

「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（総論編）」について

標記の手引書は、社団法人中央畜産会が、独立行政法人農畜産業振興機構の畜産振興事業（食肉処理衛生管理向上等推進事業）において検討・作成したものです。

牛肉販売業者等においては、平成１６年１２月から「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する法律」に基づき牛の個体識別番号の表示等が義務化となります。

この手引書は、関係事業者の方々の法律に定められた事項の実施に向けた検討に際し参考となるものと考え、農林水産省のホームページに掲載しました。

関係事業者、団体の皆様におかれましては、この手引書の活用等により国産牛肉トレーサビリティに適切に取り組み、消費者に対する国産牛肉の安全・安心を確保されますようお願いいたします。

問合せ先

農林水産省 電話03-3502-8111（代表）

制度関係 消費・安全局衛生管理課 磯貝 田中 池田（内線3211～3213）

食肉全般 生産局畜産部食肉鶏卵課 小林 岡 （内線3994 3995）

手引書関係 社団法人中央畜産会 電話03-3581-6710

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書

(総論編)

平成 15 年 12 月

社団法人 中央畜産会

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書(総論編)

目 次

	頁
1. はじめに	1
2. トレーサビリティの意義	2
3. 本手引書の位置付け・適用範囲	3
4. トレーサビリティの対象	3
(1) 識別対象牛肉	
(2) 対象業種・事業者	
5. 関係法規・規約	4
(1) 「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」	
(2) その他の関連法規等	
6. トレーサビリティと用語の定義	5
(1) 国産牛肉のトレーサビリティ（追跡可能性）	
(2) 用語の定義	
7. トレーサビリティで事業者が行う内容	7
(1) 牛肉の識別と情報管理および伝達	7
(2) 管理責任者の設置と検査	11
(3) 情報の管理方法・数量管理・保存期間	12
(4) 情報の伝達方法	14
(5) ロット管理等	19
(6) 原産地・種別等の情報伝達と表示	21
8. トレーサビリティ導入・確立の留意点	23
(1) 現状の把握と取引関係先との連携	23
(2) 取り組み目標の設定と手段の選択	24
(3) トレーサビリティの運営実施	25
9. 付加情報について	26
10. 情報の伝達・表示・管理の事例	27
(1) 段階別情報伝達・表示の事例	28
(2) 情報管理の事例	37
11. 参考資料	42
(1) 識別対象牛肉とその規格	42
(2) 国産牛肉の主な流通図・個体識別とロットの図解	43
12. 事業推進体制	48
13. 委員会と委員名簿	49
＜巻末資料＞	
(1) トレーサビリティの手段・システムの電子化について	50
(2) 牛肉トレーサビリティ関連法規・規程一覧	64

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（総論編）

1. はじめに

食品の安全をめぐる消費者の関心はきわめて高い。農業・食品産業においては HACCP を始めとしたさまざまな品質管理方法により、消費者に安全な食品を提供する努力が払われている。

しかし消費者に食の安心を提供するためには、衛生面に重きをおいたこれらの手法だけでは不十分であり、いまや、その食品の生産、製造および流通上の透明性を確保することが、消費者の信頼を得るために必要不可欠となっている。

トレーサビリティシステム（以下「トレーサビリティ」という）の確立は、このような透明性を確保する手段の一つである。

平成 13 年には、国内で初めての牛海綿状脳症（BSE）が発生し、それを契機に畜産の分野では「飼料」と「牛肉」のトレーサビリティの確立がもとめられるようになった。

その後、食肉流通業者や食品スーパーでの食肉の表示違反が社会問題となり、食肉業界では消費者の食肉に対する信頼回復が緊急の課題となっている。

平成 14 年には、国内で飼養されている牛に個体識別番号が記載された耳標のとりつけ作業が終わり、農林水産省による「牛個体識別台帳」が作成された。10 月からはインターネットによってその情報にアクセスできる体制が整えられている。

平成 15 年 6 月には「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」（以下「牛肉トレーサビリティ法」という）が成立し、関係政省令などが制定されている。

平成 15 年 12 月より牛肉トレーサビリティ法が生産段階で施行され、平成 16 年 12 月からはと畜以降の流通段階でも施行される。これをふまえて各段階でトレーサビリティのマニュアル等の作成が急がれている。

