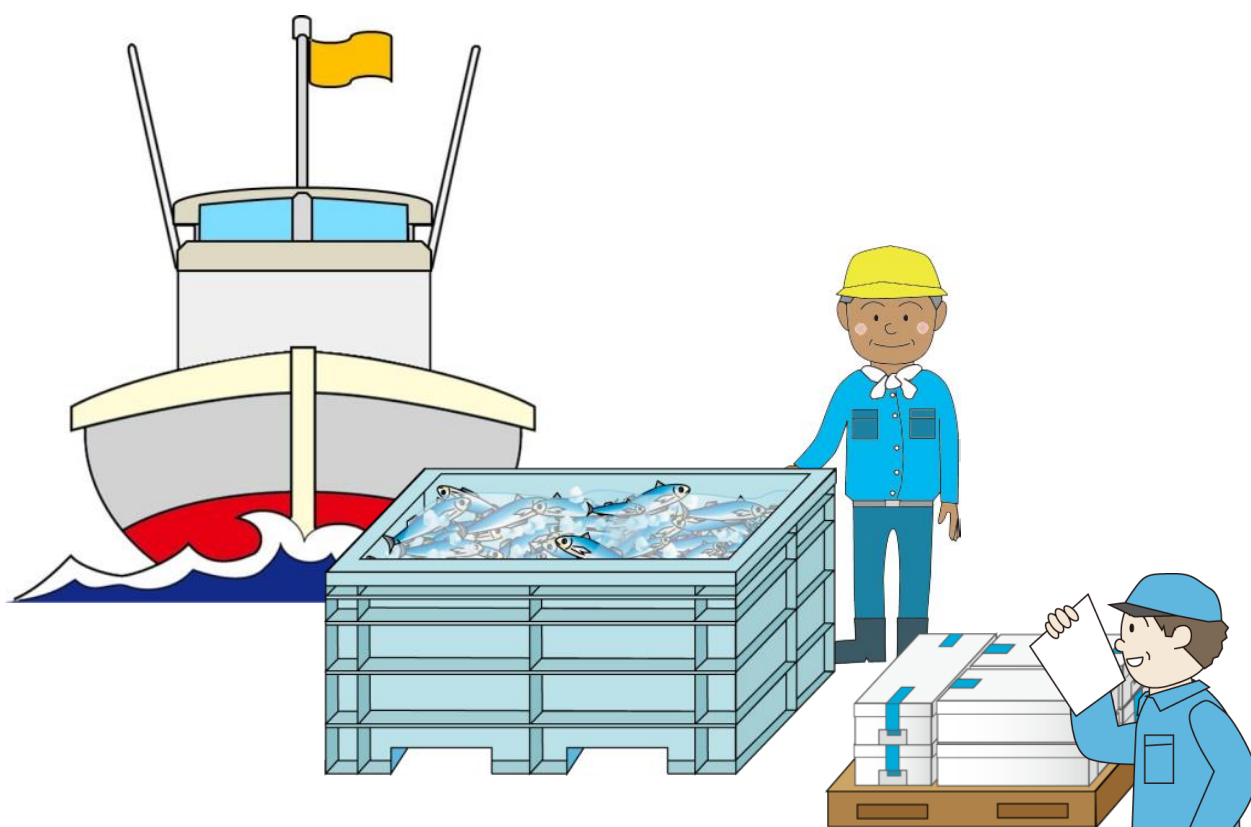


食品トレーサビリティ 「実践的なマニュアル」

各論 漁業編



平成 27 年 3 月
農 林 水 産 省

はじめに

この「実践的なマニュアル 各論 漁業編」は、漁業関係者（海面漁業・内水面漁業、養殖業、産地市場荷受・漁協、産地仲買業を営む事業者）がトレーサビリティに取り組んだり、またその取組みを見直して向上させるためのマニュアルです。

事業者の規模にかかわらず、「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」で示された食品のトレーサビリティを確保するための基本事項に取り組めるよう、まずは事業者がみずからの取組状況を確認した上で、徐々にステップアップできるように解説しています。

この「実践的なマニュアル」は、農林水産省「食品トレーサビリティ促進委託事業」により、さまざまな業種の取組事例の取材と、食品業界関係者、学識経験者、自治体、消費者等をあつめた検討会・分科会で議論を重ねて作成されました。



食品トレーサビリティシステム導入の手引き（平成 15 年 3 月初版、平成 19 年 3 月第 2 版）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/tebiki_rev.pdf

読んでいただきたい方

「実践的なマニュアル」シリーズは、特に中小規模の事業者にご利用いただくことを想定して作成しています。トレーサビリティに関連する業務の手順を組み立て、記録様式を作成・管理する責任者のためのマニュアルです。

また、トレーサビリティの取組みについて意思決定をする経営者にもぜひ読んでいただきたいものです。



※「実践的なマニュアル」は、作業を行うための業務マニュアルではないので、必要に応じて事業者内（もしくは、業界内）で業務マニュアルを作成しましょう。

目次

1 トレーサビリティが必要な理由.....	1
2 本マニュアル 「各論 漁業編」の使い方.....	2
2.1 対象とする業種の範囲	2
2.2 対象とする事業の範囲	3
2.3 読み進め方	5
3 ステップの構成.....	6
3.1 海面漁業・内水面漁業	6
3.2 養殖業	8
3.3 産地市場荷受・漁協.....	11
3.4 産地仲買業	14
4 ステップ1 漁獲水域・入荷先・出荷先の特定.....	17
4.1 漁獲の記録	18
4.2 入荷の記録	22
4.3 出荷の記録	26
5 ステップ2 食品の識別	30
5.1 漁獲物の識別.....	32
5.2 入荷品の識別.....	36
5.3 選別・函詰めした商品の識別.....	42
6 ステップ3 識別した食品の対応づけ	48
6.1 漁獲ロットと漁獲水域の対応づけ.....	50
6.2 入荷ロットと入荷先の対応づけ	51
6.3 入荷ロットと選別・函詰めロットの対応づけ（内部トレーサビリティ）	52
6.4 ロットと出荷先の対応づけ	56
7 記録の保存・伝達	59
7.1 記録の保存	59
7.2 出荷先へのロット番号の伝達.....	61
7.3 産地市場におけるトレーサビリティ向上.....	62

以下の事項は、業種にかかわらず共通する取組みなので、各論には掲載していません。総論を参照してください。



7.3 トレーサビリティの検証

8 緊急時の追跡・遡及への備え

1 トレーサビリティが必要な理由

私たちの市場で扱った魚の加工品から、「薬剤の成分が微量ながら検出された」との報告があった。漁獲水域の沿岸部の養殖でその薬剤が利用されており、海水からの汚染が疑われる。

汚染状況を確認し、回収をすべきだが、費用が膨大になりそう。



「〇〇県産と表示された貝を食べた消費者に、食中毒が発生した」と知らせを受けた。

しかし、どの水域の貝が原因なのか、わからない。処理・加工・調理段階での汚染なのかもしれない。



これらは他人事ではありません！

トレーサビリティに取り組んでいたら...

