
第三回 貝類トレーサビリティガイドライン策定委員会 議事録

日 時：2005年1月18日 火曜日 14:00～17:00

場 所：航空会館 506号会議室

1 ご挨拶

(略)

2 議 事

(1) A県産かき表示レッテルの県外流用問題

委員A 発端としては、私どものところにカキの加工業者さんから電話を頂いた。中国・九州地区で、A県産のカキが安く売られているが値段的に可能であるのか、との問い合わせを受けた。単価が入札時の半値であるが取引としてはありうることと回答した。

その後、新聞社の取材により、表示レッテルが他県に流出したことが明らかになった。表示レッテルとは、A県産カキの出荷専用の10kg樽という容器に、出荷時に1枚ずつ必ず貼るもの。このレッテルには「消費期限」「組合名」「処理場」「(殻むき)加工者名」等が明記されているほか、生産者を特定できる識別番号と、さらにレッテル1枚ごとに固有の6桁のIDが入っている。このIDは、その樽の出荷時点でデータベースに登録され、A県漁連が履歴を保管する仕組みになっている。

実際に中国地方に流出した表示レッテルを持ってきて調べたら、確かにA県漁連が発行したものだった。トレーサビリティのデータベースで調べたところ、その樽の入札日、買受人を特定出来た。その買受人に聞いてみると、「確かに原料を転売した。向こうの保健所から問い合わせがあったので、表示レッテルを付けた」という回答だった。

A県の指導指針では、採取海域等の表示レッテルについては、加工業者が一年間保存する義務がある。ただし食品衛生法との絡みで、県外に原料を出した時に表示レッテルをどう扱うべきか、現在課題になっている。

他県の加工業者の表示が適正だったかについては、A県側から調査を行うことはできず、全国的な原産地表示の監視体制を整えて頂かないと、調査できない。

事務局 トレーサビリティで表示の適正化に取り組んでいる側と、監査する側との間で、取り組み内容と監査ポイントを、共有する必要性を感じる。表示レッテルは、トレーサビリティシステムにとっては識別のためのラベルであるが、あたかも仕入証明書であるかのように解釈された可能性がある。

農水省 衛生関係や品質表示基準もあり、流通業者の責務として、情報を伝達しなければならない。発泡スチロールの箱に詰め替えて出荷するとなると、詰め替えた社が何らかの情報伝達をする責任がある。

委員B そうすると、流通時に情報を伝える仕組みが必要だ。その点を、このガイドライ

ンにも反映させたい。

事務局 原料をそのまま転売、卸売する時の記録や識別に関しても、ガイドラインでカバーすることにした。

(2) 加工業者を対象としたアンケート調査について

事務局 (資料4の説明 省略)

委員B 原料の販売先について、どこかに入れるべきだ。

委員C 回答を求めるべき加工業者の定義を、アンケート中に入れておいた方がいい。

また、例えばどういうところに出荷するのかということを知る。フードチェーンの中でその業者の位置が分かるような情報が得られるとよいのではないか。

委員B 袋詰、製造、卸売、小売といった業務区分が整理できることが必要だ。

委員D 殻付きでそのまま仕入れて、そのまま販売する業者も対象か。

委員B そうすると、パックなど出荷荷姿のようなものも必要だ。

(3) ガイドライン案の検討

事務局 (資料1と資料2を説明 省略)

①卸売業者と小売業者の部分の記述について(10~11ページ、3-2)

委員B 生産・加工段階については、かなり細かな要件や説明があり、記録書式例もあるが、卸、小売の段階については簡単に書かれており、記録書式は不要としても、卸や小売への要件の規定が必要ではないか。

②ホタテの識別と記録について(17~19ページ、3-4 事例2)

委員B ロットの統合と分割と書いてあるが、この図ではよく分からない。

事務局 ホタテについては、受入れの段階で複数の仕入れロットが混ざることがある。それから計量・包装の段階で複数の製造ロットが統合され、袋詰した結果1つの製品ロットになることもあり得る。

