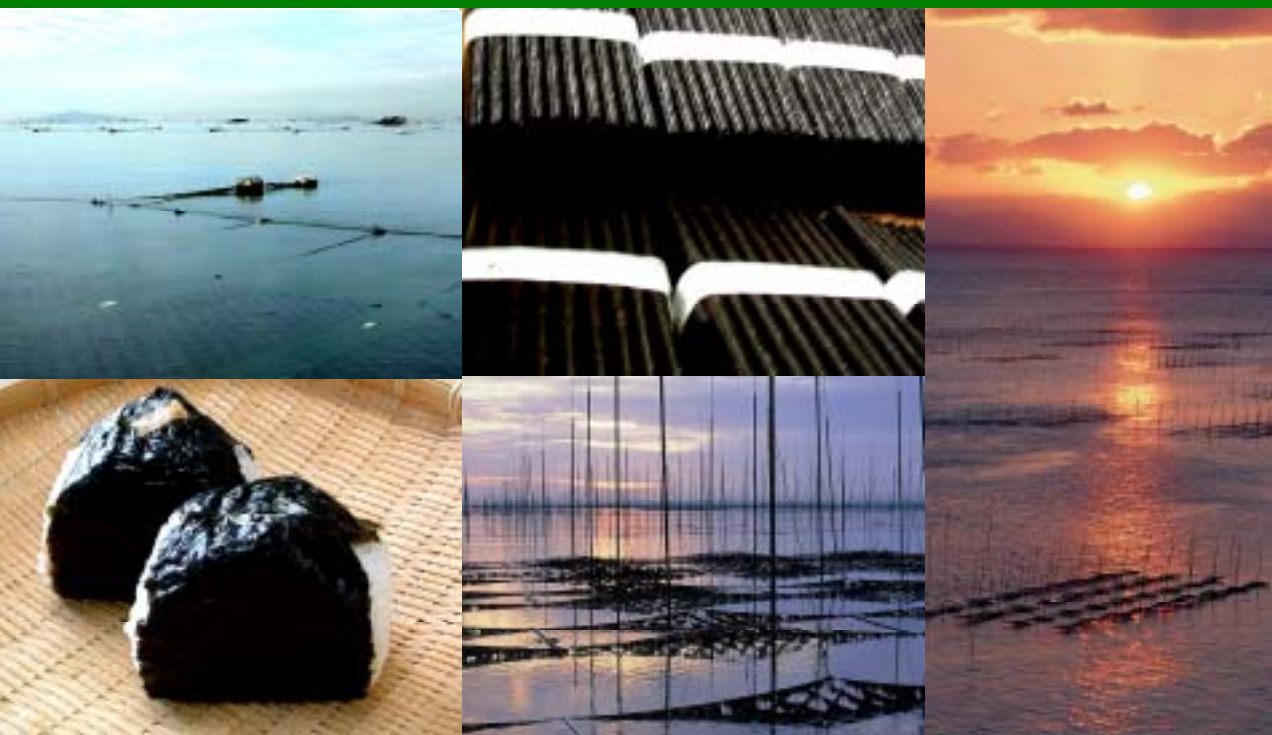


「海苔のトレーサビリティシステム導入の手引き」のご紹介



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又は複数の段階で、食品の移動を把握できること」です。

「把握」とは、川下方向へ追いかける追跡と川上方向へ遡る遡及の両方を意味します。トレーサビリティシステムは、この追跡と遡及を可能にする仕組みであり、何か問題が発生した場合の原因究明、ひいては消費者の安心確保に役立つツールです。

なお、消費者への生産履歴の開示を行うかは、取り組む方々のお考え次第です。また、一般的に食品の安全管理に役立てることも可能ですが、安全管理システム自体ではありません。

