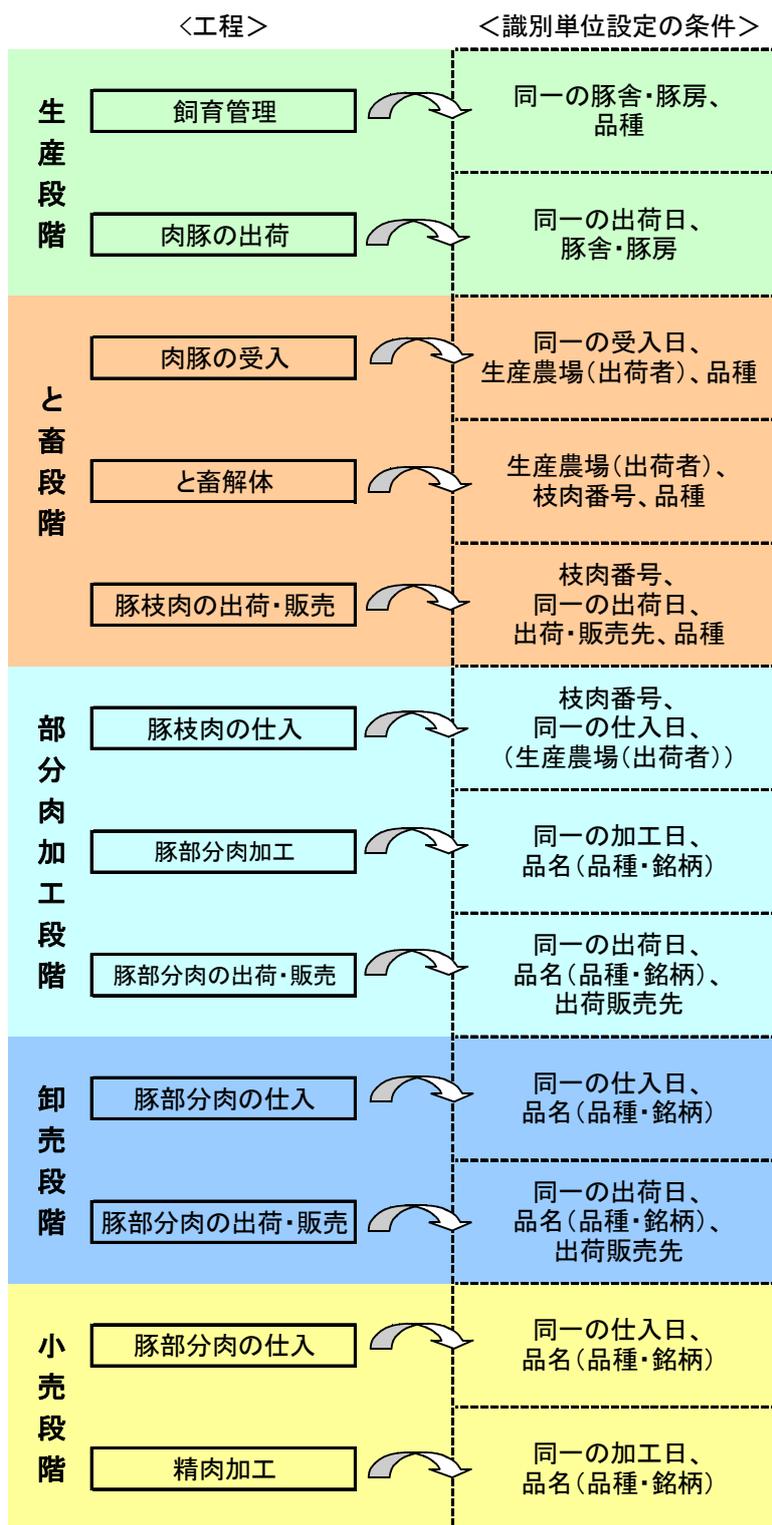
具体的な識別単位（ロット）は、図3のとおりである。生産段階では肉豚の飼育ロット・出荷ロット単位、と畜段階では肉豚の受入ロット（と畜受付番号）・と畜ロット（枝肉番号）・枝肉の出荷ロット、部分肉加工段階では枝肉の仕入ロット・加工ロット・部分肉の出荷ロット、卸売業では仕入ロット・出荷ロット、小売業では仕入ロット・加工ロット等のロットが設定される。

---

注 7：分別管理とは、意図しない混合や混入が発生しないように、肉豚、豚枝肉、豚部分肉を識別単位ごとに区分して扱うことである。

注 8：子豚や繁殖雌豚にワクチンを接種して抗体をつくり、感染に対する免疫力を高めること。

図3 各段階で想定される識別単位(事例)



## ② ロットの大きさに関する留意点

事故や事件で食品に危害が生じた場合、製品の回収・撤去や原因究明は、識別されたロットをベースにして行われる。ロットを小さくすれば、製品回収、原因究明の際により細かく範囲を絞ることができるが、ロットの分別管理に伴うコストが高くなる。一方、ロットを大きくすると、分別管理に伴うコストは低くなるが、製品の回収・撤去、原因究明の範囲が広くなり、経済的損失が増大するというデメリットがある。

具体的には、肉豚のと畜解体や部分肉加工に際して、生産農場単位でロットを構成することが、事故発生時の効率的な製品回収や原因究明を行ううえで望ましい。複数の生産農場の肉豚を同一のロットとする場合は、同一飼育条件および同一出荷日であること、また、生産農場の立地が同一地域とする等、ロットの構成範囲をできるだけ小さくすることが望ましい。

リスク管理等を効率的に行うためには、以上の点を勘案してロットの大きさを適切に決定することが重要である。

豚部分肉、精肉に対して原産地等の付加的な情報提供を行う場合には、表示される情報に対応したロットが形成され、それが分別されて供給される仕組みができなければならない。

精肉に原産地表示を行う場合には、部分肉加工、と畜等に遡って分別管理されていないなければならない。

## (2) 識別記号

### ① 識別記号の構成

識別記号は、重複のないユニークな記号でなければならない。一般的には連続的な番号（たとえば通し番号）、あるいは生産農場名、と畜業者名、部分肉加工業者名、卸売業者名等を表すコード（番号等）、日付（賞味期限、出荷日、加工日等）や製造（加工）ロット番号、商品名等を組み合わせて固有の記号が構成される。これらの識別記号の構成内容や桁数等の決まりについては、事業者単独ではなく、フードチェーン全体で統一することが望ましい。

識別記号は帳票等だけでなく、豚部分肉のパックや段ボールケースのラベル等にも表示して目視できるようにしておくと、識別単位にもとづく分別管理（次ページ参照）が正確になる。

### ② 識別記号の付与とラベリング

と畜段階におけると畜解体、部分肉加工段階における加工、小売業における精肉加工等ではロットの分割、統合が行われることが多い。たとえば、受入時のロットとその後の加工ロットを対応づけるために、ラベル等に印字したロット番号で、分別管理を行う必要がある。

作業効率やコスト負担の観点から、ロットの統合・分割が行われない場合は、一歩前

の工程で付与されたロット番号や仕入先の事業者が付与したロット番号をそのまま使用してもよい。

なお、現物に識別記号が印字、ラベル等で表示され、ロットが分割されない場合には、個々の段ボールケースやクレートにラベルを貼付せず、それらをまとめたパレットにラベルを貼付するといった方法を用いることがある。すでに識別記号（たとえばパレット管理番号等）が付与された製品を仕入れた事業者は、その識別番号を入荷ロットの識別番号として取り扱うことがある。このような識別記号が一步川下の事業者には伝達されない場合でも仕入先、日付、品名、部位等を組み合わせた記号・番号を、新たな識別記号として位置づけることができる。

### ③ 識別記号付与の留意点

#### ・ 伝票番号等の活用

出荷ロット番号として、出荷伝票の番号をそのまま使用することも有効である。また、上記のように、仕入ロット番号は、一步川上の事業者が付与した出荷ロット番号（あるいは伝票番号）をそのまま用いてもよい。

#### ・ 流通段階でロットの内容が変更された場合

流通段階で、たとえば卸売業者が販売先ごとに箱詰め（ケース）内容（豚部分肉の部位、入り数等）を変更したときは、変更後の内容と対応づけしたうえで、新しいロット番号を現物に付与し表示（印字やラベル等）して、記録・保管する。

#### ・ 流通段階で凍結・解凍を行った場合

流通段階で、たとえば卸売業者が需給調整等のために流通段階で冷蔵肉のロットの一部を凍結・解凍するときは、凍結（解凍）するロットと凍結（解凍）しないロットを分別管理して、識別記号と対応づけて凍結・解凍内容の記録を確実に行う。その際、それぞれのロットの識別記号を段ボールケースごとに貼付する、あるいは当該ロットに一括して貼付して分別管理を確実にすることが望ましい。

なお、段ボールケース等の内容の変更や凍結・解凍等におけるラベル等の表示については、JAS法、食品衛生法、計量法、豚部分肉取引規格、食肉小売品質基準、食肉の表示に関する公正競争規約等に準拠して行う。

### (3) 分別管理

それぞれの工程において、豚枝肉、豚部分肉の段ボールケース、包装パック、パレット等に識別記号（ロット番号）を付与（ラベル等に印字）して分別し、他のロットと混ざらないように管理する必要がある。

たとえば、と畜場が、同一日に複数の生産農場から肉豚を入荷する際には、それぞれのロットに識別記号を付して分別管理する。部分肉加工は、連続したラインで作業が行

われるので、原料となる肉豚や枝肉のロットが前後のロットと混ざらないように、枝肉番号による個体管理を行うとともに、ロットの最後に目印をつけたり、ロット間の作業間隔をあけるといった工夫が必要である。

卸売業者は、複数の仕入日、仕入先、品種、銘柄豚からなる様々なロットの豚肉を取り扱うので、在庫管理のために付与する識別記号と対応づけて管理することも多い。出荷・販売先別の出荷ロットは、これらの多様な仕入ロットあるいは在庫管理ロットと対応づけられる。

アウトパックセンターを含む精肉加工業者、インスタ加工を行う小売業者等は、様々な仕入ロットの豚部分肉を仕入れており、銘柄豚や県産表示、国産表示等の商品表示を行う場合は、表示に応じて分別管理する。特に豚肉のカット時には誤って他のロットが混ざらないよう注意する。

#### (4) 対応づけ

対応づけは豚肉とその情報にもとづいて追跡や遡及を可能とするトレーサビリティを確立するための重要な原則である。

一步川上からの仕入のロットと仕入先、一步川下への出荷のロットと出荷・販売先をロットにもとづいて対応づけの記録を行う必要がある。

たとえば、部分肉加工処理場では、原料である豚枝肉の原料ロットと製品である豚部分肉の製品ロットを、加工指示書に基づいて照合し、加工記録台帳の記録で対応づける。豚部分肉を出荷するときも、仕入ロットと加工ロット、加工ロットと出荷ロットをそれぞれ対応づけて、その記録を保管する必要がある。

#### (5) 記録・伝達の媒体

豚部分肉の段ボールケースやクレートの識別のために、押印、印字、ラベル、タグ等が使用される。また、これらの情報を記録・保管・伝達するためには、伝票、帳票（記録簿等）、ラベル、電子タグ、電子データベース等の媒体が使用される。

トレーサビリティシステムを導入する前の段階においても、肉豚、豚枝肉、豚部分肉の加工や移動については、飼育管理記録簿、出荷明細書、各種伝票、加工依頼書、加工台帳、出荷指示書、各種記録台帳等が記録・保管されている。トレーサビリティシステム導入に際して、これらを引き続き活用することが可能である。ただし、台帳等の様式に識別記号の記入欄を設ける等、必要に応じて不十分な点の改善を図る必要がある。

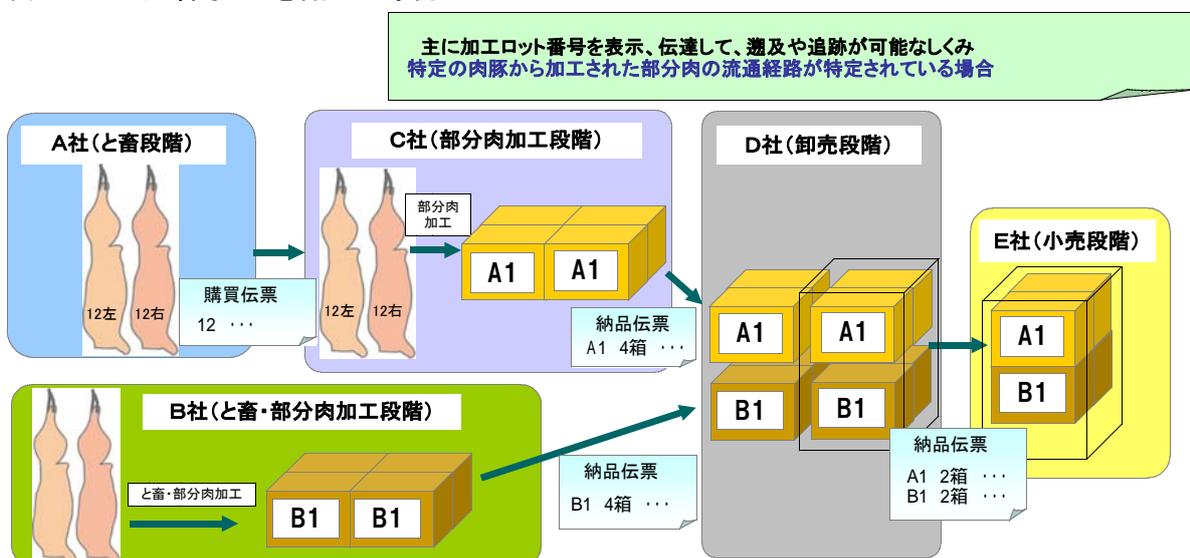
## (参考 1) 識別記号を活用した対応づけの方法

(部分肉加工段階で設定される加工ロット番号を川下事業者が利用する場合)

### ① 加工ロット番号のみを利用した事例

特定産地の銘柄豚等では、部分肉加工段階から出荷されたすべての豚肉が特定の小売業者等に、販売されることがある。このように流通ルートが予め特定されている場合、部分肉加工段階で付与された固有の加工ロット番号（A1、B1）を卸、小売段階で利用することができる。部分肉加工ロット番号に出荷日等を加えるだけで確実に識別されるからである。あわせて、部分肉加工ロット番号を納品伝票等で伝達することが必要である（図4）