委員B その辺のプロセスをもう少し図式化する必要があると思う。

③識別方法の紹介

委員B 識別記号の媒体について、食品全般のガイドラインには、バーコードなどいくつかの方法が書いてある。注釈として、「食品全体のガイドラインを参照して下さい」とするのはどうか。

④衛生検査による判定(12ページ、3-3 事例1)

委員E 「衛生検査による判定等により、『生食用』と『加熱調理用』との区分がある。」という箇所があるが、地域によっては検査による判定以前に生食用カキの海域を指定す

る場合もある。加筆修正が必要である。

⑤対象とする貝類の範囲（3ページ、1-1）

農水省 前回、対象範囲をどうするかという問題で、原料原産地表示の対象になっているものは必要だということで、今回の案が提出された。衣をつけたカキフライ用のカキは、確かに原料原産地表示の対象ではある。しかし「対象とする業種・事業者」では、水揚げから業務需要者の受入れまでとなっている。このガイドラインがカバーしてもいいものかどうか。例えば、カキフライを製造する業者の原料受け入れまでを、ガイドラインの対象にするという整理の仕方もあるのではないか。

委員C カキフライのような部分はむしろ惣菜半製品の類に入るので、はずした方がいいと思う。同じように、乾燥貝柱もやはり水産加工品の方に入る可能性はあると思う。現時点は、生鮮という視点からの部分だけで線を引いた方がいい。

農水省 カキフライの製造業者がガイドラインを読んだ時に、加工用原料としてのものがある、という理解があれば、そこから先は彼らが自らやるということで。

委員B カキフライの原料の受入れとはどこまでかということ、書いておかないといけない。

オブザーバーA カキフライと定義すると、JAS法上は「調理冷凍食品」になる。乾燥ホタテは、「水産加工品」に該当している。

事務局 ホタテの乾燥貝柱については、例えばボイルや冷凍ホタテをやっている業者が乾燥貝柱もやっていることが多く、乾燥貝柱だけを外すというのは変な感じがする。

委員F 生鮮という意味では、冷凍貝柱までが対象だ。

委員C 乾燥貝柱まで入るなら、貝類およびその加工品のトレーサビリティという話になってくるのではないか。

委員D 生鮮品ということであれば、ガイドラインの対象範囲として小売業者、惣菜製造者、外食者の受入れ段階まで、という所で整合性を持たせて整理できればいい。

⑥用語の定義「ロット」について（4ページ、1-4）

委員C 全体的な、一般的な衛生管理ということではなくて、法規制の形の部分についてのロットの概念を含めて、トレーサビリティロットというようなことを、考えたかどうかと思う。

委員F ロットというのは、最終製品の単位と理解されることが多い。

事務局 そういう言葉で使われる場合もあるし、入荷する単位や製造する単位で使う場合もある。トレーサビリティというロットは、原料段階、製造段階それぞれ荷物の形が変わっていくのに応じて変わっていく。

委員F 今この定義だと、どの段階を対象にしているのかが分かりにくい。

委員C トレーサビリティのためにはロットをなるべく細かく識別しようと考えがちであるが、色々な風評被害もある現状の中において、きめ細かくロットを記録すること自身が、

非常にいい事なのかどうか疑問である。

委員A ただ消費者からみて、どこでどんな方が作ったかというのは、特定できる必要があるのではないか。

委員B 消費者から生産段階まで遡れる、トレース可能な識別単位という形になるのではないか。そういう形できちんと書いておけばいい。ロットは替わることもあり得て、それがトレース可能であればいい。ロットの決め方というのは、誰が決めてもよいが、約束事があればいいと思う。

事務局 では、トレーサビリティにおけるロットの意味・役割や、どの範囲を1つのロットにするかという約束が必要だということ、加筆することにした。

⑦個人情報の取扱いについて

委員A 個人情報保護法をガイドラインのどこかに入れなくてもいいか。目的以外の利用をされないための措置が必要である。

事務局 この問題は、貝類のトレーサビリティシステムに限ったことではない。今回のガイドラインには、「関連法規」のところに、問題となりやすい条項を挙げることにしたい。

