
件名: 第2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10月23日(金) 14:00~16:30
場所: 東京国際フォーラム G508 会議室

1 開会 (略)

2 挨拶

(農水省)最近は食品の偽装表示問題に代表されるように消費者の信頼に基づいた安心が揺らぐ時代となっており、食品事業者にはコンプライアンスの確保を色々とお願ひしている状況である。牛肉以外のトレーサビリティについては生産者、事業者による自主的な取組を進めていくということで行っており、豚肉についても自主的な取組として実施していただきたい。このため、生産から消費に至るまで、先生方の専門的な知見を生かし、事業者が使いやすいガイドラインをつくっていただきたい。

3 議事

「豚肉トレーサビリティシステム導入の手引きー論点整理ー」(以下「論点整理」)について、議論を行った。

(座長) 前回会議で生産段階、と場に行くまでのおよそのパターン、流れを把握でき、トレーサビリティを確立する手順は、多少の違いはあるものの大きな事業者はおよそ確立されているという議論がなされた。そこで、今回は一番複雑で物流がストレートになっていないと畜以降の段階での議論を中心に議論を進めていきたい。

< 1. と畜場～部分肉製造～卸売業 >

(事務局) 「豚肉トレーサビリティシステム導入の手引きー論点整理ー」を説明

1 ページ目: 前回議論になった何のために手引きを作るのかというねらいを4つ記載。

3 ページ目: 目次ー食品の手引きをはじめとする品目別の手引きをある程度踏襲。

10 ページ目: 識別と対応付けートレーサビリティを確保するための基本原則。識別単位、その大きさの考え方、識別記号の作り方、分別管理、記憶の対応付けなど、原則的なことを記載。

12 ページ目以降: 各段階の記録・保管・伝達等の事柄に関するまとめ。

14 ページ目: と畜場(卸売市場、食肉センター、その他と畜場)

業務の工程は、A,B,C,Dの4つのパターンが考えられる。

パターンA: と畜→解体→セリの上場→出荷(買参人が枝肉を受け取る)

パターンC: と畜→解体→セリ→部分肉の製造→出荷という全ての工程がある

「ロット単位とロット番号の付与」については、受入れの段階で受入れのロットをどうつくるかという辺りがポイント。受入れからと畜など次の行程に入る時にロットが変わる際に、どの肉豚のロットからどの枝肉のロットになるかという対応付けの記録、分別管理が必要になってくる。

15 ページ目：と畜場段階で記録されるべき情報。それぞれ行程ごとに項目を記載。

16 ページ目：と畜場の工程ごとの伝票の保管、記録の仕方などを記載。

17 ページ目：卸売業－問屋の部分は、業務の行程として4つ考えられる。

パターン A:枝肉で仕入れて、部分肉を製造して出荷する場合。

パターン B:アウトパックセンターなどで生肉加工をする場合。

パターン C:部分肉で仕入れて、そのまま実受者に卸売りする場合。

パターン D:部分肉で仕入れて、生肉を加工して出荷する場合。

トレーサビリティのポイントは、工程毎のロットをどのようにつくるか。部分肉をつくる場合には、同一の賞味期限、同一製造日が前提。出荷者、農場など、仕入れ単位、計量毎の一定単位や、品種、銘柄などでロットが組まれるケース等がある。部分肉の製造ロットがどの枝肉でつくられているか。どの部分肉のロットがどこへ出荷されたかなどの対応付けの記録が重要。

18 ページ：出荷の物流経路としていくつかのパターンを掲示。凍結の在庫になる場合の記録、識別記号を付与しながら記録をとることが必要。ロットが小さくなる程、オーダーの端数、複数パーツが入れられた際のダンボールの分別、表示記録等をきちんと行うことが必要。

19 ページ：問屋における工程ごとの伝票の保管、記録の仕方などを記載。

20 ページ：伝票類・記録台帳等の例示を記載。

(座長) 実際のものの流れと比較して、「論点整理の」誤っている部分、付け足す部分などはあるか。

*ロットの形成

(委員A) 部分肉製造段階では、枝肉を3分割するところからがわからなくなる。対策として、作業者がカット指図番号、製造番号を必ず箱につけ、川下の事業者が箱の番号さえ言えば、枝番号、生産者までわかるようにすること、カット指図番号を決めてから作業を始め、ロットが必ず混ざらない仕組みづくりをすること、工場内の作業で作業者、作業場所が替わっても、指図番号で追えるようにしておくことなどを行っている。