『ロットを限定して回収できる！』

薬剤が検出されたロットの漁獲時期・漁獲水域を特定し、さらにその周辺の時期・水域で漁獲された他のロットへの汚染の有無を調べることで、回収を依頼するロットの範囲を限定できる。



『問題の範囲を限定できる！』

遡って調べることで、汚染が疑われる水域や処理場・加工場を絞り込むことができる。

汚染箇所がはっきりすれば、関係のないロットまで出荷制限せずに済む。



■ トレーサビリティが有効に機能した事例

【事例1】

問題： 2004 年秋以降に中国から輸入したカンパチの幼魚から寄生虫アニサキスが検出された。中国で飼育していたときの餌料イワシに寄生していたものとみられる。

対応： 養殖カンパチが成魚となり食品として流通する前だったため、幼魚・中間魚の移動の記録を調べることで、問題の幼魚の行き先を特定し、消費者の被害を防ぐことができた。

【事例2】

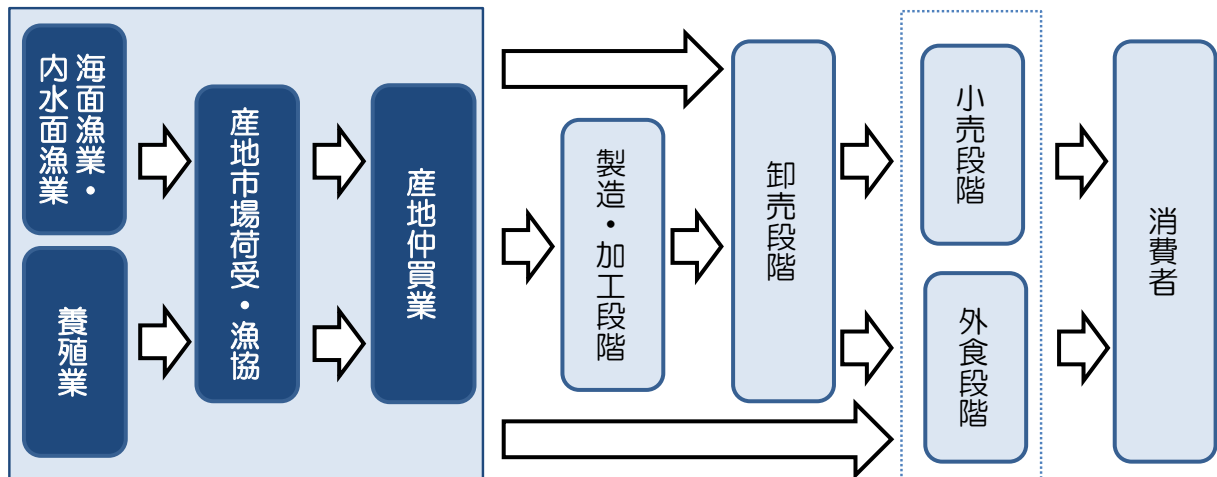
問題： 輸出した養殖魚から、輸出先国の基準に適合しない薬剤残留が発覚。日本では利用していない薬剤だった。

対応： 給餌記録の調査と、他の養殖中のロットの残留検査により、特定の餌料メーカーの餌への混入が原因であることがわかった。その餌料メーカーに損害賠償を求め、再発防止策を講じることができた。

2 本マニュアル「各論 漁業編」の使い方

2.1 対象とする業種の範囲

本マニュアルは、海面漁業・内水面漁業、養殖業、産地市場荷受・漁協、産地仲買業を対象にしています。



One Point!

【物流業務等を委託している場合のトレーサビリティの取組み】

事業者が入荷から出荷までの間で、物流業務や選別・函詰め業務の全部または一部を委託している場合や、営業冷蔵庫に寄託している場合は、識別や記録の作成などのトレーサビリティに関わる業務についても、あわせて委託することがあります。そのような場合であっても、トレーサビリティを確保する一次的な責任は、食品を所有していた事業者にありますので、委託先とよく相談しましょう。

具体的には、以下のように進めるとよいでしょう。

- ①まずは、自社でマニュアルを読み、取り組むべきステップを決めた上で、委託先に対し、必要な取組みを求める。
- ②その際、委託先にもマニュアルを読んでもらい、自社と委託先でトレーサビリティにそれぞれどのように取り組むか、相談した上で決める。
- ③なお、トレーサビリティのための記録を、自社と委託先のどちらが保存するとしても、いつでも参照できるようにしましょう。業務委託契約が終了したあとも、記録を一定期間保存しましょう。

2.2 対象とする事業の範囲

漁業と養殖業

漁業と水産養殖業については、日本標準産業分類をもとに、以下の表に該当する事業を取り扱います。なお、本マニュアルでは、日本標準産業分類における「漁業（水産養殖業を除く）」を「海面漁業・内水面漁業」と呼びます。

日本標準産業分類 (中分類)	該当する事業 (小分類)	該当する事業 (細分類)
漁業（水産養殖業を除く）	海面漁業	底びき網漁業 まき網漁業 刺網漁業 釣・はえ縄漁業 定置網漁業 地びき網・船びき網漁業 採貝・採藻業 捕鯨業 その他の海面漁業
	内水面漁業	内水面漁業
水産養殖業	海面養殖業	魚類養殖業 貝類養殖業 藻類養殖業 種苗養殖業 その他の海面養殖業
	内水面養殖業	内水面養殖業

注：日本標準産業分類における海水面養殖業のうち、真珠養殖業は、食品の生産ではないので本マニュアルの対象から除く。

産地の流通業（産地市場荷受・漁協と産地仲買業）

水産物の産地市場の卸売業者（以下、産地市場荷受）、漁業協同組合（以下、漁協）が行う販売事業、仲買業者（以下、産地仲買業）も対象です。

Q&A 1

Q 産地市場の荷受業者や仲買業者は、「実践的なマニュアル 卸売業編」と、この「漁業編」のどちらを参照すべきですか？

A 「漁業編」を参照することをお奨めします。

「卸売業編」を利用することも可能ですが、「漁業編」のほうが、水産物の産地市場の状況に応じた説明になっています。

業種	説明
水産物産地市場の卸売業者（産地市場荷受）	水産物産地市場の卸売業者（荷受業者）。 ※卸売業の定義（卸売市場法 第4条2四「卸売の業務」） 卸売市場に出荷される生鮮食料品等について、その出荷者から卸売のための販売の委託を受け又は買い受けて、当該卸売市場において卸売をする業務
漁業協同組合が行う販売事業	組合員の漁獲物その他の生産物の運搬、加工、保管又は販売
水産物産地市場の仲買業者（産地仲買業）	水産物産地市場の仲買業者 ※仲買業（卸売市場法 第4条2四「仲卸しの業務」） 卸売市場を開設する者が当該卸売市場内に設置する店舗において当該卸売市場に係る卸売の業務を行う者から卸売を受けた生鮮食料品等を仕分けし又は調製して販売する業務

注1：水産物産地市場の定義（卸売市場法施行令 第2条）

主として漁業者又は水産業協同組合から出荷される水産物の卸売のためその水産物の陸揚地において開設される卸売市場で、その水産物を主として他の卸売市場に出荷する者、水産加工業を営む者に卸売する者又は水産加工業を営む者に対し卸売するためのもの