図4 加工ロット番号のみを利用した事例

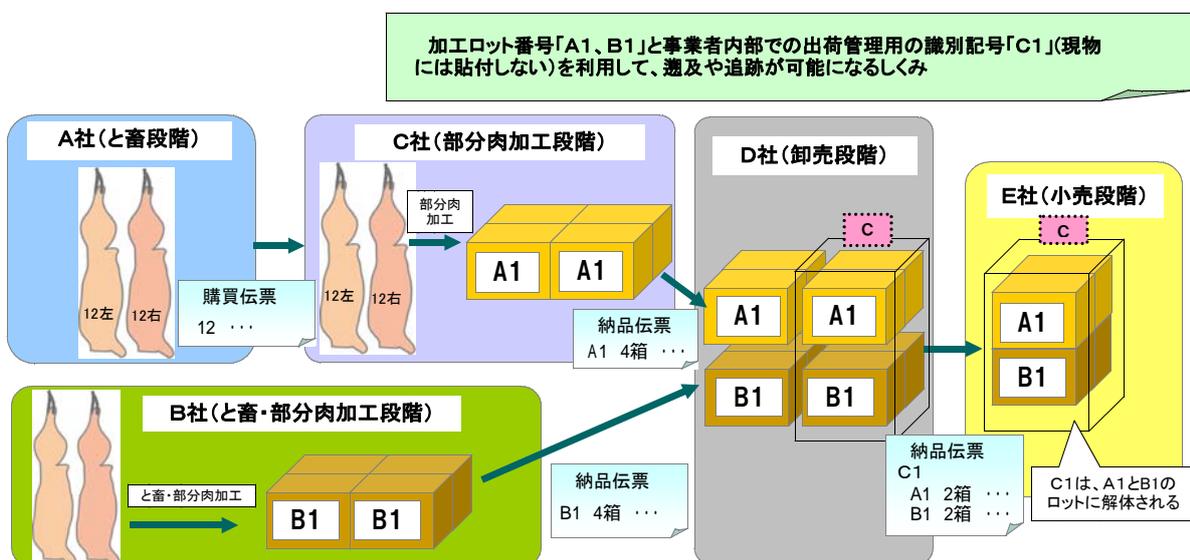


## ② 加工ロット番号と内部での管理用番号を利用した事例

部分肉加工段階で加工された豚肉の部分肉加工ロット（あるいは卸売段階における在庫管理ロット）「A1」や「B1」は、卸売業者が出荷するときに出荷ロット番号「C1」という同一の出荷日・出荷販売先にグループ化される。「C1」は事業者内部での出荷管理用の識別記号として、納品伝票へは記載するが、現物には表示しないで、出荷管理のための記号として利用される（図5）。出荷ロット番号「C1」をつくらず、加工ロット番号や在庫管理ロットと出荷日等とを組み合わせ、事実上の出荷ロット番号として、記録・保管することもある。

一步川下の事業者は加工ロット番号（「A1」、「B1」）をそのまま活用して、あるいは加工ロット番号と対応づけられた新たな番号を設定して仕入れロットを管理する。納品伝票に記載された出荷ロット番号（「C1」）、在庫管理番号から、遡及や追跡が可能となる。

図5 加工ロット番号と内部での管理用番号を利用した事例



(留意点)

複数の加工ロットの豚部分肉から構成される出荷ロットを出荷する時に、それぞれの加工ロット番号との対応づけがなされていない場合には、複数の加工ロットのなかのいずれかが出荷されたという認識になる。

## 6 各段階における情報の記録・保管・伝達

生産段階、と畜段階、部分肉加工段階、卸売段階、小売段階ごとに記録・保管・伝達すべき情報の内容を示す。

### 6-1 生産段階

#### (1) 生産段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

肉豚の生産農場がトレーサビリティを導入する際の工程ごとのポイントは、表1に示されるとおりである。

表1 生産段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

工程	管理項目	トレーサビリティ管理のポイント
飼育管理	ロットの形成	・ 飼育のロットを定める。(同一の豚舎・豚房、品種、飼料、体重等を条件に設定)
	記録・保管	・ 豚舎と肉豚の対応づけ記録。(ロットごとの飼育開始日、品種、頭数等) ・ 繁殖農場や家畜市場から導入した場合は、導入日、頭数等の記録を保管する。 ・ 肉豚が豚舎・豚房間を移動した場合は、豚舎・豚房ごとのその記録を保管する。
肉豚の出荷・販売	ロットの形成	・ 出荷のロットを定める。(飼育ロットを基本に同一の出荷日、品種等を条件に設定)
	記録・保管	・ 豚舎と出荷する肉豚の照合し、その記録を保管する。 (ロットごとの出荷日、豚舎・豚房、品種、頭数等)
	分別管理	・ 同一日に複数のロットの出荷を行う場合は、混ざらないようにする。
	情報の伝達	・ 出荷先に伝達すべき情報(21ページ参照)を、出荷の明細書等で伝達する。

## (2) 生産段階におけるロットの形成

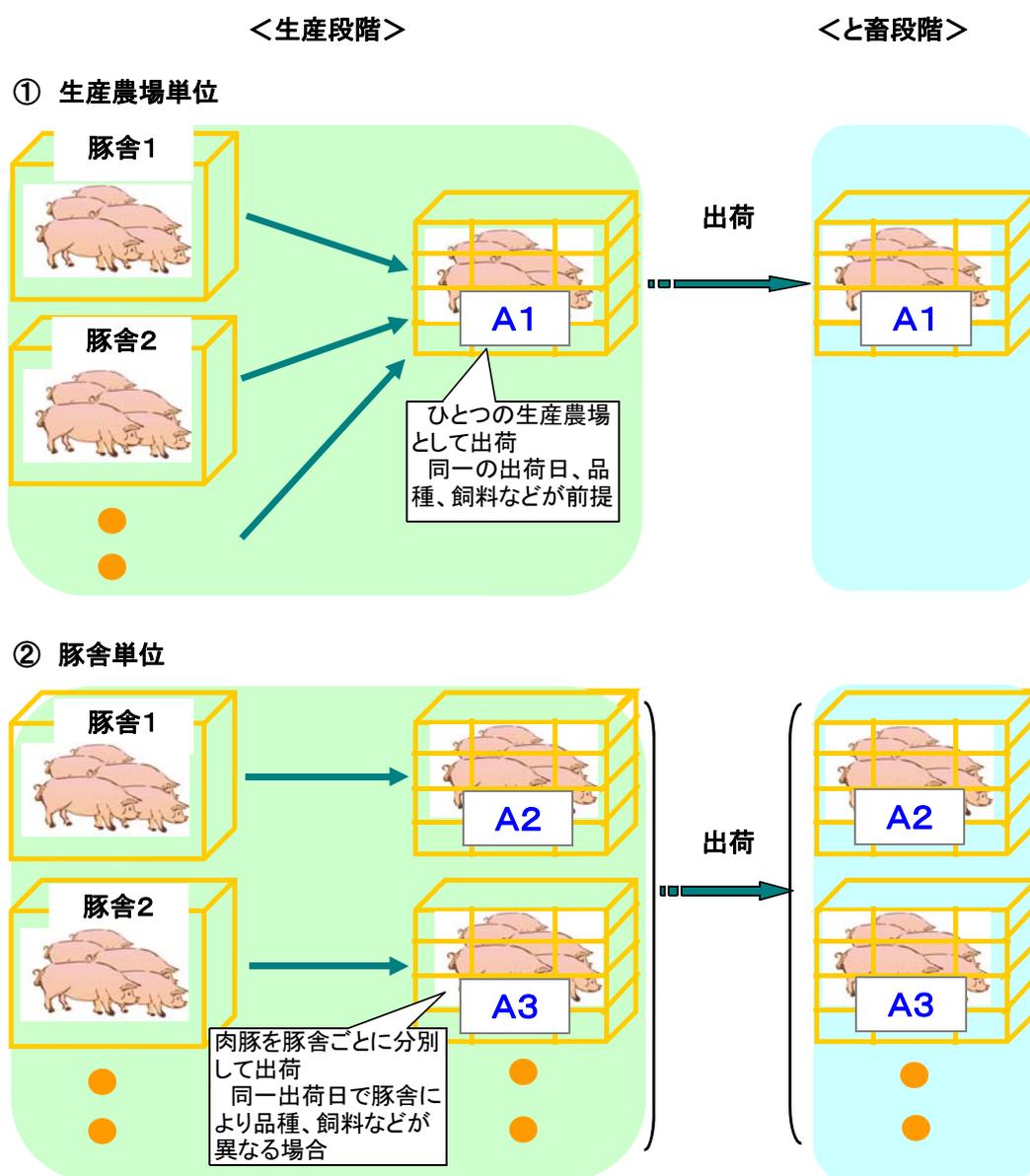
生後約3カ月前後、体重30kg前後の肥育素豚が豚房で肥育される。近年は繁殖肥育一貫経営が多く、肥育素豚を繁殖農場や家畜市場から購入することは少ない。

生産農場における肉豚のロットは、肥育素豚の導入・飼育管理、肉豚の出荷のそれぞれの工程において、同一飼育条件、同一品種、同一出荷日を基本として定める。

出荷ロットは同一日の出荷を前提として、図6に示すような2つのパターンが考えられる。

- ① 生産農場単位でロットを形成
- ② 豚舎（複数豚舎を含む）単位でロットを形成

図6 ロットの設定とロット番号の表示



### (3) 生産段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目

記録項目は、トレーサビリティを確保するための重要度から、基本と任意に分けられる。

**基本：**トレーサビリティの確保に不可欠な基本情報

**任意：**上記の基本情報に加えて、取引先や消費者の信頼性向上等の観点から、事業者の創意工夫によって提供されることが推奨される情報

各工程におけるロットごとのトレーサビリティ記録管理の基本項目と任意項目は、表2のとおりである。これら以外の衛生管理等に関する付加的な情報との対応づけについても記録することが望ましい。

なお、対応づけ（豚舎名と肉豚の出荷単位等）の記録については、「**■記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）**」（20ページ）を参照されたい。

**表2 生産段階におけるトレーサビリティ記録・管理項目**

工 程	項 目	基本	任意
飼育管理	豚舎名(豚房)	○	
	飼育開始日	○	
	品種	○	
	頭数	○	
	飼料(名称、原材料名等)		○
	薬剤投与歴 <sup>注9</sup>		○
	移動元豚舎名(豚房)	○	
肉豚の出荷	出荷先名	○	
	生産農場名	○	
	豚舎名(豚房)		○
	品種	○	
	原産地	○	
	出荷日	○	
	頭数	○	

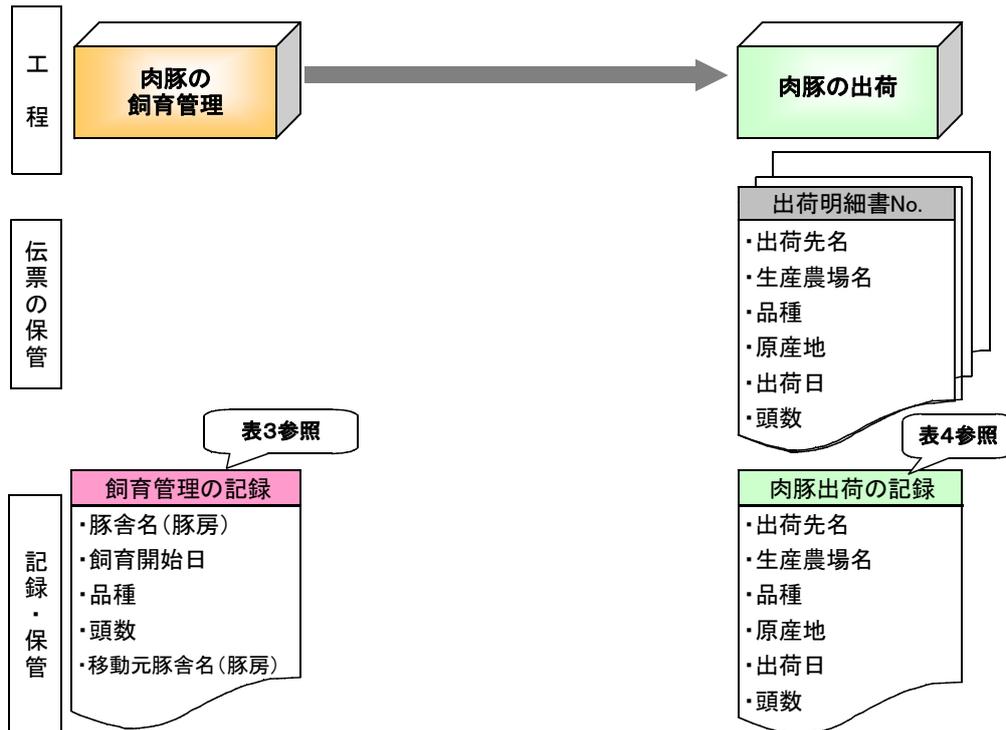
注9：薬剤投与歴は、飼育中におけるワクチンや抗菌性物質等の投与記録のことである。

#### (4) 生産段階における情報の記録・保管

各工程ごとに受理または発行した伝票類、記録された記録台帳・帳票類を保管する。このほか、作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）の保管もトレーサビリティを確保するために有効である。

なお、家畜市場や繁殖農場から肥育素豚を購入した場合は、購入記録を保管するとともに、購買伝票を保管する。

図7 生産段階における情報の記録・保管（事例）



■ 記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）

表3 「肉豚飼育管理台帳」 2008年3月1日現在

豚舎番号	導入日	品種	頭数(頭)	仕入先	繁殖豚舎	育成豚舎
01	071225	一般豚	12	自社	51	31
02	071225	一般豚	12	自社	54	34
05	071231	黒豚	12	自社	52	32
06	071231	黒豚	12	自社	55	35

表4 「肉豚出荷台帳」 2008年3月期

出荷先	品種	仕入先	出荷日	出荷頭数(頭)	豚舎番号
Gと畜場	一般豚	自社	080301	24	01、02
Gと畜場	黒豚	自社	080301	24	03、04
Gと畜場	一般豚	自社	080301	24	05、06
Gと畜場	黒豚	自社	080302	24	

2008年3月1日  
Gと畜場 御中  
出荷明細書  
A農場  
一般豚 24頭



#### (5) 生産段階における情報の伝達

生産農場の一步川下のと畜段階へ伝達すべき情報は、表5のとおりである。これらの情報は、伝票等により伝達される。これら以外の付加的な情報についても、消費者や取引先の信頼確保のために積極的に伝達していくことが望ましい。

なお、チェーントレーサビリティを形成する場合には、事業者間であらかじめ情報伝達の仕組みを決めておく必要がある。

表5 生産段階からと畜段階へ伝達すべき情報

	トレーサビリティ確保のために伝達すべき項目
生産農場名	○
品種	○
出荷日	○
頭数	○
識別記号	○

(注) 出荷ロットを特定する識別記号は、上記の伝達すべき情報の組み合わせとして表すことができる。

## 6-2 と畜段階

と畜段階は、肉豚の受入、と畜解体、豚枝肉取引（セリ）、豚枝肉搬出の工程を対象とする。

と畜場は、一般的に食肉卸売市場、食肉センター、その他と畜場の3つに分類される。

食肉卸売市場、食肉センターでは肉豚の受入から、と畜解体、豚枝肉取引、部分肉加工、部分肉出荷まで行われていることがある。ここでは肉豚の受入、と畜解体、豚枝肉取引をと畜段階とする。また、これらの機能を担う事業者をと畜業者とする。

