

食品トレーサビリティ関連のガイドライン等の位置づけ

<法的背景をもたないもの>

「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」 (初版平成15年3月、 第2版平成19年3月)

(農林水産省補助事業により作成)



最初のガイドライン。第2版でCODEXによる定義を採用し、ISO22005:2007との整合性を確保。

「手引き」第2版に基づいて、主として中小事業者向けに、よりわかりやすくしたもの。
※既存の「手引き」等を置き換えるものではない。

「ゼロからわかる食品のトレーサビリティ」 (平成20年3月)



「手引き」第2版のポイントを図示
「手引き」を基本とした、各品目の特性を踏まえたガイドライン

品目別のトレーサビリティガイドライン

- 青果物(平成16年3月)
- 豚肉(平成20年3月)
- 鶏肉(平成20年3月)
- 鶏卵(平成16年11月)
- 養殖魚(平成18年3月)
- 海苔(平成18年3月)
- 貝類(カキ・ホタテ)(平成17年3月)

<法令の義務や責務の実施の参考として作成されたもの>

(牛トレサ法・同政令・省令)

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書(平成15年12月)等

(米トレサ法・同政令・省令)

米・米加工品の内部トレーサビリティ確保の手引き(平成23年11月)

食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」(平成26年3月～)

(農林水産省委託事業により作成)



総論

- 総論 = [理論編]
- 取組みの意味、効果
 - 各ステップの取組み内容
 - 用語の解説

- 各論 = [実践編]
- 各業種が対象とする範囲
 - 各業種における各ステップの取組みの対象と進め方



農業編 畜産業編 漁業編 製造・加工業編 卸売業編 小売業編 中食・外食業編 取組手法編

- 業種別の各論マニュアルを補完
- 様式集や現場で活用できるその他の手法