
件名： 第3回 鶏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： 2007年10月30日(火) 14:00~17:00
場所： 東京国際フォーラム G508 会議室

1 開会(略)

2 挨拶

農水省：トレーサビリティは、それだけで食の安全は確保できないが、何か発生した場合に食の安心のために非常に重要な仕組みなので、出来る限り推進していきたい。大規模事業者から中小事業者まで含め最大公約数的なガイドラインを作っていただきたい。

3 議事

(1) ガイドライン案について

事務局：資料「鶏肉トレーサビリティシステム導入の手引き(案)」を説明

資料「鶏肉トレーサビリティシステム導入の手引き(案)」の中から、各段階(生産農場、食鳥処理場、卸売業、アウトパックセンター、小売業)のトレーサビリティに係る記録管理項目、ロット形成における留意点、ロット形成のパターン(例示)、記録・保管の手順や記録の書式例などについて議論された。

* 識別記号の表示と伝達

委員 A：ロット番号は、ダンボール一箱ずつに貼るのか。伝票で伝達するなら、貼らなくてもよいのか。

事務局：箱に貼らなければ識別できないので、一つずつロット番号を貼り付けることになる。

委員 B：現状、食鳥処理場名、加工日などでロットを形成しているので、原則としては今のラベルでもよい。

委員 A：ロット番号を付与するルールを書かなければいけないのではないかと。勝手に番号を付けてよいとすると、出先が違うのに同じ番号が付いたものが流通する可能性もある。

事務局：理想的なのはフードチェーンを構成する事業者が集まってコードを決めるとよい。

委員 C：そのために、コード体系の中に工場番号が入っているので、区別できる。

委員 B：参考で示すコード体系を使うとユニークになるが、義務付けるものではない。コードを使えば、円滑な情報のやり取りが出来るということだ。

* ロットの形成

委員 B：「ロット形成のパターン(例示)」は、選択肢なのか組み合わせなのか。

事務局：各工程でロットを作る時に、どのような条件で作るのか、パターンを例示した。

委員 B：ロットを形成するための選択肢としての項目を挙げた方がよいと思う。他の段階で

も統一した方がよい。

委員 C: 牛肉でも議論になったが、実際には伝票に加工ロット番号を記載することは難しい。

委員 B: 途中でロットが括られて変わるという発想も必要ではないか。前のロット番号と自分の段階で付けたロット番号をつなぐだけではなく、加工ロット番号も付いているので、照合する時に、袋や箱を一つずつ見なければいけない。

事務局: 加工ロット番号を照合するのではなく、それぞれの仕入ロットと出荷ロットの番号で確認するのだが、加工ロット番号は、問い合わせ番号にもなるという意味で付けた。

委員 B: 必ずしも加工ロット番号が問い合わせ番号にならなくてもよい。

委員 D: 2kg 袋を破いてトレーパックになった時、加工ロット番号はどうするのか。食鳥処理場のチラー内の識別をどうするか、加工段階で仕入れた材料を加工する時に、どのように継承していくか、ということなどが文章で解説されてよい。

委員 B: 第 2 部でガイドするか、または実際の分別管理の手順では、問題点やロット形成の留意点など、具体的に書いてある方がよい。

* 生産段階

委員 B: 例示されている帳票は、実際の伝票の様式に即しているのだろうか。例えば、チャンキーとコブを同じロットにすることや、いくつかの農場から受け入れたロットを一つにすることはあるのか。

委員 E: 鶏種は農場における識別単位で、食鳥処理場では肉鶏として捉えることが多い。生産段階では農場単位でロットを組んでも、食鳥処理場では統合される可能性がある。

* 食鳥処理場

委員 E: 加工段階で、農場ごとに(投入した)ケース数は記録できない場合もある。一般ブロイラーであれば鶏舎単位や他の農場など合わせて出来高をカウントする。

事務局: 「加工台帳」の例示では、3 つの農場を統合しているが、鶏舎まで遡れるケースを示した。もう少しロットを大きくした方がよいか。

委員 E: 銘柄鶏は鶏舎単位でトレースしている場合が多いので分かりやすい。一般ブロイラーで「鶏舎」「品種・鶏種」の他に「部位」までに記録するというのは実感がわかない。

委員 C: ガイドラインなので、何かクレームがあった時に、農場単位まで遡及できるように分別した方がよいと解説すると認識していた。

委員 F: ロットの大きさについては、それぞれのケースで考えればよいという議論だった。

委員 E: 一般ブロイラーの場合、大型の食鳥処理場では少ない羽数でロットが変わると、数分ごとに切り替えをしなければいけなくなる。農場単位でロットを組む事例は載せてあるが、ロットの大きさは事業者が決めた方がよいと思う。

