

海苔のトレーサビリティシステム導入の手引き(別冊2)

各段階の記録項目(例)

目次

1	全般	1
2	生産者	3
3	漁業協同組合	4
4	漁業協同組合連合会等	5
5	卸売業者	6
6	海苔加工業者	7
7	業務用加工海苔製品のユーザー（食品メーカー、外食業者）	9
8	加工海苔製品の販売業者（小売店、百貨店等）	10
	参考資料1：ロス管理の記録について	11
	参考資料2：「食品トレーサビリティシステムの要件」が求めている記録	12
	参考資料3：トレーサビリティのための記録の構成	13

平成 19 年 3 月

「海苔のトレーサビリティシステム導入の手引き」普及委員会

1 全般

1.1 はじめに

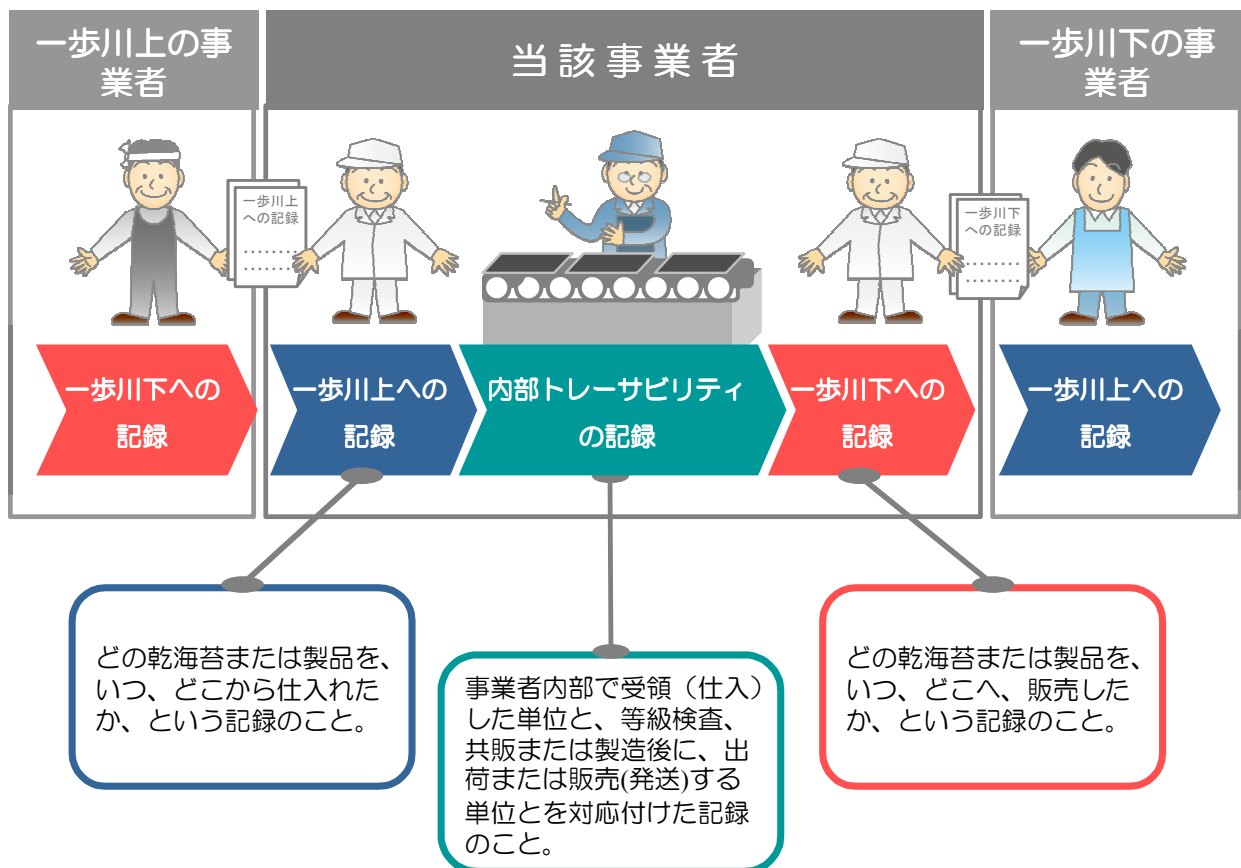
本書では、現在の海苔の生産・加工や流通の特徴を踏まえて、各段階の事業者がトレーサビリティを確保するために、記録するとよい項目を示した。(記録に関する基本的な考え方は、巻末の参考資料2参照。)

