食品トレーサビリティについて

令　和　８　年　６　月

農林水産省

目　次

頁

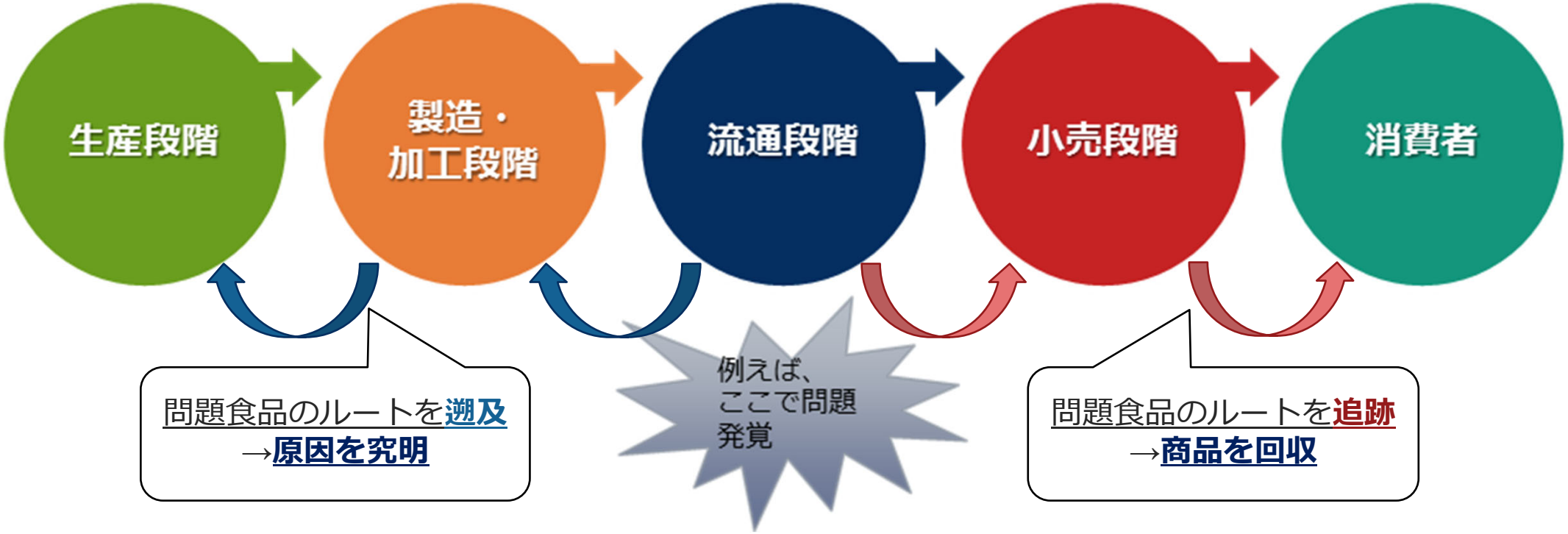
１　食品トレーサビリティについて
（１）　定義　・・・

食品トレーサビリティの定義

○ 食品のトレーサビリティは、国際的には「生産、加工及び流通の特定の一つ又は複数の段階を通じて、**食品の移動を把握できること**」と定義されています（コーデックス委員会）。

○ 具体的には、食品の移動ルートを把握できるよう、生産、加工、流通等の各段階で**食品を取り扱ったときの記録を作成・保存**しておくことです。

○ 食品事故等の問題があったときに、**食品の移動ルートを書類等で特定**し、遡及・追跡して、**原因究明や商品回収等を円滑に行える**ようにする仕組みです。



(注) 食品トレーサビリティは、食品の移動ルートを把握することであり、食品の生産方法や原料の原産地等を、食品への表示や書類等で情報提供する取組とは異なります。

食品トレーサビリティが必要な理由

○ 食品事故などが発生した際、十分なトレーサビリティが確保されていれば、問題のある製品をすばやく絞り込むことができ、回収や原因の究明も進めやすくなるため、消費者の健康被害の拡大を防ぐとともに、事業者の損害も抑えることができます。

