
第一回 貝類トレーサビリティガイドライン策定委員会 議事要旨

日 時：2004年10月12日 火曜日 14:00～17:00

場 所：航空会館 202号会議室

1 ご挨拶

農水省 カキについては既に、店頭にロット番号とアドレスが付いていて、生産等の履歴を確認できるものが出回っている。また貝については、一昨年以来、様々な出来事があった。消費者の関心も高い。ガイドラインへの期待は大きい。

2 議 事

(1) 貝類トレーサビリティの取り組みの現状について

①産地事例1

トレーサビリティにどう対応するか、行政や民間業者や有識者と検討の場を持っている。加工品は、ロット管理などトレーサビリティ的な管理が必要だと思う。生鮮の水産物は、基本的には今の表示の法律に則って流通させることで、大部分の情報は消費者に伝わるのではないかと。

国のトレーサビリティシステム導入促進事業の補助を受け、ホタテのトレーサビリティシステムを実施している。生産から加工までを対象に、ホタテの安全証紙を発行して、従来からの管理を自動的にやるシステムである。

②産地事例2

一昨年から昨年度、国の補助を受け、カキ全樽にバーコードを貼り付けて、生産者履歴まで遡及できるシステムを導入している。ワカメについても何かできないものか考えている。

③産地事例3

平成15年の2月にシステムを立ち上げ、ある漁協で生産したカキを漁連の加工場でパック詰めして、生協に出荷することを、モデル的に今年度実施した。今後、中身の検討と併せて、参加者を増やすことに力を入れたい。

④その他事例1

トレーサビリティの取り組みは生産者まで対象にできず、一步手前で止まっている。カキのほか、アサリやシジミで、表示の正当性にできる限り担保を持ちたい。しかし現在は、ロットを形成して情報を伝達する形にはなっていない。

⑤その他事例2

カキの業者による自主的な取り組みに対し、トレーサビリティの外部監査と第三者認証をや

っている。検査をするので、資格も重要になる。そういった技術的な経験をもとに、実際現場に入り、作成されたマニュアルに関して、記録等を調査している。

⑥その他事例3

生鮮で天然のものなどは、原産地表示が求められていて、末端表示できるように生産段階が情報発信をしていかなければならない。餌をやっているものは、量販店から履歴について、取引の際に必ず求められるというのが一般的になっている。貝類については、既に実態的に動いている部分もある。ホタテの安全証紙などの義務があり、確実に実行することでかなりの部分が、産地の役割として果たせるのではないかと。

(2) 貝類トレーサビリティガイドラインの骨子

①ガイドラインの適用範囲

委員A 貝類を切り分けてトレーサビリティを作ろうとするならば、貝類の特性を明確にすべきだ。

委員B 貝には加工用、外食用もあるので、フードチェーンのうち、対象範囲を定義する必要があるのではないかと。

委員C 企業的に経営されている品目と、個人経営の品目がある。トレーサビリティシステムを導入できるかできないかという所から、品目を絞ることも考えるべきではないかと。

委員A 全体的に貝類としてやってしまうと、食品全般のガイドラインでほとんどカバーされているので、そこから貝類の特異性を引っ張り出すのが難しい。

事務局 「関連法規等」、「貝類のトレーサビリティシステムの目的」、「設計と開発の手引き」の部分は、貝類一般について言及できると思う。

委員B 品目特性を含め、ガイドラインの説明書のようなものが必要だと思う。

農水省 生産構造、流通構造が全く違うとしたら、同じガイドラインにまとめた時に、不十分になる可能性がある。また主要な各品目の関係者の意見等も反映させないといけない。

委員D 特定の貝に絞ると、逆にその品目がリスクのあると、誤解されるのではないかと。

委員E 小売業者から見て、貝類の場合、天然のものと養殖のものが、天然魚と養殖魚ほど区別のあるものとは考えていない。消費者から見たら、同じ分類に入るのではないかと。表示の信頼性という意味で必要性は高い。天然も養殖も同時並行してやっていると良い。

委員H いずれ天然の貝類についてもトレーサビリティが求められると思うので、ガイドラインはそれらにも踏み込んだ方がよいと思う

水産庁 貝の中にも給餌するものもある。二枚貝でプランクトンを食べる種類のものに限定する、という考え方もある。

②トレーサビリティとHACCPの関連性

委員F 目的として「貝類の安全性向上への寄与」が挙げられているが、衛生管理や品質管理自体を目的に入れ込むと、現場が混乱する。トレーサビリティが衛生管理を支持する、といった

書き方がスムーズである。

委員G HACCP とトレーサビリティを別個のものとするか、統合されたものとして考えていくのか。オーバーラップする文書があり、HACCP とトレーサビリティが現場にとってダブルの負担になりかねない。ISO22000 の PRP(Pre-Requisite Programmes)との間で、明確に整理が出来ないものか。

委員B その辺のことは、やはり付属資料の形で載せた方がいいのではないかな。

委員G 貝毒のモニタリングをするという部分が、CCP に該当するかもしれない。それ以外は PRP の方に付してしまえば比較的にすっきりするのではないかなと思う。

③トレーサビリティのトレーニング

委員B トレーニングは、要件に入れないのか？

事務局 食品全般のガイドラインの方では、「導入の進め方」の中に「関係者の研修」というのがある。トレーニングを要件に入れるか、進め方の一つとして位置付けて要件までにしない、という二つの考え方がある。

委員B 私としては、きちんと作っておいた方がいいと思う。

(3) 今後のスケジュール

事務局 次の委員会では、今日頂いた意見を参考に全般的なガイドラインと、特にトレーサビリティのニーズが高い品目を念頭に記録項目の基準を提案したい。天然の品目についても、産地に行ってヒアリングをして、貝類全般を対象にするガイドラインが成立するのか、あるいは別個に考える必要があるのか、情報収集する。その結果を、次の委員会でお諮りしたい。

※次回は、11月30日（火）に開催する。