注2：産地市場の仲買業者でなくても、産地の卸売業者が、漁業者等から水産物を仕入れ販売する場合にも、本マニュアルを利用することができます。業務内容にもよりますが、産地仲買業の取組要素（p14）があてはまると考えられます。

Q&A 2

Q 産地仲買業者であり加工もしている場合は、「漁業編」と「製造・加工業編」のどちらを参照すべきでしょうか？

A 産地仲買業者による頭や内臓の除去、殻むきのような処理や、函詰めは、「漁業編」の対象です。

産地仲買業者が以下のような加工をする場合には、「製造・加工業編」を参照してください。

- ・冷凍
- ・フィレや切り身へのカット
- ・乾燥、塩蔵・施塩、燻製、ボイル など

ただし、産地仲買業の入荷の段階の取組み（「入荷の記録」「入荷品の識別」）については、「漁業編」の記述を利用することができます。

2.3 読み進め方

トレーサビリティの取組みの意味や効果を理解してから、業務の手順を組み立てたい人は、総論から先に読んでください。すぐに実践したい人は、業種別の各論から先に読むとよいでしょう。

各論については、以下の流れに沿って読むとよいでしょう。

① まずチェックリスト（p7～15）により、自社のトレーサビリティの取組みがどのステップまでできているか確認します。

各業種のチェックリストのページは以下のとおりです。

海面漁業・内水面漁業・・・p7
 養殖業・・・p9
 産地市場荷受・漁協・・・p13
 産地仲買業・・・p15

② 次に、実施できていないステップの説明を読み、取り組むべきステップを確認してください。

③ 取り組むべきステップの取組要素の「準備手順・作業手順（例）」の図に沿って、業務の作業手順を組み立てます。それにもとづいて、作業を実行し、手順どおりに作業できているか管理しましょう。

各取組要素の「準備手順・作業手順（例）」の図を見て、分からない部分があれば、その次のページからの「解説」をご覧ください。

なお、「準備手順・作業手順（例）」は、代表的な例のみを掲載していますので、自社に当てはまらない場合や、不十分だと判断した場合にも、「解説」をご覧ください。

④ チェックリストに戻り、次のステップに取り組みましょう。最終的には、ステップ3まで取り組みましょう。

【参考】「実践的なマニュアル」シリーズの構成

「実践的なマニュアル」シリーズは、以下の3種類の冊子で構成されています。

実践的なマニュアル 総論

【理論編】

- ○取組みの意味、効果
- ○各ステップの取組み内容
- ○用語の解説

実践的なマニュアル 各論

【実践編】

- ○各業種が対象とする範囲
- ○各業種における各ステップの取組みの対象と進め方
- ○取組みのヒント（One Point!）や取組事例の紹介

実践的なマニュアル 取組手法編

- ○業種別の各論マニュアルを補完
- ○様式集や現場で活用できるその他の手法

※すべて下記の農林水産省 web サイトからダウンロードできます。

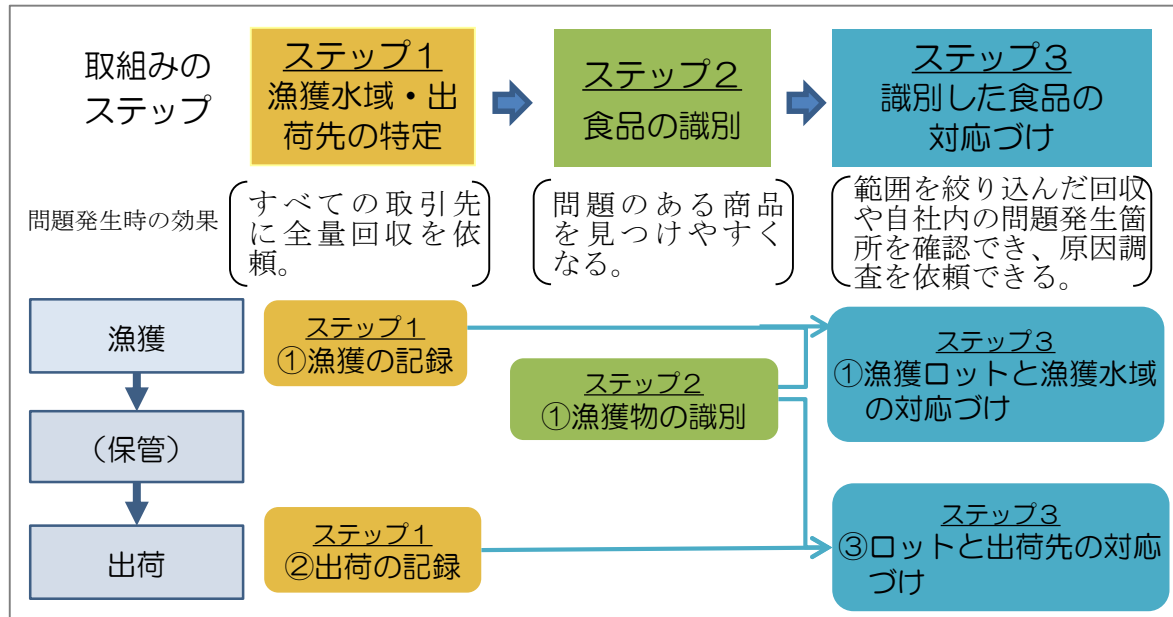
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html#4>

3 ステップの構成

3.1 海面漁業・内水面漁業

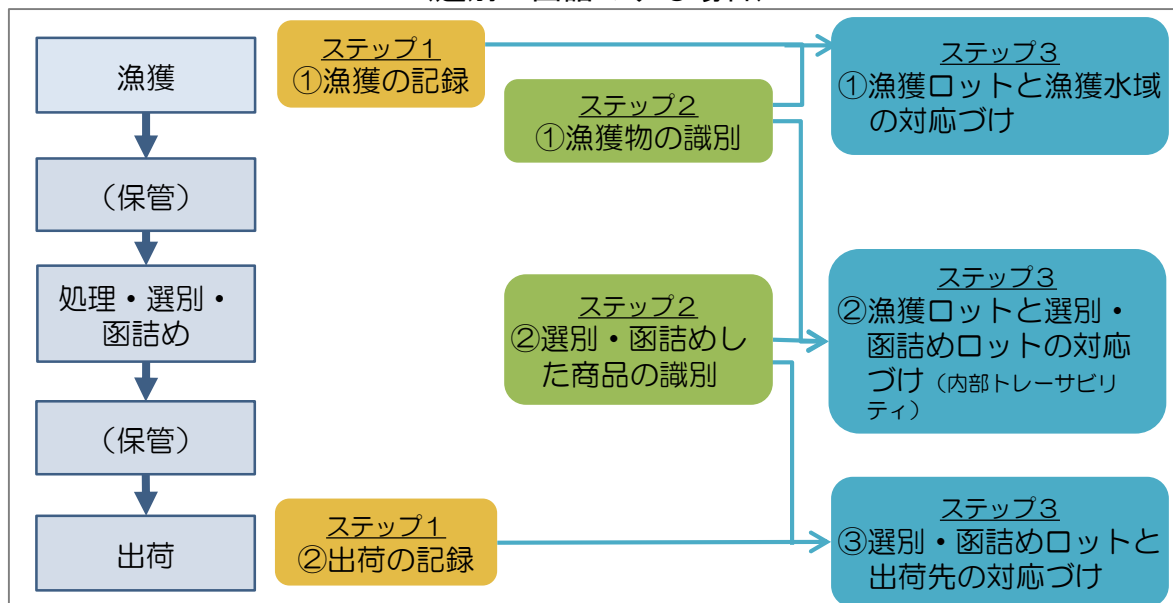
海面漁業・内水面漁業にとってのトレーサビリティの取組みのステップと取組要素は、漁獲物をそのまま出荷する場合は図1、漁業者が選別や函詰めをする場合は図2のとおりです。