導入の手引きについて

作成の背景

加工食品の原料原産地表示の対象品目拡大による原料原産地表示の義務付け

海外産の海苔の輸入量増大

ノリの摘採時に、ワラなどの夾雑物が混入し乾海苔に抄きこまれる場合がある

産地表示への更なる信頼性の確保や、問題発生時の原因究明、責任の明確化を行う手段のひとつとして、トレーサビリティシステムが期待されます。



手引きのねらい



これからシステムを導入する事業者の活用をはじめ、既にシステム導入済みの事業者が自らのシステムを点検する際の目安としても活用することが望まれます。

海苔については、現状すでに、ほとんどの生産者・生産者団体、海苔加工業者等において、トレーサビリティに関わる何らかの識別や記録が行われています。この手引きでは、各々の既存の仕組みを活かして、事業者を通じた追跡や遡及が確実かつ効率的にできるよう、生産・加工・卸売、食品製造の各段階の事業者が行う識別や記録等の要件を示しました。

TOPIC

品目別のトレーサビリティシステムガイドラインとは…

近年、BSEの発生や偽装表示事件など、消費者の食品に対する信頼を揺るがせる問題が発生してきました。その結果、生産・流通の履歴が明確にされた、安全で信頼性の高い食品の供給が今まで以上に求められるようになってきています。このような中、生産・加工・流通・販売の各段階を通じて食品の移動を追跡・遡及できるトレーサビリティシステムの導入が期待されています。

食品全般に共通した基本的な考え方を示す「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」を基礎として、品目固有のトレーサビリティへのニーズや流通形態等に応じた品目別のガイドラインが作成されています。

海苔 養殖魚

青果物 鶏卵 貝類

食品トレーサビリティシステム
導入の手引き

導入の手引きの適用範囲

対象となる製品

ノリ及びノリを使った一次加工品（乾海苔）、それを加工した製品（加工海苔製品）、さらには加工海苔製品を利用した食品に適用することができます。

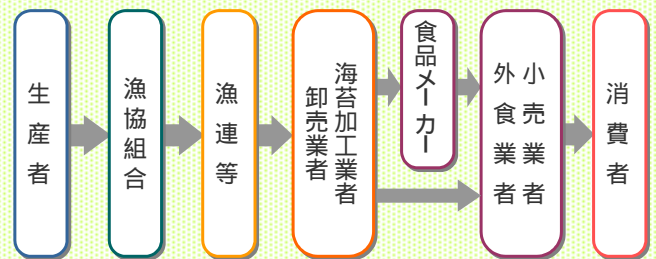


対象となる事業者とその業務

ノリ、乾海苔の生産から、海苔加工業者の手によって加工海苔製品となり、小売業者が受領（仕入）するまで（加工食品原材料となる場合は加工食品が製造されるまで）の識別・記録・問い合わせ・情報伝達等の業務に適用することができます（図1）。

消費者は購入した製品について問い合わせをする立場として位置づけられています。

また、この手引きは日本国内の事業者によるトレーサビリティシステムに活用することを想定していますが、海外で生産・加工され輸入される海苔及び関連事業者を対象に含めることも可能です。



食品メーカーを含む場合



食品メーカーを含まない場合



導入の手引き適用範囲

図1 導入の手引き適用可能な事業者および業務の範囲

ここに挙げられた、すべての範囲について取り組まなければいけませんか？



必ずしも、上述したすべての原料・製品について取り組む必要はありません。トレーサビリティシステムに取り組む事業者が範囲を設定し、取り組みやすい製品や段階から導入することが大切です。

この手引きにおける用語の定義（一部）

入札指定業者

各都道府県の漁業協同組合連合会等が行う入札に参加する権利を有する海苔加工業者及び卸売業者のこと。

海苔加工業者

乾海苔を原料として、焼き海苔や味付け海苔、きざみ海苔、もみ海苔などの加工海苔製品を製造する業者のこと。

（乾海苔の）卸売業者

乾海苔を加工せずに原料として販売する業者のこと。海苔加工業者が卸売を行うこともある。

識別単位

識別するときの単位で、個体、個別製品やロットであり、食品の生産、処理、加工、流通、販売の各段階において、食品の形や包装方法が変わるとき、識別単位が変化する場合がある。