食品事故！

メーカーから、「あるロットを回収してほしい！」との依頼あり。
しかし、そのロットをどこに販売したかわからないので、数十か所の販売先すべてに、回収を依頼せざるをえない。

問題発生！

自社で製造した製品の一部に、意図せずアレルギー物質が混入したおそれ。
取引先に連絡し、製品を回収する必要があるが、どの範囲の製品に問題があるのか特定できないため、全量回収せざるをえず、代替品も用意できない。

クレーム！

小売店から、「鮮度が悪い！」とのクレーム。
しかし、本当に自社がその商品を売ったのか疑問。
もっと以前に売ったものかもしれない。

問い合わせ！

「外食から帰ったら、子どもの様子がおかしい。アレルギー物質である乳製品が使用されていたのでは…」と消費者から問い合わせ。
厨房では乳製品は使用していないが、食材として使った加工食品の原材料に乳製品が含まれていたのかもしれない。

トレーサビリティに取り組んでいたら…

回収が必要なロットが特定できます。

回収を依頼する販売先を絞り込めるので、関係のない販売先に迷惑をかけずにすみます。
回収を依頼する自社の負担も減ります。

迅速な対応ができ、取引先からの信頼を維持できます！

問題のある製品を迅速に回収するとともに、代替品を直ちに届けることができます。
このことにより、取引先からの信頼を維持できます。

遡って調べられます！

本当に自社が売ったものか、いつ売ったものかを判断できます。
自社が売ったものであれば、自社の記録の確認や産地への連絡により、原因究明することで、責任の所在を調べられます。

乳製品を使用した加工食品かどうかをすぐに確認することができます！

記録を確認し、仕入業者に加工食品の原材料の照会ができるので、消費者に対し適切な回答ができる。このことにより、消費者からの信頼を維持できます。

食品トレーサビリティの位置付け

○ 食品トレーサビリティは、**食料・農業・農村基本計画**において**食品関連事業者等への更なる普及・啓発を進めていく**こととされています。

○食料・農業・農村基本計画（抜粋）

（令和７年４月11日　閣議決定）

第４　食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

Ⅲ　国民一人一人の食料安全保障・持続的な食料システム

４　食品安全・消費者の信頼確保

（２）食品表示の適正化等

（前略）このほか、食品トレーサビリティの取組は、問題があったときに原因究明や商品回収を円滑に行えることにつながることから、更なる普及・啓発を進めていく。

食品トレーサビリティ制度

○　我が国では、トレーサビリティの法律として、牛トレサ法、米トレサ法が制定されています。また、食品衛生法においては、食品全般の仕入元及び出荷・販売先等に係る記録の作成・保存（基礎トレーサビリティ）が食品事業者の努力義務として規定されています。

○　EU及び米国では、食品全般の基礎トレーサビリティが食品事業者に義務付けられています。

日　本	Ｅ　Ｕ	米　国
牛トレサ法：牛、牛肉 牛一頭ごとを個体識別番号で管理。牛肉販売の際に個体識別番号の表示・記録を義務付け **米トレサ法：米、米加工品** 入出荷記録の作成・保存、産地情報の伝達を義務付け **食品衛生法：食品全般** 仕入元及び出荷・販売先等に係る記録の作成・保存（努力義務）	**食品法の一般原則：食品及び飼料全般** トレーサビリティを生産・加工・流通の全ての段階で確立することを義務付け **有機規則：** トレーサビリティ	**食肉、家禽肉、卵を対象とした検査法：食肉、家禽肉、卵製品** 取引に関する記録の保持と当局※への情報提供を求める **バイオテロ法：食品全般（上記の食品を除く）** 入荷元と出荷先の確認に必要な記録の作成・保存を義務付け ※当局：農務省（USDA）

牛トレサ法：牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法

牛トレサ法は、ＢＳＥまん延防止措置の的確な実施を図るため、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において個体識別番号を正確に伝達することにより、消費者に対して個体識別情報の提供を促進しています。

