

件名： 第4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1月29日（火）14:00～17:30

場所： 東京国際フォーラム G401 会議室

1 開会（略）

2 挨拶

農水省：今回は、これまで議論していない小売業を中心にご意見を頂きたい。取組が遅れている事業者にとっても、出来る限りわかりやすく、導入しやすいガイドラインにしていこうという視点でご検討いただきたい。

3 議事

(1) ガイドラインの内容について

事務局：資料：「豚肉トレーサビリティ導入の手引き（案）」を説明。

P. 9	識別と対応付け 総論的に解説
P. 10	(2) 識別記号付与のルール ロット番号が段階ごとに色々あり、全ての現物に対してロット番号を貼り付けて管理することは難しい。 「①現物に貼り付けて管理するロット番号」 狭い意味でのロットという概念を考え、ロット番号をきちんと付与するケースというのは、と畜段階の枝肉、部分肉・精肉の加工ロットに対し、きちんとロット番号を付与しなければいけないとする。
P. 11	③伝票番号などの活用 伝票番号をロット番号として、使用することもできる。仕入れロットは、一步川上の事業者が付与した出荷ロット番号に対して、それを仕入れロット番号として用いてもよいということが考えられる。
P. 11	(識別記号付与の留意点) ①流通の段階で部位・入り数などの中身を変更した場合 識別記号を付与し現物にも貼り付けて分別管理と記録保管を行なう。 ②流通の段階で凍結・解凍を行なった場合 識別記号を付与し、分別管理と記録保管を行う。
P. 12	前述の識別と対応付けを踏まえて、3つの識別の方法事例について図示。 1. 図 加工ロット番号を活用した識別の方法（事例） 加工ロット番号をと畜場からスーパーまで、そのまま伝達して識別する。特定の肉豚から特定の部分肉を生産し、流通経路が固定され他への流通がない場合。 2. 図 加工ロット番号と内部識別記号を活用した識別の方法（事例） 卸売業者が複数の加工ロットをグループ化し、出荷ロットを組み、C1 という内部識別記号を付与、Dスーパーへ出荷する。この場合は、現物に必ずしも識別記号を貼り付けはしない。Dスーパーに到着し、検品を行なう場合はC1というロットは解体されて、A1・B1という加工ロットになる。

	3. 図 加工ロット番号プラス流通ロット番号を活用した識別の方法（事例） 各々の段ボールケースに内部識別記号が書かれたラベルが貼付され、納品される。
--	--

P. 13 までが対応付けの総論。

P. 14 以降は各論で、1. 生産農場段階、2. と畜段階、3. 部分肉加工・卸売段階、4. 小売段階の各段階において、以下の5項目について解説している。

- (1) ロットの形成、
- (2) トレーサビリティの管理のポイント
- (3) 記録管理の項目
- (4) 情報の記録・保管
- (5) 情報の伝達

<小売段階における識別と記録について>

座長：大手の事業者は、と畜から部分肉加工まで基本的にトレーサビリティが確保されているので、中小の事業者に対して詳しくガイドしていきたい。卸売・小売段階での管理が難しいので、実態との関連など、どのようにトレーサビリティが確立されるかを分かりやすくガイドしていきたい。

事務局：小売店のバックヤードで精肉を作る場合、部分肉パーツの仕入れの頻度は決まっているのか。

委員 A：銘柄豚はほとんどのスーパーがセットで週 3,4 回購入している。基本的にセットで購入し不足分を補うため、パーツ発注は毎日行なっている。

事務局：、3~4つのロットで1つのアイテムを作ることは、頻繁に起こるのか。

委員 A：ほとんどは入荷2日分のロットで作るが、3日間分の入荷ロットに遡る場合もある。銘柄豚はセットで購入し、半頭ずつ入ってきた箱で管理している。先に入荷したものを使いきった後に、新たに入ったものを使用する。一般規格の部分肉は、国産表示で販売しており、県産まで遡れる場合もある。銘柄豚に関しては生産者までわかる。大きな店舗は1日に100パック、200パック販売するので、入荷日が違うロットが店頭に出ることもある。

