
第二回 貝類トレーサビリティガイドライン策定委員会 議事録

日 時：2004年11月30日 火曜日 14：00～17：00

場 所：航空会館 504号会議室

1 ご挨拶

農水省 水産物のトレーサビリティガイドラインとしては、この貝類（カキとホタテ）が初めてである。今後、他の品目のガイドラインを作る際に模範となるような、分かりやすいガイドラインを作っていきたい。

2 議事

(1) 産地ヒアリング結果報告

事務局 （ヒアリングの結果を報告）

この結果を受けて、今年度は、対象をカキとホタテに絞ったガイドラインを作成しようという方針で原案作成した。そのような方針でよいか。

委員A アサリ等も外国産が多く、識別が課題となっている。いつ、アサリとシジミを対象としたガイドラインを作るのか。

農水省 トレーサビリティシステムは業界の自主的な取り組みなので、関係者がガイドラインを作ろうという、ある程度コンセンサスが必要だ。まずカキ・ホタテで実績を上げて、例えばアサリ・シジミや、水産物で言えば養殖魚などに広げていくというような順序がよいのではないか。

委員B 全国団体を作って頂いて、推進して頂くということがまずは必要なのかもしれない。

事務局 カキ・ホタテのガイドラインが固まった状態で、今後アサリ・シジミの産地に行ってヒアリング兼働きかけのような活動をする事ができればと思う。

委員B では一応、カキとホタテを対象としたガイドラインを作ることから進めることとしよう。

(2) 貝類（カキとホタテ）のトレーサビリティシステムガイドライン案について

事務局 （ガイドライン案について説明）

①対象とする貝類の範囲

委員C 一次加工品に対して適用するという事で、区分けをしているのか。

委員B 「乾燥貝柱」というのは加工品になってしまい、プロセスが長いのが、対象にするのか。

委員D カキフライを除いたのはなぜか。

事務局 惣菜のメーカーについては、惣菜に関する識別管理のガイドラインや自社のマニュアルのようなものが別途設けるであろうと思う。そのような段階まで（貝類のガイドラインで）触れてほしいという要望はないのではないかと。乾燥貝柱はプロセスが長いのが、カキ・ホタテのみを原料とする一次加工品までと考えた。

委員E 「一次加工品」とするならば、何かの括りが必要ではないか。例えば、JAS法上の食品表示の加工品と生鮮品とか定義がある。

委員C 加工品が、原料原産地の義務対象になるようであれば、トレーサビリティが必要だ。

委員E もう一つの括り方として、一次加工品その他生製品に限る、という方法もあると思う。

委員F 食品衛生法上の許認可法で言うと、生のパン粉をつけたカキは、飲食店営業または惣菜製造業の範疇に入る。

事務局 次回の委員会で、いくつかの括り方を提案し、再度ご検討いただくこととしたい。

②対象にする段階

委員B 小売と消費の段階についての記述が不足しているのではないかな。

事務局 確かに小売段階についても、店内で小分け・加工されるような場合についてはガイドラインで言及することが必要であり、補うこととしたい。また、納品書のストックや、受入段階で納品書と現物を参照すること等を加筆することとしたい。

水産庁A このガイドラインのあり方として、すべて必要な要件を満たす行為をやって初めてトレーサビリティのシステムである、ということ并要求するのか、それとも途中である流通業者や小売業者がやらない、ということもあり得るということを想定しているのかな。

事務局 後者のほうだ。

委員B その取り組みについては色々と難易度があると思うので、順次取り組むというガイドラインでいいと思う。フードサービスについても課題であるが、できるところから手をつけていくしかない。

委員G 養殖工程（での識別や記録）については、この案では触れられていないが、全く触れないということでもいいのかな。

事務局 生育される海域が移動し、特定の海域での育成期間が表示の根拠として重要な場合は、移動の履歴を記録することをガイドラインに盛り込むことが必要かもしれない。

委員G 確かに一般的ではない。その産地のルールにより、原料の受入段階で区分していれば、問題ないと思う。

委員B 栽培の履歴というのをきちんとトレースできるような仕組みは必要ないのかな。

水産庁B 養殖のカキ、ホタテは、餌や薬を与えるということを基本的にやっていないので、そういうものを与えている畜産物や養殖魚のような詳細な生産履歴の記録は必要ないのではないかな。ノロウイルスなどの有無等が把握できれば、安全・安心という点では問題ないのではないかな。