※なお、牛トレサ法においては、多頭数の牛肉から製造される商品（例えば、「ひき肉」）は対象外。

牛の管理者等
- 耳標の装着
- 異動の届出

個体識別番号

と畜場
- とさつの報告
- 個体識別番号の表示
- 引き渡しの記録とその保存

個体識別番号

食肉卸売業
- 個体識別番号又はロット番号の表示
- 仕入れ・販売の記録とその保存

個体識別番号又はロット番号

食肉小売業
特定料理提供業者
- 個体識別番号又はロット番号の表示
- 仕入れの記録とその保存

個体識別番号又はロット番号

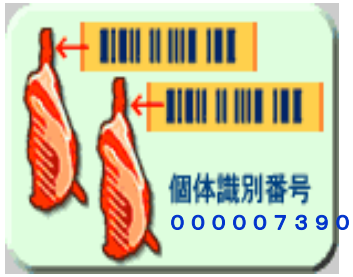
消費者等

出生・異動等の報告



個体識別番号

とさつの報告





シールへの個体識別番号

牛個体識別台帳

（独）家畜改良センター

インターネットによる情報公開

米トレサ法：米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律

米トレサ法とは

問題が発生した場合などに、流通ルートを速やかに特定するため、

米穀等の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行う者に

① 米穀等の取引等の記録を作成・保存すること

② 取引先や消費者へ産地情報を伝達すること

を義務づけるものです。



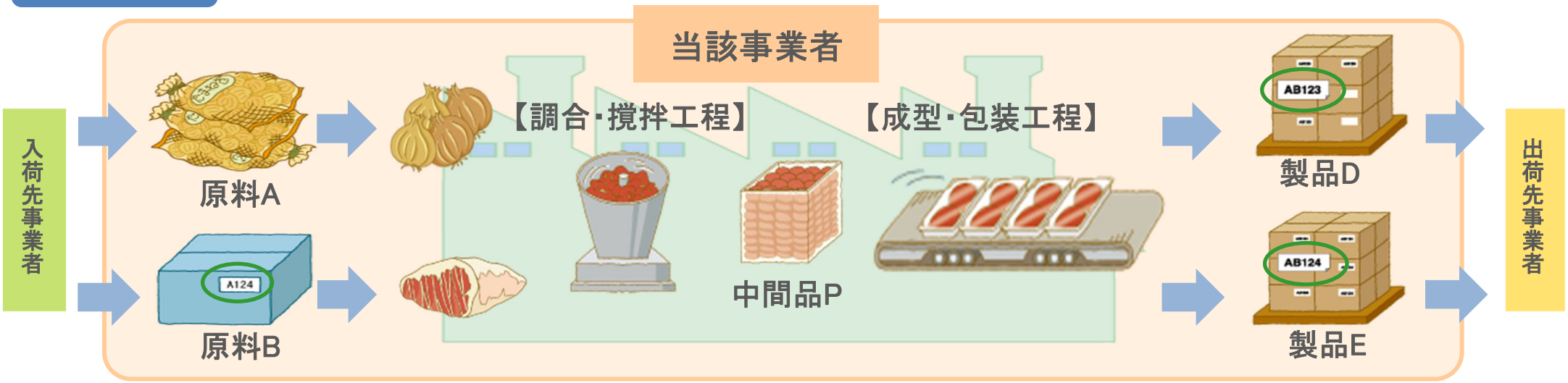
食品トレーサビリティの具体的な取組内容

〇食品トレーサビリティの取組は、内容によってコストが生じます。
〇その効果（問題発生時の健康被害や損失を小さくする）とコストのバランスを考慮して、継続的に実行できるよう、事業者自らが取り組む内容を決めましょう。