(座長) 「論点整理」には、いきなり箱になった部分しか書かれていないが、枝肉から部分肉にする部分を細かくガイドする必要がある。指図番号、製造番号がどのようにつながっているか書かないと部分肉製造を行う現場が困惑する。

(委員A) 的確な指示をだし、製造する部署がちゃんと数をそろえる、最後の箱詰めでロットが揃っているか確認をするという段階がある。伝達をいかに間違いなくしているかというのが大事。

(委員B) ロットを識別できるアルミ棒等の分けを置くなどの工夫点の記載もしてはどうか。

(委員A) 出荷者別など、製造ロット毎の切れ目に、印を付けて管理する、時間を数分間空けるなど。枝番号と生産者がつながっているの、枝番号がわかれば、生産者がわかる。

(座長) それぞれの事業者が取り決めをしているんなやり方を工夫している。分別管理の工夫の例を例示するのもよいのではないか。

(委員C) 今はトレーサビリティに取り組んでいない生産、と畜、部分肉製造段階の事業者に対し、生産ロット、製造ロットの形成をどのように工夫をすればよいか、識別方法を具体的に示すことがポイント。

*格付け情報

(座長) 部分肉製造段階では、格付け情報毎のロットが組まれることもあるのか。

(委員A) 格付けは買う側の目安で、解体、整形するために格付け情報が必要だが、その後にはつなげていく必要はない。

*実際の分別管理

(座長) ロット番号のリンクをどうするかだけでなく、実際の分別管理の仕方をきちっとガイドしないと難しい。アウトパックセンター、インストアーなどのスライス等についても、実際の物流に即した分別管理の方法について書いていくことが必要と認識した。

(委員C) 枝肉を部分肉にするときに小規模な事業者は半丸セットで小売店に売り、一箱にいろんな部位が入っているケース、パーツで出荷している場合もある。小規模なところは、ロース一本のみを発注し、そこから一本抜き出す場合もある。部分肉製造の段階でもパーツ詰めのところとセット詰めのところがある。

(委員A) 半丸セットの場合は、部分肉製造段階でロース、ヒレ一本、腕、モモ、バラで枠をとり同じカット番号を押して、箱を開けるまではどの枝だったかをわかるようにしている。

*卸での記録

(委員B) 部位という言葉を使うとわからなくなるので、「品名」という言葉を使えば、パーツでもセットでも共通の言い方でできる。商品名称として、JAS法では畜種と部位名称を記しなさいと書かれているので、部位名称としては半丸ということでもよい。

(事務局) 例えば「品名 (又は銘柄名)」という表記で対応可能か？

(委員C) これは、品種という意味では？

(委員B) 産直で流れてきているのは真ん中がないので問題ない。卸は何を記録しておかなければいけないか、最終の商品から製造までは必ず追えるというところをしっかりとっておくことが必要。本当にガイドラインが必要なのは、いろんな形で売買する事業者である。

(座長) 卸が受け入れるときに、食肉センターと加工指図番号、製造番号全て 50 箱を転記することもありうるが、正確を記さずとも管理ロット「A-1」が「B-1」となって流れたということで伝わっていけば、部分肉製造番号までたどれるはずということか。

(委員B) 部分肉加工上、小売業者などは、流通段階を飛ばしていつでも生産段階へ遡及できるというのが現状だ。途中の流通の中での記録保管の方法を明確にする必要がある。

(座長) それに関連して、流通段階では 10 箱を動かしたら 10 の製造番号全てを記録するのは大変なので、別の形で管理番号を付与し、流れを追っていくということか。

(委員B) 仕入れの単位を表すロットは商売上つけている。食肉の物流ラベルの原産地表示、銘柄まで一箱ずつ読んで記録を残しているところもあるが、一般の卸売業者はコストがかかりすぎて無理なので、ロットのうち何箱かのラベルを読み、そのロットの中で問題が出た場合には、該当するロットの中を確認してもらおうという探し方ができる。