この「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（総論編）」は、平成 14 年度に「国産牛肉トレーサビリティ実施ガイドライン（中間報告）」としてまとめられたものに、所要の検討を加えたものである。

本書は国産牛肉のトレーサビリティを実施するための基本的な手順を示したものである。この総論編のほかに「と畜場編」「部分肉加工場編」「食肉小売店舗編」「外食一般店舗編」「焼肉店舗編」などの手引書の作成が予定されており、本手引書とあわせてトレーサビリティ導入・実施の際の参考資料としていただきたい。

また本書は、法律で定められた必要最小限の事項にとどまらず、信頼性が高く、効率的なトレーサビリティの導入を図るために、トレーサビリティの在るべき姿を記述している部分も多く、その点をご留意のうえ積極的に活用されたい。

2.トレーサビリティの意義

- (1) トレーサビリティにより食品の流通全般にわたる過程の情報の透明性・遡及性を確保するとともに、従来から取り組まれている HACCP 等の食品衛生のための手法と一体となって、食品の安全を確保し、消費者の信頼を高めることに資する。
- (2) 生産・製造・流通の各段階で商品情報とその商品に関する付帯情報を追跡することによって
 - ① その商品の安全性などを脅かす事故が生じた際の原因究明や、商品の追跡・回収が容易になる。したがって、消費者の被害を最小限におさえ、生産・加工・流通全般にわたる経済的損失を最小限に止めることができる。
 - ② 情報を蓄積することにより、各段階における事故の未然防止・再発防止に寄与することができる。
- (3) 国産牛肉のトレーサビリティについては、上記（１）（２）に加えて
 - ① 牛肉の表示の信頼性確保がはかられ、また消費者への牛肉に関する情報量が増えることにより、国産牛肉の消費拡大に寄与する。
 - ② 牛肉のきめ細かい販売管理、在庫管理等ができる。
 - ③ 牛肉の生産・加工・流通にたずさわる業者間の信頼関係を増進し、公正な取引に寄与する。

3. 本手引書の位置付け・適用範囲

ここに示した内容は、国産牛肉のトレーサビリティを実施するにあたっての基本的な手順を示したものである。個々の食肉関係業者がトレーサビリティを企画立案する際の原則を示し、より効果的な取り組みができるようにするための指針である。

- 本手引書は、国産牛肉にかかわる生産から消費までの全行程のトレーサビリティを実現するために、国産牛肉のと畜段階から最終消費者への製品の販売までの手順を記述している。
(生産者段階での情報管理、情報の登録等にはふれていない。)
- 本手引書は国産牛肉のトレーサビリティを実施するための基本的な手順を示したものである。このほかに下記のように各段階ごとの手引書が作成されることになっており、本手引書とあわせてトレーサビリティ導入・実施の際の参考資料としていただきたい。

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書

「と畜場編」	(「全国食肉センター協議会」作成)
「部分肉加工場編」	(「全国食肉センター協議会」作成)
「食肉小売店舗編」	(「全国食肉事業協同組合連合会」作成)
「外食一般店舗編」	(「社団法人 日本フードサービス協会」作成)
「焼肉店舗編」	(「事業協同組合 全国焼肉協会」作成)

- トレーサビリティは、各関係業者がその事業規模などに応じて具体的に取り組むことになるが、情報のシステム化が進行していることもあり、システムの電子化についてもあわせて記述することとした。

4. トレーサビリティの対象

(1) 識別対象牛肉

牛個体識別台帳に記録されている牛に由来する牛肉。(牛肉トレーサビリティ法では「特定牛肉」と表現されている)