③貝類の品目特性

水産庁A 「貝類の品目特性」の記述について。「人工的に餌を与えたり、投薬をしたりせず、天然の海水・湖水域の中で育つ」、「乱獲や密漁を防止する一つの手段として、出荷段階を透明化することが考えられる」というのは、天然の魚にも共通することであり、貝類だけの共通点と受け取られないようにすることが必要である。アサリ・シジミで「衛生管理に関するルールが特に定められているわけではない」という所は、なぜそうなのかなということ（カキ・ホタテと比較して食中毒事故発生の経緯がない）を書いておく必要があるのではないかな。

事務局 ご指摘に従って、書き方を工夫させて頂きたい。

④カキとホタテの加工段階における識別・記録方法の違い

委員D 今回のガイドライン案は、全体として、カキのイメージで書かれている。特に加工段階の識別については、ホタテについては別途書くのか。

委員E カキとホタテでは、流通の仕方が違う。製造ロットも、ホタテの場合、カキと同じにはならないのではないかと。加工段階になるとカキとホタテは相当違ってくるのではないかと。

委員C ホタテの加工業者へのヒアリングを重ねたほうがよい。

委員F ホタテの場合は、ボイル工程や、冷却してから凍結するという工程がある。加工工程の中では、それぐらいが違うのであって、カキと区別する必要はないのではないかと。

委員G カキについても、ボイル・冷凍されて加工原料となるものがある。

事務局 生鮮のものがそのまま小分けされていく場合と、何らかの処理をしたあと保管され、その後小分けされていく場合との2通りのパターンに分けられると思う。これを踏まえて案を改めたい。

⑤物量会計

委員B 物量会計については、小分けするような段階に関連してくる。

委員F 種苗段階については（ガイドライン案では）履歴が（必ずしも）残らないので、（生産者・生産者段階からの）原料の仕入から（物量会計が）始まることになる。

事務局 そのとおり。仕入れた時の重量と、売った時の重量との一致を確認する。

委員F 生産段階においても、種苗量と、そこから推測できる生産量の物量とを比較しての検証はできないか。ウナギではその検証ができる。

事務局 カキ・ホタテについては、種苗の仕入量を根拠に出荷量の信頼性を担保するというのは、困難だと思う。

委員C 食品衛生法等の規制もあるので、産地の出荷時点からのスタートで大丈夫ではないか。

⑥ロット単位の整合性

委員E トレーサビリティのロット管理と、既存の貝毒管理や、HACCPなど自主的な衛生管理の取り組みにおけるロット管理の方法との関係を整理する必要がある。整合性というか、最大限無駄のない見方を作ってほしい。

事務局 確かに、ロットの考え方も含め、衛生管理のための指針や条例が県レベルである。それらと矛盾がないよう、情報収集して整理したい。

⑦ラインを用いた連続生産

委員B 現実には連続生産はどのように行われているのか。1日1回は連続がとぎれるのではないかと。

事務局 終業時点で残っている原料をラインから出して、それをまた次の日に機械に投入するような場合は、とぎれないことになってしまう。

委員G （ガイドライン案にはロット形成の記録方法が図によりいくつか示されているが）普通の人がこの図だけを見ると全く勘違いされる可能性がある。

事務局 製造ロットを使い切ることが必要なことがわかるよう、改める。

⑧衛生検査について

委員A 海域の衛生検査はどのように行われているのか。

委員H 生食用の海域は、大腸菌群でだいたい70MPN/100mL、そういう基準が食品衛生法等で定められている。加工業者の方で、製品の検査等は自主的にやられている。

委員D 本県では、海域の検査、ノロウイルス検査も、生産者団体の方で自主的にやっている。ただ加工業者も当然（検査を）やっている。

委員I 衛生検査の記録として残すというのは意味があると思う。しかし検査結果が出るまでに数日かかる項目もあり、消費者にこれを開示することについては慎重な意見もある。

委員C 生産者としては、こういう記録は残しておいた方がいい。

事務局 ガイドライン案では、検査結果を記録することを求めており、その開示を求めているわけではない。「記録の伝達及び開示」の所で、衛生検査の結果を消費者に伝える場合の留意点を付け加えることとしたい。

委員A いちいち開示する必要はなく、記録に残して、聞かれた時にちゃんと答えられる体制になっていれば、よろしいのではないか。

（3）今後のスケジュール

事務局 次回の委員会では、今回のご指摘に従って直したものをご検討いただきたい。また、それまでに、関連する法律や各地域の条例やガイドライン等を調べ、本ガイドラインとの整合を図る作業をさせて頂きたい。

※次回の委員会は、1月18日（火）に開催する。