ここに示した記録項目は、トレーサビリティシステム導入の目的に抛らず、海苔や関連する情報を遡及および追跡するために必要な基本項目の一例である。導入の目的や各事業者の業務内容・規模などに応じて、記録を確認する時の参考にして、項目を整えていただければ幸いである。なお、記録とは、必ずしも新しい書式を準備する必要はなく、既存の記録を活用することで対応できる。

1.2 トレーサビリティ確保に必要な記録の種類と留意点

事業者がトレーサビリティを確保するためには、以下の3つについて記録することが大切である。

- ・ **一歩川上への記録**；仕入れた原料または製品と一歩川上の事業者を対応づけるための記録
- ・ **内部トレーサビリティの記録**；事業者内部で、原料単位と製品単位を対応づけるための記録
- ・ **一歩川下への記録**；販売した原料または製品と一歩川下の事業者を対応づけるための記録



引用：「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 4ページ

図1 記録の種類

これらの記録をすることで、各事業者の仕入れから販売までの海苔の遡及および追跡が可能になる。そして各事業者のこれらの記録を辿ることで、フードチェーンを通じた遡及および追跡が可能になる。

ただし、各事業者において、ロットの統合や分割を行うことがあり、遡及または追跡して絞り込める範囲には限界が生じる。各事業者が設定した目的¹に応じてロットを絞り込めるように、事業者間で識別や記録のルールを作成²する必要がある。

1.3 記録の分類

記録の必要性により、各項目を以下のとおりにレベル分けした。

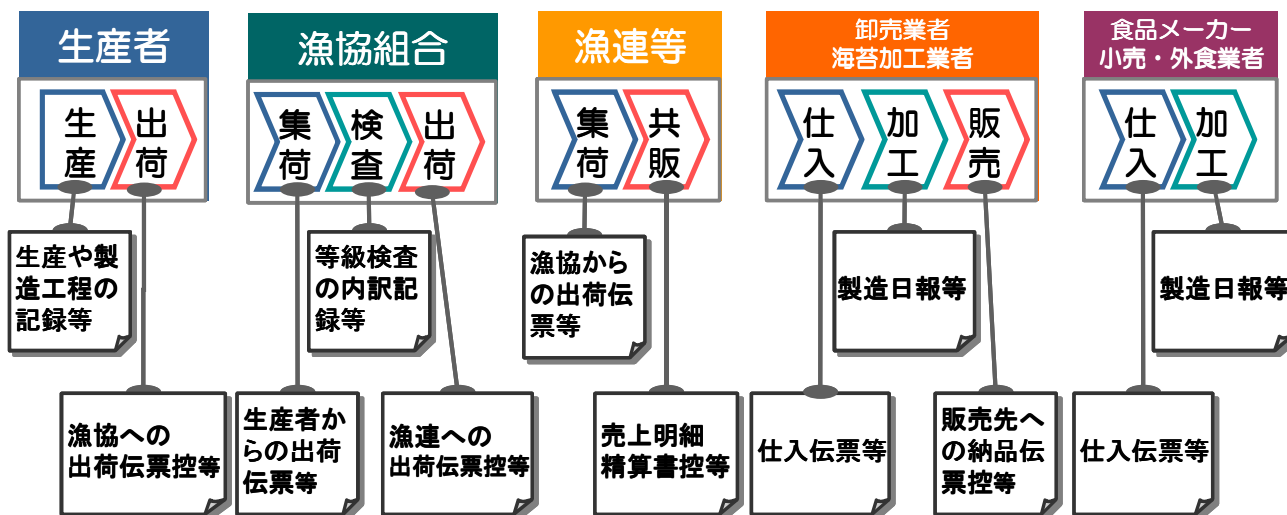
基本：食品の移動を把握するために必要な情報。

任意：トレーサビリティに直接必要ではないが、目的により対応づけて記録するとよいと思われる情報。複数の事業者で取り組む場合は、関連事業者間で協議の上、記録するかどうか判断するとよい。