図1 海面漁業・内水面漁業の工程における取組みのステップと取組要素
(選別・函詰めをしない場合)



(注) ステップ3の各取組要素への矢印は、たとえば、「ステップ3①」については、「ステップ1①」と「ステップ2①」で作成した記録やロット番号を用いることで、取り組むことが可能であることを意味しています。図2以降も同じです。

図2 海面漁業・内水面漁業の工程における取組みのステップと取組要素
(選別・函詰めする場合)



(注) この図で「処理・選別・函詰め」とは、漁業者が船上や陸揚げ後に行う、内臓やエラの除去、冷却、凍結、魚種・サイズ・品質による選別、函詰め等の工程を指します。

チェックリスト

現在の自社の取組状況を確認し、まだ実施できていないステップや取組要素のページに進みましょう。

ステップ1 「漁獲水域と出荷先の特定」

基本4項目「いつ（漁獲日）、どこで（漁獲水域）、何を（魚種名）、どれだけ（数量）」が記載された漁獲記録、基本4項目「いつ（出荷日）、どこへ（出荷先）、何を（品名）、どれだけ（数量）」が記載された出荷記録が保存されている。

取組要素	チェック項目	参照先
①漁獲の記録	<input type="checkbox"/> 漁獲した水産物について、基本4項目が記載された漁獲記録を作成し保存していますか。	p18
②出荷の記録	<input type="checkbox"/> 出荷した漁獲物について、基本4項目が記載された出荷記録が保存されていますか。	p26

すべて OK ならステップ2のチェックリストへ

ステップ2 「食品の識別」

漁獲した水産物や、処理・選別・函詰めした水産物について、同じ条件下の水産物を記号や番号を用いてひとまとめにして管理（識別）している。

取組要素	チェック項目	参照先
①漁獲物の識別	<input type="checkbox"/> 漁獲物を管理する単位（入荷ロット）を決めていますか。	p32
	<input type="checkbox"/> 漁獲物を管理する記号や番号（漁獲ロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 漁獲物を管理する記号や番号の表示方法を決めて、漁獲物に表示していますか。	
②選別・函詰めした商品の識別 （漁獲から出荷までの間に、処理・選別・函詰めを行う場合）	<input type="checkbox"/> 自社で処理・選別・函詰めした商品を管理する単位（処理済みロット）を決めていますか。	p42
	<input type="checkbox"/> 自社で処理・選別・函詰めをした商品を管理する記号や番号（処理済みロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 自社で処理・選別・函詰めした商品を管理する記号や番号の表示方法を決めて、商品に表示していますか。	

すべて OK ならステップ3のチェックリストへ

ステップ3 「識別した食品の対応づけ」

①漁獲ロットと水域、②漁獲ロットと処理済みロット、③ロットと出荷先の対応関係がわかる。

取組要素	チェック項目	参照先
①漁獲ロットと漁獲水域の対応づけ	<input type="checkbox"/> どの漁獲物をどの水域で漁獲したか、対応関係を把握できていますか。	p50
②漁獲ロットと選別・函詰めロットの対応づけ	（自社で処理・選別・函詰めした商品の場合） <input type="checkbox"/> どの漁獲物から、どの処理・選別・函詰めした商品の単位ができたかの対応関係を把握できていますか。	p52
③ロットと出荷先の対応づけ	<input type="checkbox"/> どの商品がどの出荷先に出荷されたかの対応関係を把握できていますか。	p56

3.2 養殖業

養殖業にとってのトレーサビリティの取組みのステップと取組要素は、活魚のまま出荷する場合は図3、締めて函詰めしてから出荷する場合は図4のとおりです。

養殖の行程では、魚群は生簀など施設の単位で取り扱われ、給餌・温度・健康状態等の記録が作成されるので、ステップ2に「②養殖魚群（生簀単位）の識別」を配置しています。

図3 養殖業の工程における取組みのステップと取組要素
（活魚出荷の場合）

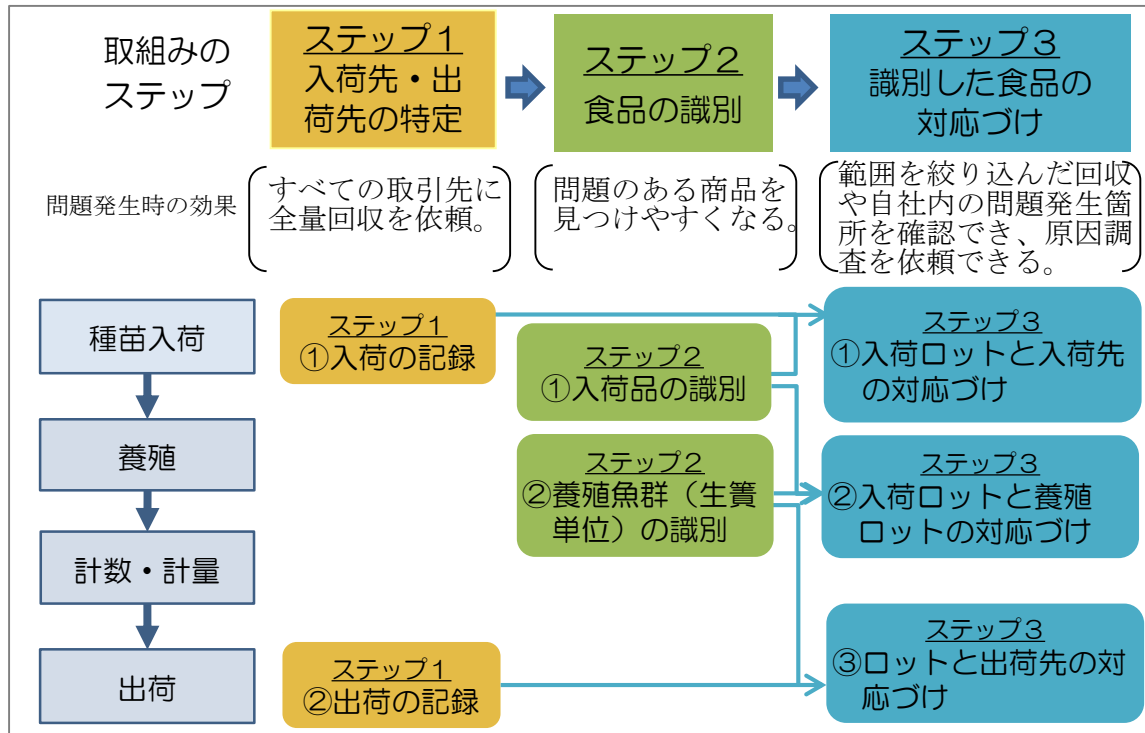
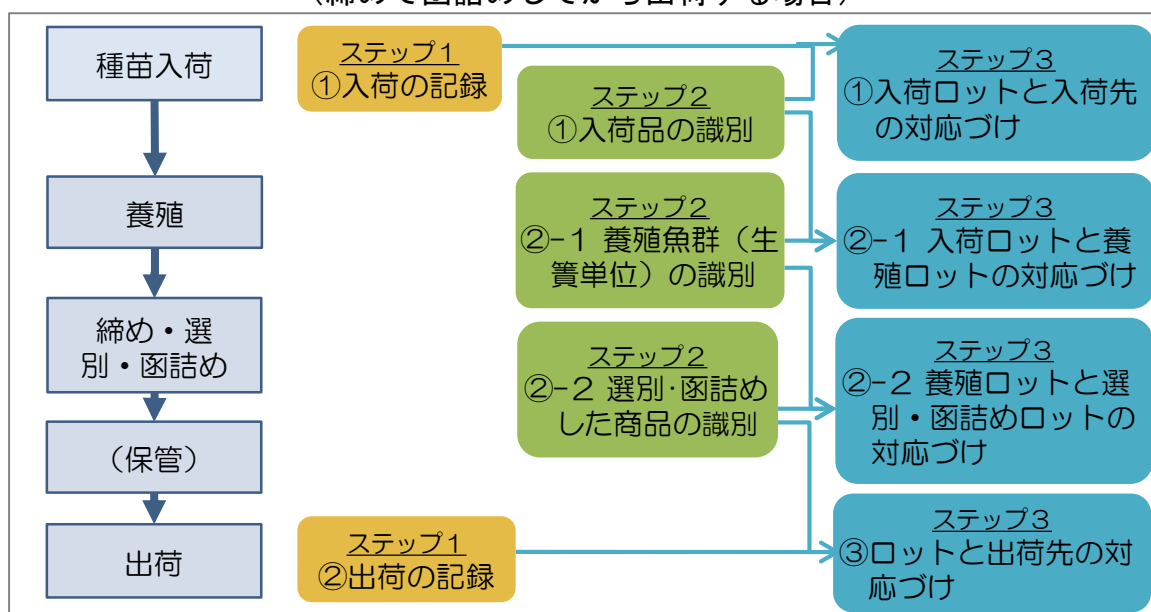