(座長) 抽象的に言えば、番号を請付けたときに紐付けをして出荷すればよいが、具体的な方法をガイドする必要がある。どういう注意点を例示することが必要か。

(委員A) BOX からロース一本のみを出すと後が追えなくなる様な場合は、販売する事業者が販売伝票上に抜き取った BOX の伝達情報を記録し、後でわかる様にする必要がある。

*計量法・簡易包装時の分別管理

- (委員B) (箱からパーツを抜いた場合) 再計量してラベル発行した際に、前の情報を継続して小分けしたものに貼れるかがポイントだ。
- (委員C) 豚の場合は簡易包装でラベルを貼らないものの方が多い。バックヤードなどで箱から取り出して作業するとどこにも情報が表示されていないのが一番問題。伝達ラベルを別途用意し、どこかに表示しないと情報が伝達されないことをいければよい。
- (事務局) 簡易包装のパーツはほとんど表示されていないと考えてよいか。
- (委員C) 簡易包装でなく自動包装でパックしているところもあるが、大体は表示していない形式のものが多い。出荷の段階も箱でなく、クレートで簡易包装をしていくところも多い。
- (座長) ロースが4本入っていて、一本だけをとる場合は一本一本が計量されていないので、分けたらそれを計量していく必要がある。その際に、ビニールにパックしない場合もクレートに入れたらそのクレートの壁面にラベルを貼る必要があるということか。
- (委員C) 内容量なので、計量法では包装単位で内容量を示せばいい。
- (事務局) それは、伝票でもいいのか、ラベルを貼る必要はないのか。
- (委員C) 伝票でもよく、伝票の場合のほうが多い。
- (委員B) 小分けする場合は再計量が必要だという確認をしたかった。簡易包装でも、作業するときにきちんと順番を決めラッピングで識別するなど、作業場の注意をきちんと記載し、絶対に混ざらないような仕組みの事例などを、加工上の注意として盛り込んでいくことが望ましい。
- (座長) 分別管理で、色々な手法があることを例示することはとても大事だ。また、個体識別しているわけでないで、その日に処理したロット番号がきちんと記録に残ればいい。

*卸・小売全体で見て

- (座長) 箱からパーツを分割して販売する場合、販売者側も購入者側も記録を残し、どの箱に入っている部分肉であったかわかるような仕組みを作る必要がある。違うロットの部分肉を合わせて箱に入れて販売する場合もあるのか。
- (委員A) ありえるが、基本は箱単位で流通している。
- (座長) レアケースかもしれないが、無印のものが2つ出してしまう場合は、伝達ラベルなど目印となるようなものを添付しておかなければいけないということもありうる。
- (委員A) 異物が入っていたというクレームがあったときに、ほとんどのケースで調査する必要がある、どこに問題があるかというところでぶつかる。直送しているところは、輸送手段の形態も関係なく問題ないが、流通段階を何箇所か経て、時には凍結もある場合はわかりづらい。

*凍結商品・輸入に関し

- (座長) 分別管理は色々な方法が開発されているので、その辺の情報収集もしていただきたい。豚肉の流通段階では、どのようなものをガイドラインで明示すべきかを明確に決めていない。凍結されると、冷凍倉庫の中で所有者が転売されるということもあるのか。
- (委員C) このガイドラインの対象範囲は国産に限るのだろうか。
- (座長) 前回の議論では、受入れた段階でちゃんと管理すれば、国産と同じように遡及・追跡ができる様にガイドすることになった。
- (委員C) 今は輸入物がものすごく多く、倉庫の中で転売されている。輸入関係の図を流通の図に入れてはどうか。

(事務局) 今までの品目別のガイドラインは、ほとんどは国産を対象にしている。

(座長) 最初から輸入品を対象と記載せずとも、輸入品にも応用がきくようにガイドしてはどうか。

(事務局) 4 ページ目の対象とする製品のところで、国産ということで表現し、輸入も対応可能としてはどうか。

(委員B) 記述の方法を考えないと、輸入品の生産農場まで遡及できるようにすると受け取られてしまう。ただ、流通段階のところは、基本的にポイントだとすれば、それは応用編でできる。