### (1) と畜段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

と畜業者がトレーサビリティを導入する際のポイントは、表6に示されるとおりである。

表6 と畜段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

工 程	管理項目	トレーサビリティ管理のポイント
肉豚の受入	ロットの形成	・ 受け入れる肉豚については、出荷者単位、生産農場単位、複数農場単位等から構成される受入ロット番号(係留豚房番号、出荷者番号)と、と畜受付番号を定める。
	記録・保管	・ 肉豚の受入時に、と畜依頼書と肉豚を照合し、その記録を保管する。 (受入日、出荷者(生産農場)名、品種、頭数、と畜受付番号等)
	分別管理	・ 複数の受入ロットの分別管理を行う場合は、他のロットと混ざらないように生体等にと畜受付番号の表示、あるいは識別記号を印すといった工夫をする。
↓		
と畜解体	ロットの形成	・ と体に、枝肉番号を付与する。
	分別管理	・ 肉豚や枝肉を、と畜受付番号、枝肉番号等にもとづいて分別管理する。
	記録・保管	・ 枝肉番号と受入ロット、と畜受付番号の対応づけがわかるように記録・保管する。(枝肉番号、と畜受付番号、受入ロット、と畜日、品種、重量、出荷者名(生産農場名)等)
↓		
豚枝肉の出荷・販売	ロットの形成	・ 出荷の単位をどの枝肉番号から構成するかを定める。 (出荷指示書の作成)
	分別管理	・ 枝肉に貼付したラベルの枝肉番号等にもとづいて分別管理する。
	記録・保管	・ 出荷販売先ごとに枝肉番号、受入ロット番号等との対応づけがわかるように、記録を保管する。 (出荷販売先、枝肉番号、出荷者(生産農場)名、出荷日、重量等)
	情報の伝達	・ 伝達すべき情報(29ページ)を枝肉にラベル貼付等で表示する。 ・ 伝達すべき情報を伝票等で伝達する。

## (2) と畜段階におけるロットの形成

と畜段階では、同一日に複数の生産農場から肉豚（生体）が搬入される。一生産農場あたりの受入頭数は様々である。と畜解体から枝肉搬出まではひとつのラインで行われ、同一敷地内で部分肉加工までの一貫工程の施設を有すると畜場もある。

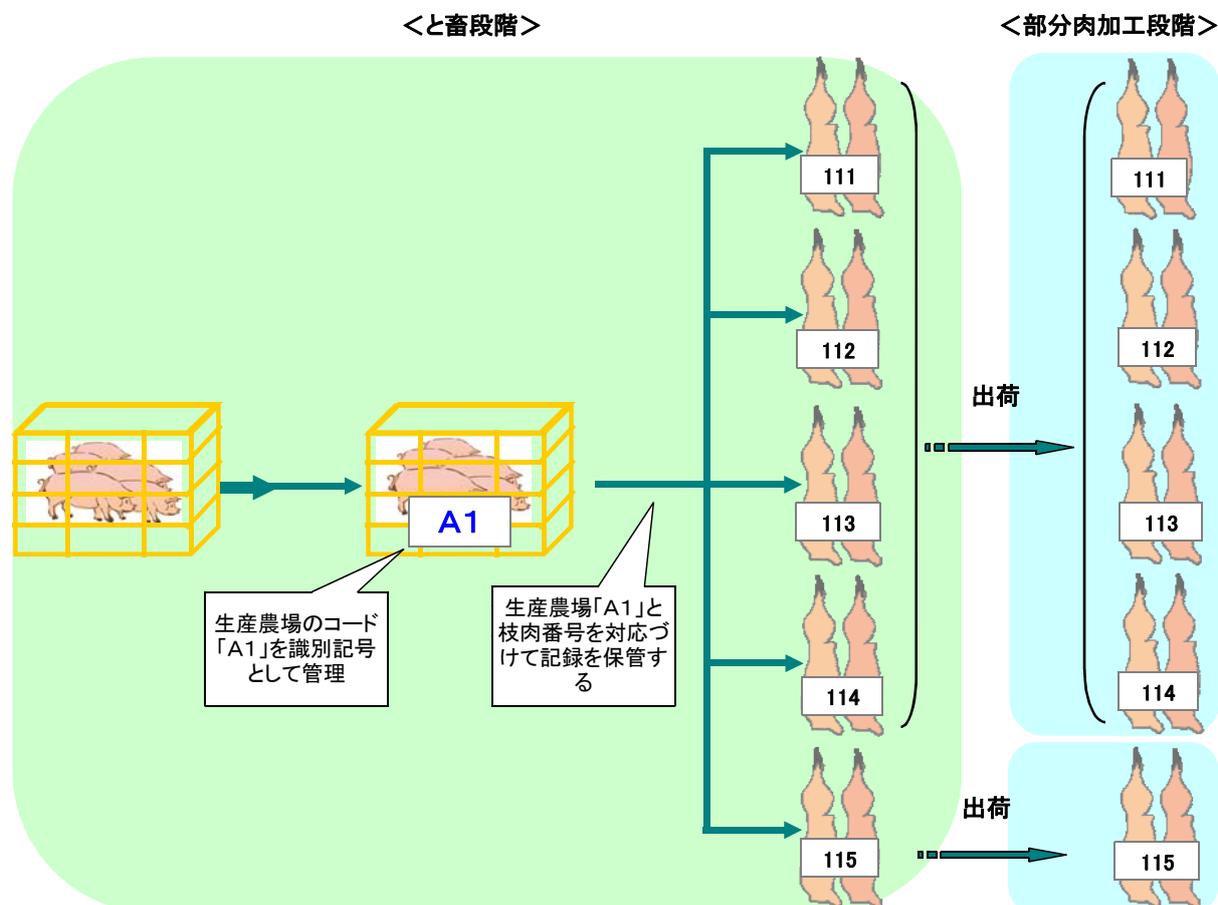
と畜場では、個体ごとにと畜番号が付されて分別管理され、肉豚と対応づけられる。銘柄豚や生産農場指定等の枝肉は、肉豚の受入、と畜解体、豚枝肉取引、枝肉搬出のそれぞれの工程で分別管理され、独自のロットとして取り扱う。ただし、一つのロットは、同一日の受入れ、同一日のと畜が前提となる。

肉豚の受入単位の設定は原料の同一性を基準に豚舎単位、生産農場単位、複数の生産農場のパターンが考えられる。と畜解体の際、受入単位の識別記号として使用する生産農場のコード等とと畜1頭ごとに付与される枝肉番号を対応づけ、その記録を保管する。

### と畜ロットの設定とロット番号の付与（事例）

と畜場で肉豚を受け入れる際、生産農場ごとに生産農場コード等の識別記号「A1」を付与する。と畜解体の工程では、と畜体が懸垂される際に枝肉番号（「111～115」）が付与される（図8）。生産農場コードは事業者内部の記録管理用の番号として利用される。枝肉番号は、納品伝票等に記載されて、一步川下の事業者へ伝達される。

図8 と畜ロットの設定とロット番号の付与



### (3) と畜段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目

各工程におけるロットごとのトレーサビリティ記録管理の基本項目と任意項目は、表7のとおりである。これら以外の衛生管理等付加的な情報についても記録を行うことが望ましい。

なお、対応づけ（受入肉豚と枝肉の対応づけ）の記録については、「■記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）」（27, 28ページ）を参照されたい。

表7 と畜段階における記録管理の項目

工程	項目	基本	任意	
肉豚の受入	と畜受付番号	○		
	品種	○		
	出荷者(生産農場)名	○		
	受付日(受入日)	○		
	と畜予定日	○		
	頭数	○		
と畜解体	肉豚	と畜受付番号	○	
		品種	○	
		出荷者(生産農場)名	○	
		食肉検査 <sup>注11</sup>		○
	豚枝肉	枝肉番号	○	
		品種	○	
		出荷者(生産農場)名	○	
		と畜日	○	
		格付成績 <sup>注12</sup>		○
		重量	○	
豚枝肉の出荷・販売	枝肉番号	○		
	品種	○		
	出荷者(生産農場)名	○		
	販売者先名(購買者名)	○		
	出荷・販売日	○		
	数量(頭数・重量)	○		
	配送便名	○		

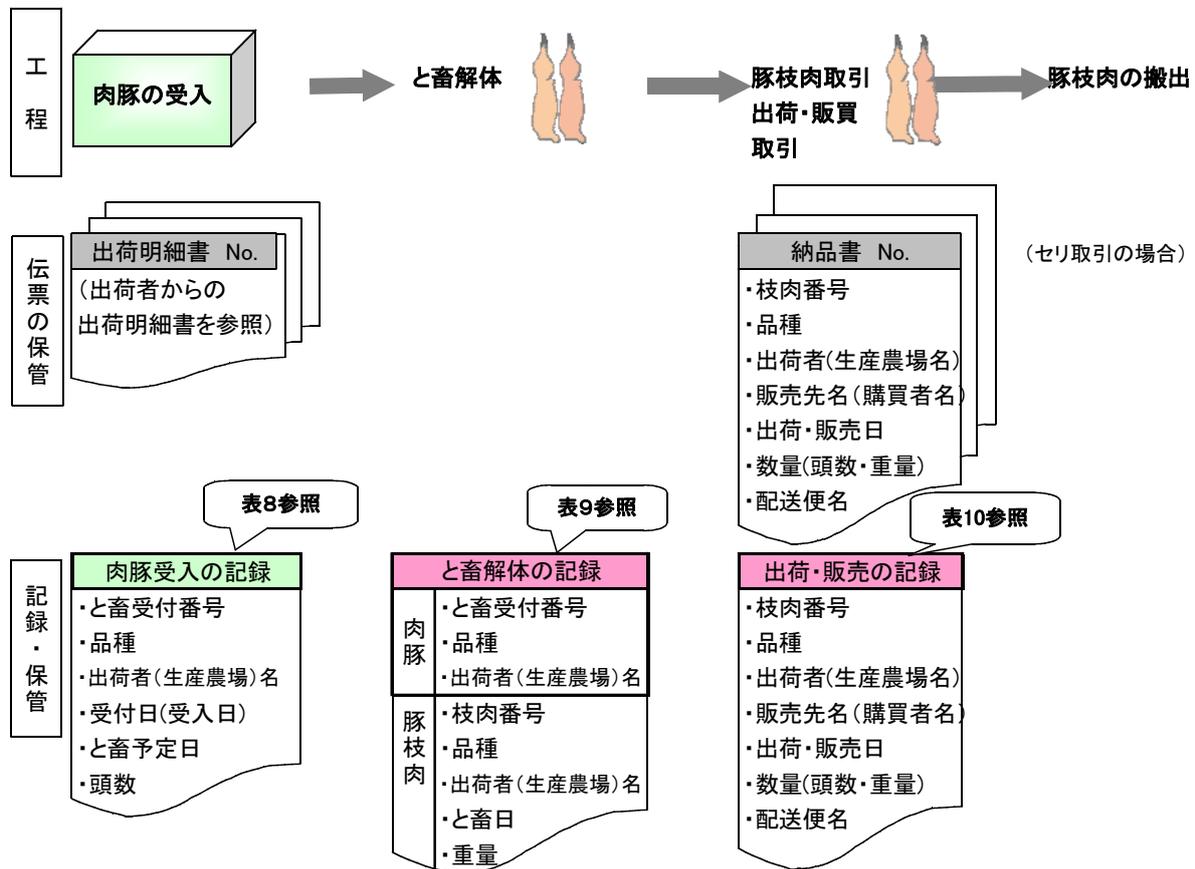
注 11：豚のと畜段階では、生体検査、内臓検査、枝肉検査といった検査が行われ、合格した豚枝肉が食用に供される。

注 12：豚枝肉の格付成績は、半丸重量および背脂肪の厚さ、外観、肉質を基準に決定された等級（「豚枝肉取引規格」）のことである。

#### (4) と畜段階における情報の記録・保管

各工程ごとに受理または発行した伝票類、記録された記録台帳・帳票類を保管する。  
このほか作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）も保管しておくことでトレーサビリティを確保するために役立つ。

図9 と畜段階における情報の記録・保管（事例）



■ 記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）

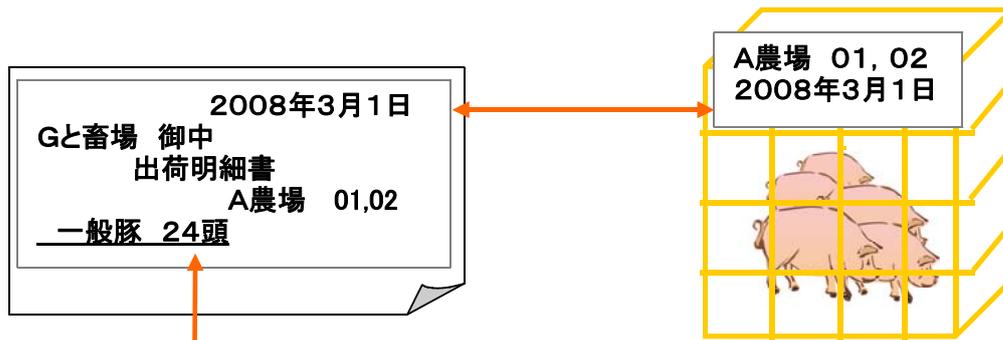


表8 「肉豚の受入台帳」 2008年3月1日受付 3月2日と畜予定

と畜受付番号 (出荷者番号)	出荷者名	品種	頭数(頭)	重量(kg)		その他
01	A農場	一般豚	24	2,448		
11	S農場	一般豚	24	2,448		
01	A農場	黒豚	24	2,352		
14	F農場	黒豚	24	2,328		
22	R農場	黒豚	24			

表9 「と畜記録台帳」

2008年3月2日

枝肉番号	と畜受付番号 (出荷者番号)	品種	枝肉重量(kg)	格付等級		その他
201	01	一般豚	72.0	中		
202	08	一般豚	71.6	上		
203	11	一般豚	71.4	中		
204	04	一般豚	71.8	中		
205	01	黒豚	70.4	中		
206	14	黒豚	70.2	中		
207	22	黒豚	70.6	中		

次ページへ

次ページへ

表10 「豚枝肉の出荷記録台帳」

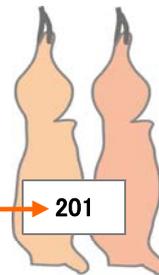
2008年3月3日

枝肉番号	販売先番号 (買参者番号)	販売先名	と畜受付番号 (出荷者番号)	品種	枝肉重量 (kg)	格付等級
201	11	J食肉加工業	01	一般豚	72.0	中
202	18	S卸売業	08	一般豚	71.6	上
203	21	T卸売業	11	一般豚	71.4	中
204	14	S卸売業	04	一般豚	71.8	中
205	23	J食肉加工業	01	黒豚	70.4	中
206	24	T卸売業	14	黒豚	70.2	中
207	32	Y卸売業	22	黒豚	70.6	

2008年3月3日  
 J食肉加工業 御中  
 納品伝票(購買伝票)  
 Gと畜場

---

201 一般豚枝肉 .....