1.4 既存の記録の活用

トレーサビリティを確保するための記録について、必ず新たに書式を設定することを求めているわけではない。既存の帳票や台帳を活用し保管することで、ある程度のトレーサビリティを確保することが可能である。例えば、「一歩川上への記録」は、一歩川上の事業者（仕入先業者）から受け取る納品明細書を、「一歩川下への記録」は、一歩川下の事業者（出荷・販売先業者）へ渡す納品明細書の控えを活用することが考えられる。また「内部トレーサビリティの記録」については、事業者内の等級検査の結果の記録、製品の製造日報などを活用することが考えられる。

既存の帳票や台帳等を活用する場合は、遡及および追跡をするための識別記号や目的に応じた情報が書かれているか確認し、必要であれば加筆して活用するとよい。



参考：「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 5 ページ

図 2 既存の記録の活用

1 「海苔のトレーサビリティシステム導入の手引き」（以下、「導入の手引き」）

2-1 トレーサビリティシステムの導入目的の設定,10 ページを参照

2 「導入の手引き」 2-5 識別・記録のルール作り,12 ページを参照

2 生産者

2.1 乾海苔の製造段階における記録

生産者にとって、一步川上の事業者が存在しないため、「一步川上への記録」を作成する必要はない。従って、生産者においては、乾海苔の製造段階から記録する。

この段階では、「乾海苔の生産ロット」ごとに記録する。乾海苔の生産ロットの設定については、生産体制を勘案し関連事業者で協議して設定するとよい。以下に、乾海苔の生産ロットの設定例を示す。

乾海苔の生産ロットの設定例

例1) ロットの定義：1日に摘採したノリから一人の生産者(または事業者)が生産した乾海苔全体の単位
識別記号：摘採日または製造年月日+生産者名(または事業者名、番号など)

例2) ロットの定義：1日に摘採したノリから一人の生産者(または事業者)が生産して、類似した品質ごとに分けた単位

識別記号：製造年月日+ロット番号+生産者名(または事業者名、番号など)

表1：乾海苔の生産段階（乾海苔の生産ロットごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
乾海苔の生産ロットの識別記号	既存情報の組み合わせ(新しい識別記号でも可能)	乾海苔の生産ロットの設定例等	○		
製造年月日	乾海苔を製造した日付	○年○月○日	○		
数量	枚数、箱数	4,200枚	○		
ノリの摘採日	ノリを摘採した日付	○年○月○日	○		
ノリの生産に関する情報(※)	生産管理など	漁場、海況、支柱式、浮き流し式、使用した種苗の品種名など		○	
乾海苔の生産に関する情報(※)	品質管理など	異物検出機使用など		○	

※ノリの生産に関する情報や乾海苔の製造に関する情報については、日によって変わるものでなければ、毎日記録する必要はない。どの乾海苔の生産ロットにそれらの情報が対応するのか分かるようにしておくことが重要である。

2.2 一步川下への記録

漁協への出荷票など、既存の記録を活用できる。

表2：出荷段階（乾海苔の生産ロットごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
乾海苔の生産ロットの識別記号	既存情報の組み合わせ(新しい識別記号でも可能)	乾海苔の生産ロットの設定例等	○		表1の「乾海苔の生産ロットの識別記号」と対応。
出荷先	漁協名、漁連等名	△△△漁協	○		
出荷日	年月日	○年○月○日	○		
数量	枚数、箱数		○		

3 漁業協同組合

3.1 一歩川上への記録

この記録は、生産者が作成した「一歩川下への記録」と共通の内容である。そのため、生産者から提出される出荷票など、既存の記録を活用できる。

表 3：集荷段階（乾海苔の生産ロットごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
乾海苔の生産ロットの識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	乾海苔の生産ロットの設定例等	○		表 2 の「乾海苔の生産ロットの識別記号」と対応。
集荷先	生産者氏名、番号		○		
集荷日	年月日	○年○月○日	○		
数量	枚数、箱数		○		

