
件名： 第1回 豚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9月7日(金) 14:30~17:15
場所： 東京国際フォーラム G605 会議室

1 開会(略)

2 挨拶

農水省：今まで作った品目別ガイドラインの品目の名前を変えただけのガイドラインでは意味がない。どこに達成目標を置くかが難しいが、現在取り組まれていることと、ステップアップして取り組むことがあるということ踏まえて議論していただき、事業者の方にとって、使い勝手のよいガイドラインを作っていただきたいと思う。

3 座長選出

豚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の座長は、矢坂雅充委員に決定した。

4 議事

(1) ガイドライン作成の進め方について

事務局：資料2「豚肉トレーサビリティシステム導入の手引き 論点整理」を説明。

* ガイドライン作成の目的

委員A：トレーサビリティは物流をきちんと理解しておくことが大切だ。

委員B：部分肉の加工ラベルが一枚あれば、農家まで間違いなく追うことができる。つまり、ある意味すでに確立されている。資料にまとめられた各段階での課題は、すでに解決済みではないか。ガイドラインの内容検討に入る前に、どこに焦点を当てて、どこに普及させたいのかという議論から始めるべきではないか。

委員A：本来であれば、事業者団体やグループが発議してガイドラインを作るものだ。どういうガイドが必要か、共通認識としてこの場で確認しなければいけない。

委員C：本来の目的は、消費者にとって一番大事なことは何かということのポイントにしなければいけない。消費者にわかってもらうために、まずトレーサビリティにきちんと取り組んでいることをアピールしなければいけない。また、世界の生産体系と日本の生産体系を見た上で、ガイドラインを作らなければいけないのではないか。日本と比べてアメリカの豚肉出荷頭数は7~8倍の差があるが、生産体系は似てきており、豚肉のトレーサビリティについて、世界と差はないのではないか。

委員D：と畜は、基本的に個体で管理をしている。部分肉はパーツではなくセット流通が主流で、一頭分の部分肉がボックスに入っている。それを箱単位で管理している。と畜段階ではセットで流通し、卸売業者が小売店に販売する時に、パーツに分かれる部分はかなりあるが、基本はセットだ。それ以外に需給バランスを保つため、パーツで

販売している。対象は国産豚肉だけでよいのか。

委員 B：「手引き」がベースなので、牛、豚、鶏の名前を変えたら通用しないようなトレーサビリティのガイドラインなどないはずで、肉になってからの流通の考え方は、基本的に同じだ。国産も海外産も流通にのれば同じガイドラインで運用できなければおかしいのではないか。

つなぐことに力をいれず、各事業者が担う役割や最低限取り組まなければいけないことに焦点を当てて、まとめたらどうか。分別管理など難しいポイントはあるが、その部分をまとめれば大きな課題はない。

委員 A：豚肉の場合は、各事業者で取り組まれているので、それらの共通項、あるいはそのアプローチのタイプを確認することが考えられる。さらに全ての事業者で取り組まれているわけではない。トレーサビリティという仕組みを業界全体に広めるには、どうということがガイドされていればよいのか。生産情報公表 JAS や既に取り組まれている事例を参照し、ガイドラインを示すことは可能ではないか。つなぐことに力を入れないというのはなぜか。

委員 B：ガイドラインを作れば、チェーントレーサビリティが出来上がるということにはならない。牛の場合も、全ての事業者でチェーントレーサビリティができているとはいえない。

委員 A：法律上の規定と、トレーサビリティの機能にはギャップがある。

委員 B：それと同じことが、豚肉でも起きるのではないか。生産情報公表 JAS があるので、それを通常の商品に当てはめればよい。JAS のガイドブックもガイドラインになる。トレーサビリティができているということが明示的ではないので、各段階での識別方法・記録保管について改めて検討が必要だ。

委員 A：豚肉の業界全体で無作為に抽出し、業界の内部検査のようなことを模擬試験としてやるような、信頼性を担保する仕組みがないということか。

委員 B：例えば、部分肉やパック肉に製造ロット番号などの識別番号が明示されていない。

委員 A：ロットの識別記号のあり方や考え方が、各事業者で異なるので、ガイドラインでまとめれば効率化につながると思う。同じような仕組みとしてトレーサビリティの確立に取り組めることを示せば、チェーントレーサビリティが構築しやすくなるのではないか。

委員 D：消費者は牛との比較で、豚でトレーサビリティはできていないと思っているのではないか。構築できていることを消費者に示さなければいけない。「手引き」はあくまで一般論なので、豚でどこが違うかを示せばよい。各社それぞれにシステムができているが、どのような仕組みができているのかを示すものがないので、そういうことをまとめたらよいのではないか。

委員 E：もしできていないとすれば、食肉市場より先でいくつかあるかもしれないので、議論の中心になると思う。食肉市場を含めたトレーサビリティの仕組みができれば、全く問題はないと思う。

委員 F：肉豚の飼育について、豚房あたり 10～20 頭とあるが、現在は大規模農場では 400 頭前後のところもあり、幅が広い。出荷時に、大きい単位であれば個体や群でチェッ

クできるが、小さいロットだと、と場でチェックするのは大変なのではないか。出荷や飼養頭数の範囲を決めてもらった方が取り組みやすいと思う。

農水省：何か起こった時に最終的にどこまでトレースをして、どの単位で止めなければいけないのかということが大切だ。既に取り組んでいる事業者も取り組んでいない事業者も含め、業界全体のこととして議論していただきたい。

委員 G：大きいところできちんと取り組まれているということを知って安心した。記帳など手本になる部分を、イレギュラーなケースなどについても整備していけば、割とすぐにできるという印象を受けた。きちんとしていているところをつなぎ合わせていくことでよいのではないだろうか。