①生産段階

生体

②と畜段階

生体・枝肉

③部分肉製造・卸売段階

枝肉・大分割部分肉（骨付き部分肉）・部分肉（小分割部分肉をふくむ）・牛正肉

④小売段階

精肉

注：識別対象牛肉の枝肉の規格・部分肉の名称等の例示については、参考資料 4 2 頁の「識別対象牛肉とその規格」を参照されたい。

（２） 対象業種・事業者

牛肉の製造・処理・加工・流通・販売を担う企業、団体、個人

①と畜段階

食肉市場（中央・地方）、産地食肉センター、その他のと畜場

②部分肉製造・卸売段階

食肉卸売業者（食肉市場仲卸、買参者をふくむ）、食肉加工メーカー、食肉商社、食肉処理業者、精肉製造業者

③小売段階

精肉パック工場、食肉専門小売店、食品スーパー、チェーンストア店舗（食肉売り場）、生活協同組合店舗（宅配業務をふくむ）

注：法でいう「特定料理提供業者」である「焼肉店」・「しゃぶしゃぶ店」・「すき焼き店」・「ステーキハウス」の事業者も対象となるが、本書では取り扱っていない。「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（外食一般店舗編）」「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（焼肉店舗編）」を参照されたい。

5. 関係法規・規約

（１） 「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」

（6 4 頁に法律、省令などの比較表を掲載しているので参照されたい。）

(2) その他の関連法規等

- ①「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」
- ②「食品衛生法」
- ③「不当景品類及び不当表示防止法」
 - ・「不当景品類及び不当表示防止法」の規定を受けて、公正取引協議会が定める公正競争規約
- ④「計量法」

6. トレーサビリティと用語の定義

(1) 国産牛肉のトレーサビリティ（追跡可能性）

「国産牛肉の生産、処理・加工、流通・販売のフードチェーンの各段階で牛肉とその情報を追跡し、また遡及できること」

注：川下方向へ追いかけるとき追跡といい、川上方向にさかのぼるとき遡及という。

(2) 用語の定義

① 識別

個体識別番号やロット番号などにより、牛の個体や牛肉の個体製品・ロットの製品、事業者、場所を特定できること。

② 識別単位

識別するときの単位。個体・個体製品やロットなどであり、牛肉流通の各段階において、牛肉の形や包装方法が変わるとき、識別単位が変わる場合がある。

③ 個体識別番号

独立行政法人家畜改良センターが管理する国産牛の番号であり、全国で飼養されているすべての牛が対象とされ、重複のない生涯唯一の固有の番号。末尾のチェックデジットを含めて10桁。

伝票やラベルなどには、「**個体識別番号**」と表記する。

④ 内部識別番号

各段階の事業者が製造・保管・販売等の管理のために使用する識別番号（下記の例を参照）で、単一の番号を使用する。同日に同一番号を使用しない。その際、個体識別番号との照合ができるようにしておく。

例：と畜受付番号（２３、２４、２５）、枝肉番号（１１２３右）
 部分肉製造番号（１１２３右、左）、工場バッチ番号
 冷蔵保管番号、在庫ロット番号
 精肉製造ロット番号、工場バッチ番号

⑤ 耳標

１０桁の個体識別番号をその算用数字とバーコードによって表記した牛の生体を識別するためのもの。牛の両耳に生産農家によって装着される。
 <耳標のサンプル>



⑥ 家畜改良センター

全国の個体識別番号のデータを管理する独立行政法人。生産農家からの届出により個体識別番号のほか、下記情報のデータを管理し牛個体識別台帳を作成する。

インターネットによりアクセスすることができる。

(インターネット・アドレス：<http://www.nlb.c.go.jp/>
 または <http://www.lin.go.jp/>)

情 報 項 目	備 考
１．個体識別番号	
２．出生年月日（または輸入年月日）	
３．性別	
４．種別	
５．母牛の個体識別番号	輸入された牛は除く
６．管理者（飼養者・所有者）の氏名（または名称）、住所、管理開始年月日	管理者の氏名・住所は当該者が同意した場合に限り公表
７．飼養施設の所在地、飼養開始年月日	都道府県名を公表、所在地は当該者が同意した場合に限り公表
８．と畜場名（名称）、所在地、と畜年月日（死亡または輸出年月日）	と畜場名、所在地は、当該者が同意した場合に限り公表
９．輸出・輸入国名、輸出・輸入者の氏名（または名称）、住所	輸出・輸入者の氏名（または名称）、住所は当該者が同意した場合に限り公表

⑦ ロット

ほぼ同一の条件下において製造または包装された牛肉の各段階での取扱い単位のこと。ロットの構成要素は各段階で異なる。牛肉トレーサビリティ法では、ロットは「荷口番号」と表現されている。(ロットについての詳細は、19頁を参照されたい。)