#### (5) と畜段階における情報の伝達

と畜段階が一步川下の部分肉加工段階へ伝達すべき情報は、表11のとおりである。

これらの情報は、伝票やラベルにより伝達する。これら以外の付加的な情報も、消費者や取引先のニーズを勘案して信頼確保のために積極的に伝達していくことが望ましい。

なお、チェーントレーサビリティを形成する事業者間で、情報伝達の仕組みをあらかじめ決めておく必要がある。

表11 と畜段階から部分肉加工段階へ伝達すべき情報

	トレーサビリティ 確保のために伝達 すべき項目	
と畜場名	○	
枝肉番号	○	
品種	○	
原産地	○	
(生産農場名)	△	生産農場指定の場合
と畜日	○	
出荷・販売日	○	
重量	○	
識別記号	○	

(注) 一定期間重複することのないように付与した枝肉番号は、個体を識別する識別記号となる。

### 6-3 部分肉加工段階

部分肉加工段階は、枝肉の仕入、部分肉加工、部分肉の出荷・販売の工程を対象とする。

部分肉加工業務は、一般的に食肉卸売市場、食肉センター、卸売業者等の部分肉加工施設で行われる。部分肉加工施設をもつ食肉卸売市場、食肉センターでは同一敷地内だと畜解体から部分肉加工までの一貫した作業が行われる。卸売業者はこれらの施設や自社の加工施設で部分肉加工作業を行うことが多い。

#### (1) 部分肉加工段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

部分肉加工段階においてトレーサビリティを導入する際の工程ごとのポイントは、表12に示されるとおりである。

表 1 2 部分肉加工段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

工 程	管理項目	トレーサビリティ管理のポイント
豚枝肉の仕入	記録・保管	・ 枝肉の仕入は、納品伝票と現物を照合し、その記録を保管する。 (ロットごとの仕入先名、仕入日、品種、重量、枝肉番号等)
	分別管理	・ 複数の仕入ロットの分別管理を行う場合は、他のロットと混ざらないように仕入ロット番号の表示、作業間隔の確保といった工夫をする。
↓		
豚部分肉加工	ロットの形成	・ 部分肉加工においては、原料である枝肉と部分肉のロットを定める。 (加工指示書の作成)
	分別管理	・ 複数の加工ロットの分別管理を行う場合は、前後のロットと混ざらないように目印をつける、あるいは間隔をあけるといった工夫をする。 ・ 部分肉の段ボールケースには、加工ロット番号を貼付して分別管理する。
	記録・保管	・ 加工の記録は、原料の枝肉番号(つまり仕入ロット番号)と部分肉の加工ロット番号との対応づけがわかるように行う。 (品名(品種・銘柄)、部位、加工ロット番号、枝肉番号、加工日)
↓		
豚部分肉の 出荷・販売	ロットの形成	・ 出荷のロットをどの加工ロットから構成するかを定める。 (出荷指示書の作成)
	分別管理	・ 出荷指示書に基づき、出荷販売先ごとに部分肉の加工ロット番号を照合する。 ロットが複数ある場合、他のロットと混ざらないように分別管理する。 (分別を徹底するために出荷ロット番号を付けて管理することも有効である。)
	記録・保管	・ 出荷の記録は、出荷のロットごとに加工ロットとの対応づけがわかるように、次の項目についての記録を保管する。 出荷ロット番号は、出荷販売先、品名(品種・銘柄)、部位、出荷日、重量等を組み合わせてユニークな出荷ロット記号としてもよい。新たに出荷ロット番号を付して記録してもよい。
	段ボールケースの開封・小分け	・ 入り数、部位等のロット内容を変更した場合、JAS法や豚部分肉取引規格等に準拠した表示を行う。この場合、ロット番号を新たに付与し、記録・保管する。
	情報の伝達	・ 伝達すべき情報をラベル等で表示するとともに、納品伝票等でも伝達する。
豚部分肉の保管	冷凍保管	・ 加工ロット番号を確認し、凍結日等を記したラベルを部分肉の段ボールケース等に貼付し、分別管理する。冷凍保管する豚部分肉の加工ロット番号、凍結日、数量(ケース数・重量)等の記録を保管する。 (分別管理の精度を高めるために、新たなロット番号を付与し、管理することも有効である。)

## (2) 部分肉加工段階におけるロットの形成

部分肉加工段階で、豚枝肉の仕入、豚部分肉加工、豚部分肉の出荷のそれぞれの工程においてロットを組むときは、同一原産地、同一仕入日、同一加工日（同一賞味期限）や同一出荷日を前提とする。

特に重要なのは、部分肉加工時におけるロットの単位設定と分別管理である。加工ロットの単位は原料の同一性を基準に豚舎単位、生産農場単位の肉豚、複数の生産農場のパターンがあり、部分肉カット仕様や生産農場指定等を考慮して設定する。確実に分別管理するためには、豚枝肉の部分肉加工の際に作業間隔をあけたり、金属棒で仕切りをするといった工夫をする必要がある。

部分肉加工ロット番号は、段ボールケースのラベル等に表示され、一步川下の事業者へ伝達される。このロット番号を一步川下の事業者や消費者等に情報提供するための問い合わせ番号として活用することもできる。

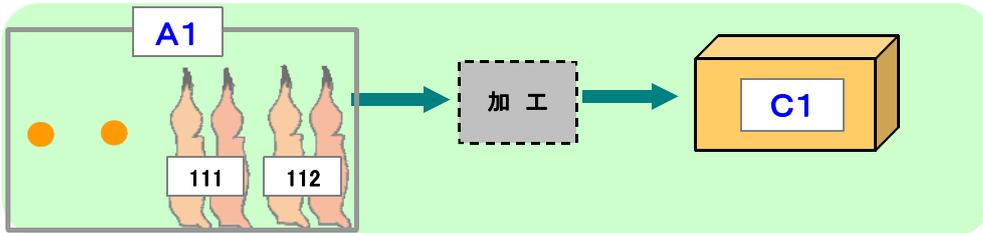
### 加工ロットの設定と加工ロット番号の表示（事例）

部分肉加工を行う場合、原料の豚枝肉には原料ロット番号（一步川上の事業者が付与した枝肉番号を使用することでよい）、加工された豚部分肉には部分肉加工ロット番号を付与して管理する。

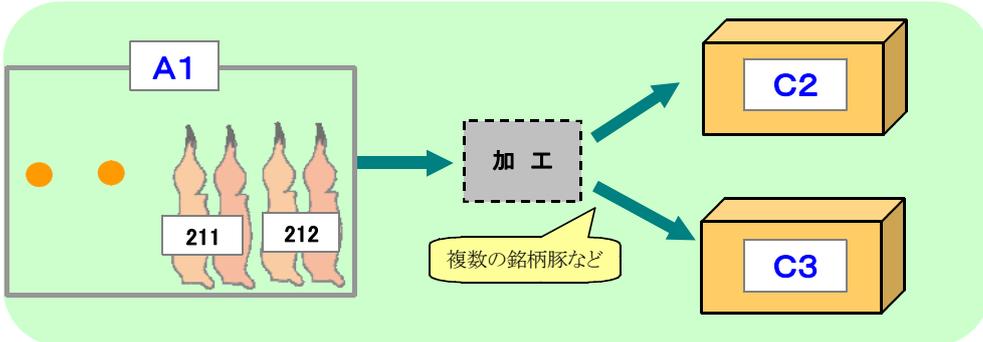
識別単位の設定は、ひとつの原料ロット「A1」から「C1」という豚部分肉をつくる場合（図10①）と、「C2」「C3」という複数の豚部分肉をつくる場合（図10②）がある。また、複数の原料ロット「A1」「A2」から「C4」という部分肉をつくる場合（図10③）と、「C5」「C6」という複数の豚部分肉をつくる場合（図10④）もある。なお、「C1」から「C6」の部分肉加工ロット番号は段ボールケースのラベル等に印字し、納品伝票にも記載して、一步川下の事業者へ伝達する。

図 10 加工ロットの設定とロット番号の表示（事例）

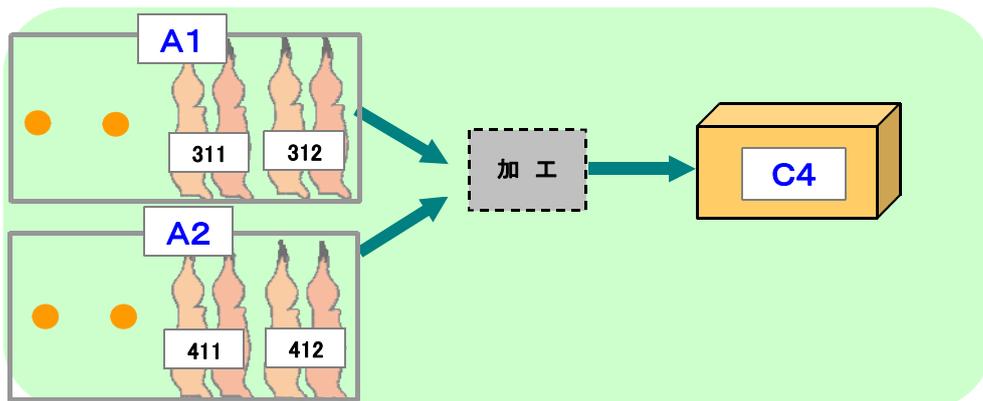
① ひとつの仕入ロット(同一の生産農場、品種等)からひとつの加工ロットを設定する。



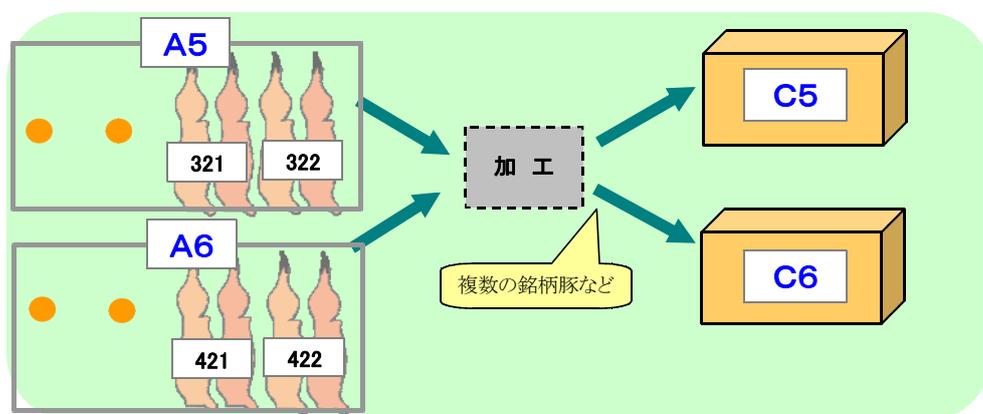
② ひとつの仕入ロット(同一の生産農場、品種等)から複数の異なる加工ロットを設定する。



③ 複数の仕入ロット(同一の生産農場、品種等)からひとつの加工ロットを設定する。



④ 複数の仕入ロット(同一の生産農場、品種等)から複数の異なる加工ロットを設定する。



## 豚部分肉の出荷・販売における識別（事例）

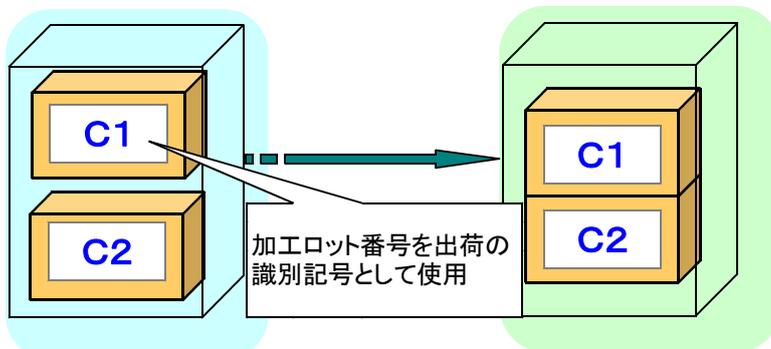
特定産地の銘柄豚等が特定の小売業者に提供される場合、同一出荷日を前提として、固有の部分肉加工ロット番号「C1」、「C2」を出荷の識別記号（出荷ロット番号）として利用してもよい。部分肉加工ロット番号を納品伝票等に記載し、一步川下の事業者へ伝達することで出荷記録が保管される（図11①）。また、複数の加工ロット「C1」と「C2」に「D」という識別記号を付与してグループ化してもよい。「D」は現物には貼付されないが、納品伝票に記載され、伝達される（図11②）。

図11 豚部分肉の出荷・販売における識別（事例）

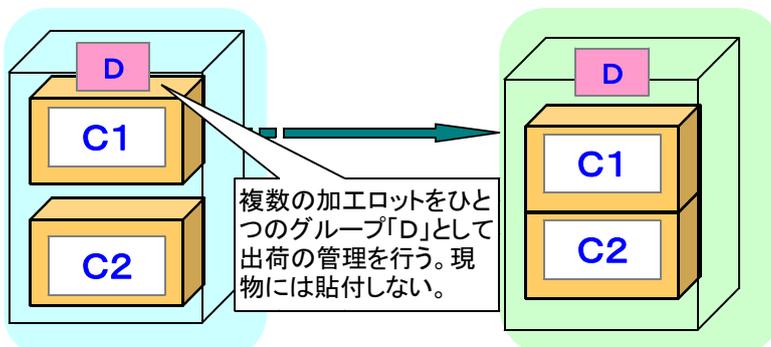
<部分肉加工段階>

<卸売段階等>

### ① 加工ロット番号を出荷の識別記号として使用



### ② 出荷の識別記号(出荷ロット番号)を貼付しないで管理



(3) 部分肉加工段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目

各工程におけるトレーサビリティ記録管理の基本項目と任意項目は、表13のとおりである。これら以外の衛生管理等付加的な情報についても記録を行うことが望ましい。

なお、対応づけ（豚枝肉仕入ロットと豚部分肉の加工ロットの対応づけ等）の記録については、「■記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）」（37, 38ページ）を参照されたい。