図4 養殖業の工程における取組みのステップと取組要素
（締めて函詰めしてから出荷する場合）



チェックリスト

現在の自社の取組状況を確認し、まだ実施できていないステップや取組要素のページに進みましょう。

ステップ1 「入荷先・出荷先の特定」

基本4項目「いつ（入荷日）、どこから（入荷先）、何を（品名）、どれだけ（数量）」が記載された入荷記録、基本4項目「いつ（出荷日）、どこへ（出荷先）、何を（品名）、どれだけ（数量）」が記載された出荷記録が保存されている。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷の記録	<input type="checkbox"/> 入荷品（稚魚等）について、基本4項目が記載された入荷記録が保存されていますか。	p22
②出荷の記録	<input type="checkbox"/> 出荷した水産物について、基本4項目が記載された出荷記録が保存されていますか。	p26

すべて OK ならステップ2のチェックリストへ

ステップ2 「食品の識別」

入荷品（稚魚等）、養殖魚群、選別・函詰めした商品について、同じ条件下の商品を記号や番号を用いてひとまとめにして管理（識別）している。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷品の識別	<input type="checkbox"/> 入荷品（稚魚等）を管理する単位（入荷ロット）を決めていますか。	p36
	<input type="checkbox"/> 入荷品（稚魚等）を管理する記号や番号（入荷ロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 入荷品（稚魚等）を管理する記号や番号の表示方法を決めて、入荷品に表示していますか。	
②-1 養殖魚群（生簀単位）の識別	<input type="checkbox"/> 養殖中の魚群を管理する単位を決めていますか。	p46
	<input type="checkbox"/> 養殖中の魚群を管理する記号や番号（養殖ロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 養殖中の魚群を管理する記号や番号の表示方法を決めて、生簀等に表示していますか。	
②-2 選別・函詰めした商品の識別（自社で選別・函詰めする場合）	<input type="checkbox"/> 自社で選別・函詰めした商品を管理する単位（選別・函詰めロット）を決めていますか。	p42
	<input type="checkbox"/> 自社で選別・函詰めした商品を管理する記号や番号（選別・函詰めロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 自社で選別・函詰めした商品を管理する記号や番号の表示方法を決めて、商品に表示していますか。	

すべて OK ならステップ3のチェックリスト（次ページ）へ

ステップ3 「識別した食品の対応づけ」

①入荷品（稚魚等）と入荷先、②入荷品（稚魚等）と養殖魚群（選別・函詰めする場合は養殖魚群と選別・函詰めした商品）、③商品と出荷先、の対応関係がわかる。

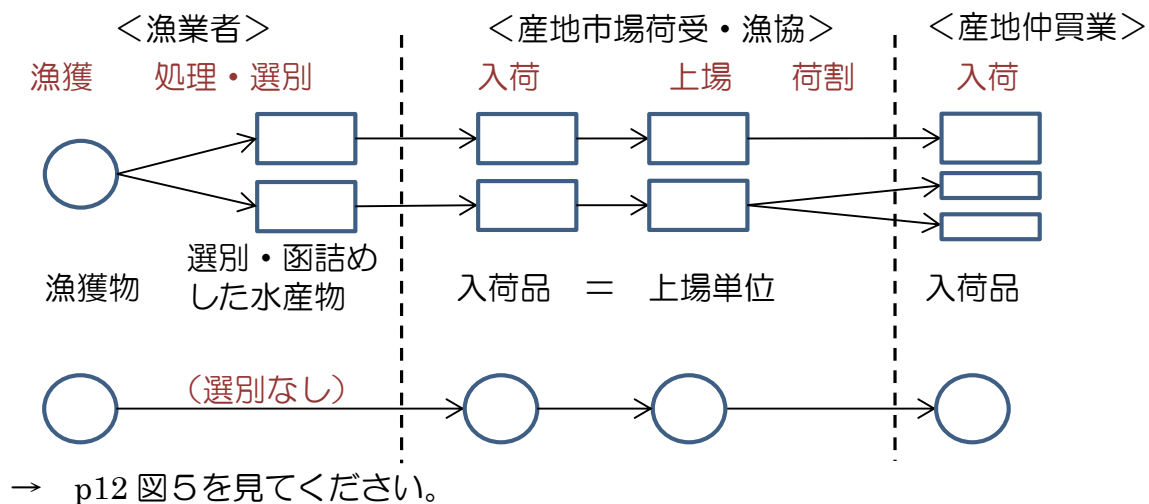
取組要素	チェック項目	参照先
①入荷ロットと入荷先の対応づけ	<input type="checkbox"/> どの入荷品（稚魚等）がどの入荷先から入荷したかの対応関係を把握できていますか。	p51
②-1 入荷ロットと養殖ロットの対応づけ	<input type="checkbox"/> どの入荷品（稚魚等）から、どの養殖ロットができたかの対応関係を把握できていますか。	p55
②-2 養殖ロットと選別・函詰めロットの対応づけ	（自社で函詰めした商品の場合） <input type="checkbox"/> どの養殖ロットから、どの選別・函詰めした商品の単位ができたかの対応関係を把握できていますか。	p55
③ロットと出荷先の対応づけ	<input type="checkbox"/> どの魚群または商品がどの出荷先に出荷されたかの対応関係を把握できていますか。	p56