識別記号

原料や製品を識別するための記号。IDともいう。乾海苔においては「漁連名」「漁協名」「入札日（汐回数）」「製品名」などの組み合わせが識別記号となっている場合が多い。

トレーサビリティを確保するには・・・

トレーサビリティシステムを確立するために一番重要なことは何ですか？

A

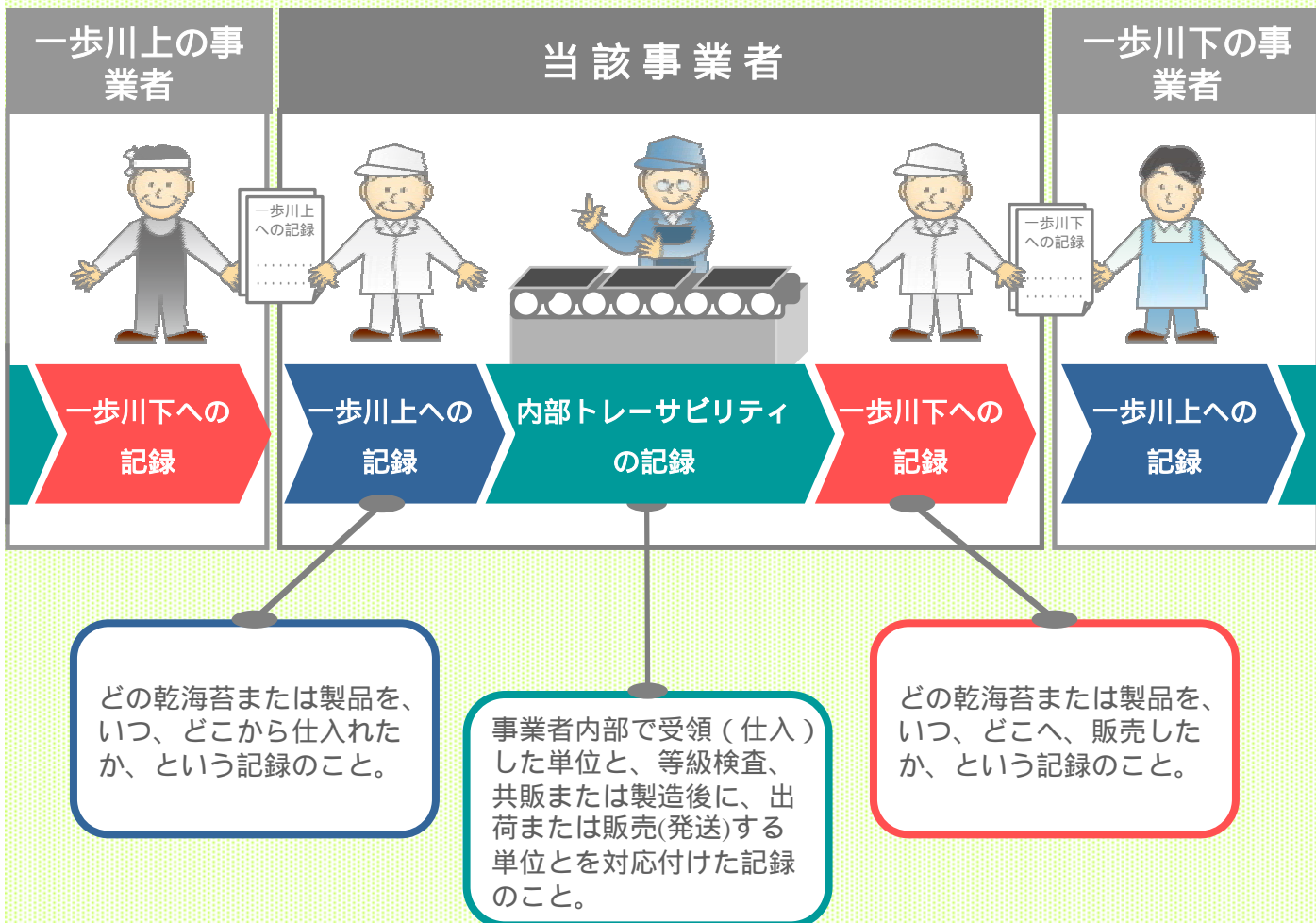
食品（製品および原料）とその仕入先および販売先を識別します。そしてそれらに対応付け、その情報を記録して保管します。