表13 部分肉加工段階における記録管理の項目

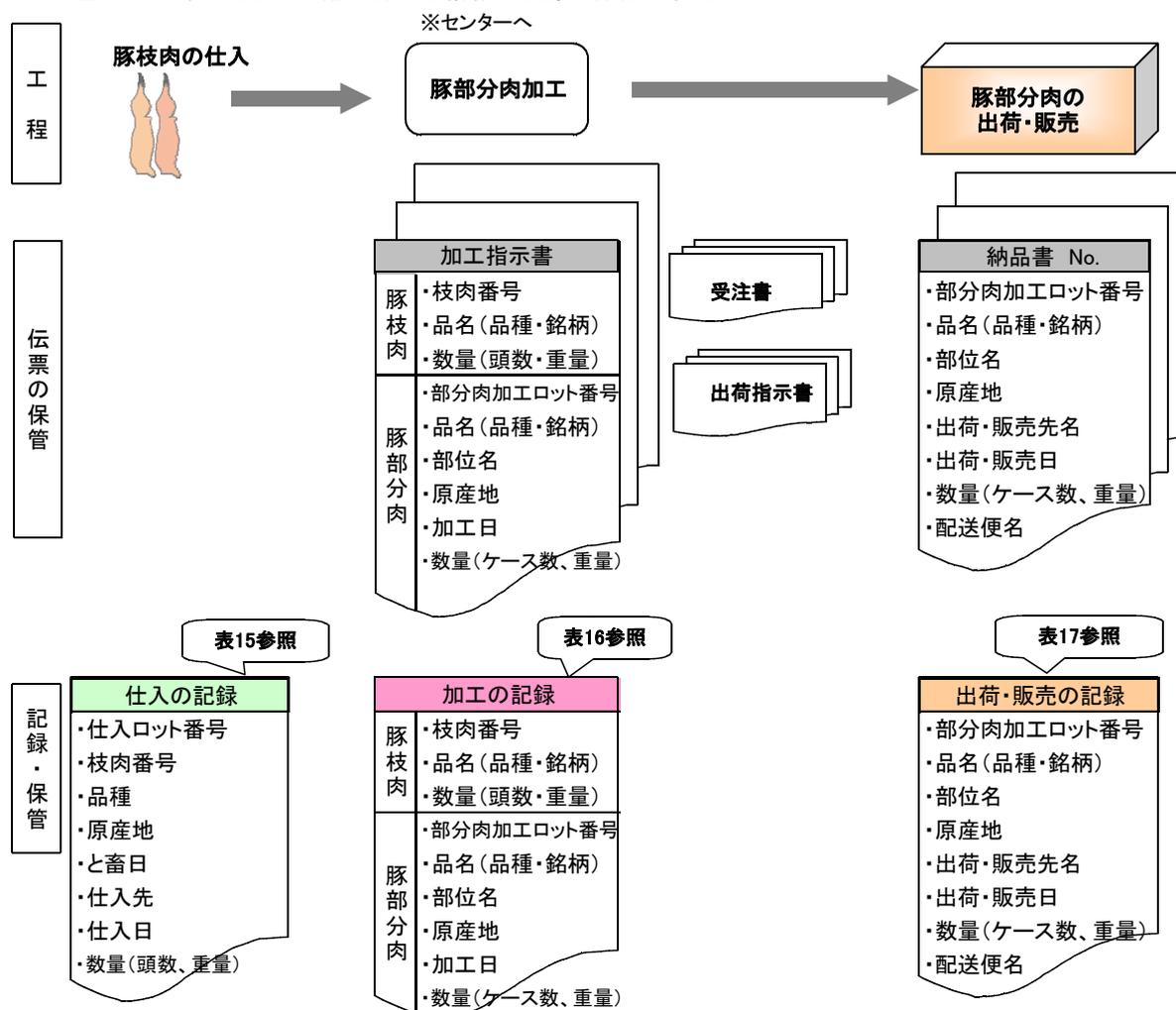
工程	項目	基本	任意	
豚枝肉の仕入	仕入ロット番号	○		
	枝肉番号	○		
	品種	○		
	原産地	○		
	と畜日	○		
	仕入先	○		
	仕入日	○		
	数量(頭数・重量)	○		
豚部分肉加工	豚枝肉	枝肉番号	○	
		品種	○	
		数量(頭数・重量)	○	
	豚部分肉	部分肉加工ロット番号(在庫管理ロット)	○	
		品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		仕向先(カット規格)		○
		加工日	○	
		数量(ケース数、重量)	○	
豚部分肉の出荷・販売	部分肉加工ロット番号	○		
	品名(品種・銘柄)	○		
	部位名	○		
	原産地	○		
	出荷・販売先名	○		
	出荷・販売日	○		
	数量(ケース数、重量)	○		
	配送便名	○		

注：部分肉の品種・銘柄は、品名で把握される。

#### (4) 部分肉加工段階における情報の記録・保管

各工程ごとに受理または発行した伝票類、記録された記録台帳・帳票類等の記録を保管する。このほか、作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）の保管もトレーサビリティを確保するために有効である。

図 1 2 部分肉加工段階における情報の記録・保管（事例）



■ 記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）

2008年3月2日  
J食肉加工业 御中  
納品伝票(購買伝票)  
Gと畜場

一般豚枝肉 201 1 .....

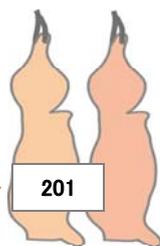


表 1 4 「豚枝肉の仕入台帳」 2008年3月2日

枝肉番号	出荷者番号	品種・銘柄	原産地	重量(kg)	格付等級	と畜日	その他
201	01	一般豚	群馬	72.0	中	08.03.02	
215	08	一般豚	栃木	71.6	上	08.03.02	
219	11	黒豚	鹿児島	71.4	中	08.03.02	
224	04	黒豚	鹿児島	71.8	中	08.03.02	

豚枝肉		豚部分肉					
枝肉番号	重量(kg)	品名	部位	原産地	加工ロット番号	ケース数	重量(kg)
181、186	1,342	国産豚	かたロース	国産	18001	9	82.8
201、205			うで			18	226.8
306、321			ヒレ			4	18.0
382～393			ロース			9	169.2
(計18頭)			ばら			9	154.8
			もも			18	288.0
195、199	2,685	鹿児島黒豚	かたロース	鹿児島	18002	18	165.6
219、224			うで			36	453.6
421、451			ヒレ			7	36.0
481～498			ロース			18	338.4
511～522			ばら			18	309.6
(計36頭)			もも			36	576.0

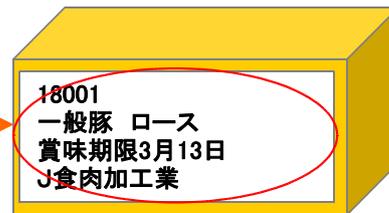
次ページへ

表 17 「豚部分肉出荷台帳」 2008年3月3日

販売先名	品名	部位	原産地	出荷ロット番号 (納品書番号)	加工ロット番号	ケース数	重量 (kg)
S卸売業 センター	一般豚	ロース	国産	030301	18001	24	451.2
		ばら				36	619.2
	黒豚	かたロース	鹿児島		18002	30	138.0
Mスーパー 店	一般豚	うで	国産	030302	18001	14	176.4
		ばら				18	309.6
	黒豚	ロース	鹿児島		18002	11	206.8
Z外食チェーン	一般豚	もも	国産	030303	18001	17	272.0
	黒豚	ばら	鹿児島			18002	
凍結在庫	一般豚	もも	国産	030304	18001		

2008年3月3日  
S卸売業 御中 030301  
納品伝票  
J食肉加工業

一般豚	18001	ロース……
一般豚	18001	ばら……
黒豚	18002	かたロース…



(留意点)

この事例は、部分肉加工時の加工ロット番号を識別と対応づけに活用した場合を示している。

#### (5) 部分肉加工段階における情報の伝達

部分肉加工業者が一步川下の卸売段階や小売段階へ伝達すべき情報は、表18のとおりである。

これらの情報は、伝票やラベルにより伝達する。これら以外の付加的な情報についても、消費者や取引先の信頼確保のために積極的に伝達していくことが望ましい。

なお、チェーントレーサビリティを形成する事業者間で、情報伝達の仕組みをあらかじめ決めておく必要がある。

表18 部分肉加工段階から卸売段階や小売段階等へ伝達すべき情報

	法律等によって定められた義務表示の項目	トレーサビリティ確保のために伝達すべき項目
品名および部位名	○	○
原産地	○	○
数量（ケース数、重量）	○	○
冷凍および解凍肉にあつてはその表示	○	
賞味期限・消費期限および保存方法	○	
販売業者の氏名または名称および住所	○	○
問い合わせ先（電話番号、URL等）	○	○
加工日		○
出荷・販売日		○
識別記号（ロット番号）		○

(注1) 豚肉の原産地は、国産または都道府県等を表示するために伝達する必要がある。

(JAS法「生鮮食品品質表示基準」)。

(注2) 豚肉の流通段階における表示に関する制度は、次のとおりである。

法律：食品衛生法、計量法、JAS法、景品表示法

通知等：豚枝肉取引規格、豚部分肉取引規格、豚肉小売品質基準、食肉の表示に関する公正競争規約

(注3) 出荷ロットを特定する識別記号はラベルや伝票で伝えられることが望ましい。ただし、伝達されない場合でも、賞味期限、加工日、出荷・販売日、出荷・販売者名、品名、部分肉加工ロット番号、部位名、重量、ケース数や伝票番号等に対応する豚部分肉を特定できればよい。

## 6-4 卸売段階

卸売段階では、豚部分肉の仕入、出荷・販売の工程を対象とする。部分肉加工における記録・保管は部分肉加工段階を参照されたい。

### (1) 卸売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

卸売段階においてトレーサビリティを導入する際の工程ごとのポイントは、表19に示されるとおりである。

表19 卸売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

工程	管理項目	トレーサビリティ管理のポイント
豚部分肉の仕入	記録・保管	・ 部分肉の仕入の際、納品伝票と部分肉を照合し、その記録を保管する。 (仕入ロットごとの仕入先名、仕入日、品名(品種・銘柄)、部位、数量(重量、ケース数)、部分肉加工ロット番号等)
	分別管理	・ 仕入れた部分肉のロットが他の仕入ロットと混ざらないように管理をする。 (分別管理の精度を高めるために、仕入ロット番号を貼付することも有効である。)
豚部分肉の出荷・販売	ロットの形成	・ どの仕入ロット(在庫管理ロット)から出荷する部分肉のロットを構成するかを定める。識別記号として、部分肉加工ロット番号を用いることもある。 (出荷指示書の作成)
	分別管理	・ 出荷指示書に基づいて、出荷販売先ごとに部分肉のロットをつくり、他のロットと混ざらないように分別管理を行う。 (分別管理を徹底するために出荷ロット番号を貼り付けることも有効である。)
	記録・保管	・ 出荷のロットごとに仕入のロット(在庫管理ロット)との対応づけがわかるように、次のような項目についての記録を保管する。 (販売先、品名(品種・銘柄)、仕入ロット番号、出荷日、部位、重量、ケース数等の組み合わせが、ユニークな出荷ロット記号として扱われる。)
	段ボールの開封・小分け	・ 開封して入り数の変更や複数の部位を混入する場合は、JAS法や豚部分肉取引規格等に準拠し、内容をラベルで表示するとともに伝票にも記載する。
	情報の伝達	・ 伝達すべき情報(46ページ)を部分肉の段ボールケース等にラベル貼付等によって表示し、あわせて伝票等でも伝達する。
豚部分肉の保管	冷凍保管	・ 仕入ロット番号(在庫管理ロット)を確認し、凍結日等を記したラベルを部分肉の段ボールケース等に貼付して、分別管理し、その記録を保管する。

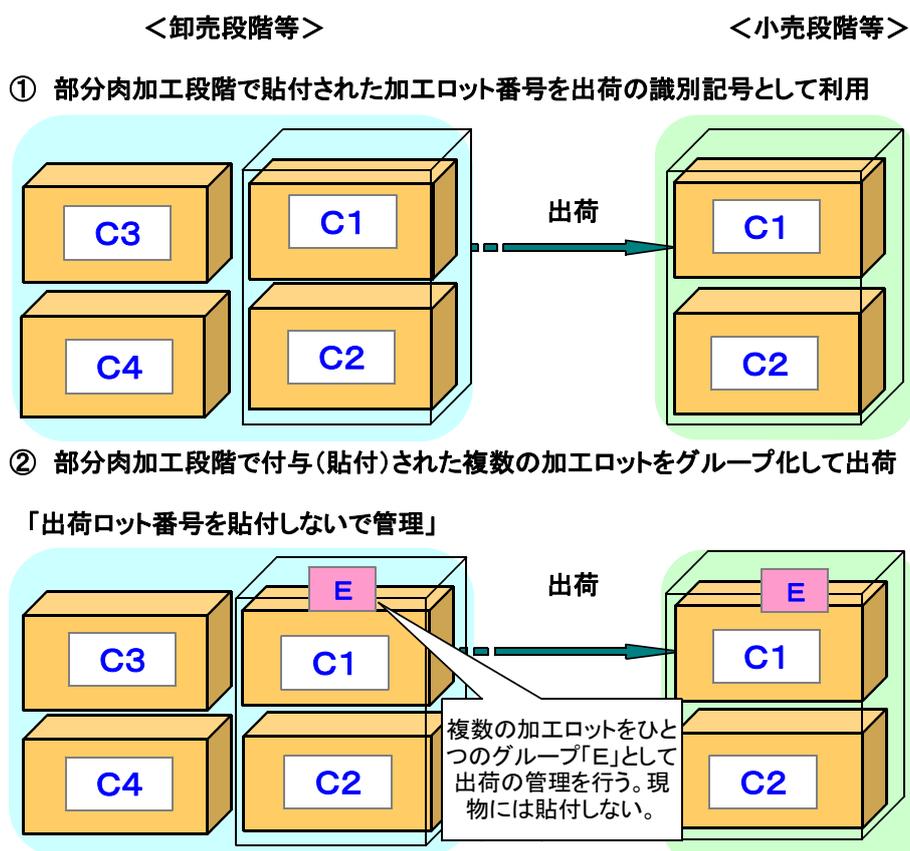
## (2) 卸売段階におけるロットの形成

卸売段階で、豚部分肉の仕入、豚部分肉の出荷のそれぞれの工程において同一仕入日、同一加工日（同一賞味期限）、同一出荷日を基本として、ロットを定める。

### 豚部分肉の出荷・販売における識別（事例）

特定産地の銘柄豚等を特定の小売業者に提供する場合、同一出荷日を前提として、部分肉加工段階で付与された固有の部分肉加工ロット番号「C1」、「C2」を出荷の識別記号として利用してもよい。部分肉加工ロット番号を納品伝票等に記載し、一步川下の事業者へ伝達することで出荷記録が保管される（図13①）。また、複数の部分肉加工ロット「C1」と「C2」に「E」という識別記号を付与してグループ化し、出荷管理することもある。「E」は現物には貼付されないが、納品伝票への記載・伝達によって、より効率的な遡及・追跡が可能になる。（図13②）。

図13 ロットの設定とロット番号の表示



(留意点)

流通の段階で段ボールケース等の内容（部位や入り数）を変更した場合、また、凍結・解凍を行った場合の識別記号の付与については、5 識別と対応づけ（2） 識別記号（③ 識別記号付与の留意点）（12 ページ）を参照されたい。

(3) 卸売段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目

各工程におけるロットごとのトレーサビリティ記録管理の基本項目と任意項目は、表20のとおりである。これら以外の衛生管理等に関する付加的な情報についても記録することが望ましい。

なお、対応づけ（豚部分肉仕入ロットと豚部分肉の加工ロット等）の記録については、「■記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）」（44, 45ページ）を参照されたい。