座長：仕入時にロット番号を照合して記録を残すという事は行なっているか。

委員 A：各スーパーに伝票はなく、パソコン等で取引先と納発注を確認している。銘柄豚に関しては卸に出荷証明書を出してもらい、店で保管している。

座長：検品のときにどのように証明書を使われるのか。

委員 A：伝票レスのセンター検品がほとんどで、店舗の検品はほとんどない。伝票と照合させる作業は時間がかかる。

座長：「小売段階におけるトレーサビリティ管理のポイント」として書かれている「納品伝票と部分肉を照合し、記録を行う」ことは、センターの業務ということになるのか。

委員 A：卸売の業務になる。センターは通過型なので、卸がラベル（部門、取引先、品名、ロット数など）を貼付し、センターは箱の中身は関係なく、スキャンチェックし確認するだけだ。スキャン検品で未納があれば情報が店舗に流れる。

座長：センターは、ラベルをスキャンして何を照合し、何の情報を残して行くのか。

委員 A：メーカーから、大手スーパーチェーンの各店舗へ納品する時に、スーパー側は換算値で発注しているので、メーカーが納品する製品の重量を持ってくる。その情報を重量も含めてチェックし、正しい数値を店舗へ送っている。

座長：納品されたもののロット番号が記録されれば、そこではじめてものが通過したことがわかり、店舗ごとのラベルをスキャンすれば、どの店舗に何がいったか記録が残るのか。

事務局：荷物は店ごとに仕分けされるのか。

委員 A：肉は不定貫のものが多いので、店別・個別納品という形態をとっている。

事務局：精肉加工する場合に、どのパーツでどのアイテムをつくるかなどの作業指示書・作業計画のようなものはあるのか。1日に加工する精肉の全体量は誰がどのように指示するか。

委員 A：取り扱いアイテムが決まっており、店舗のほうも規格にあわせて、加工している。

毎日同じパック数が売れるわけではないので、基本的には店舗の責任者が天候、温度などをみて暫定的なパック数を指示する。

座長：加工指示書と部分肉の関係はどう関連付けているのか。仕入れているロットが変わるときの記録は何か残るのか。

委員 A：銘柄豚のみ管理している。賞味期限内であれば記録に残さない。銘柄豚と国産豚ははっきり分別管理されているが、きちんと記録保管されていない。

座長：銘柄豚でスライスした製品がどのセットのものかは、2日くらいのロットでしかわからないということか。

委員 A：銘柄豚は表示の問題があるので、なるべく納品された箱（情報があるため）を利用して管理するように指導している。

座長：実際の分別管理の仕方、どのように徹底するかは小売段階で大事になる。照合する場合は、原料との対応づけはどうするのか。箱が替わった場合などは、どのようにロットの管理を記録として残すかがポイントとなると思う。

委員 B：「小売段階における情報の記録・管理」(P.42)には、ロットを記録に残せという記載はない。店の記録はセンター側の記録が残っているので、そこで記録管理できる。

座長：店舗入荷時に検品しない場合、箱数での検品は行なわないのか。

委員 A：未納であれば、センター通過できないという取り決めがあるので、店舗では箱数の検品は行なわない重量はスキャンチェックしているので絶対にあっている。

委員 B：スキャンするのが理想的だが、一般的に最低限どこまで記録するべきか記載すべきだ。

座長：箱が違う店舗へいってしまった場合は、バックヤード内で箱を実際に見た人が店舗名が違ふとわかるということか。

委員 A：黒豚は貼付されている加工日と消費期限のラベルを店舗で確認して管理する。一般規格でも加工日と消費期限日で管理しており、それ以上の台帳管理などは店舗では厳しい。

事務局：納品書や明細書で確認できると考えてよいか。

委員 A：伝票番号（仕入先から）、品名、仕入先、部位、ケース数、重量（kg）を本部で管理

している。店舗段階は、箱にセット名、加工日、賞味期限が記載されているラベルが貼付されており、確認して使っている。

座長：店舗である日に販売した精肉がどの部分肉と対応しているのか、どのようにわかるか。

委員 A：銘柄豚のようにセットで扱っているものは各社遡及できるが、一般豚は仕入日、仕入先情報程度で、生産者まで遡れない。国産原料であるということまでしかわからない。