⑧ 事業者

牛肉のと畜、枝肉・部分肉・精肉の製造、流通、販売の担い手のこと。具体的には食肉市場会社、産地食肉センター、生産者団体、食肉メーカー、食肉卸・小売企業、食肉小売店などである。

⑨ データ

記録された情報のこと。

⑩ 製造

原料を加工して製品とすること。

本報告書では枝肉から部分肉にすることを部分肉製造、部分肉から精肉にすることを精肉製造と表現している。

(食品衛生法上では、製造を加工、製造日を加工日、製造場所を加工所、製造者を加工者と表記することとなっている。)

7. トレーサビリティで事業者が行う内容

(1) 牛肉の識別と情報管理および伝達

①事業者は、下記に示した情報を管理し、伝達すべき情報の伝達を行う。

②情報の管理と伝達は、流通（販売）されている国産牛肉（識別対象の牛肉）がどのような過程を経てそこに存在しているか、また、流通先のどこに存在するかを把握することを目的としており、以下のことを行う。

ア. 事業者が購入する牛肉について、何を（個体識別番号またはロット番号）、いつ（年月日）、どこから（誰から）、いくつ（重量）仕入れ（購入）したか、対応づけて記帳しておく。

- イ．事業者内で製造する牛肉について、何を（個体識別番号またはロット番号）、いつ（年月日）、どこで、いくつ（重量）、製造したか、対応づけて記帳しておく。
- ウ．事業者が販売する牛肉について、何を（個体識別番号またはロット番号）、いつ（年月日）、どこに（誰に）、いくつ（重量）販売したか、対応づけて記帳しておく。
- エ．ロットを形成した事業者は、ロット番号を製品に付番し、そのロットを構成する個体識別番号の情報を管理する。
- オ．記帳に代えて、以上のことを記録した販売伝票などや情報機器のデータを管理することでもよい。

＊ 小売段階での不特定多数の者（最終消費者）への販売については、どこにといくつは必要ない。

＊ 小売段階にあっても学校給食・産業給食などへの卸売業務であって、売渡しの相手方が特定されている場合には、販売日ごとに、何を（個体識別番号またはロット番号）、どこに、いくつなどの販売の記録（記帳）をし管理する。

以下、各段階での**管理すべき情報**と**伝達すべき情報**を示す。

○と畜段階（食肉市場・産地食肉センター・その他のと畜場）

識別単位	作業内容	トレーサビリティでの管理すべき情報
生体	搬入	1. 耳標装着（搬入枝肉の場合は個体識別番号ラベル等の貼付）を確認し、出荷伝票（搬入伝票）等に記載の個体識別番号ならびに家畜個体識別センターで管理されたデータと照合し、照合された 個体識別番号の記録 2. 搬入日・出荷者名・搬入者名・重量
生体 枝肉	と畜 解体	1. 内部識別番号（枝肉番号）を付与し、 内部識別番号と対応づけられた個体識別番号の記録 2. と畜日 * 内部識別番号を使用せずに個体識別番号のみで管理する場合もある。
枝肉	卸売（出荷）	1. 個体識別番号 2. 枝肉重量・販売日・販売先名
伝達すべき情報・・・個体識別番号とその枝肉重量		

注：詳細は「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（と畜場編）」を参照されたい。

○部分肉製造段階・卸売段階（産地食肉センター・卸売会社の部分肉製造工場等）

識別単位	作業内容	トレーサビリティでの管理すべき情報
枝肉 部分肉	仕入れ	1. 枝肉、部分肉のラベル記載の識別番号と購入伝票を照合し、照合した 個体識別番号の記録 * 箱（ダンボール）入りの部分肉で仕入れて、開封せずに販売する場合は、箱に貼付されたラベルと購入伝票とを照合し、個体識別番号を記録する。 2. 仕入枝肉（仕入部分肉）重量・仕入先名（枝肉の場合はと畜場名、部分肉の場合は製造工場名）・仕入日
枝肉 部分肉	製造	1. 内部識別番号（製造番号、ロット番号）を付与し、 内部識別番号と対応づけられた個体識別番号の記録 2. 部分肉製造日・部分肉製造（製品）重量 * 内部識別番号を使用せずに個体識別番号のみで管理する場合もある。
部分肉	販売 （出荷）	1. 個体識別番号 2. 部分肉部位別販売重量・販売日・販売先名
伝達すべき情報・・・・・・・・個体識別番号（またはロット番号）とその部分肉重量		