3.2 内部トレーサビリティの記録

等級検査の結果や集計票など、既存の記録を活用できる。

表 4：等級検査段階（入札取引単位ごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考												
入札取引単位の識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	漁協名+等級+入札日など	○														
数量	枚数		○														
検査日		○年○月○日	○														
入札取引単位を構成する乾海苔の生産ロットの内訳																	
乾海苔の生産ロットの識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	<table border="1"> <thead> <tr> <th>生産者</th> <th>製造月日</th> <th>枚数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>海田</td> <td>061110</td> <td>54,000</td> </tr> <tr> <td>苔川</td> <td>061112</td> <td>46,800</td> </tr> <tr> <td>網野</td> <td>061112</td> <td>36,000</td> </tr> </tbody> </table>	生産者	製造月日	枚数	海田	061110	54,000	苔川	061112	46,800	網野	061112	36,000	○		表 3 の「乾海苔の生産ロットの識別記号」と対応。
生産者	製造月日	枚数															
海田	061110	54,000															
苔川	061112	46,800															
網野	061112	36,000															
数量	枚数、箱数	※生産者名+製造年月日の組み合わせを識別記号にしてもよい。	○														

3.3 一歩川下への記録

漁連等への送り状や出荷票の控えなど、既存の記録を活用できる。

表 5：出荷段階（入札取引単位ごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
入札取引単位の識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	漁協名+等級+入札日など	○		表 4 の「入札取引単位の識別記号」と対応。
出荷先	漁連等名		○		
出荷日	年月日	○年○月○日	○		
数量	枚数、箱数		○		

4 漁業協同組合連合会等

4.1 一歩川上への記録

この記録は、漁業協同組合が作成した「一歩川下への記録」と共通の内容である。そのため、漁協からの送り状や出荷票など、既存の記録を活用できる。

表 6：集荷段階（入札取引単位ごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
入札取引単位の識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	漁協名+等級+入札日など	○		表 5 の「入札取引単位の識別記号」と対応。
集荷先	漁協名		○		
集荷日	年月日	○年○月○日	○		
数量	枚数、箱数		○		

4.2 一歩川下への記録

入札指定業者への精算書や販売明細の控えなど、既存の記録を活用できる。

表 7：販売（発送）段階（入札取引単位ごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
入札取引単位の識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	漁協名+等級+入札日など	○		表 6 の「入札取引単位の識別記号」と対応。
販売（発送）先	入札指定業者名等		○		
販売（発送）日	年月日	○年○月○日	○		
数量	枚数、箱数		○		

5 卸売業者

5.1 一歩川上への記録

この記録は、漁業協同組合連合会等または他の卸売業者等が作成した「一歩川下への記録」と共通の内容である。そのため、仕入先からの伝票など、既存の記録を活用できる。ここでは、入札取引単位をそのまま、または箱単位で分割して卸売りすることを前提としている。

表 8：仕入段階（入札取引単位ごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
入札取引単位の識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	漁協名+等級+入札日など	○		表 7 の「入札取引単位の識別記号」と対応。
仕入先	漁連等名、入札指定業者名など		○		
仕入日	年月日	○年○月○日	○		
数量	枚数、箱数		○		

5.2 一歩川下への記録

販売先への納品伝票控えなど、既存の記録を活用できる。

表 9：販売（発送）段階（入札取引単位ごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
入札取引単位の識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	漁協名+等級+入札日など	○		表 8 の「入札取引単位の識別記号」と対応
販売（発送）先	卸売業者、海苔加工業者名など		○		
販売（発送）日	年月日	○年○月○日	○		
数量	枚数、箱数		○		

6 海苔加工業者

6.1 一歩川上への記録

この記録は、漁業協同組合連合会等または入札指定業者、卸売業者等が作成した「一歩川下への記録」と共通の内容である。そのため、仕入先からの伝票など、既存の記録を活用できる。

表 10：仕入段階（入札取引単位ごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
入札取引単位の識別記号	既存情報の組み合わせ(新しい識別記号でも可能)	漁協名+等級+入札日など	○		表 7 または表 10 の「入札取引単位の識別記号」と対応。
仕入先	漁連等,入札指定業者,卸売業者名など		○		
仕入日	年月日	○年○月○日	○		
入札日	入札回数でも可	○年○月○日,第△回汐	○		
数量	枚数、箱数		○		

