

TRACEABILITY

ユビキタス食の安全・安心システム開発事業

成果展示のご案内

(社) 食品需給研究センターと5つの開発実証団体は、「第3回こだわり食品フェア」内で、ユビキタス食の安全・安心システム開発事業の成果展示を行うことになりましたのでご案内いたします。

日時：2008年2月20日（水）～22日（金）

場所：東京ビックサイト

第3回こだわり食品フェア※展示会場内（東4ホール）

※バイヤーを対象にした素材・製法・安全・健康にこだわる「食」の専門展です。（主催：財団法人食品産業センター）

内容：システム開発実証の成果など、食品のトレーサビリティに関するプロジェクトの展示

入場料：3,000円（税込）招待券をお持ちの方は**無料**です。

※招待券をご希望の方は、こだわり食品フェア事務局（財団法人食品産業センター）のwebサイトからお申込ください。

成果展示に関する問合せ先：

(社) 食品需給研究センター 深澤（ふかさわ）

電話：03-5567-1993 E-Mail：trace@fmric.or.jp



ユビキタス食の安全・安心システム開発事業について

食品のトレーサビリティに関する農林水産省の補助事業は、2001年度にスタートし、2004年度の「トレーサビリティ開発実証事業」の後継として、2005年度より「ユビキタス食の安全・安心システム開発事業」の事業名で続いてきました。

	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度	2007年度
事業名	食品生産・流通情報提供システム開発・普及事業	安全・安心情報提供高度化事業	トレーサビリティシステム開発・実証試験	トレーサビリティ開発実証事業	ユビキタス食の安全・安心システム開発事業		
			トレーサビリティシステム導入促進事業				

この事業では、公募により採択された実証団体によって、ユビキタス・コンピューティング技術を活用して情報の記録等の自動化・簡便化を進め、食品の安全管理の向上等への活用も可能な先進的トレーサビリティ・システムの開発実証が行われています。また、(社) 食品需給研究センターでは、品目別の導入ガイドライン作成や食品のトレーサビリティに関する調査などを実施しています。

食品のトレーサビリティとは？

生産・加工および流通の特定の一つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できることです。

TRACEABILITY

展示内容

社団法人食品需給研究センター

FMRIC

Food Marketing Research & Information Center

フードチェーンを通じたトレーサビリティの実現を目指して、食品トレーサビリティシステムの導入支援やガイドラインづくりに携わっています。

プロジェクト概要のパネルやトレーサビリティ教材スライドショーを展示しています。またガイドラインや報告書などをご提供いたします。

MAP



システム開発

実証団体



生活協同組合連合会
コープ九州事業連合

青果物・鶏肉・カット野菜

川上から川下につなげるためのトレーサビリティ情報、工場内の衛生・品質管理データや各工程での作業データを各段階の工程毎に簡単に電子データとして取得・管理し、つなぐことでフードチェーンの安全確保を実現するためのシステムを開発しました。



Fresh Produce
Traceability 研究会

青果物・カット野菜

「Fresh Produce Traceability Guideline (GS1)」を活用し、特定品目・取引先に依存しない汎用的なシステムを開発しました。そして、次世代バーコード(DataBar)やRFIDの活用した品質管理、流通履歴情報の記録・管理についても検討しました。



日本トレーサビリティ協会

生鮮加工品、加工食品、弁当・惣菜

各小売店のPOSコードと対応した低廉・簡便なシステムを開発しました。このシステムから、回収時、小売側がメーカーなど仕入先に問い合わせることなく製品情報の遡及や、消費者への迅速な情報提供、また惣菜ラベル情報の自動印字も出来るようになります。

団体名

主な品目

システム概要



(社)大日本水産会
(社)海洋水産システム協会

天然魚、養殖魚、水産加工品

既存のトレーサビリティシステムと相互連携し対象品目の拡大等を図るとともに、フードチェーンの各段階におけるトレーサビリティ業務を支援する、システムを開発しました。水産業界の方が共通で利用でき、導入が容易で使いやすいシステムを目指しています。



京都鶏卵・鶏肉安全
推進協議会

鶏卵、鶏肉

PC、Ucode を活用して既存のトレーサビリティシステムと相互運用可能な、安心・安全な鶏肉の流通を目指したシステムを開発しました。消費者へ積極的に情報開示を行います。にっぽんの鶏肉流通をきょうとから変えます。