座長：入荷した原料とスライスしたものを紐付けするために、この商品は数量から考えて、どの箱を利用したという記録は残らないのか。

委員 A：黒豚や銘柄豚であれば可能だが、大手量販だと一般規格のものは何百パックと売れていくので、原料がなくなれば箱も廃棄する

卸が取り組めれば、産地で生産者まで記録に残すことが可能だが、数量・コストの問題で、全国各地から仕入れているところは現実的には難しい。

座長：〇〇県産という形で入荷されパックにも表示する際に、物流センターで店舗毎にスキャンされても、店舗にしっかり情報が伝わる仕組みであるべきだ。

委員 C：店舗での仕入・売上げは重量で把握ができるので、最低でもその組み合わせで紐付け、さらに内部トレーサビリティができていれば工場名、産地までたどれる。トレーサビリティに必要な記録項目と法律上義務で表示しているものを明記してはどうか。銘柄名は必ず記入する必要はない。豚肉のバーコード (P.51) のラベル項目記載の整理をしてはどうか。

座長：店舗でやれることは限界があるので、数量会計をベースにして、店舗での対応付けを高める。棚卸で照合できるという仕組みにするというのは、現実的にどうか。

委員 A：店舗には出荷証明書がいくので、遡って工場のカットの証明書などある程度本部側で対応できればよいのではないか。

委員 D：3社から一般豚を購入し本部のセンターに入る。店舗側はわからないが、本社はどの会社の豚がどの店舗へどのように行ったか、データを持っていれば、もしも何か起きた場合に、大まかではあるが三社に遡っていくことはできる。

委員 B：各々の拠点では、みんな情報を持っている。店舗の作業をどこまでやれば、トレーサビリティとして確立されているのか。問題があった際に、店舗に納品日を伝えれば加工場まで遡及できる。各産地で部分肉加工のロット番号を入れるよう推進はしているが、なかなか対応してくれない。牛で利用しているバーコードリーダーで豚でも記録を残すという仕組みはあり、店舗内で棚卸しの記録が成り立てば可能。

座長：牛同様に管理されるのが理想的だが、豚に関しては、数量的な照合を行い、ラベルを発行し保管することをガイドしていくという位置づけでよいのか。

委員 B：この期間に何ケース入荷し、何ケース消費されたかとよいのではないか。

座長：店舗で何もしなくてよいわけではなく、一定期間毎の数量会計をまず行なうことから、トレーサビリティに関与してもらうことが必要なのではないか。

委員 E：仕入れ先がほとんど決まっている場合は、推計でも問題ない。数社から仕入れる場合、ロット単位が大きくても特定ができるのがよいのか、ロット単位を小さくしていくべき

か、無理のない範囲で行うのか、もう少し明確であってもよいのではないか。

委員 B：消費者に異物混入の商品が渡ることがまれにある。納品日、ケースがわかれば、店舗から生産地へ遡及できる。そのために、最終消費段階で最低限の情報はわかるような形態をとっていくべきでないか。ロット番号がキーポイントでなく、加工者と加工日がわかれば遡及できるという工夫をきちんとすべきである。

座長：中小の小売業者は、どこまで原料と製品の間をリンクさせるか。小さな店舗などであれば今日使った箱はこれだということを管理するのは可能か。

委員 B：仕入れた部分肉の何本から何キロの精肉ができたという記録は必要だが、入荷したものは使い切るしかないので在庫管理はない。ロット番号の意味するものは、その番号を使って遡及の必要が必ずある場合や、生産者の顔をパッケージで見せたい場合など。一般国産豚は産地が混じることもある。昨日加工した精肉のロット番号を示す意味があるのか。

座長：原則的には、売り手と買い手がものと情報をチェックする。小売業者も検品をして、ロット番号を控える。流通のルートが固定されているのであれば、ロット番号まで記録、保管、照合しなくてもできる。原産地表示の確認が必要な場合、仕入量と販売量で照合できるような仕組みがないと、納品者の仕組みだけで担保されているのかということになる。