食品トレーサビリティシステム導入の手引き,13ページ参照

仕入れた原料や製品、中間製品及び販売する製品それぞれに識別単位を定め、識別記号を与えます。

次に、仕入れた単位と販売した単位の関連を記録します（内部トレーサビリティの記録）。

さらに、仕入れた単位ごとに、仕入先や仕入れた日を記録します（一步川上への記録）。同様に、販売した単位ごとに販売先や販売した日を記録します（一步川下への記録）。



海苔のトレーサビリティシステム導入の手引き
12～13ページ参照

海苔の業界の場合、識別や記録とは、具体的に何をすればよいのでしょうか？

A

導入する目的に応じて、識別・記録について一定のルールを設定し、各段階の事業者が、それに沿って識別や記録をします。それにより、チェーンを通じた追跡・遡及が可能になります。

1

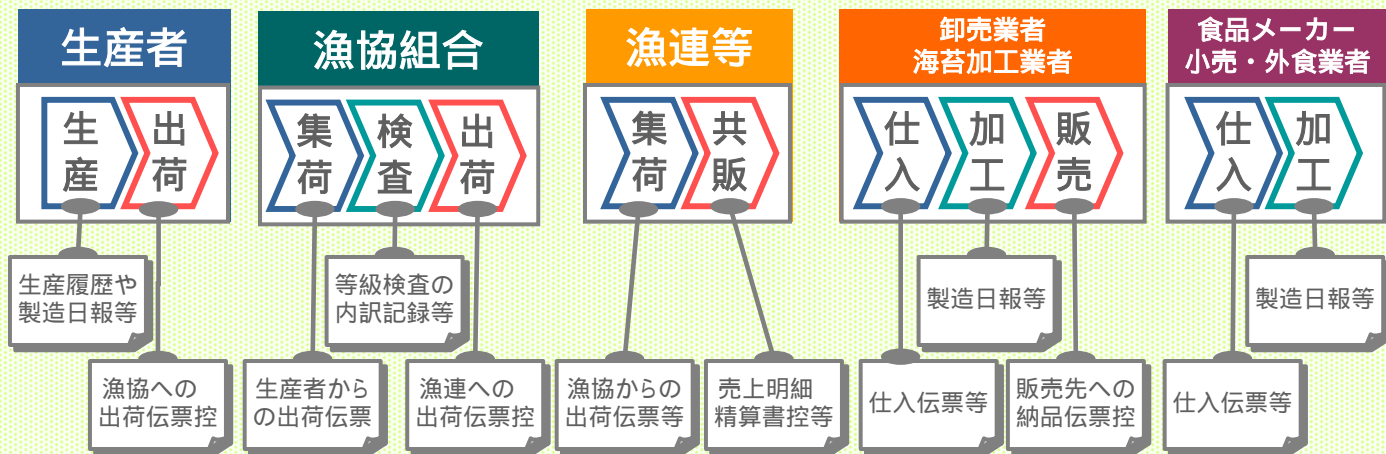
識別・記録のルール作り

導入する目的に応じて、追跡および遡及する際にどこまで絞り込む必要があるのか考慮し、識別や記録について一定のルールを定めておきます。

2

識別と記録の実施

各段階の事業者で、ルールに従った識別を行い、「一步川上への記録」「内部トレーサビリティの記録」および「一步川下への記録」をします。以下に、これらの記録として活用できる帳票の例を示しました。