3.3 産地市場荷受・漁協

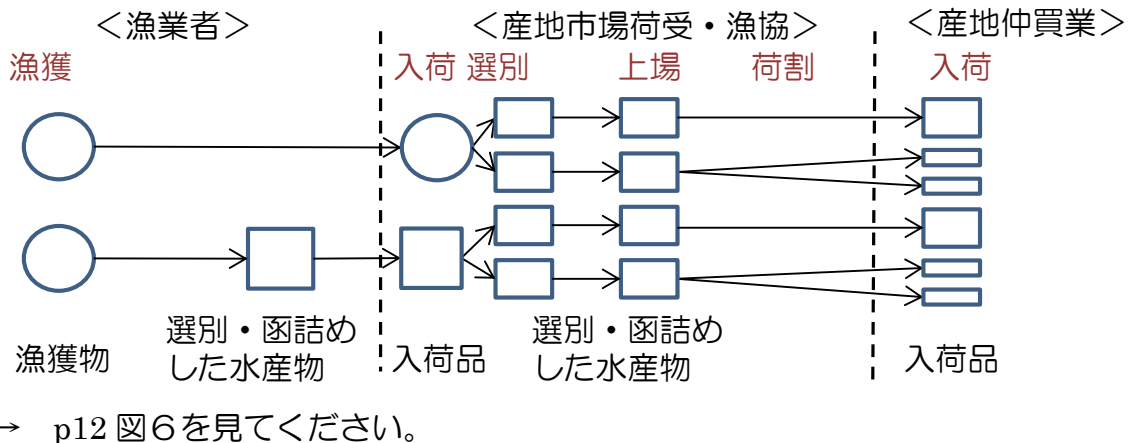
<産地市場荷受・漁協の取組要素の確認>

産地市場での工程・役割分担・荷姿は、漁業種類・産地・魚種によって大きく異なります。下記の類型のうち、みずからが取り扱っている水産物がどれにあたるかを考え、該当する頁の図をもとに取組要素を確認してください。