注：詳細は「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（部分肉加工場編）」を参照されたい。

○精肉製造（店舗外）段階（チェーンストアや食肉加工メーカーのパックセンター等）

識別単位	作業内容	トレーサビリティでの管理すべき情報
部分肉	仕入れ	1. 部分肉ごとのラベル記載の識別番号と購入伝票を照合し、照合した 個体識別番号 または ロット番号 の記録 2. 仕入部分肉重量・仕入先名・仕入日
部分肉 精肉	精肉製造	1. 内部識別番号（製造番号、ロット番号）を付与し、 内部識別番号 と対応づけられた 個体識別番号 の記録 2. 精肉製造日 ・ 精肉製造重量 （商品別パック数量でもよい） ＊内部識別番号を使用せずに個体識別番号のみで管理する場合もある。
精肉	販売等 （配送先）	1. 個体識別番号 2. 精肉販売重量 （商品別パック数量でもよい）・ 販売日 ・ 販売先名 （または 配送日 ・ 配送先店舗名 ）
伝達すべき情報・・・ 個体識別番号 または ロット番号 とその 精肉重量 (または パック数)		

注：詳細は「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（食肉小売店舗編）」を参照されたい。

○精肉製造（店舗内）および小売段階（食肉専門小売店、食品スーパー、チェーンストア・生活協同組合店舗など）

識別単位	作業内容	トレーサビリティでの管理すべき情報
部分肉	仕入れ	1. 部分肉ごとのラベル記載の識別番号と購入伝票とを照合し、照合した 個体識別番号 または ロット番号 の記録 2. 仕入部分肉重量（パック仕入れ商品は、商品別パック数量でもよい）・仕入先名・仕入日
部分肉 精肉	精肉製造	1. 内部識別番号（製造番号、ロット番号）を付与し、 内部識別番号 と対応づけられた 個体識別番号 の記録 ＊内部識別番号を使用せずに個体識別番号のみで管理する場合もある。
伝達すべき情報・・・・ 個体識別番号 または ロット番号 とその 問合わせ先		

注：詳細は「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（食肉小売店舗編）」を参照されたい。

(2) 管理責任者の設置と検査

① 管理責任者の設置

各段階の各事業所（製造工場等を含む）に管理責任者をおき、各段階で必要な情報の管理、確認を、次のとおり行う。

ア．トレーサビリティの伝達情報が仕入先から伝達されているか、また、販売先に伝達されているかを確認する。

小売店の場合、商品（精肉）と店頭表示（プライスカード・表示ボード・パックラベル等）が正しく対応して個体識別番号またはロット番号を表示しているかを確認する。

イ．識別対象牛肉と個体識別番号が記載されている文書（伝票等）の照合を行う。また内部識別番号を用いる場合には仕入（入荷）・製造・販売(出荷)の各時点で個体識別番号との対応を確認する。

ウ．トレーサビリティの各段階別管理情報の記帳（電子機器の場合はデータの入力）が正しく行われているかを確認する。

エ．販売先などからのトレーサビリティの管理情報についての問い合わせに答えるとともに、トレーサビリティにかかわる問題が生じた場合等に受けた情報の記録を行う。

② 外部立ち入り検査

トレーサビリティ法に基づく農水省職員による「立ち入り検査」には、管理責任者が対応する。

③ 自主検査等

- 各事業所ではチェックリストなどを作成し、下記の頻度でチェックを行う。

上記 ①のアとイについては毎日その都度

上記 ①のウについては月に1度

上記 ①のエについては随時

- 事業所を統括する本社等がある場合には「内部自主検査手順書」等により検査基準を決定・作成し、検査計画・検査記録などを作成することが望ましい。
- 事業者の規模によっては、外部検査機関に依頼して検査を実施することも消費者の信頼を得るために有効である。