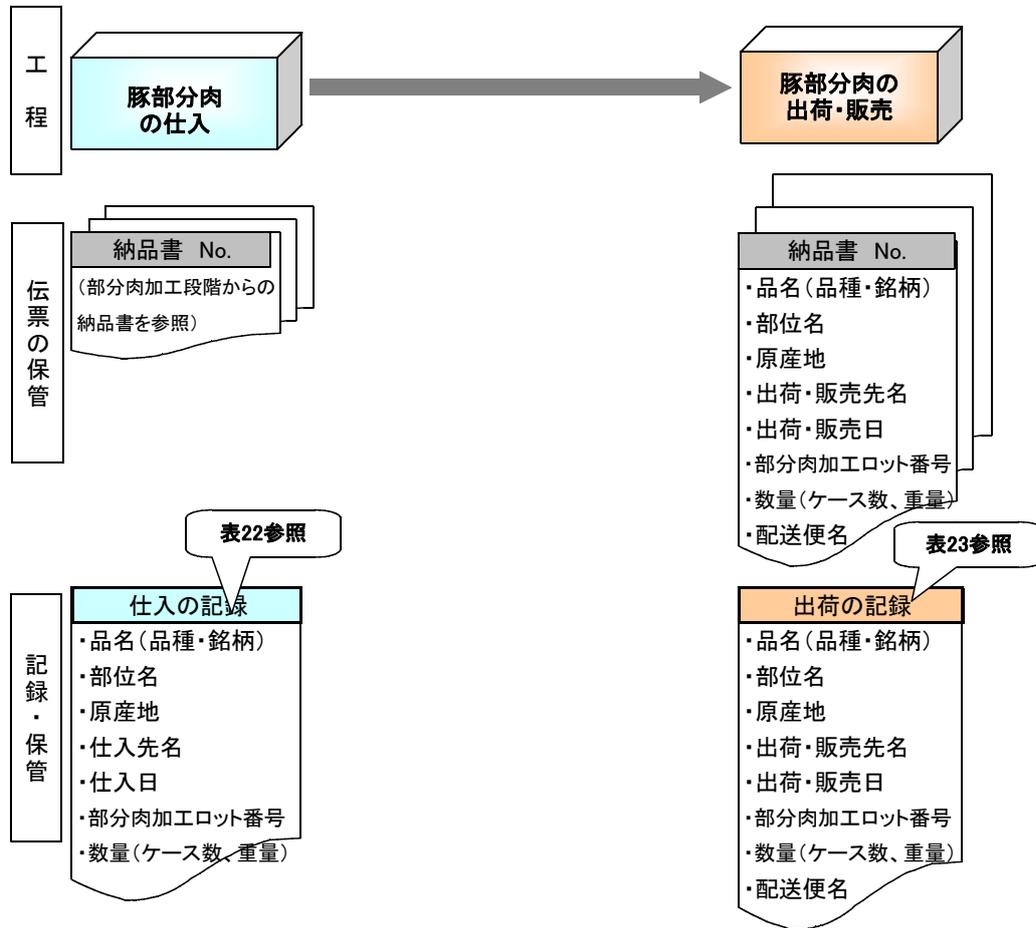
表20 卸売段階における記録管理の項目

工 程	項 目	基本	任意
豚部分肉の仕入	品名(品種・銘柄)	○	
	部位名	○	
	原産地	○	
	仕入先名	○	
	仕入日	○	
	部分肉加工ロット番号	○	
	数量(ケース数、重量)	○	
豚部分肉の 出荷・販売	品名(品種・銘柄)	○	
	部位名	○	
	原産地	○	
	出荷・販売先名	○	
	出荷・販売日	○	
	部分肉加工ロット番号	○	
	数量(ケース数、重量)	○	
	配送便名	○	

#### (4) 卸売段階における情報の記録・保管

各工程ごとに受理または発行した伝票類、記録された記録台帳・帳票類等の記録を保管する。このほか、作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）の保管もトレーサビリティ確保において有効である。

図 1 4 卸売段階における情報の記録・保管（事例）



■ 記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）

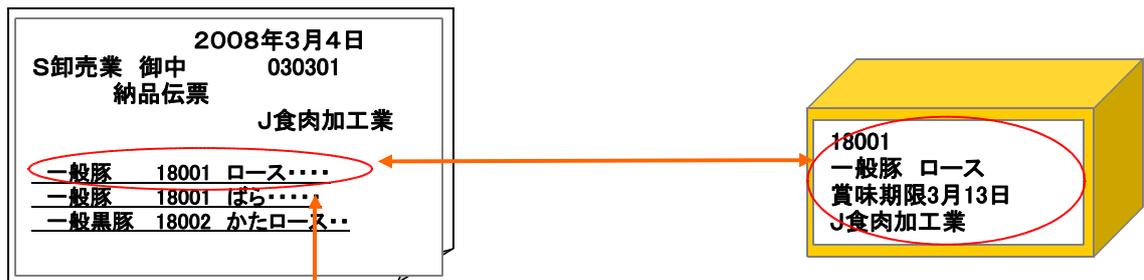


表 2 1 「豚部分肉仕入台帳」 2008年3月3日

表 2 2 「豚部分肉仕入台帳」 2008年3月4日

品名	部位	仕入ロット番号 (仕入先の出荷 ロット番号)	原産地	仕入先名	加工ロット番号	ケース数	重量(kg)
一般豚	ロース	030301	国産	J食肉加工業 センター	18001	24	451.2
	ばら					36	619.2
黒豚	かたロース		鹿児島		18002	30	138.0
黒豚	うで	045506	鹿児島	T食肉センター	04908	28	352.8
	ばら					36	619.2
	ロース					22	413.6
一般豚	うで	112308	国産	N卸売業	02106	34	544.0
	ばら					28	

次ページへ

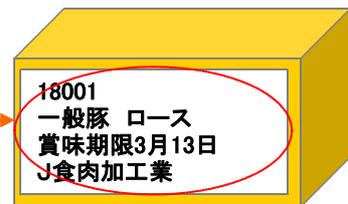
表 2 3 「豚部分肉出荷台帳」

2 0 0 8 年 3 月 4 日

出荷販売先名	品名	部位	原産地	出荷ロット番号 (内部管理用番号)	加工ロット番号	ケース数	重量 (kg)
Pスーパー 店	一般豚	ロース	国産	030401	18001	5	94.0
		ばら				7	120.4
	黒豚	かたロース	鹿児島		18002	6	27.6
R卸売業 センター	一般豚	うで	国産	030402	02106	18	226.8
	一般豚	ばら			18001	20	344.0
	黒豚	ロース	鹿児島		04908	8	150.4
V外食チェーン	一般豚	もも	国産	030403	02811	18	288.0
	黒豚	ばら	鹿児島		04908	22	
凍結在庫	一般豚	もも	国産	030411	02811		

2008年3月4日  
Pスーパー 御中 030401  
納品伝票  
S卸売業

一般豚	18001	ロース.....
一般豚	18001	ばら.....
一般黒豚	18002	かたロース..



#### (5) 卸売段階における情報の伝達

卸売段階から卸売段階や小売段階等へ伝達すべき情報は、表24のとおりである。

これらの情報は、伝票やラベルによって伝達する。これら以外の付加的な情報についても、消費者や取引先の信頼確保のために積極的に伝達していくことが望ましい。

なお、チェーントレーサビリティを形成する事業者間で、情報伝達の仕組みをあらかじめ決めておく必要がある。

表24 卸売段階から卸売段階や小売段階等へ伝達すべき情報

	法律等によって定められた義務表示の項目	トレーサビリティ確保のために伝達すべき項目
品名および部位名	○	○
原産地	○	○
数量（ケース数、重量）	○	○
冷凍および解凍肉にあってはその表示	○	
賞味期限・消費期限および保存方法	○	
販売業者の氏名または名称および住所	○	○
問い合わせ先（電話番号、URL）	○	○
加工日		○
出荷・販売日		○
識別記号		○

(注1) 豚肉の原産地は、国産または都道府県等を表示するために伝達する必要がある（JAS法「生鮮食品品質表示基準」）。

(注2) 豚肉の流通段階における表示に関する制度は、次のとおりである。

法律：食品衛生法、計量法、JAS法、景品表示法

通知等：豚枝肉取引規格、豚部分肉取引規格、豚肉小売品質基準、食肉の表示に関する公正競争規約

(注3) 出荷する部分肉ロットの識別記号はラベルや伝票で伝えられることが望ましい。

ただし、伝達されない場合でも、賞味期限、加工日、出荷・販売日、出荷・販売者名、品名、部分肉加工ロット番号、部位名、重量、ケース数や伝票番号等に対応する豚部分肉を特定できればよい。

## (参考2) アウトパックセンター

アウトパックセンターに求められる記録管理項目、情報の記録保管、情報の伝達について示す。トレーサビリティ管理のポイントやその他情報の記録・保管に関しては、部分肉加工段階、卸売段階や小売段階と共通する点も多いので、あわせて参照されたい。

### (1) アウトパックセンターにおけるトレーサビリティ記録管理の項目

各工程におけるトレーサビリティ記録管理の基本項目と任意項目は、表25のとおりである。これら以外の衛生管理等に関する付加的な情報についても記録することが望ましい。

なお、豚部分肉仕入ロットと精肉の加工ロット等との対応づけの記録については、部分肉加工段階、卸売段階や小売段階の「■記録台帳によるロットの対応づけの記録(事例)」(37, 38, 44, 45, 55, 56ページ)を参照されたい。

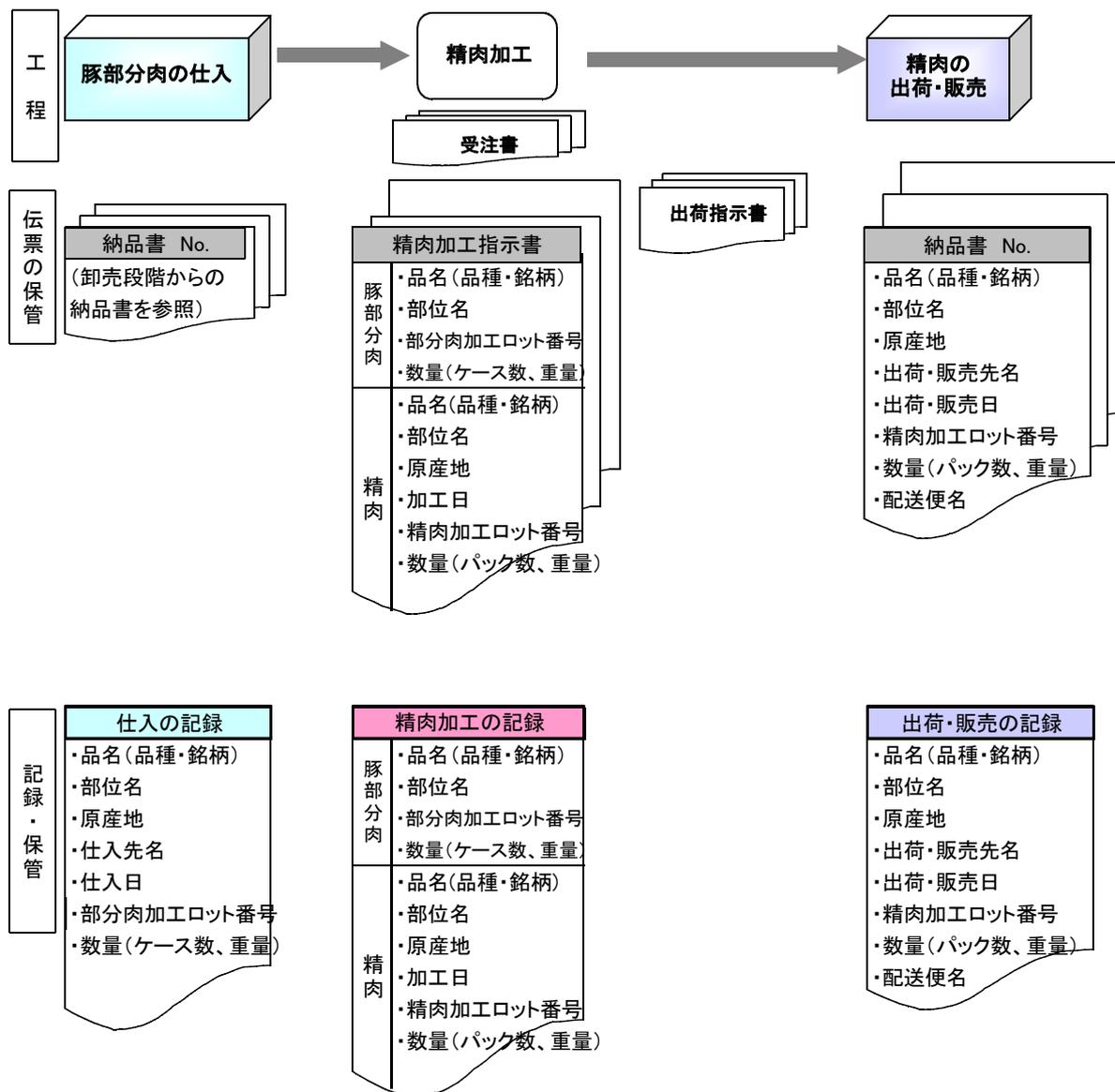
表25 アウトパックセンターにおける記録管理項目

区分	項目	基本	任意	
豚部分肉の仕入	品名(品種・銘柄)	○		
	部位名	○		
	原産地	○		
	仕入先名	○		
	仕入日	○		
	部分肉加工ロット番号	○		
	数量(ケース数、重量)	○		
精肉加工	豚部分肉	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		部分肉加工ロット番号	○	
		部分肉数量(ケース数、重量)	○	
	精肉	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		加工日	○	
		精肉加工ロット番号	○	
		数量(パック数・重量)	○	
精肉の出荷・販売	品名(品種・銘柄)	○		
	部位名	○		
	原産地	○		
	出荷・販売先名	○		
	出荷・販売日	○		
	精肉加工ロット番号	○		
	数量(パック数・重量)	○		
	配送便名	○		

## (2) アウトパックセンターにおける情報の記録・保管

各工程ごとに受理または発行した伝票類、記録された記録台帳・帳票類を保管する。このほか作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）の保管もトレーサビリティを確保するために有効である。

図15 アウトパックセンターにおけるロットごとの情報の記録・保管（事例）



### (3) アウトパックセンターにおける情報の伝達

アウトパックセンターが一步川下へ伝達すべき情報は、表26のとおりである。

これらの情報は、伝票やラベルにより伝達する。これら以外の付加的な情報についても、消費者や取引先の信頼確保のために積極的に伝達していくことが望ましい。

なお、チェーントレーサビリティを形成する事業者間で、情報伝達の仕組みをあらかじめ決めておく必要がある。

表26 アウトパックセンターから小売段階等へ伝達すべき情報

	法律等によって定められた義務表示の項目	トレーサビリティ確保のために伝達すべき項目
品名および部位名	○	○
原産地	○	○
冷凍および解凍肉にあつてはその表示	○	
100g当たりの価格	○	
数量（パック数、重量）	○	○
販売価格	○	
消費期限・賞味期限および保存方法	○	
加工（包装）所の所在地	○	○
加工者の氏名または名称	○	○
問い合わせ先	○	○
加工日		○
出荷・販売日		○
識別記号（ロット番号）		○

(注1) 豚肉の原産地は、国産または都道府県等を表示することが義務づけられており、この表示の信頼性を確保するために原産地を伝達する必要がある（JAS法「生鮮食品品質表示基準」）。

(注2) 豚肉の流通段階における表示に関する制度は、次のとおりである。

法律：食品衛生法、計量法、JAS法、景品表示法

通知等：豚枝肉取引規格、豚部分肉取引規格、豚肉小売品質基準、食肉の表示に関する公正競争規約

(注3) 出荷する精肉のロットを特定する識別記号はラベルや伝票で伝えられることが望ましい。ただし、伝達されない場合でも、賞味期限、加工日、出荷・販売日、出荷・販売者名、品名、精肉加工ロット番号、部位名、重量、ケース数や伝票番号等に対応する豚部分肉を特定できればよい。

## 6-5 小売段階

小売段階では、豚部分肉を仕入れて、精肉加工するまでの工程を対象とする。

小売段階の作業工程は、豚部分肉の仕入、精肉加工、精肉小売である。

豚部分肉の納品は、食肉センター等から直接配送されるもの、卸売業から配送されるものがある。小売業の各店舗への配達は、物流センター経由で配送される場合と、直接配送される場合がある。また、アウトパックセンターで精肉加工された豚肉が各店舗に配送されることもある。