(委員C) 流通している豚肉の約40%が輸入なので、図は入れてもいいのではないかと。

(座長) 流通のところでは国産では冷凍して流通している比率は少なくとも、輸入物に対応できるようにきちんと書いておく。

(委員D) 基本的に、輸入物と国産物の流通が倉庫から出た段階で同じ形式であれば対応可能だ。箱詰めの状態は国産品と同様なのか。

(委員C) 輸入品は100%パーツ、セット詰めはない。日本にもパーツ詰めはあるので応用はきく。

(事務局) 問屋さんも基本的に両方取り扱っているケースが多い。

(委員C) 末端需要は食品スーパーでも売られるようになってきている。図として入れておくのが望ましい。

(座長) 輸入物も入れるということで気を付けなければいけないというのは、冷凍の転売などだろうか。どのようなものが新たに考えられるか。

(委員C) それは、商売上の話なので、トレーサビリティには関係ない。商売できている限り、品別管理できて取引できていなければおかし。

(委員B) 輸入物のほうが、むしろ伝票で終わるのではないかと。全て網羅されているので。

(事務局) 輸入の問題は、農場段階だろうか。

(委員C) 生産農場まで対象にすると、とても大規模な話になってしまうので、流通段階のところだけ、輸入された後に国内の流通に乗るところからどうするかというところを国産の凍結品、チルドと同様の考え方で応用できる、とガイドすればよいのではないかと。

(事務局) 応用できるのは、卸売り以降ということだ。

(委員C) そういう議論をして、生産のところ縛られる要件が出てきた時にどうするかを考えればよいのではないかと。

***肉豚受入時の伝票**

(委員B) と畜場が肉豚の受入時に受け取る伝票として、農家から「納品書」の形でもらうことはない。

(委員A) と畜場が農家から肉豚を受け入れた時、出荷通知書を提出してもらう。そして農家へ、いつ、どこ(繋留場所)へ、どの品種を何頭受け入れたか記載した引渡書を渡す。

(委員B) 伝票の呼び方は色々あると思うので、何箇所か調べてもらった方がよい。

(事務局) 生産段階では「肥育素豚」、と畜段階では「肉豚」と表現しているがよいかと。

(委員F) 違和感はないと思う。

<2. アウトパックセンター～小売業>

(事務局) 「豚肉トレーサビリティシステム導入の手引きー論点整理ー」21～25 ページを説明。
アウトパックセンターの工程は、小売業のバックヤードと同じと考えて記載。

23 ページ：記録項目や分別管理など、トレーサビリティを確保するためにやるべき原則を記載。記録管理項目は、部分肉の受入れと精肉の加工段階までを表にまとめた。

小売業の物流経路は3つ考えられる。

パターン A:食肉センター、卸売業者から、小売業者等の個別店舗へ直送する場合

パターン B:小売業者の物流センターから、小売業者等の個別店舗へ直送する場合

パターン C:小売業者等のアウトパックセンターから、小売業者等の個別店舗へ直送する場合

24 ページ：工程ごとの記録や伝票の例を記載。

*各段階の名称

(委員C) 各段階の名称について、「と畜段階」や「生産段階」「部分肉加工段階」などと統一してはどうか。卸売業者は「食肉メーカー・食肉卸売業」と表現した方がよいのではないかと。

(事務局) 食肉メーカーというのは、ミートパッカーのようなところか。

(委員C) 卸売業もやっているが、枝肉を仕入れて部分肉の製造を行いメーカーの意識を持っている事業者もいるので、明示した方がよいのではないかと。

(委員B) 牛肉のトレーサビリティガイドラインでは、段階ごとに区切って表現したと思う。流通段階（卸売）としてはどうか。

(座長) 実際の業務機能は一体化されている、ということを説明しておけばよいかと。

(委員C) 事業者は分かるが、「卸売業」という表現だけではなく、工夫してほしい。

*記録管理項目の項目と用語

(委員C) 枝肉までは「受入」でもよいが、部分肉の場合は「仕入」の方がよいのではないかと。「入荷」「出荷」と記載するか、「仕入」「販売」にするか統一した方がよい。

(委員G) 記録管理項目に「産地」が入っていないが、少なくとも表示には必要だと思う。

(委員B) と畜段階には「枝肉重量」という項目はあるが、それ以降の段階では「数量」になっている。「重量」を付け加えていただきたい。

(委員B) 「部分肉製造」とあるが、「製造」と「加工」どちらだろうか。

(委員C) “加工”の方がよい。“加工”は、一般的に加熱や変形させたものを指すが、厚生労働省の食品衛生法上では、本質を変えずに形態を変えるものは“加工”になっている。