(3) 情報の管理方法・数量管理・保存期間

① 管理方法

トレーサビリティに必要な情報管理は、日常の業務管理（仕入、製造、販売等）と一体とな行われることとなる。各事業者は、流通先からの問合せや、問題が生じた場合に**正確な情報を迅速**に取り出せるように、牛肉とその仕入先および販売先の情報を、下記のような台帳・日報を工夫しながら整理して記録し、管理しておくことが必要である。

- ア. 仕入台帳（仕入データ）
- イ. 加工作業日報（加工データ）
- ウ. 販売台帳・在庫管理台帳（販売管理データ）等

② 数量管理

仕入量・製造量・販売数量（重量）などの数量管理は、個体識別番号の取り違いなど、人為的な間違いを日常業務のなかで監視し、見逃さないために必要な事項である。

例えば、枝肉製造・部分肉製造・精肉製造の過程の一部においては、対象牛肉にその識別ラベルが貼付されずに作業が進められることがある。これらの空白時間での個体識別番号とそれに対応する牛肉との取り違い（以下、「個体識別番号の取り違い」という）を防ぐための努力（作業指示書や簡易メモ等の活用）をするとともに、製造前の原料重量と製造後の製品重量（販売する製品の重量）を記録し、両者の比較検証、数量管理を行う。

数量管理の手法は、発展しつつある情報技術の活用や事業者の創意工夫によって改善されていくべきである。各事業者の事業環境に応じて多様であり、画一的な手法はない。

ア. と畜・部分肉製造・卸売段階

製造過程で枝肉タグ・作業指示書などの添付、部分肉簡易シール（ラベル）・メモ等の添付により個体識別番号の取り違えを防ぐための努力をするとともに、個体識別番号ごとの仕入量と製造量（または販売量）を記帳（電子機器のデータでもよい）し、比較検証する。

数量管理は、と畜段階では生体から枝肉への標準的な歩留り、部分肉製造段階では、枝肉から部分肉への規格別の標準的な歩留りを参考にして検証する。

仕入量と製造量の比較は概算でよい。整形脂肪の量、骨の量などはいちいち厳密に計量し、記帳する必要はない。

イ. 精肉製造（店舗外）段階：パックセンター等

製造過程のトレーなどに作業指示書の添付、バーコードシールの貼付により個体識別番号の取り違えを防ぐ努力をするとともに、個体識別番号（またはロット番号）ごとの部分肉の仕入量と製造量（パック数量・販売数量）を記帳（電子機器のデータでもよい）し、比較検証する。

数量管理は、部分肉の規格ごとの精肉歩留りを参考にして検証する。

仕入量と製造量の比較は概算でよい。整形脂肪の量などはいちいち厳密に計量し、記帳する必要はない。

ウ. 精肉製造（店舗内）および小売段階：食肉専門小売店等

小売段階にあっても、トレーサビリティの信頼性を確保するためには、部分肉仕入数量、精肉製造数量を把握しておくことが必要である。しかし、現段階では精肉製造数量の把握が困難である小売店も多くあり、今後これらの管理を効率的に行う方法を見出すべく、関係者の間で引き続き検討を加えていくべきである。

＊小売段階にあっても学校給食・産業給食などへの卸売業務であって、売渡しの相手方が特定されている場合には、販売日ごとに、何を（個体識別番号またはロット番号）、どこへ、いくつなどの販売記録（記帳）を管理する。

③ 保存期間

各段階別の伝達情報および各段階別の管理情報は 1 年ごとに閉鎖し、閉鎖後 2 年間保存しなければならない。

なお、閉鎖する時期や保存する期間は事業体（企業）の事業（会計）年度に合わせることでよい

- 保存書類は、個体識別番号（またはロット番号）ごとの仕入業務（いつ、どこから、いくつ）・製造作業（いつ、どこで、いくつ）および販売業務（いつ、どこへ、いくつ）を把握できる書類のみでよい。
- 小売段階の販売業務にあっては、どこへおよびいくつに関する情報の保存は必要ない。
- 保存書類として、仕入伝票、販売伝票、納品伝票、在庫一覧表、製造記録などの帳票類すべてを保存することではない。電子機器にこれらのデータを保存しておくことでもよい。