⑧小売業者の記録について（11ページ）

委員G 「*小売業者の記録について」の箇所だが、現実に、店舗で原料と製品の関連を記録し保管することは困難が予想される。貝類だけでなく、ほかの水産物にも関わる課題である。

事務局 ホタテについては小売段階での小分けが一般的に行われている。そこで、3ページの「1-2 対象とする業種・事業者」の3行目の所で、「ただし小売業者による小分けや加工は対象に含む」とした。加工というのは、刺身にするためのカットなどを意味している。そうした場合に、ガイドラインに規定が必要になるのではないか。

確かに、小売業者としては、ホタテだけについて記録に関する要件を定められても、取り組みづらいという問題がある。

オブザーバーB 青果物のガイドラインでは、小売段階は、いつ仕入れたものが、いつ販売したものがというのがあって、それと合わせてロット番号の記録を残しておきなさいというようにしていった。

事務局 青果の場合は青果全体だからよいが、今回の場合は水産のうち貝類についてしか対象になっていない。品目別ガイドラインで書くのが妥当かどうかの判断が必要だ。

委員C ここの小売業者のところは、仕入れと小分けと販売に分ければよい。仕入れについては納品伝票があり、販売の記録はPOSで残る。

委員G チェーントレーサビリティとしてちゃんとやるのであれば、そういう品目に関しては、もちろん取り組みたいと思う。しかし、貝類だけのガイドラインとして、出す問題ではないと思う。

委員B そうすると、ここで問題になるのは、保存期限か。その内容か。

事務局 加工するときに記録をすること自体も、ハードルが高いと思われる。

委員G この記録がないとホタテの場合、消費者に履歴が伝わらないのも事実である。消費者から見た場合は、ガイドラインからここだけ外すというのはおかしいのは事実である。

事務局 ガイドラインの表に書いてあるからといって、ホタテについて全部小売が仕入れも小分けも販売も対象にしなければならないかという、そういうわけではない。

7ページに「製品やフードチェーンの範囲の設定して取り組んで下さい」ということが述べられており、もし「うちのところは水揚げの段階から小売業者の受入れ段階までを取り組みます」ということであれば、この表のその部分まで見て、取り組めばよい。最終製品までトレーサビリティをやります、ということで取り組むなら、小分け、販売の所も記録が必要という形になる。

そのように受け止めてもらえるよう、加筆することにした。

委員H ホタテの場合、捕獲されてから消費されるまでの時間はどれくらいなのか。

委員F 最近、産地の加工業者は作ったらすぐ出荷しているので、そんなに長い期間は冷凍保管していない。冷凍貝柱は、お店で冷凍したまま売っている場合、家庭の冷凍庫でさらに保管できる。

水産庁 加工業者での在庫は、やはり半年とかはある。半年かそれを越えるものも正直、少量はあるかもしれません。

委員H (記録保管が)一年以上と書いてあるが、一年以上必要か。

水産庁 在庫が1年を越えることはないと思う。

事務局 食品衛生法の1条3項2に基づくガイドラインも参考に、それぞれの段階で、食品のリスクに関する記録をする目的で、何年以上という規定がある。それに準じる方向で調べて提案させて頂きたい。

(4) 今後のスケジュール

事務局 次の委員会の前に一旦、ガイドラインを案の段階で関係者に公開をし、もしコメントがあればそれを活かし、最終案に反映させたい。さらに第4回の委員会の検討のあと、最終版としたい。

また、産地の加工業者や生産者団体、さらには小売業者の方や業務需要者の方々に、カキ・ホタテに関するトレーサビリティのガイドラインについて知ってもらうために、リーフレットを作りたい。その原案を次の委員会でお諮りしたい。

4 閉 会

*次回の委員会は、3月9日(水)に開催する。