(座長) ガイドライン本文では、用語の根拠を示して、“加工”と整理した方がよいだろう。

(事務局) 流通段階では出荷先別に仕分けをするということを「分荷」と表現したがどうだろうか。

(委員B) 出荷するために出荷指示が出て荷揃えをするので出荷業務の一環と考えればよい。荷渡し指示書、出荷指示書などがある。また、出荷先、出荷販売先という用語が出てくるが、過去の文書を見て統一していただきたい。

*識別記号の付与と記録

(委員B) 全ての段階の記録項目には、どの管理ロットから出荷したという記録の仕方が欠如している。出荷段階の部分肉には、管理ロット番号はないのだろうか。

流通段階では、仕入れた50箱を管理するためのロット番号を付けて、仕入先と対応づけて記録を残している。

(委員A) 部分肉加工段階では部分肉の在庫管理はしている。製造指図番号をロット管理する番号に変える。同一製造日を前提として、品名やカットの仕方が同じものをまとめている。

- (座長) レギュラーであれば、一つのロットを分けて複数の事業者販売することがあるか。
- (委員A) パーツで販売する場合もあるので、その場合はカットした加工指図番号とロット管理している番号が常に分かるようにしている。トラックに積む時、バーコードで全てチェックする。どの商品を渡したのかという証明と在庫数を照合するために行っている。
- (座長) 部分肉製造段階で、どのような番号で管理するか予め決めているということか。
- (委員A) 管理番号を決めておき、ラベルに管理番号を入れている。
- (委員B) 受入時点や加工終了時点で在庫管理番号を採番し、その中の数量を記録して販売していく。ガイドラインに在庫管理の番号をどこで採番するのか書いてあるとよい。
- (委員C) 枝肉番号は識別番号になるので、“識別番号(枝肉番号)”と書いてはどうか。各段階でも識別番号を書きつけていかなければいけないのではないか。
- (座長) 記録して伝達する時に、識別番号がなくてはいけない。出荷する時に一箱ずつ確認すれば、在庫管理の精度は高まるが、管理番号さえ記録していれば、遡及することができる。
- (委員A) ただ、一箱ずつ確認する仕組みはコストがかかる。
- (座長) 確認する時は、製造番号を一箱ずつ読み込んでいるのか。
- (委員A) バーコードから、製造日や管理番号など全て読めるようにしている。
- (委員B) 事務局に、物流バーコードの標準に関する資料を渡しているもので、いずれ標準のラベルについても例示していただきたい。

* 冷凍や解凍に関する記録

- (委員H) 解凍はどの段階で行われるのか。解凍に関する項目も記録する必要があるのではないか。
- (委員B) 冷凍すると賞味期限が延び、保存温度帯が変わるので“冷凍した”というラベルを貼るよう法律で規定されている。“(解凍)”と表示される商品は、JAS法で表示するよう規定されている。解凍品から商品を作る段階の事業者が記録保管することになると思う。
- (委員C) 食肉専門店や小売店が冷凍品を仕入れ、解凍して加工する場合もあるが、卸売加工段階で冷凍品を解凍して加工し、小売段階に販売するというパターンが一番多いのではないか。部分肉のまま販売する場合も、卸売段階で解凍していることが多い。
- (座長) 解凍した部分肉を小売店に販売する場合は、生鮮品の時に貼られたラベル、冷凍した時に貼られたラベル、解凍品のラベルと3つのラベルが貼ってあるのだろうか。
- (委員C) 最後のラベル(解凍)だけが貼ってある。冷蔵庫会社が請け負って冷凍する場合も、解凍した場合も、その段階できちんとラベルを貼っている。
- (座長) クレートで冷凍する場合、前のラベルは剥がし新たにラベルを貼って流通させるのか。
- (委員B) クレートのままで冷凍させることはまずない。冷凍する場合はダンボールに詰めなおすことが多い(稀にクレートのまま冷凍していることもある)。
- (座長) 今日の議論を踏まえて詳しく書かれた物を、次回ご提案いただきたい。次回は、今日議論したところも含めて、生産段階のロットの組み方について詳しく議論をしたい。

第3回委員会は、2007年11月27日(火)に開催する。

4 閉会(略)

以上、敬称略