（４）情報の伝達方法

各段階別の前の段階からの情報の受信・確認さらに事業者内および次の段階への情報伝達は、手書きの文書（販売伝票等）と情報機器を活用した文書（バーコードラベル等）のいずれでもよい。ただしいずれの場合も、文書（情報）と商品（枝肉、部分肉、精肉）とが一体になって伝達されなければならない。段階別の伝達方法を、主に情報機器を活用した方法と、主に手書きの文書による方法に分けて下記に示しているが、その両方のいずれかによる方法でよい。

① と畜段階（食肉卸売市場、産地食肉センター等）

と畜段階から次の段階（部分肉製造段階等）へは、販売伝票（受渡票等）と枝肉の半丸ごとに個体識別番号を書いた文書（ラベル）を貼付して情報伝達することを基本とする（枝肉半丸ごとに食用インキで記載することでもよい）。枝肉に個体識別番号にかえて内部識別番号（枝肉番号）を記載する場合は、販売伝票に内部識別番号（枝肉番号）と個体識別番号を記載し、照合できるようにする。

作業項目	情報（管理）伝達手段	
	主に情報機器活用方法	主に手書きによる方法
生体搬入・けい留 ↓ 耳標の読取 ↓ （個体識別番号） ↓ 照合 スタンニング 放血 はく皮・内臓摘出 背割り ↓ 枝肉整形・洗浄 冷却保管 ↓ BSE 検査合格 計量 ↓ 卸売（出荷）	（耳標と搬入伝票等の照合） ↓ ・バーコードリーダー読取り （個体識別番号） ・パソコン自動入力 ↓ （枝肉にタグ等を装着するまでの空白期間の情報管理に注意する） ↓ 枝肉タグ装着（バーコード記載） ↓ 計量ラベル貼付（バーコード記載） ↓ ・枝肉の個体識別番号記載ラベル（枝肉半丸ごと、バーコード併記） ・販売伝票と受渡一覧表（個体識別番号照合表）	（耳標と搬入伝票等の照合） 目視・文書記入（個体識別番号） ↓ （枝肉にタグ等を装着するまでの空白期間の情報管理に注意する） ↓ ・枝肉タグ装着（算用数字記載） ・枝肉に識別番号記載（食用インキ） ↓ 計量ラベル貼付（算用数字記載） ↓ ・枝肉の識別番号インキ記載（枝肉半丸ごと） ・販売伝票と受渡一覧表

注意：記載した以外の事項については、食品衛生法その他の関連法規で定められたところによる。

2：詳細は「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（と畜場編）」を参照されたい。

② 部分肉製造段階（産地食肉センター・食肉加工メーカー工場・その他の部分肉加工場）

部分肉製造段階から次の段階（部分肉卸、小売段階等）へは、それぞれの部分肉ごとに個体識別番号を書いた文書（部分肉計量ラベル）を貼付して情報伝達することを基本とする。部分肉計量ラベルに、個体識別番号にかえて内部識別番号（枝肉番号・製造番号等）を記載する場合は、販売伝票に内部識別番号と個体識別番号を記載し、照合できるようにする。

作業項目	情報（管理）伝達手段	
	主に情報機器活用方法	主に手書きによる方法
仕入（枝肉） 枝肉計量	（枝肉ラベル記載の識別番号と購入伝票を照合をする） ・バーコードリーダー読取り （個体識別番号） ・パソコン自動入力 納品伝票等（受渡票）	（枝肉ラベル記載の識別番号と購入伝票を照合をする） 目視・文書記入（個体識別番号） 納品伝票等（受渡票）
大分割 脱骨 整形 袋詰 真空包装	（部分肉に計量ラベルを貼付するまでの製造作業中の空白期間の情報管理に注意する） 加工データのパソコン管理	（部分肉に計量ラベルを貼付するまでの製造作業中の空白期間の情報管理に注意する） 製造・加工作業日報
部分肉計量 箱詰	部分肉に計量ラベル貼付 （部分肉の包装器（ダンボール）の外面と部分肉の部位別に貼付：算用数字とバーコード併記）	部分肉に計量ラベル貼付 （部分肉の包装器（ダンボール）の外面と部分肉の部位別に貼付：算用数字）
保管		
販売（卸売・出荷）	・部分肉の計量ラベル ・販売伝票（販売伝票と一覧表）	・部分肉の計量ラベル ・販売伝票（販売伝票と一覧表）