委員 B: どういう場合には鶏舎単位になるのか、農場単位になるのか、解説してあるとよい。

委員 D: 食鳥処理場では、「加工指示書」はないのではないかと鳥・解体してみなければ、どれだけの鶏肉ができるかわからない。

委員 E: 出荷指示書はあるが、どの農場の鶏からどの製品を作る、という「指示書」ははな

い。出来高予測はあるが、どの事業者でも作っているかは分からない。

事務局：食鳥処理段階における「加工指示書」は削除する。

* 凍結品の識別と記録

委員 C：産地凍結する場合、生鮮品の袋にロット番号が付けられ、その後に凍結が行われると思うが、ロット番号を変えているのか。

委員 E：ロット番号を変えている。インクジェットで印字する。スタンプを捺すところもある。そして、品種と保持期限で識別している。

委員 G：食鳥処理場で冷凍する場合は、最初から凍結品にすると決まって製造されているものがほとんどなので、最初から生鮮品と異なる袋が使われている。

委員 E：中小の食鳥処理場では、生鮮品として製造したものを産地凍結する場合もある。

委員 B：凍結品についても、冷凍倉庫に入れるときに台帳へ記録されているのか。

委員 E：フレッシュと凍結品とトータルの出来高は一緒に記録するが、管理は別に行っている。

委員 C：チルドで生産した後に凍結せざるを得なくなった場合（チルドフローズン。以下、チルフロ）はどうしているのか。ロット番号は新しく符番しているのか。

委員 A：新たな賞味期限などを書いたラベルを作り貼っているが、ロット番号は付けてない。

事務局：解凍して出荷する場合もガイドした方がよいか。

委員 G：凍結も解凍も考え方は同じでよい。その時にどのように対処するか、ある程度ガイドラインとして決まっているとよい。

委員 H：その時に、ロットをどのように引き継ぐかが問題だ。

委員 G：保存温度帯変更の記録が残るのであれば、ロット番号はそのまま引き継いでもいいのではないかと。

委員 B：大きなロットの一部を冷凍する場合、生鮮品として流通するものと、解凍後に流通するものと、同じロット番号になってしまう。

委員 G：賞味期限とロット番号をセットにして識別すれば、ロットが混ざることはない。何か問題が発生した場合でも、途中で温度帯が変わっているので本当の原因を特定できない場合が多い。

委員 C：生産段階のロット番号を引き継いだ方が、卸売段階ではより現実的ではないか。

委員 D：ロット番号を変えなければ、どの段階で何が起こったのか分からなくなる。

委員 B：一つのロットが生鮮品と凍結品に分割された場合、ロットの一部が凍結品になったという記録が残され、新たに設定された賞味期限のラベルが貼られるので、新たなロットが形成され、賞味期限と元のロット番号で特定することは可能だ。

* 卸売段階における識別単位

委員 G：資料中の例示では、食鳥処理場で付けられたロット番号が継承されている。ここまで細かい記録管理は物理的に難しい。2kg 袋単位で分割・統合して出荷する場合も多い。

事務局：台帳の例示で加工ロット番号を受入ロットと出荷ロットの伝票番号に置き換えた場合を示した。卸売段階では、仕入と出荷の紐付けができていない場合が多いと思う。

委員 B：複数県の製品が同じ日に入庫された場合、一つのロットにするということはあるのではないか。

委員 G：事業者によっては、二つの県産を一つにまとめることはあると思う。

委員 B：伝票番号でロットを組むと、複数の仕入れたものを統合してはいけない、ということにならないか。

委員 G：流通段階では大抵、鶏種（ブロイラーか銘柄鶏か）、処理場名、賞味期限、部位でロットを組んでいるが、ロット番号はつけていない。加工ロット番号を引き継いで管理をすることになると、各事業者が扱っているブランド数や小分けの仕方によっては、現実的に不可能な場合があるのではないか。

委員 B：大括りでロットの対応づけを行うという形でガイドできるのではないか。

*アウトパックセンター、小売業者の受入単位

委員 B：仕入時に、食鳥処理場で付けられた加工ロット番号と照合するのは大変なので、届いたロットを一つのロットとして受け入れるのではないか。

委員 C：事例として、パックセンター、量販店のイン加工、食肉専門店と3つに分けて書かれていればよい。小規模の店舗では、卸売業者が付与した番号を使うことが多く、大きな流通量がある小売店では、店舗内で新たにロットを組む。学校や病院、外食に販売する時の管理の仕方もガイドされているとよい。ロットを組む時には、ある程度、統合するロットの数量の制限が必要ではないか。