### (1) 小売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

小売段階がトレーサビリティを導入する際の工程ごとのポイントは、表27に示されるとおりである。

表27 小売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント

工 程	管理項目	トレーサビリティ管理のポイント
豚部分肉の仕入	記録・保管	・ 部分肉の仕入の際、納品伝票と部分肉を照合し、その記録を保管する。 (仕入先名、仕入日、品名(品種・銘柄)、部位、原産地、数量(ケース数、重量)、部分肉加工ロット番号等で入荷した部分肉(仕入ロット)を特定する。)
	分別管理	・ 仕入れた段ボールケースから取り出した部分肉が他の仕入れロットと混ざらないように分別管理を行う。 (仕入ロット番号を段ボールケース等に貼付して管理することで精度が高まる。)
精肉加工	ロットの形成	・ どの部分肉の仕入ロットから、どの精肉加工のロット(精肉製品)を作るかを定める。(加工指示書)
	分別管理	・ 加工指示された部分肉のロットが他のロットと混ざらないように、分別管理して精肉加工を行う。
	記録・保管	・ 製品の精肉加工ロットと原料の部分肉加工ロットが対応づけられるように、精肉加工の記録を保管する。 (品名(品種・銘柄)、部分肉および精肉、原産地、加工ロット番号、加工日、重量、数量等)

## (2) 小売段階におけるロットの形成

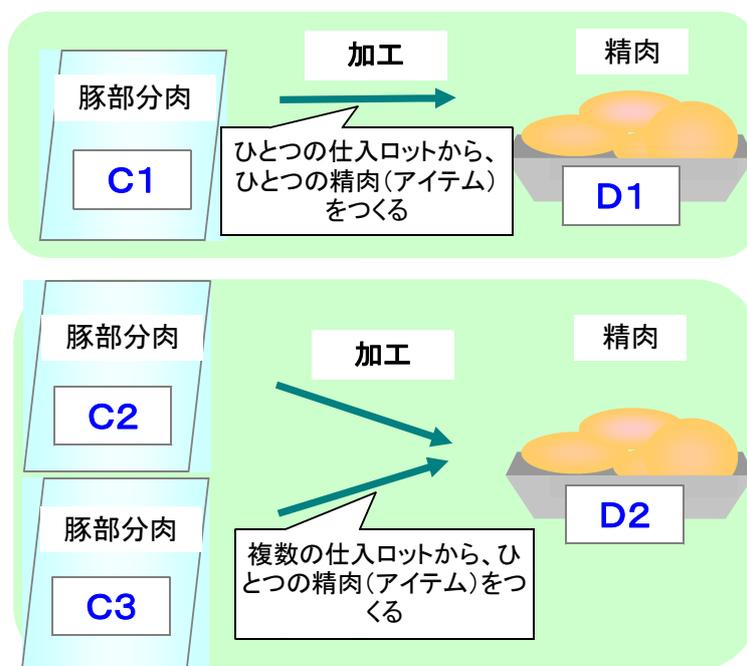
小売段階では、豚部分肉の仕入、精肉加工の工程で、同一賞味期限（または同一消費期限）になりうる同一加工日を前提として、取り扱う豚肉のロットを定める。

### 精肉加工におけるロットの設定とロット番号の表示（事例）

精肉加工を行う場合、原料の豚部分肉と加工された精肉の分別管理と対応づけを正確に行うためにそれぞれ識別記号を付与する。ひとつの原料（豚部分肉）ロット「C1」から精肉「D1」をつくる場合と、「C2」、「C3」という複数の原料ロットから精肉「D2」をつくる場合の事例を、図16に示している。

原料ロットの識別番号は、仕入の際に付与した内部管理用番号や部分肉加工段階で付与された加工ロット番号等を使用してもよい。また、精肉の識別記号は商品コード、賞味期限を使用することによい。

図16 ロットの設定とロット番号の表示



(注) 精肉D2は、部分肉C2あるいはC3からつくられる。

(3) 小売段階におけるトレーサビリティ記録管理の項目

各工程におけるロットごとのトレーサビリティ記録管理の基本項目と任意項目は、表28のとおりである。これら以外の付加的な情報についても記録することが望ましい。

なお、対応づけ（仕入ロットと精肉加工ロット等）の記録については、「■記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）」（55, 56ページ）を参照されたい。

表28 小売段階における記録管理の項目

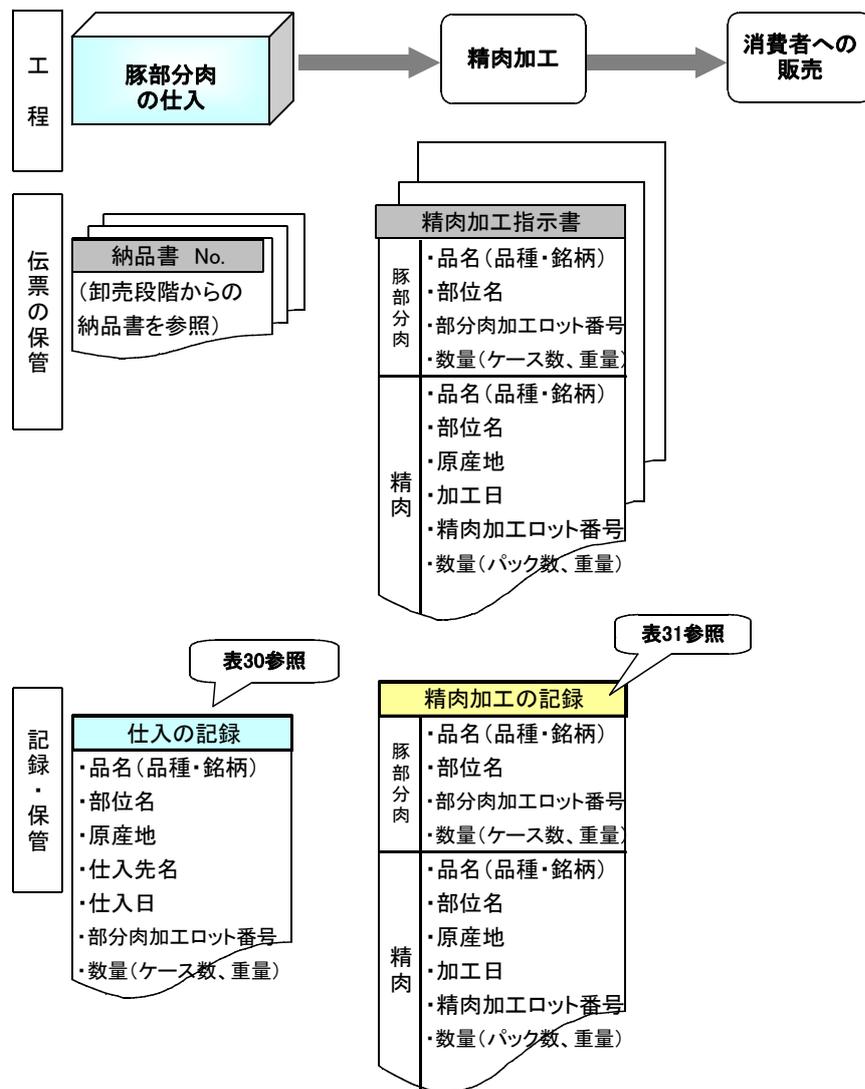
工 程		項 目	基本	任意
豚部分肉 の仕入		品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		仕入先名	○	
		仕入日	○	
		部分肉加工ロット番号	○	
		数量(ケース数・重量)	○	
精肉加工	豚部分肉	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		部分肉加工ロット番号	○	
		数量(ケース数・重量)	○	
	精肉	品名(品種・銘柄)	○	
		部位名	○	
		原産地	○	
		加工日	○	
		精肉加工ロット番号	○	
		数量(パック数・重量)	○	

#### (4) 小売段階における情報の記録・保管

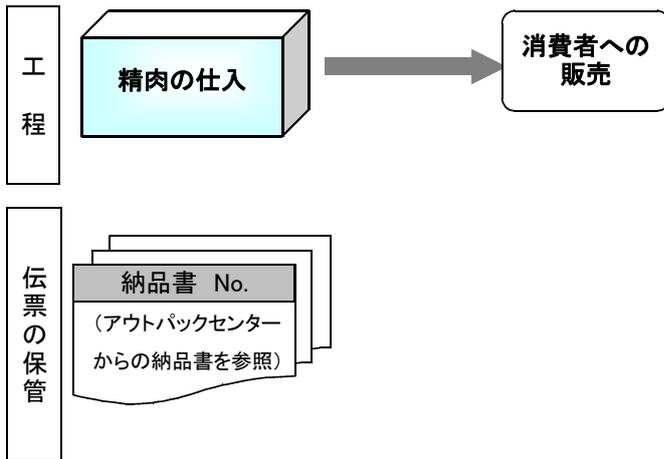
各工程ごとに受理した伝票類、記録された記録台帳・帳票類といった記録を保管する。このほか、作業時の野帳（記録ノート）や作業指示書（依頼書）の保管も、トレーサビリティを確保するために有効である。

図17 小売段階における情報の記録・保管（事例）

<部分肉仕入の場合>



<精肉仕入の場合>



記録・保管	仕入の記録
	<ul style="list-style-type: none"><li>・品名(品種・銘柄)</li><li>・部位名</li><li>・原産地</li><li>・仕入先名</li><li>・加工日</li><li>・精肉加工ロット番号</li><li>・数量(パック数、重量)</li></ul>

■ 記録台帳によるロットの対応づけの記録（事例）

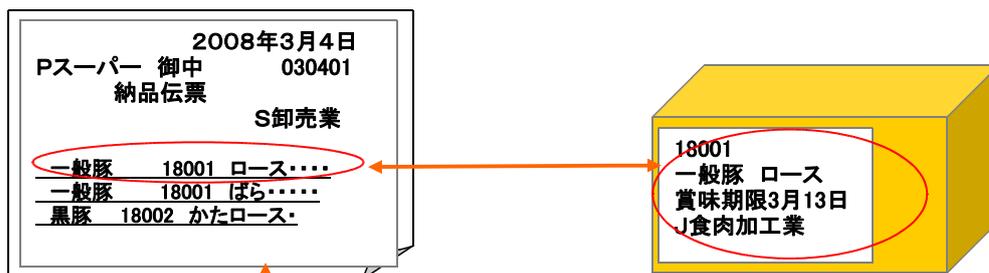


表 29 「豚部分肉仕入台帳」 2008年3月3日

表 30 「豚部分肉仕入台帳」 2008年3月4日

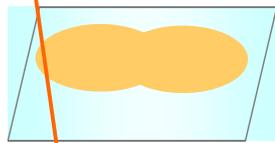
伝票番号 (仕入先から)	品名	部位	原産地	加工ロット 番号	仕入先	ケース数	重量 (kg)	その他
030401	一般豚	ロース	国産	18001	S卸売業	5	94.0	
	一般豚	ばら			S卸売業	7	120.4	
	黒豚	かたロース	鹿児島	18002	S卸売業	6	27.6	
042305	一般豚	ロース	国産	04905	Y卸売業	4	75.2	

次ページへ

表 3 1 「精肉加工台帳」

2008年3月5日

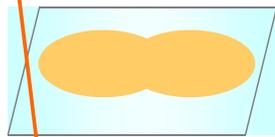
豚部分肉			精肉					
加工ロット番号	部位	重量(kg)	商品コード	品種・銘柄	品名	原産地	パック数	重量(kg)
18001 04905	ロース	29.8	030501	一般豚	ロースうすぎり小	国産	48	7.2
					ロースうすぎり大		36	10.8
					ロースとんかつ用		25	3.0
04801	ばら	57.8	030502	一般豚	ばら切り落とし小	国産	98	19.6
					ばら切り落とし大		52	20.8
18002	ロース	15.8	030503	黒豚	ロースうすぎり大	鹿児島	37	11.1



ロース  
賞味期限080313  
18001  
J食肉加工業

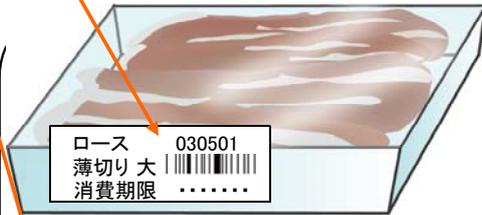


ロース  
賞味期限080313  
04905  
L食肉センター



ロース  
賞味期限080313  
18002  
J食肉加工業

加工



ロース 030501  
薄切り大  
消費期限 .....



ロース 030501  
薄切り小  
消費期限 .....



ロース 030501  
とんかつ用  
消費期限 .....

加工



ロース 030503  
薄切り大  
消費期限 .....

お問い合わせ番号 08002

部分肉加工ロット番号を  
商品のお問い合わせ番号  
として表示する場合の事例

## 7 トレーサビリティ情報の記録・保管の期間

各段階において記録・保管した情報の保存期間は、少なくとも2年間の望ましい。  
ただし、凍結品および解凍品については、出荷・販売後2年間の望ましい。

## 8 トレーサビリティシステムの検査・監査

トレーサビリティシステムが適切に運営されているかを各事業者が検証することは、情報の信頼性の向上を図るうえできわめて重要であるが、必ずしも、特別に新たなシステムを構築する必要はない。日常的に実施している検査・監査のしくみに変更や改善を加えるところから始めるとよい。

### (1) 内部検査

#### ① モニタリング（日々のチェック）

各工程の手順にもとづいて、作業が正しく実施されているかを、ロットごとに作業担当者がチェックする。日常的に行われている工程管理を、定められたロットごとに行うことで、トレーサビリティシステムの信頼性を担保し、追跡や遡及の精度を高くすることができる。

モニタリングの実施計画では、次の内容について定める必要がある。

- ・ モニタリングの項目、記録様式、記録媒体
- ・ 実施スケジュール
- ・ モニタリングの担当者
- ・ 数量会計（数量会計は、作業前のロットと作業後のロットにおける肉豚や豚部分肉の数量を照合し、異常な増減がないかを確認する。）

表 3 2 トレーサビリティシステムの検査項目（事例）

	工 程	①ロット の設定	②ロット 番号	③数量	④原料と 製品の対 応づけ	⑤記録保 管の内 容、媒体	⑥分別管 理の方法
生産段階	飼育管理			○		○	○
	肉豚の出荷			○		○	○
と畜段階	肉豚の受入	○	○	○		○	○
	と畜解体	○	○	○	○	○	○
	豚枝肉の販売	○	○	○		○	○
部分肉 加工段階	豚枝肉の仕入	○	○	○		○	○
	豚部分肉加工	○	○	○	○	○	○
	豚部分肉の販売	○	○	○		○	○
卸売段階	豚枝肉の仕入	○	○	○		○	○
	豚部分肉加工	○	○	○	○	○	○
	豚部分肉の出荷・販売	○	○	○		○	○
小売段階	豚部分肉の仕入	○	○	○		○	○
	精肉加工	○	○	○	○	○	○

(注) 各段階での「受入・仕入」と「出荷・販売」の対応づけの検査も必須である。

## ② 検査

実施されたモニタリング結果等を踏まえ、トレーサビリティシステムの信頼性確保のために、事業者の担当部署が定期的に検査を実施する。設定した目的に対する効果等について適宜評価を行い、検査内容を見直す。

検査の実実施計画では、次の内容について定める必要がある。

- ・ 検査の項目（表 26 を参照）、記録様式、記録媒体
- ・ 実施スケジュール
- ・ 検査の担当者

### 検査内容

- ・ 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
- ・ 肉豚や枝肉、部分肉とその情報を遡及・追跡することができることの確認
- ・ 数量会計

## (2) 外部検査（第三者および第三者検査）

検査を専門とする適切な第三者機関による外部検査を受けることによって、トレーサビリティシステムの信頼性を高い水準で維持し、消費者や一步川下の事業者からの信頼をより一層高めることができる。さらに、外部のノウハウを活用して自らのシステムの課題を抽出し改善していくことも期待される。