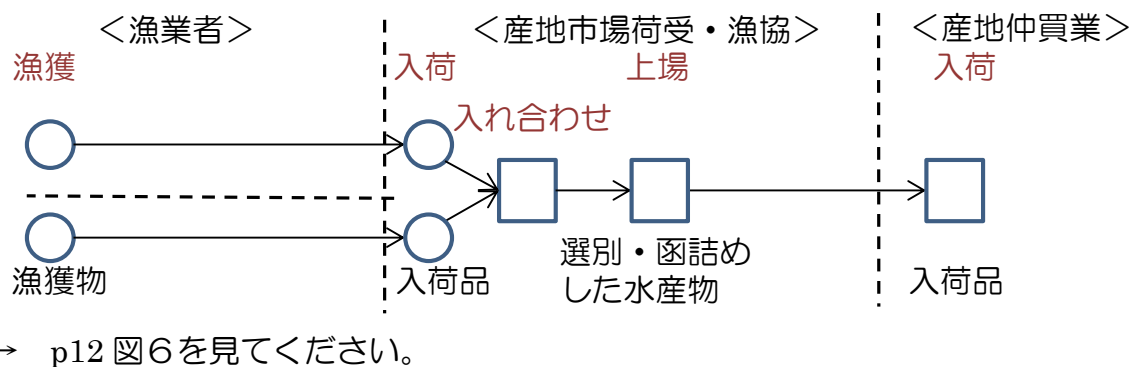
類型1：荷受した単位がそのまま上場単位になる場合



類型2：荷受が選別した単位が上場単位になる場合

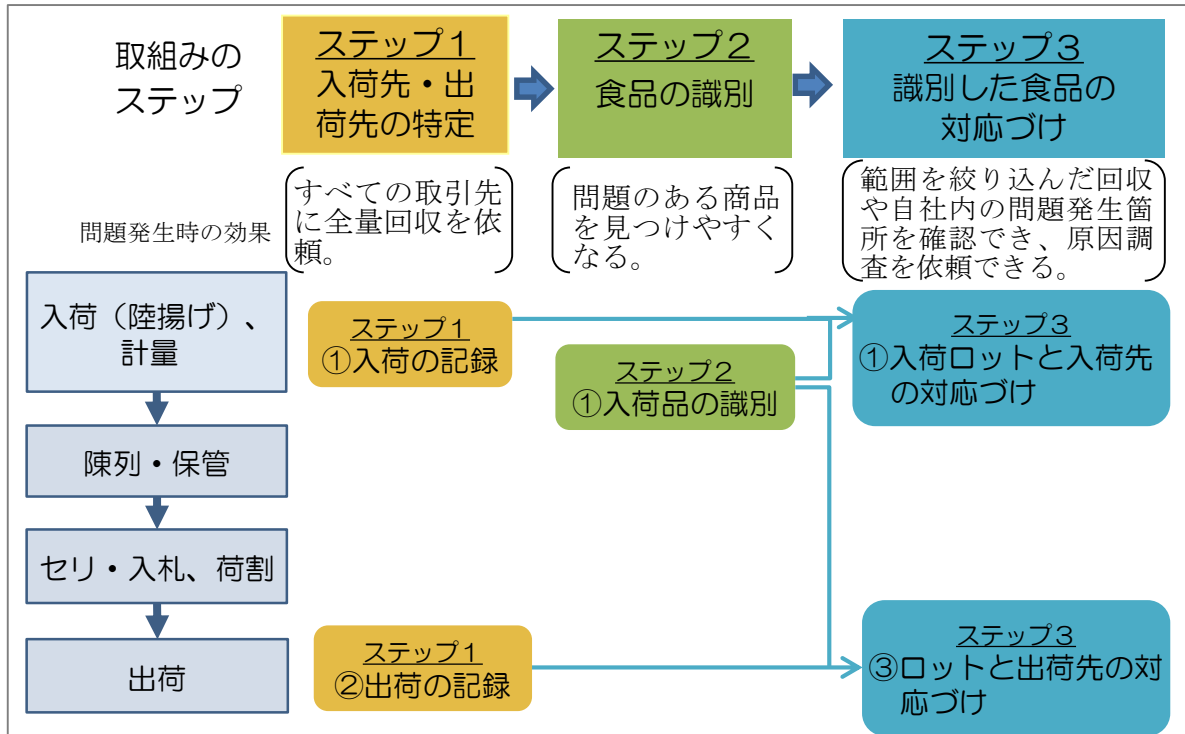


類型3：荷受が複数の荷主からのロットを合わせて上場する場合



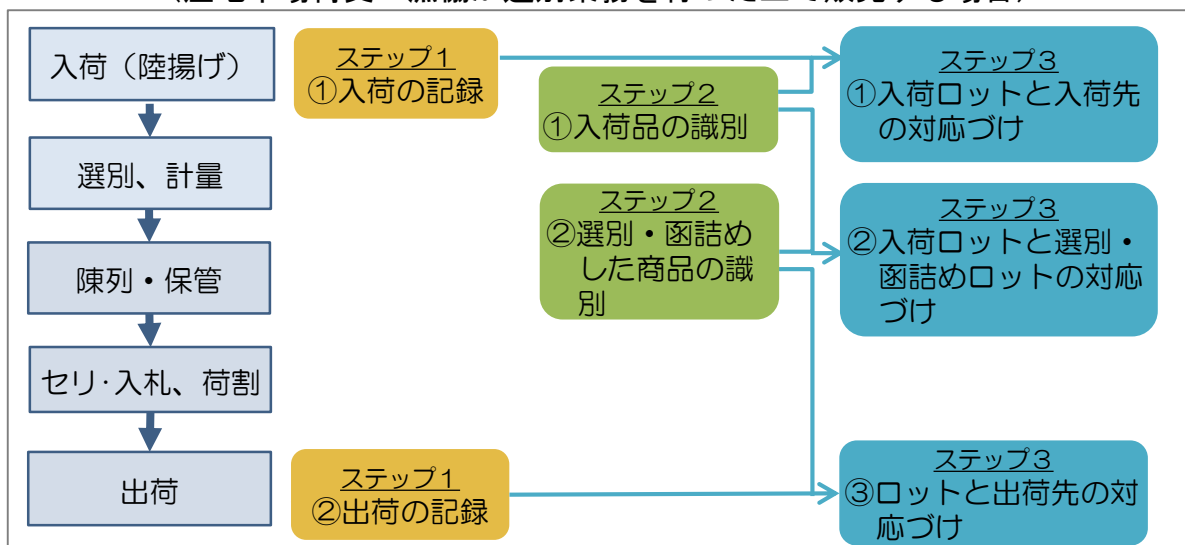
産地市場荷受・漁協にとってのトレーサビリティの取組みのステップと取組要素は、取引の前に選別業務を行わない場合は図5、産地市場荷受・漁協が選別を行った上で販売する場合は図6のとおりです。

図5 産地市場荷受・漁協の工程における取組みのステップと取組要素
(産地市場荷受・漁協が選別業務を行わない場合)



（注）産地市場荷受・漁協から産地仲買業への売り渡しは、産地市場内を移動するだけなので、通常「出荷」という言葉を使いませんが、この「実践的なマニュアル」では、「出荷」という言葉を使っています。

図6 産地市場荷受・漁協の工程における取組みのステップと取組要素
(産地市場荷受・漁協が選別業務を行った上で販売する場合)



チェックリスト

現在の自社の取組状況を確認し、まだ実施できていないステップや取組要素のページに進みましょう。

ステップ1 「入荷先・出荷先の特定」

基本4項目「いつ（入荷日）、どこから（入荷先）、何を（品名）、どれだけ（数量）」が記載された入荷記録、基本4項目「いつ（出荷日）、どこへ（出荷先）、何を（品名）、どれだけ（数量）」が記載された出荷記録が保存されている。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷の記録	<input type="checkbox"/> 入荷した商品について、基本4項目が記載された入荷記録が保存されていますか。	p22
②出荷の記録	<input type="checkbox"/> 出荷した商品について、基本4項目が記載された出荷記録が保存されていますか。	p26

すべて OK ならステップ2のチェックリストへ

ステップ2 「食品の識別」

入荷品や、選別・函詰めした商品について、同じ条件下の商品を記号や番号を用いてひとまとめにして管理（識別）している。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷品の識別	<input type="checkbox"/> 入荷品を管理する単位（入荷ロット）を決めていますか。	p36
	<input type="checkbox"/> 入荷品を管理する記号や番号（入荷ロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 入荷品を管理する記号や番号の表示方法を決めて、入荷品に表示していますか。	
②選別・函詰めした商品の識別 （自社で選別・函詰めした商品の場合）	<input type="checkbox"/> 自社で選別・函詰めした商品を管理する単位（選別・函詰めロット）を決めていますか。	p42
	<input type="checkbox"/> 自社で選別・函詰めをした商品を管理する記号や番号（選別・函詰めロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 自社で選別・函詰めした商品を管理する記号や番号の表示方法を決めて、商品に表示していますか。	

すべて OK ならステップ3のチェックリストへ

ステップ3 「識別した食品の対応づけ」

①入荷品と入荷先、②入荷品と選別・函詰めした商品、③商品と出荷先の対応関係がわかる。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷ロットと入荷先の対応づけ	<input type="checkbox"/> どの入荷品がどの入荷先から入荷したかの対応関係を把握できていますか。	p51
②入荷ロットと選別・函詰めロットの対応づけ	（自社で選別・函詰めした商品の場合） <input type="checkbox"/> どの入荷品から、どの選別・函詰めした商品の単位ができたかの対応関係を把握できていますか。	p52
③ロットと出荷先の対応づけ	<input type="checkbox"/> どの商品がどの出荷先に出荷されたかの対応関係を把握できていますか。	p56

3.4 産地仲買業

産地仲買業にとってのトレーサビリティの取組みのステップと取組要素は、処理・選別・函詰めをしない場合には図7、処理・選別・函詰めをする場合には図8のようになります。

図7 産地仲買業の工程における取組みのステップと取組要素
(処理・選別・函詰めをしない場合)