*小売段階における商品への表示

事務局：専門小売店などで行われている量り売りについてもガイドした方がよいだろうか。

委員 C：対面販売の場合、番号を表示できないので消費者はトレースできない。牛肉のように店舗にその日に販売した鶏肉のロット番号を掲示する方法を採るかどうか。鶏肉の場合、牛肉のようなデータベースがないので、消費者がアクセスする場所がない。今の段階では、小売段階で商品にロット番号を表示しなくてもよいのではないかと。ただし、小売段階から卸売段階や生産段階へ問い合わせができるようにする必要はある。

委員 B：購入日、商品名からの問い合わせは可能だと思う。どのロットを使ってどの製品を作ったという記録があればよいのではないかと。

委員 D：小売段階までトレースできるのであれば、何らかの番号を表示すれば、その番号から小売段階へ問い合わせをしてもらえばよいのではないかと。

委員 C：費用対効果も含めて、それをすべきであれば、取り組んだ方がよいと思う。

事務局：対面販売の場合、表示をすることまで求められないと思うが、問い合わせがあった時に答えられるようにしておくことが大切だと思う。

委員 B：それはパックの場合でも同じスタンスで考えるとよい。

*コード体系

事務局：コード体系は鶏肉の場合、ほとんど普及していない。GS1-128 食肉標準物流バーコード（以下、食肉バーコード）のコード体系を活用することで、「情報の記録・伝達・

保管の効率化」が進むのではないが。問題点として、システム構築にコストがかかること、小売業とのシステム接続性が考えられる。

委員 B：昨年度の第 1 回委員会で、食肉バーコードの検討内容と連携を持たせながら進めてほしいという意見があった。これから小売業界で標準化する方向に向かっていくのか。

委員 C：まだ検討中の内容だが、コード体系だけは出来上がったと聞いている。

委員 A：食肉バーコードの議論は、小売業者と納入業者間のやり取りのために始めた。牛肉では既にコード体系ができているので、もし豚肉と鶏肉でも取り組む場合は、同じコード体系で運用してほしいということだ。将来、鶏肉で推進していくかは分からない。

委員 D：参考事例とするならば、どういう考え方に基づいてコードを決めるのか、コード体系にはどのようなものがあるかが示されていた方がよい。

委員 B：示し方として、食肉バーコードの内容を記載するならば、意味づけや意義、課題についても解説した方がよい。もしくは、コード表だけを掲載して、そのコードをどのように使うか、ガイドラインで示していく。

委員 E：この委員会で標準コードが決められると、既に体系化している事業者にとってはシステム変更などが発生する。また、このような長いバーコードを読むことや袋につけることが、現実的に可能か考える必要がある。コード表だけであれば参考になる。

委員 D：食鳥処理場から、例示されているラベルを貼り付けて出荷するとガイドするのか。活用方法について解説しなければ、このラベルが標準だと受け取られてしまう。

委員 C：鶏肉の場合、原産国を書けばよいのでラベルの例示は「国産」でよいのではないか。

委員 I：ガイドラインに従ってシステムを作った後、食肉バーコードが決まると変更しなければいけなくなる。ある程度、方向性が示されていると、これから導入する事業者にとっては取り組みやすい。

事務局：ラベルとコード表はセットだと考えているので、掲載する場合は全部載せたい。その場合、食肉バーコードの位置づけをきちんと示す必要があるので、次回提案する。

委員 A：物流合理化のための議論なので、川下側から強い要望があれば川上までつながるかもしれない。

委員 D：食肉バーコードは、いつ作られた製品かを問わないので、トレーサビリティにおいて、標準になるかどうかはわからない。

委員 B：小売側で物流のコード体系を採用する場合、流通履歴に活用した方が効率的になるのでトレーサビリティに活用できる、という趣旨の文章を書いてはどうか。

委員 C：台帳の例示で、加工ロット番号にアルファベットが入っている。参考事例として載せるコード体系には入らないので、整合性を取るため統一した方がよいのではないか。

事務局：ロット番号にアルファベットを使わないようにする。

4 閉会（略）

次回委員会は、2008年1月16日（水）の午後に開催予定。

以上、敬称略