海苔業界においては、これらの既存の帳票を保管し利用することで、ある程度のトレーサビリティの確保が可能と考えられます。目的に応じて、これらの帳票に新たに識別記号を加えたり、記録を見直したりすることで、特定できる範囲を絞り込めるようになります。

3

記録の保管

各段階の事業者は、生産、加工や流通特性を考慮して、トレーサビリティに係わる記録の保管年限および保管方法を協議して定めておき、保管します。

4

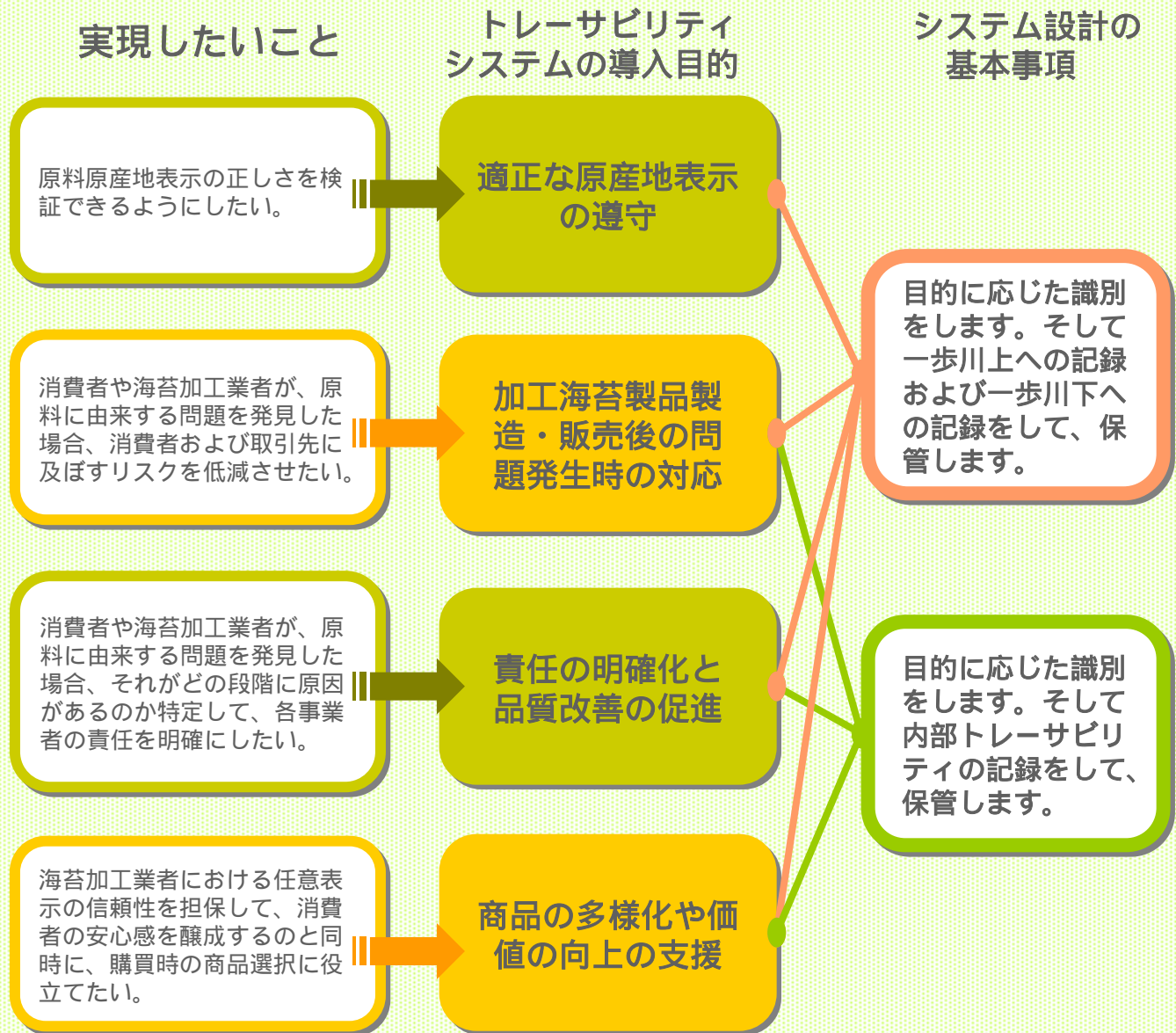
情報の伝達および開示

消費者および関連事業者からの問い合わせに対応するため、記録に基づいた調査を行い、トレーサビリティの目的に応じた情報の伝達および開示できるように準備しておきます。

トレーサビリティシステム導入目的の設定

トレーサビリティ導入の目的として なにが考えられるのでしょうか？

A トレーサビリティに取り組む事業者内または事業者間で、製品の特性やフードチェーンの状態、消費者の要望に応じた目的を設定することが大切です。以下に5つの目的とシステム設計の基本事項及び実現できることを例示しましたが、**すべての目的を実現する必要はなく、またこれら以外の目的を設定することも可能です。**



原料や製造製品の識別や記録作業にバーコード等を利用して、機械化・自動化し、品質管理や在庫管理業務の効率化を図ることも考えられます。

トレーサビリティシステムの導入

識別や記録以外に、トレーサビリティシステムの導入に必要なことは、何でしょうか？

A 実現しようとする目的と取り組み内容が、技術的・経済的に合理的かどうか、自ら確かめながら導入を進めることが必要です。以下の導入の手順を模式的にまとめました。

Plan

1.現状の把握

消費者や仕入先・販売先の事業者のトレーサビリティへのニーズや、仕入先や販売先を含めた原料や製品の流れに沿って、各事業者で取り組まれている識別管理及び記録項目等の現状を把握することが大切です。

2.目的の設定

取り組む事業者間および事業者内で、海苔の特性や消費者及び事業者のニーズを踏まえた上で、トレーサビリティ導入の目的を設定します。

3.対象製品及びフードチェーンの範囲の設定