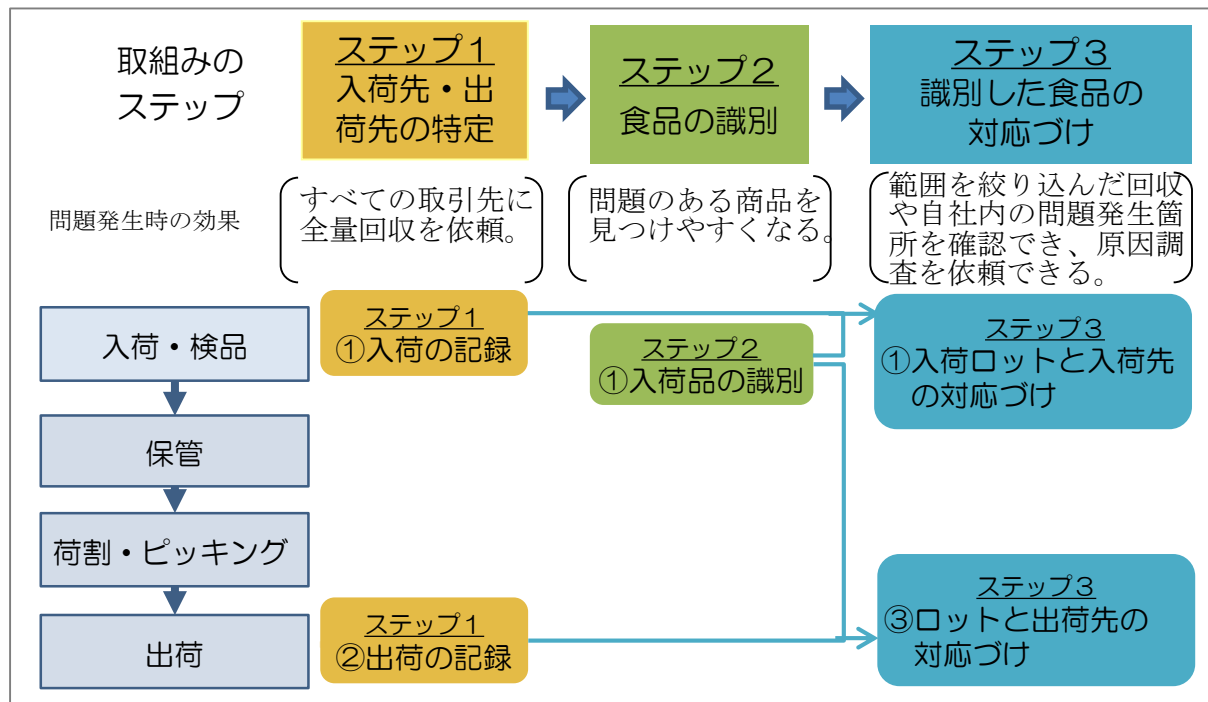
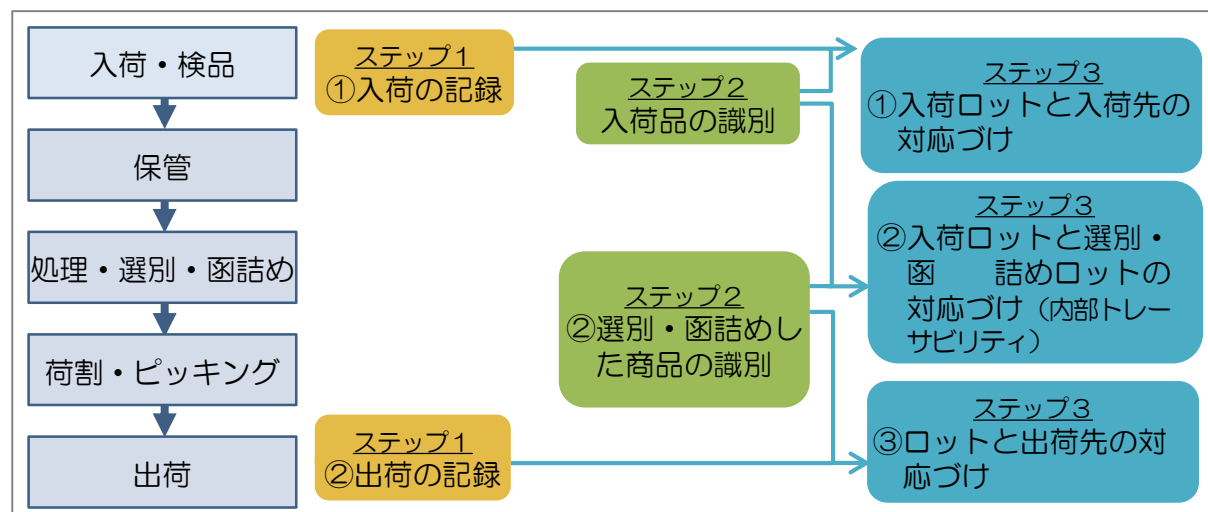


図8 産地仲買業の工程における取組みのステップと取組要素
(処理・選別・函詰めする場合)



(注) この図で「処理・選別・函詰め」とは、仲買業者が行う、内臓やエラの除去、魚種・サイズ・品質による選別、函詰め等の工程のいずれか、またはその組み合わせを指します。

チェックリスト

現在の自社の取組状況を確認し、まだ実施できていないステップや取組要素のページに進みましょう。

ステップ1 「入荷先・出荷先の特定」

基本4項目「いつ（入荷日）、どこから（入荷先）、何を（品名）、どれだけ（数量）」が記載された入荷記録、基本4項目「いつ（出荷日）、どこへ（出荷先）、何を（品名）、どれだけ（数量）」が記載された出荷記録が保存されている。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷の記録	<input type="checkbox"/> 入荷した商品について、基本4項目が記載された入荷記録が保存されていますか。	p22
②出荷の記録	<input type="checkbox"/> 出荷した商品について、基本4項目が記載された出荷記録が保存されていますか。	p26

すべてOKならステップ2のチェックリストへ

ステップ2 「食品の識別」

入荷品や、選別・函詰めした商品について、同じ条件下の商品を記号や番号を用いてひとまとめにして管理（識別）している。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷品の識別	<input type="checkbox"/> 入荷品を管理する単位（入荷ロット）を決めていますか。	p36
	<input type="checkbox"/> 入荷品を管理する記号や番号（入荷ロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 入荷品を管理する記号や番号の表示方法を決めて、入荷品に表示していますか。	
②選別・函詰めした商品の識別 （自社で選別・函詰めした商品の場合）	<input type="checkbox"/> 自社で選別・函詰めした商品を管理する単位（選別・函詰めロット）を決めていますか。	p42
	<input type="checkbox"/> 自社で選別・函詰めをした商品を管理する記号や番号（選別・函詰めロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 自社で選別・函詰めした商品を管理する記号や番号の表示方法を決めて、商品に表示していますか。	

すべてOKならステップ3のチェックリストへ

ステップ3 「識別した食品の対応づけ」

①入荷品と入荷先、②入荷品と選別・函詰めした商品、③商品と出荷先、の対応関係がわかる。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷ロットと入荷先の対応づけ	<input type="checkbox"/> どの入荷品がどの入荷先から入荷したかの対応関係を把握できていますか。	p51
②入荷ロットと選別・函詰めロットの対応づけ	（自社で選別・函詰めした商品の場合） <input type="checkbox"/> どの入荷品から、どの選別・函詰めした商品の単位ができたかの対応関係を把握できていますか。	p52
③ロットと出荷先の対応づけ	<input type="checkbox"/> どの商品がどの出荷先に出荷されたかの対応関係を把握できていますか。	p56

どのステップまで取り組むかの検討

ステップ1は、すべての事業者に確実に取り組んでほしい内容です。日常の取引で使用される納品書や送り状があれば、それを保存することで達成できるので、新たなコストはあまり生じません。

一方、ステップ2やステップ3の取組みは、実施に伴いコストが生じます。どこまで取り組むかは、効果とコストのバランスを考慮し、みずから判断することが必要です。

効果とは、一つには問題発生時の消費者の健康被害の拡大を防ぐことができることです。

また、特にステップ3の取組みは、回収対象の限定、責任の明確化など、事業者自身の損失を小さくするメリットがあります。

■「準備手順・作業手順（例）」の図の見方

- 左側の「準備手順」は、記録様式を作成するなど、作業手順を組み立てるために準備する手順と留意点を示しています。
 - 具体的な対応例を示しているので、そのなかから選択することができます。
 - 組み立てた作業手順にもとづいて、現場の作業者向けの作業手順書を作成してもよいでしょう。
 - 右側の「作業手順（例）」は、日常の作業が行われるイメージを示しています。
 - あくまでも一例ですので、自社の取り組みやすさや、経営上・食品衛生上のリスクなどを考慮して、作業手順を組立てましょう。
- （詳しくは、各図の次のページからの「解説」を参照してください。）

■取組事例について

本書には「取組事例」を掲載しています。

左側に「基本」「課題対応」と分類を示しました。

- 基本：基本的・代表的な取組みの事例
- 課題対応：取り扱う品目や取引形態の事情や課題に応じて工夫して取り組んでいる事例