

宮城県産カキのトレーサビリティシステムのご紹介

社団法人 食品需給研究センター

システムの参加者

実証試験（平成 14 年度）：みやぎ漁連・志津川町漁協（生産者団体） 鈴幸水産（仲買・パック加工業者） みやぎ生協（小売業者）

実用段階（平成 15 年度以降）：みやぎ漁連、宮城県内のカキを出荷する全ての漁協、参加を希望する全ての仲買・パック加工業者、その販売相手（小売業者・卸売業者）

実証試験において掲げた目的

表示（原産地・品質・日付）に対する信頼性の向上

危機発生時（食中毒の発生等）の迅速かつ無駄のない商品回収への貢献

食中毒に関する情報提供・情報収集（消費者を含むリスクコミュニケーション）

消費者、加工・流通業者、生産者の情報交換による商品の魅力向上

ロットと識別管理

- ・出荷ケース：生産者が出荷するときに使うカキむき身のケース。定貫 10kg。この形態でパック加工業者まで流通する。生産者と出荷日（殻剥き日）を特定できる。
- ・加工ロット：トレーサビリティの導入にあたって定義されたパック加工業者内での識別単位。同一日に同一海域から出荷されるケースにより加工ロットを形成でき、製造ラインに連続して投入できる。
- ・コンシューマーパック：パック加工業者は、原料の加工ロットを記録し、パック番号を印字しながらコンシューマーパックを製造する。

実証試験の成果

- ・実証試験では、運転費用をコンシューマーパック 1 個あたり 1 円程度（うちパック加工業者の人件費等 0.8 円、情報システム利用料 0.15 円）に抑えることができた。運転費用の最も大きな構成要素は、パック加工業者におけるロットの切り替えの手間であり、仕入条件によっては大幅なコスト増が見込まれることから、実用段階においてロットを大きくする工夫が求められる。
- ・消費者の検索実行数は、購入者の 0.35% と推測される。予想より少なかったものの、アンケート調査等の結果から、検索できる状態になっていることが消費者の安心感につながったと考えられる。

他のシステムと比較しての特徴

- ・加工ロットを単位として、パック加工業者の入荷量と出荷量との重量会計を行うこと。
- ・業界全体（宮城県産カキの業界）として取り組むシステムであること。

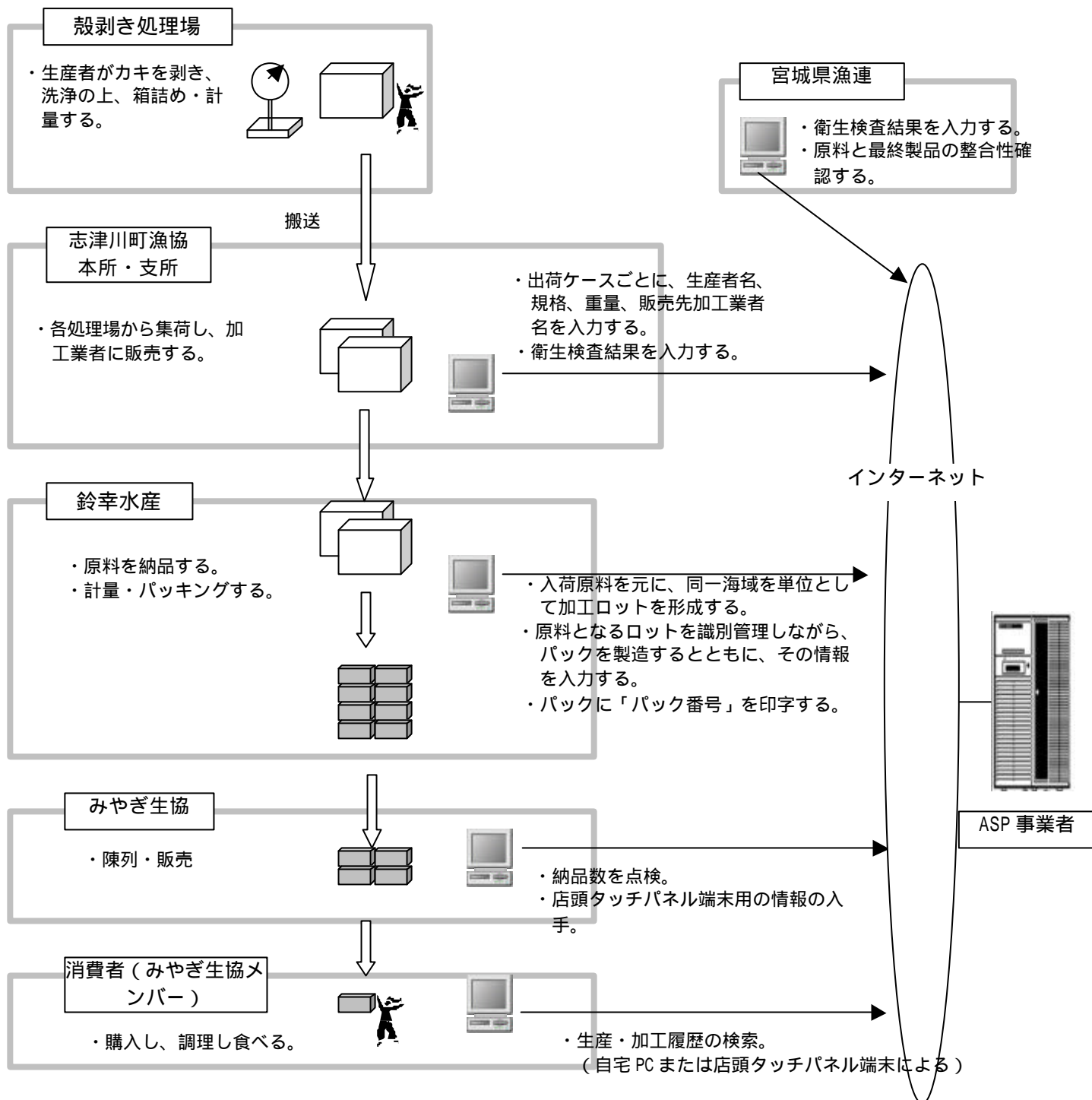
実用化に向けての課題

- ・システムを担う組織を結成し、役割分担やシステム利用ルール等について改めて協議すること。
- ・量販店等得意先の理解・賛同を得ること。
- ・出荷ケースへのバーコードラベル貼り付けを予定している。トレーサビリティの効率的かつ正確な実現とともに、集出荷、入札取引、荷受確認等の業務の効率化・情報活用高度化を狙う。

図 実証試験における参加者の業務とシステムの構成

< 通常の業務 >

< トレーサビリティシステムのための業務 >



社団法人 食品需給研究センターについて

農林水産省の外郭の調査研究機関です。平成 14 年度においては農林水産省の補助事業に応募し、宮城県産カキを対象としたシステムの開発・実証検討を行いました。このシステムの実用化や応用を支援するとともに、トレーサビリティの普及・標準化のために貢献したいと存じます。

電話 03-5567-1991 FAX03-5567-1960 ホームページ <http://www.fmric.or.jp>

トレーサビリティ担当：酒井 純、長谷川潤一