ステップ1：入荷先・出荷先の特定・・・入出荷記録を作成・保存する（基礎トレーサビリティ）

ステップ2：食品の識別・・・入荷品や製品にロットを定め、ロット番号を表示してロットごとに取り扱えるようにする

ステップ3：識別した食品の対応づけ・・・入荷（原料）ロットと製造ロットを対応づける（内部トレーサビリティ）



ロット番号を照合して記録をたどることができる

①いつ
入荷の記録　13年8月27日
②どこから
入荷先：TK

品名	数量	入荷ロット
原料A	10袋	TK130827

③何を　④どれだけ

調合・撹拌工程の記録
13年8月30日

原料A		中間品P	
TK130827	〇kg	P130830	△kg
原料B			
OS130813	〇kg		

成型・包装工程の記録
13年9月2日

中間品P		製品	
P130830	△kg	130902D1	◇個
P130831	□kg	130902E5	〇個

①いつ
出荷の記録　13年9月6日
②どこへ
出荷先：〇〇商店

品名	数量	製造ロット
製品D	12袋	130902D1
製品E	12箱	130903E5

③何を　④どれだけ

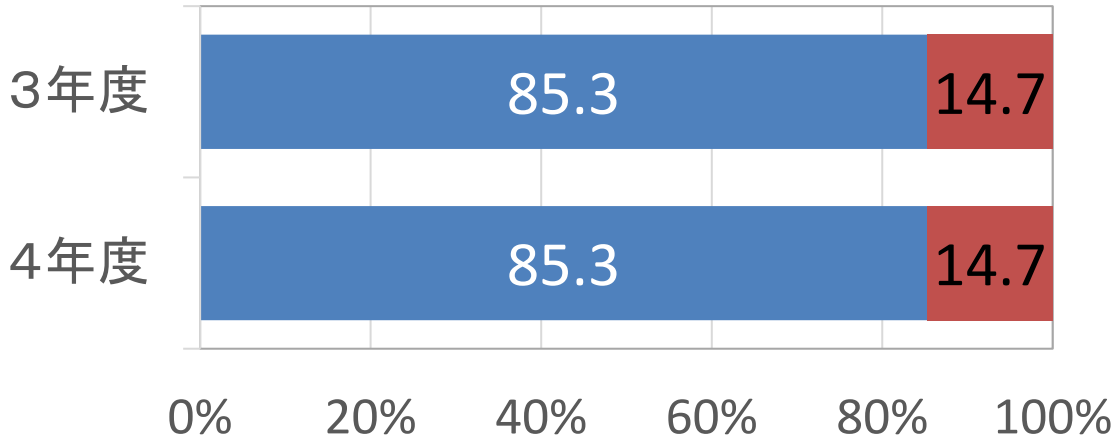
食品トレーサビリティの取組状況【令和3年度・4年度】（生産者）

○生産者（農業者及び漁業者）における、トレーサビリティの基礎的な取組の1つである「出荷の記録」の保存は、すべての品目での取組率は、約9割となっています。

生産者の取組の現状

※ 統計部調べ。
「食料・農林水産業・農山漁村に関する意識・意向調査」より

農畜水産物の「出荷の記録」を一定期間保存する取組状況



○「出荷の記録」を保存していない主な理由〔複数回答〕（令和4年度）

- **取扱数量が少ないため** 57.8%
- **記録の保存は要求されないため** 33.1%
- **出荷記録の重要性が低いと感じているため** 26.8%