導入する目的に応じ、システムの対象とする製品及びフードチェーンの範囲を設定します。

4.識別・記録のルール作り

導入する目的に応じて、追跡および遡及する際にどこまで絞り込む必要があるのか考慮し、識別管理や記録について一定のルールを定めておくことが大切です。

5.情報の伝達及び開示の準備

消費者および関係事業者からの問い合わせに対し、記録に基づいて調査を行い、情報の伝達および開示できるように準備しておくことが大切です。

Do

手順書の作成

トレーサビリティを行うための識別管理や記録項目・方法等について、手順書を作成し、目的に応じた設計に沿って、各段階で行う業務や作業の流れを示し、業務に係わる人が理解しておくことが大切です。

担当者への研修

トレーサビリティシステムに関する業務を担当する人に対して、取り組むシステムの目的や識別と記録のルール、手順書の内容について研修を行い、理解を深める必要があります。

Check & Action

システムの検査や更新

事業者内及び事業者間で、システムの信頼性を確保するために、正しい識別や記録ができていないか、原料や製品の遡及および追跡ができるかどうか、定期的に検査をすることが大切です。もし改善すべき課題がある場合は、見直しを行います。

Download 「海苔のトレーサビリティシステム導入の手引き」の入手方法

インターネットで公開しております。以下のアドレスからダウンロードできます。

URL <http://www.fmric.or.jp/trace/nori/>

インターネットを通じての入手が困難な場合は、社団法人食品需給研究センターまでご連絡下さい。

Contact 問合せ先

* 農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課

電話 03-3502-8111 (内線3076、3077、3069)

トレーサビリティ関係のページ <http://www.maff.go.jp/trace/top.htm>

* 社団法人食品需給研究センター

ホームページ <http://www.fmric.or.jp/> 電話 03-5567-1993 FAX 03-5567-1934

〒114-0024 東京都北区西ヶ原1-26-3 農業技術会館