委員 B：いつ、何を何キロ仕入れたという情報のみで十分だ。現実、ロット番号がなくても、追跡・遡及ができる。店舗でロット番号を記録するのは、一般豚では無理だ。

座長：新たなロット番号を作るのではなく、最低限、既存の加工日・加工者がわかる情報を利用して管理しよう、ということだ。

<卸売業者間での識別方法について>

座長：卸売業者間の流通については「情報の伝達」に関する記述のみか。部分肉加工と卸売の部分が一体化されているようだ。

事務局：卸売段階で、部分肉の加工を行うところもあるので同じ項目にした。座長：卸の理論は、部分肉加工とオーバーラップして記載されているので、印象に残りづらく、項目を改めてはどうか。卸間売買、需給調整上、色々なものが組み立て出荷するという部分も記載されてもよいのではないか。

委員 B：p.31の「部分肉加工・卸売業段階における記録管理項目」は、「枝肉の仕入れ」と「部分肉加工」を1枚にして、「部分肉仕入れの部分肉出荷」をつくってはどうか。卸間売買の時は、仕入後に在庫管理上のロットをつける。物理的な管理ロットがついているのであれば、重量をバーコードリーダーで読み取れば、工場番号も読めるので、(卸売業者を)通過したことを記録保管するとガイドしてはどうか。

座長：加工ロットのことでなく、相手先の出荷ロット。「①出荷ロットのグループ化(ロット番号を付与)」(P.29)では、複数の箱をロット D として統合し管理ロットとして示している。パレットに載っているロット D を配送するイメージだ。D は管理のための番号で現物には D というロット番号の書かれたラベルを現物には貼り付けない。次に、「②出荷ロットのグループ化(内部識別記号を付与)」では、ロット D を構成する箱を一つ一つを読み込んだ上で、

D というラベルを貼付し、出荷する場合。ロット D の内訳と個数など詳細がわかる。①②で遡及や追跡の精度は変わるが、いずれかの方法で出荷することをガイドする。

委員 B：企業の管理の方法次第だ。P.29 の①ロット番号付与と②内部識別番号付与の違いは明示的に貼るか貼らないかで、同じことではないか。

事務局：小売店が同じものをルート A とルート B から受け取った時に、どちらからきたか現物だけではわからないが、D というものが個別の箱に貼付されていればわかる。

委員 B：買い手が商品をチェックしてどのような識別をするかによる。物理的なロット番号付与は、購入時に管理する識別コードとは別に、加工時のロットを付加情報として入れてもらうと流通業者はより明確になる。流通段階でバーコードリーダーがかなり使われているので、一緒に情報をとってもらう。多くの事業者では入荷したら、在庫管理の識別コードは確実に決めて管理しているので、それをきちんと行なうべきだとガイドしてもらいたい。

座長：②が難しい場合は①のように管理するとすればよい。識別番号付与はラベリングを前提としないので、ラベリングの有無も入れたほうが良いのではないか。

委員 C：枝肉は「出荷」でよいが、部分肉・精肉は出荷でなく「販売」とすべき。卸売段階はそのままにしておいて、卸売業者との相互矢印のようなものをつけたらどうか(業者間取引)。流通段階の中で、販売業者間もしくは卸間の取引を表に入れたらよい。

<その他>

委員 F：肉豚ではほとんど雑種(交雑種)なので、品種という表現は少しわかりづらい。品種よりも、交雑種と純粋種(パークシャー、デュロック等)の記載で良いのではないか。

委員 B：部分肉加工・卸売段階で「枝肉仕入台帳」(P.33)で品種は記録しているか。

大木：と場段階で記載はしない。黒豚と白豚という記載をする程度。

事務局：枝肉も食肉標準物流バーコードの品種コード区分でよいか。

委員 B：市場でも特別に言われれば、本当の銘柄名は入る。

座長：表紙の裏の「事業の背景」は、消費者の認知度を高め信頼を確保するなどの記載をし、鶏肉のガイドラインとの差を意識してもよいのではないか。

(2) その他

座長：改訂版を委員全体で見直し、最後の委員会でチェックしていきたい。

事務局：第 2 部に関しては、現在検討中である。

4. 閉会(略)

以上、敬称略