6.2 内部トレーサビリティの記録

どの加工海苔製品を製造するために、どの原料を使用したのかを対応づけるための記録である。製造日報など既存の記録や帳簿を活用できる。

海苔加工業者においては、加工・製造段階以外にも、用途選別、火入れ、保管などのプロセスが行われることが多い。そのプロセスで、漁連や卸売業者から仕入れた単位が分割・統合されることがある。原料と製品を対応づけるための最適な記録の方法は、業者によって異なる。

表 11 は、加工海苔製品の製造段階について、製品ロットごとに記録する項目の一例を示している。実際には、選別・火入・製造等の各プロセスにおいて、「作業指示書」「作業日報」等の形で記録を作成している場合が多いと考えられる。その場合は、これらの記録の前後を対応づけて、必要な時に調べられるように工夫しておく事が重要である。

表 11：加工海苔製品の製造段階（製品ロットごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考												
製品ロットの識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	製品名+製造年月日,製品名+ロット番号など	○														
製品名			○														
製造年月日		○年○月○日	○														
製品数量			○														
賞味期限		○年○月○日		○													
製造に関する情報	品質管理、衛生管理に関することなど			○													
製品仕様		全型○枚、○枚切○枚		○													
製造ライン番号				○													
製品ロットの原料を構成する単位の内訳																	
製品ロットを構成する単位の識別記号	入札取引単位の識別記号（新しい識別記号でも可能）など	<table border="1"> <thead> <tr> <th>回数</th> <th>等級</th> <th>枚数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>○協1等</td> <td>10,800</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>△協1等</td> <td>14,400</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>◎協2等</td> <td>10,800</td> </tr> </tbody> </table>	回数	等級	枚数	5	○協1等	10,800	5	△協1等	14,400	7	◎協2等	10,800	○		表 10 の「入札取引単位の識別記号」と対応
		回数	等級	枚数													
		5	○協1等	10,800													
5	△協1等	14,400															
7	◎協2等	10,800															
投入数量	枚数		○														
入札日	入札回数でも可	※入札回数+漁協名+等級の組み合わせで、入札取引単位の識別記号としてもよい。		○													

6.3 一歩川下への記録

販売先への納品伝票控えなど、既存の記録を活用できる。

表 12：販売（発送）段階（販売単位ごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
販売単位の識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	製品名+納品日+販売先,伝票番号など	○		
販売先	事業者名		○		
納品日	販売日でも可	○年○月○日	○		
製品名			○		
数量			○		
製品ロットの識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）			○	記録する場合は、表 11 の製品ロットの識別記号と対応する。

7 業務用加工海苔製品のユーザー（食品メーカー、外食業者）

7.1 一歩川上への記録

この記録は、海苔加工業者または食品卸売業者等が作成した「一歩川下への記録」と共通の内容である。そのため、仕入先からの伝票など、既存の記録を活用できる。

表 13：仕入段階（仕入単位ごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
仕入単位の識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	製品名+納品日+仕入先,伝票番号など	○		表 12 の「販売単位の識別記号」と対応する。
仕入先	事業者名		○		
納品日	仕入日でも可	○年○月○日	○		
製品名			○		
数量			○		
製品ロットの識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）			○	記録する場合は、表 12 の製品ロットの識別記号と対応する。