事業者は、外部検査を実施するためのコストが必要となることが想定されるので、外部検査実施機関のサービス内容も総合的に勘案して、実施方法を検討するのが望ましい。

なお、第三者検査については、「食品トレーサビリティシステム第三者認証検討委員会報告書」を参照されたい。

URL : <http://www.fmric.or.jp/trace/certify/index.htm>

## 9 消費者への情報提供のあり方

消費者への情報提供では、まずトレーサビリティが確立している範囲等を明確に伝達する必要がある。このためには、トレーサビリティが確立されているフードチェーンの範囲を明らかにして、事業者間あるいは業界団体が連携して取り組む必要がある。

豚肉に関する情報提供を行うためには、電話や電子メールの問い合わせ先を表示する。

また、Web サイトから情報提供を行う場合は、検索のための問い合わせ番号、web サイトのアドレス（URL）を、二次元バーコード（QR コード）等で段ボールケースや商品のラベルに表示する。

開示する情報の内容については、事業者間で決めておく必要がある。

### 問い合わせ番号

消費者が電話やインターネットのホームページ等で商品の履歴情報を検索するための問い合わせ番号、web サイトのアドレス（URL）を表示する。

### (参考3) コード体系の事例

#### 食肉標準物流バーコード（GS1-128）

食肉標準物流バーコード（GS1-128）による国産豚肉の商品ラベルの標準化については、既に国産牛肉と同様、現在、食肉流通標準化システム協議会（事務局：財団法人日本食肉流通センター）において普及・推進されている。このコード体系の活用により、トレーサビリティ情報の記録・伝達・保管の効率化へ寄与することが期待されるので、以下、紹介したい。

その他のコード体系については、「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）（改訂版19年3月）をご参照していただきたい。

#### 概要

食肉標準物流バーコードは、部分肉のカートンおよびシュリンクパック等の個別包装に貼付する物流ラベルに全国共通のバーコードを表示することにより、物流業務の効率化を図ること、またカートン単位での情報追跡を可能とすることを目的として開発された。コード体系は、GS1（旧 UCC/EAN）-128 体系が採用されている（牛肉トレーサビリティ導入手引書より）。

食肉標準物流バーコードは、国際的なバーコード標準化の動向に合わせて、GS1-128 の体系を採用している。

GS1-128 については 財団法人流通システム開発センターのホームページを参照されたい。

URL : [http://www.dsri.jp/baredi/gs1\\_128.htm](http://www.dsri.jp/baredi/gs1_128.htm)

#### 食肉標準物流バーコード（GS1-128）のトレーサビリティシステム活用のメリット

- ・ 流通履歴情報がバーコードラベル等により明確化
- ・ 情報の記録・保管が効率化
- ・ 情報の伝達が効率化
- ・ 製品の分別管理の精度向上

#### 食肉標準物流バーコード（GS1-128）のトレーサビリティシステム活用の問題点

- ・ システム構築のコスト負担
- ・ 取引先（チェーンストア等小売業者）のシステムとの接続性



## 【基本バーコード（必須）】

基本的な項目を表示するバーコード



-5-

項目	AI	桁数	記載方法
①商品コード	01	14桁	「9」+JANメーカーコード(7桁)+標準品名コード(5桁)+チェックディジット(1桁)で表示。
②重量	3102	6桁	小数点以下2桁のキログラム表示。
③製造年月日	11	6桁	部分肉を加工・パックした日を、西暦年(下2桁)+月(2桁)+日(2桁)で表示。
④カートンID	21	可変長 (最大12桁)	カートン単位に対して加工元が設定する連続番号を表示。 ①のJANメーカーコードとカートンIDを併せて、カートンが一つに特定できるよう設定。

## 畜種コード

畜種コード	名称	摘要
1	和牛	
2	国産牛	
3	輸入牛	
4	国産豚	
5	輸入豚	
6	国産鶏	
7	輸入鶏	
8	牛・豚に類似した畜種	
81	子牛	
82	馬	
83	羊	
84	山羊	
85	いのしし	
86	いのぶた	

品種コード

品種コード	名称	備考
10	黒豚(バークシャー種)	純粋バークシャー種同士の交配から生産された豚を指す。
20	銘柄豚	
30	豚(黒豚以外)	肉用豚の90%以上は純粋種を交配した交雑種であるため、基本的には品種の区分は行わないこととする。
90	その他	

※SPF豚は、飼養形態を示すため、飼養コードで設定する。

部位コード

部位コード	名称
100	枝肉
101	セット
102	セットC
150	皮付き枝肉
190	その他枝肉
191	その他セット
200	半丸枝肉
201	半丸セット
202	半丸セットC
250	半丸皮付き枝肉
290	その他半丸枝肉
291	その他半丸セット
300	骨付きかた
310	かた
311	かたS
312	ネック
313	まえずね
314	ネックなしかた
315	すねなしかた
316	ネック・すねなしかた
320	うで
321	うでS
322	かたばらスペアリブ
323	ネックなしうで
324	すねなしうで
325	ネック・すねなしうで
330	かたローズ
350	皮付きかた
390	その他かた
400	骨付きばら
410	ばら
411	ともばらスペアリブ
412	ばらA
450	皮付きばら
490	その他ばら

部位コード（つづき）

部位コード	名 称
500	骨付きロース
501	骨付きロース・ばら
520	ロース
530	ヒレ
550	皮付きロース
590	その他ロース
600	骨付きもも
610	もも
611	すねなしもも
612	うちもも
613	しんたま
614	そともも（そともも・らんぷ）
615	ともずね
650	皮付きもも
690	その他もも
710	
711	小肉
712	挽肉（正肉）

## （参考 4）関連法規等

### □ 法律

#### ① 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）

この法律は、農林物資の規格を制定するとともに、農林物資の品質に関する適正な表示の基準を定めている。

JAS法にもとづく品質表示基準により、小売販売される飲食料品について品質の表示が義務付けられている。具体的な内容は、同法にもとづく生鮮食品品質表示基準および加工食品品質表示基準において定められており、名称や原産地等（一部の加工品については、原料の原産地も含む）の表示が必要となっている。

原産地の偽装等の不正表示が発覚した場合は、違反事業者名等の迅速な公表および罰則が設けられている。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL：<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S25/S25HO175.html>

#### ※ 生産情報公表 JAS

事業者による自主的な食品の生産情報（生産者、生産地、農薬および肥料の使用情報等）の消費者への正確な伝達に関する規格である。第三者機関である登録認定機関が認定する。

平成 19 年 3 月現在、牛肉・豚肉、農産物（米、野菜、果実等の生鮮農産物全般）について制定・施行されている。

[参考] 農林水産省「生鮮情報公表 JAS 規格」

URL：[http://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/seisan.html](http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/seisan.html)

#### ② 薬事法

この法律は、動物医薬品の製造および輸入、販売、使用等についての規制を定めている。第 83 条にもとづく「動物用医薬品の使用の規制に関する省令」で、使用対象動物ごとに医薬品の用法および用量、休薬期間等が定められている。この省令の第 5 条（平成 15 年改正で加えられたもの）では、医薬品を使用したときに、次の事項を帳簿に記録するよう努めることが求められている。

- ・当該医薬品を使用した年月日
- ・当該医薬品を使用した場所
- ・当該使用対象動物の種類、頭羽尾数および特徴
- ・当該医薬品の名称
- ・当該医薬品の用法および用量
- ・食用に供するためにと殺若しくは水揚げ又は出荷することができる年月日

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL：<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S35/S35HO145.html>

### ③ 飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（飼料安全法）

この法律は、配合飼料への抗菌剤の配合禁止や飼料添加物についての規定の他、有害物質の基準等を定めている。

平成 15 年の「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令」の改正で、飼料の使用者は次に掲げる事項を帳簿に記載して保存するよう努めなければならないとされた。

- ・ 飼料を使用した年月日
- ・ 飼料を使用した場所
- ・ 飼料を使用した家畜等の種類
- ・ 飼料の名称
- ・ 飼料の使用量
- ・ 飼料を譲り受けた年月日および相手方の氏名又は名称

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S28/S28HO035.html>

### ④ と畜場法

この法律は、と畜場の設置の許可、と畜場の衛生管理、と殺または解体の衛生的な管理、と殺または解体の検査等について定めている。

都道府県知事に対し、この法律の施行に必要な限度において、と畜場の設置者・管理者、と畜業者その他の関係者から報告を徴したり、当該職員に設備、帳簿、書類その他の物件を検査させることができるとしている（第 17 条）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S28/S28HO114.html>

### ⑤ 牛海綿状脳症対策特別措置法

この法律は、牛の肉骨粉を原料等とする飼料の使用の禁止、死亡した牛の届出および検査、と畜場における牛海綿状脳症に係る検査等、牛海綿状脳症の発生を予防し、まん延を防止するための特別の措置を定めている。

牛の所有者（所有者以外の者が管理する牛については、その者）は、牛一頭ごとに、個体を識別するための耳標を着けるとともに、前項の情報の記録および管理に必要な情報を提供しなければならないと定めている（第 8 条）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H14/H14HO070.html>

### ⑥ 牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法

この法律は、牛個体および牛肉の識別と、情報の適正な管理および伝達に関する措置について定めている。

牛の管理者に対し、牛の出生・輸入・譲渡し・譲受け等の際に、農林水産大臣に報告することを求めている（第 3 章）。また、と畜業者・販売業者・特定料理提供業者に対し、牛肉

への個体識別番号（またはそれと対応づけられたロット番号）の表示と、引渡しや販売における政令で定める事項（個体識別番号、引渡しの年月日と相手、重量等）の記録とその記録の保管を求めている（第 17 条）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H15/H15HO072.html>

#### ⑦ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥検査法）

この法律は、食鳥処理の事業の許可、衛生管理等の食鳥処理事業者の遵守事項、食鳥検査等について定めている。

この法律の施行に必要な限度において、都道府県知事が食鳥処理業者等に対し、業務の状況に関する報告や立ち入り検査（設備、帳簿、書類その他の物件の検査）等を求める権限を規定している。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H02/H02HO070.html>

#### ⑧ 食品衛生法

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置について定めている。

平成 15 年の改正において第 3 条第 2 項（記録作成と保存の義務）が追加され、記録やその開示に関する努力義務が定められている。

また、この規定にもとづいて、保健所等が指導にあたるための「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針」が定められている。この指針には、食品等事業者が一般的に記録すべき事項や記録の保管年限が示されている。

第 11 条では表示の基準の制定について、第 12 条では虚偽表示の禁止についての定めがある。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO233.html>

#### ⑨ 健康増進法

この法律は、国民の健康の増進の総合的な推進に関する基本的な事項について定めている。食品に栄養成分等の表示をする場合に、表示すべき事項やその方法が定められている（第 31 条）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H14/H14HO103.html>

#### ⑩ 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

この法律は、商品および役務の取引に関連する不当な景品類および表示の制限や禁止について定めている。

商品の品質や規格について、一般消費者に対し、内容が実際よりも著しく優良であると示す表示や、事実に相違して競争事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示を禁止している（第4条第1項）。

また公正取引委員会に対し、不当な表示か否かを判断するため必要があると認めるとき、事業者に合理的な根拠を示す資料の提出を求める権限が与えられている。当該事業者が当該資料を提出しないときは、排除命令の対象となりうる（第4条第2項）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S37/S37HO134.html>

#### ⑪ 製造物責任法

この法律は、製造物の欠陥により人の生命、身体または財産に係る被害が生じた場合における製造業者等の損害賠償の責任について定めている。

製造業者等に対し、引き渡した製造物の欠陥により他人の生命、身体または財産を侵害したときは、これによって生じた損害を賠償する責任があると規定している（第3条）。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H06/H06HO085.html>

#### ⑫ 計量法

この法律は、計量の基準を定めている。

特定の品目については、「特定商品の販売に係る計量に関する政令」により、計量を表示する場合に認められる誤差が規定されている。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H04/H04HO051.html>

#### ⑬ 不正競争防止法

この法律は、不正競争の防止および不正競争に係る損害賠償について定めている。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H05/H05HO047.html>

#### ⑭ 食品安全基本法

この法律は、食品の安全性の確保に関する施策の総合的推進を目的とした国・地方公共団体・食品関連事業者の責務を定めている。

第8条（食品関連事業者の責務）では、食品関連事業者自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識し、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有するとしている。また、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めることが求められている。

[参考] 総務省行政管理局「法令データ提供システム」

URL : <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H15/H15HO048.html>

□ 食品トレーサビリティシステムに関わる規格・ガイドライン等

① 食品トレーサビリティシステム導入の手引き

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : [http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20070403tebiki\\_kaiatei.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20070403tebiki_kaiatei.pdf)

(社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : [http://www.fmric.or.jp/trace/tebiki/tebiki\\_rev.pdf](http://www.fmric.or.jp/trace/tebiki/tebiki_rev.pdf)

② 食品トレーサビリティシステムの要件

[参考] (社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : [http://www.fmric.or.jp/trace/certify/trace\\_yoken0803.pdf](http://www.fmric.or.jp/trace/certify/trace_yoken0803.pdf)

③ 国産牛肉トレーサビリティ導入手引書(総論編／と畜場編／部分肉加工場編／外食店舗編／焼肉店舗編)

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : <http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/>

④ 原材料入出荷・履歴情報遡及システムガイドライン

[参考] (財)流通システム開発センター web サイト

URL : [http://www.dsri.jp/invres/study\\_report/food\\_research.htm](http://www.dsri.jp/invres/study_report/food_research.htm)

⑤ トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : [http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/gaisyoku\\_guideline.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/gaisyoku_guideline.pdf)

⑥ 青果物のトレーサビリティ導入ガイドライン

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : <http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/seikatrace.pdf>

⑦ 貝類(カキ・ホタテ)トレーサビリティガイドライン

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : [http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20050325press\\_5b.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20050325press_5b.pdf)

(社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : <http://www.fmric.or.jp/trace/shell/>

⑧ 鶏卵トレーサビリティ導入ガイドライン

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : [http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20041130press\\_1b.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20041130press_1b.pdf)

(社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : [http://www.fmic.or.jp/trace/eggtrace\\_guideline.pdf](http://www.fmic.or.jp/trace/eggtrace_guideline.pdf)

⑨ 養殖魚のトレーサビリティシステムガイドライン

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : [http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20060331press\\_14c.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/20060331press_14c.pdf)

(社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : <http://www.fmic.or.jp/trace/ffish/>

⑩ 海苔のトレーサビリティシステム導入の手引き

[参考] 農林水産省「トレーサビリティ関係」

URL : [http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/noritrace\\_tebiki.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/noritrace_tebiki.pdf)

(社)食品需給研究センター「食品のトレーサビリティ」

URL : <http://www.fmic.or.jp/trace/nori/>

## 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 月発行

豚肉トレーサビリティシステムガイドライン策定委員会  
(事務局) 社団法人 食品需給研究センター

### 問い合わせ先

農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課

TEL (03)3502-5716

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/>

社団法人 食品需給研究センター

〒114-0024 東京都北区西ヶ原 1-26-3 農業技術会館

TEL (03)5567-1991 FAX (03)5567-1960

mail: [trace@fmric.or.jp](mailto:trace@fmric.or.jp) <http://www.fmric.or.jp>

---