委員 H：どこまでやればいいのか、もし何か問題が起こったときにどうするのか、その時に機能するシステムを作らなければいけない。今の体制で、全ての流通段階で何か起きた時に遡及できるかどうか、もう一度各段階でチェックする必要があるのではないかと。全ての段階で納得いくようなシステムとして、スタンダードなものを作らなければいけないと思う。

* ガイドライン作成の意義

委員 A：各委員のこれまでの議論をふまえると、豚肉トレーサビリティのガイドラインを作る意義は3つあると理解できそうだ。

1つは、現状、各事業者が自らの仕組みとして構築してきているが、内部で構築してきた仕組みなのでオープンではない。業界全体として、効率的にトレーサビリティを確立できる仕組みがあるのならば示していく。

2つ目は、食肉市場は独自の仕組みを作らざるを得なかったため、それに対してサポートする。またトレーサビリティの導入に二の足を踏んでいる小規模生産者などへの支援、輸入豚肉など枠外のものに対してガイドする。

3つ目は、どのような危害が発生した時に、どのような回収をするのか、回収の仕組みを想定した方がよい。またイレギュラーでもトレーサビリティをつないでいけば、原則的にはピンポイントで回収できる。その時のやり方やコストを検証することも必要ではないかと思った。

委員 B：市場流通は、受け入れる産地が変わる可能性はあるが、決めて買っている場合が多いと思う。地方市場の場合は、農家が出荷先を日によって変える場合もある。生産段階の情報は、市場が保管しているので、市場から先をどう担保するのか決めればよい。

委員 C：自社農場や大きな一般農場の生産情報は分かるが、一部に、複数農家の豚を集めて出荷する業者がいるので、その場合は分からないと思う。

委員 D：トレーサビリティの定義で考えれば、ものの移動は100%分かるはずだ。

委員 A：トレーサビリティでは、生産情報は付加的な情報という位置づけだ。

委員 E：その考え方であれば、既に確立されている。と畜検査の段階では、一頭ずつ出荷者まで規定しなければできない。ここでは、共通のトレーサビリティをどうするのか、ということ議論すればよいと思う。

委員 H：記録項目にどのような項目を入れるか検討した方がよいのではないかと。

委員 D：海外のものも含めて日本の食品のシステムをどのように作っていくか。どこでと畜されたか、末端の小売まで分かるようにするのか、それとも一段階ごとに遡及して分かればよいのか。後者なら現状できているので、それをまとめて消費者に分かるように、標準的なガイドラインを作ればよい。

委員 G：と畜場を通るまで分かっているのなら、そこから先の段階で混ざる時に、きちんと分別管理がされていけば分かりやすいのではないか。

委員 A：ガイドラインを示すことで、大半がガイドラインに即して生産から加工処理、卸、小売までできていることを再確認したいという意見が多い。トレーサビリティが確立されていることを表明することが、第一の役割となろう。それに付随して、トレーサビリティの導入に取り組んでいない事業者にも配慮するガイドラインをつくる。

* ガイドラインの適用範囲について

委員 B：小売であれば、大きなスーパーから小さな専門店までである。また外食はどこまでやるのか議論してもらえばいい。川上から始めると川下が疎かになるので、川下から議論するか、と場から議論してもらいたい。川上については議論し尽くされている。

委員 F：生産者としてはと場から先の流れができていれば問題はないと思っている。基本的なところを作って、イレギュラーな部分は Q&A など解説すればよいかもしれない。

委員 A：ほぼトレーサビリティが確立されているという判断ならば、事例集を作るのが一番大事なことだと理解した。それを題材にして抽象化を進めればよい。外食をどうするか、輸入肉を含めるかなど、対象についての議論をする必要がある。小売段階は牛肉と同様に、小売店で陳列棚に乗せたところまでを対象とすればよいか。

事務局：加工段階は、どの原料からどの製造パックを作ったかというところまでで、販売は作ったパックをどの期間で販売したかという記録を保管してはどうか。

委員 D：「手引き」では、事業者は一步川上と一步川下までのことを把握すると書いてある。小売業者の一步川下は消費者なのだから、誰に売ったかは対象にしないと書けばよい。

委員 A：牛肉でも陳列棚に乗せて、いつ売り切ったかということは補足できていない。牛肉、鶏肉、豚肉においても同じ扱いになると思う。外食は対象とするか。

委員 B：仕入の記録と加工の記録を残せばよい。最低、何をするかを決めて取り組んでもらえばよいのではないか。輸入の豚肉も同じだと思う。

委員 A：小売段階は、牛肉と鶏肉と同様にする。外食については、小売段階との共通項を確認して記述する方向で進めたい。

(2) その他

事務局：委員会として現地調査を行い、現物や実際の流通を見ながら議論すると深まるのではないか。

委員 A：ある程度完成された仕組みなので、その仕組みを教わった方がよいのではないか。

第 2 回委員会は、2007 年 10 月 23 日(火)に開催する。

5 閉会（略）

以上、敬称略

< 議論のまとめ >

- ・すでに取り組まれているトレーサビリティの仕組みをもとに体系的に整理し、標準的で効率化に寄与するようなガイドラインを作成する。
- ・小規模事業者や市場流通以降の仕組みにも配慮した仕組みをガイドする。
- ・何か問題が発生した場合に、イレギュラーなケースも含め、回収の方法やコストについて想定する。
- ・消費者に豚肉でトレーサビリティに取り組んでいることがわかるようなものにする。
- ・小売段階は牛肉と同様に、加工段階までを対象とする。
- ・外食については、小売段階と同様に、取り組むべきことを確認してまとめる。