7.2 内部トレーサビリティの記録

加工海苔製品を活用して食品を製造する食品メーカー及び小売店のバックヤードで調理を行う場合に、記録をする必要がある。

表 14：加工食品の製造段階（加工食品の製品ロットごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考									
加工食品の製品ロットに関する記録														
製品ロットの識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	製品名+製造年月日,製品名+ロット番号など	○											
加工食品名			○											
数量	個数		○											
製造年月日		○年○月○日	○											
製造に関する情報	品質管理、衛生管理に関すること等			○										
賞味期限または消費期限		○年○月○日		○										
製造ライン番号				○										
加工食品の製品ロットを構成する、加工海苔製品ロットの内訳														
加工海苔製品の製品名			○											
加工海苔製品の製品ロットの識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	<table border="1"> <thead> <tr> <th>製品名</th> <th>数量</th> <th>(識別記号)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>焼海苔(1/2)</td> <td>20</td> <td>YN1218</td> </tr> <tr> <td></td> <td>10</td> <td>YN21220</td> </tr> </tbody> </table>	製品名	数量	(識別記号)	焼海苔(1/2)	20	YN1218		10	YN21220		○	表 13 の製品ロットの識別記号と対応。
製品名	数量	(識別記号)												
焼海苔(1/2)	20	YN1218												
	10	YN21220												
加工海苔製品の投入数量	個数			○										

8 加工海苔製品の販売業者（小売店、百貨店等）

8.1 一歩川上への記録

この記録は、海苔加工業者または食品卸売業者等が作成した「一歩川下への記録」と共通の内容である。そのため、仕入先からの伝票など、既存の記録を活用できる。

表 15：仕入段階（仕入単位ごとに記録）

記録項目	内容	記録例	基本	任意	備考
仕入単位の識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）	製品名+納品日+仕入先,伝票番号など	○		表 12 の「販売単位の識別記号」と対応する。
仕入先	事業者名		○		
納品日	仕入日でも可	○年○月○日	○		
製品名			○		
数量			○		
製品ロットの識別記号	既存情報の組み合わせ（新しい識別記号でも可能）			○	記録する場合は、表 12 の製品ロットの識別記号と対応する。

参考資料 1 : ロス管理の記録について

トレーサビリティシステムの対象とする流通経路や対象品目から外れるものについても、外れたことについて記録しておくことが望まれる。その記録を「ロス管理の記録」と呼ぶ。「ロス」は、トレーサビリティシステムの対象として使用されなかった場合のことである³。

「ロス管理の記録」は、万一の事故が発生した時に、記録に基づいて海苔を確実に遡及または追跡するために有効である。また、トレーサビリティシステムの信頼性を確保するために、「導入の手引き」でも推奨している内部監査⁴にも役立つ。「ロス管理の記録」と前頁までの記録と併せて、実際に記録を使って、食品とその情報を遡及および追跡することができるか確認する時や、物量会計（作業前後における食品の重量や数量の増減チェック）に活用することができる。

記録するとよい項目（例）としては、ロス管理の対象となるものの識別記号、数量、ロス後の管理方法（例：返品、システム対象品目以外へ利用、消却処分）などである。これらの記録について、例えば、生産者団体が生産者へ返品する際の伝票や、加工段階の製造日報など、既存の記録があれば活用することが望ましく、必ずしも新たに記録を作成する必要はない。

³ 例えば、漁協における等級検査後に生産者へ返品される場合や、漁連において共販時に札が入らなかった場合、また、加工段階における製造過程でのロスが考えられる。

⁴ 「海苔のトレーサビリティシステム導入の手引き」 5-4 内部監査,24 ページを参照

参考資料2：「食品トレーサビリティシステムの要件」が求めている記録

「食品トレーサビリティシステムの要件」⁵が求めている「記録」は、以下の黒字の部分である。灰色の部分は、識別や伝達に関する記載である。

3-6 識別・記録・伝達

各段階において、少なくとも以下を含む手順を定め、実施し、維持すること。

- (1) 追跡する製品および原料の単位（識別単位）と識別記号を定め、識別単位毎に識別記号を付して管理する。
- (2) 識別された単位毎に製品および原料を分別管理する。
- (3) 原料の識別単位とその受領先（一步川上の事業者）とを対応づけ、定められた媒体に記録する。
- (4) 製品の識別単位とその発送先（一步川下の事業者）とを対応づけ、定められた媒体に記録する。
- (5) 工程内では、原料の識別単位と半製品および製品の識別単位との関連をつけ、定められた媒体に記録する。
- (6) 原料や製品が統合されたり分割されたりするときには、作業前の識別単位と作業後の識別単位との関連をつけ、定められた媒体に記録する。
- (7) それぞれの記録を管理する。
- (8) 情報の検索と伝達を行う。