等

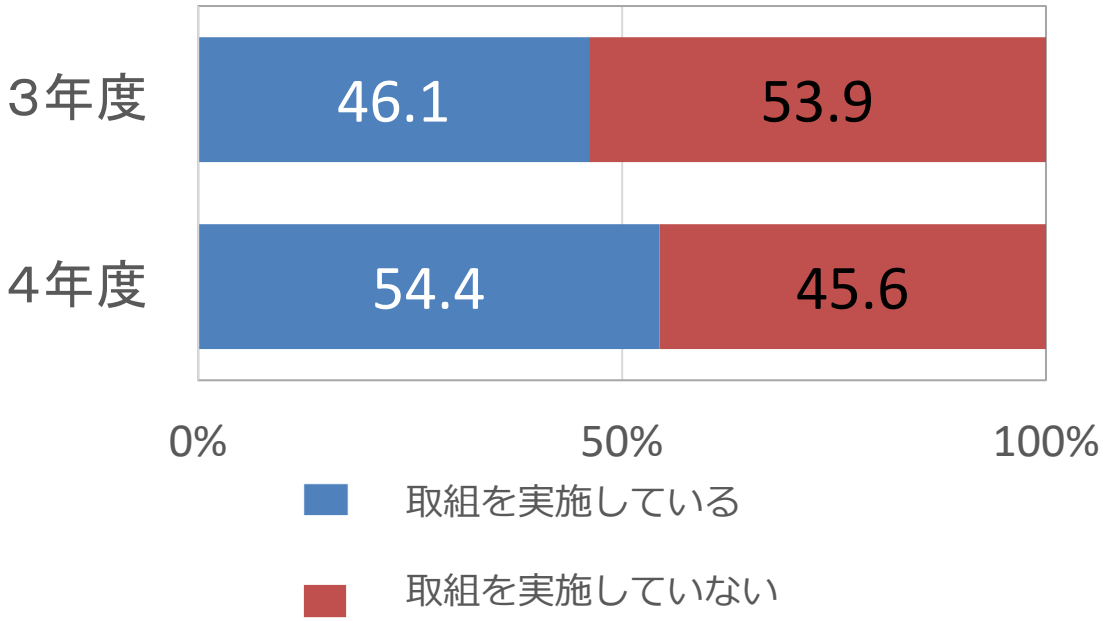
食品トレーサビリティの取組状況【令和3年度・4年度】（流通加工業者）

○流通加工業者（製造・加工業、卸売業、小売業及び外食・中食業）における、「入荷の記録」の保存の取組率は9割弱、「出荷の記録」の保存の取組率は8割となっています。
○流通加工業者における、「入荷した食品の特定のロット」と「出荷した食の特定のロット」を対応付ける記録の保存（内部トレーサビリティ）の取組率は5割弱となってます。

流通加工業者の取組の現状

※ 統計部調べ。
「食料・農林水産業・農山漁村に関する意識・意向調査」より

内部トレーサビリティの取組状況



○「内部トレーサビリティ」の取組をしていない主な理由〔複数回答〕（令和4年度）

・取扱数量が少ないため　41.3%

・記録の保存は要求されないため　34.1%

・入出荷記録の重要性が低いと感じているため　28.9%

等

食品トレーサビリティの実践的なマニュアル

○ 生産者や食品事業者の食品トレーサビリティの取組を支援するため、「食品トレーサビリティ促進委託事業」（平成25～27年度）により、食品トレーサビリティの意味や効果、業種ごとの取組みの進め方などを解説した**「実践的なマニュアル」**を作成し公表しています。

【実践的なマニュアル】



総論　農業　畜産業　漁業　取組手法

総論	【理論編】 ○取組の意味、効果　○用語の解説 ○各ステップの取組内容
各論	【実践編】 ○各業種の対象範囲 ○業種ごとの取組の進め方
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

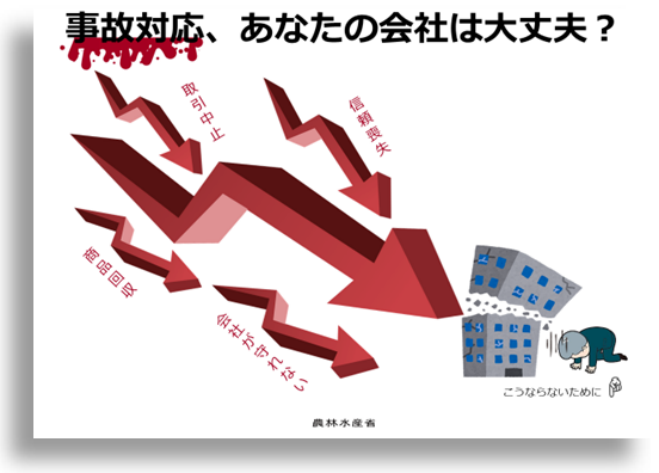
平成25年度：「製造・加工業編」「卸売業編」「小売業編」
平成26年度：「漁業編」「外食・中食業編」
平成27年度：「農業編」「畜産業編」

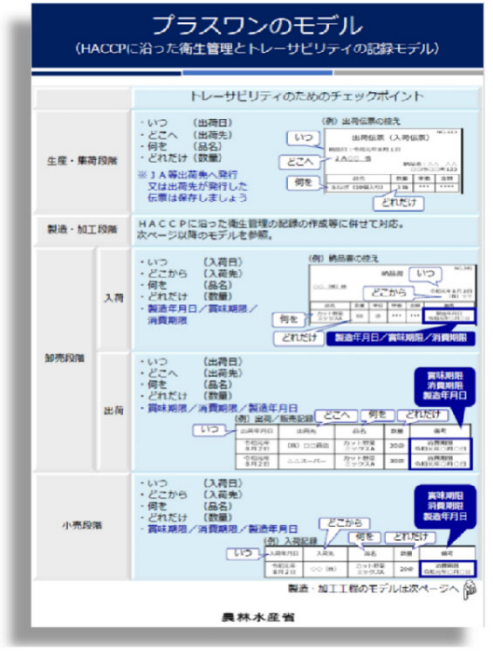
食品トレーサビリティの新たな推進方策

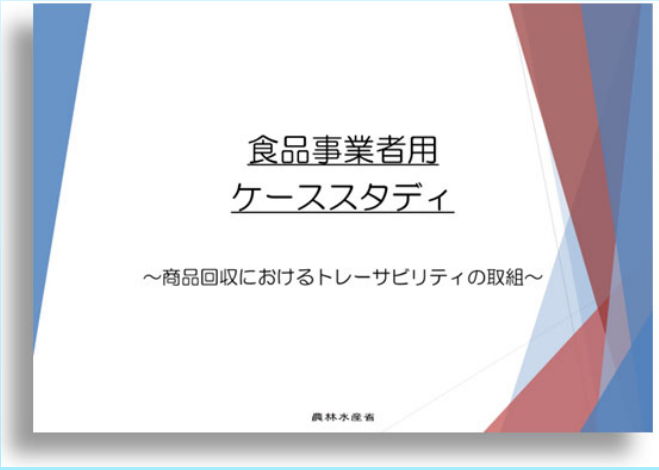
○ 平成30年に食品衛生法等が改正され、食品トレーサビリティに関連する内容では、
１　一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が義務化
２　万が一食品事故が発生した場合には、食品リコール情報の自治体への報告が義務化され公表
の２点が大きく関係し、いずれも、令和３年６月１日から完全施行されています。

このため、この機会を捉え、令和元年５月に外部有識者による検討会を設置し、トレーサビリティの新たな推進方策を検討し、HACCPの衛生管理記録に合わせたプラスワンの対応で、容易にトレーサビリティの対応ができるよう、複数のモデルを作成・公表し、以下のリーフレット等で普及啓発に努めています。

【各種リーフレット】







農林水産省ホームページの紹介

○　農林水産省のホームページでは、食品トレーサビリティに関するパンフレットや「実践的なマニュアル」のほか、事業者向けの「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」や食品トレーサビリティに関する意識調査結果等を掲載しています。

掲載している資料は、すべてダウンロードできますので、是非ご活用ください。

【ホームページアドレス】　https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html







お問い合わせ先：

農林水産省　消費・安全局　消費者行政・食育課
TEL:03-3502-5716　　FAX:03-6744-1974

地方農政局など

地域	問い合わせ先	電話番号	地域	問い合わせ先	電話番号	地域	問い合わせ先	電話番号
北海道	北海道農政事務所 消費生活課	011-330-8813	北陸	北陸農政局 消費生活課	076-232-4227	中四・ 四国	中国四国農政局 消費生活課	086-224-9428
東北	東北農政局 消費生活課	022-221-6095	東海	東海農政局 消費生活課	052-223-4651	九州	九州農政局 消費生活課	096-300-6117
関東	関東農政局 消費生活課	048-740-0359	近畿	近畿農政局 消費生活課	075-414-9771	沖縄	沖縄総合事務局 消費・安全課	098-866-1672