⁵ 「食品トレーサビリティシステムの要件」 3-6 識別・記録・伝達,8 ページ

「要件」は右記のアドレスからダウンロード可能。 http://www.fmric.or.jp/trace/certify/trace_yoken0703.pdf

参考資料3：トレーサビリティのための記録の構成

各段階の記録項目（例）の全体像を、以下に示す。各段階において、識別記号に対応づけて記録を蓄積しておくことにより、事業者間及び事業者内の記録をたどることができ、フードチェーンを通じたトレーサビリティが確保されるということ、模式的に示した。なお、各段階の記録項目（例）の詳細は、2～8章をご覧ください。

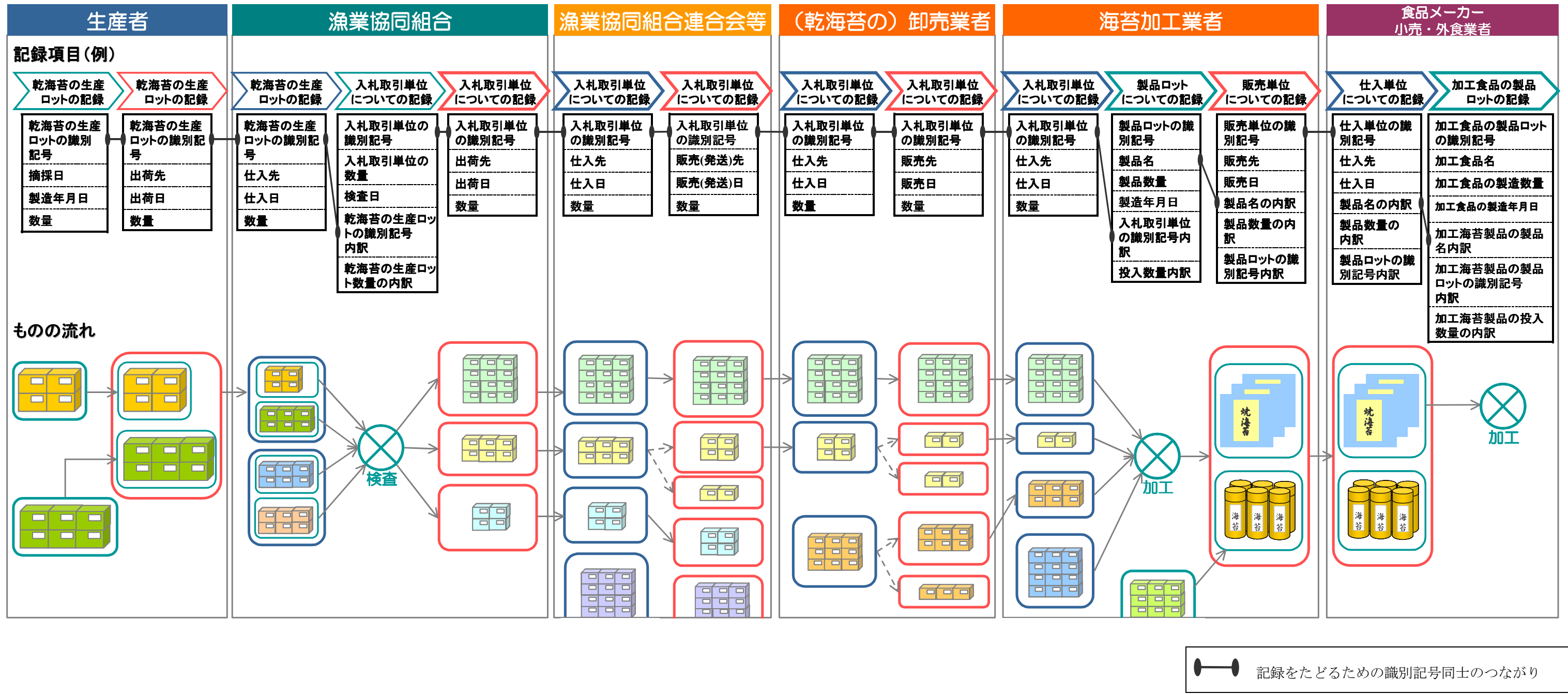


図3 フードチェーンを通じた遡及および追跡の模式図