注意：記載した以外の事項については、食品衛生法その他の関連法規で定められたところによる。

2：詳細は「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（部分肉加工場編）」を参照されたい。

③ 卸売段階（部分肉製造をしない場合）

箱（ダンボール）入りの部分肉を仕入れて、開封せずに販売する卸売業者は、仕入伝票と部分肉の箱に貼付された部分肉計量ラベルを照合して識別番号を記録し、次の段階へは、販売伝票と箱の計量ラベルによって情報伝達を行う。

作業項目	情報（管理）伝達手段	
	主に情報機器活用方法	主に手書きによる方法
仕入 (部分肉)	・バーコードリーダー読取り（箱の計量ラベルの個体識別番号またはロット番号） ・パソコン自動入力	目視・文書記入（箱の計量ラベルの個体識別番号またはロット番号） 納品伝票等
保管	納品伝票等	
販売 (卸売・出荷)	・箱の部分肉計量ラベル ・販売伝票（販売伝票と一覧表）	・箱の部分肉計量ラベル ・販売伝票（販売伝票と一覧表）

④ 精肉製造（店舗外）段階（チェーンストアなどのアウトパックセンター等）

精肉製造（店舗外）段階から次の段階へは、販売伝票とともに精肉パックに個体識別番号またはロット番号を書いた文書(商品ラベル等)を貼付して情報伝達する。

作業項目	情報（管理）伝達手段	
	主に情報機器活用方法	主に手書きによる方法
仕入 (部分肉)	・バーコードリーダー読取（計量ラベル記載の個体識別番号またはロット番号） ・パソコン自動入力	目視・文書記入（計量ラベル等記載の個体識別番号またはロット番号） 納品伝票
精肉製造	納品伝票 加工データパソコン管理 （精肉パックに識別ラベルを貼付するまでの空白期間の情報管理に注意する）	加工作業日報・在庫管理台帳等 （精肉パックに識別ラベルを貼付するまでの空白期間の情報管理に注意する）
パック包装	商品ラベル貼付（個体識別番号またはロット番号）	商品ラベル貼付（個体識別番号またはロット番号）
販売 (出荷・配送)	・パックの精肉商品ラベル ・販売伝票（配送伝票等） ・電子納品データ	・パックの精肉商品ラベル ・販売伝票（配送伝票等）

注意：記載した以外の事項については、食品衛生法その他の関連法規で定められたところによる。

２：詳細は「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（食肉小売店舗編）」を参照されたい。

⑤ 精肉製造（店舗内）および小売段階（食肉専門小売店、食品スーパー、チェーンストアー店舗等）

精肉製造（店舗内）・小売段階から消費者へは、ショーケース等のプライスカードと店頭パネルの組合せにより、個体識別番号またはロット番号と問い合わせ先を伝達する。

パック販売の場合は、精肉パックに個体識別番号またはロット番号を書いた文書（販売ラベル・商品シール等）を貼付する。

作業項目	情報（管理）伝達手段	
	主に情報機器活用方法	主に手書きによる方法
仕入 ↓ (部分肉・精肉パック) ↓ 精肉製造 ↓ 販売 (小売) →	・バーコードリーダー読取（部分肉計量ラベル記載の個体識別番号またはロット番号） ・パソコン自動入力 納品伝票等 (精肉パック仕入の場合、パックに表示された個体識別番号またはロット番号) 加工データ 加工データパソコン管理 (精肉パックに識別ラベルを貼付するまでの空白期間の情報管理に注意する) ・パネルとパックに貼付した記号などの組み合わせで消費者に伝達 ・パックに貼付した商品ラベル 問い合わせ先 (ロット番号表示の場合の個体識別番号の問い合わせ先：電話番号または電子メールアドレス等)	目視・文書記入 (部分肉計量ラベル記載の個体識別番号またはロット番号) 納品伝票等 仕入台帳等 (部分肉から精肉を製造中の空白期間の情報管理に注意する) ・パネルとプライスカードに表示した記号などの組み合わせで消費者に伝達 問い合わせ先 (ロット番号表示の場合の個体識別番号の問い合わせ先：電話番号または電子メールアドレス等)

注意：記載した以外の事項については、食品衛生法その他の関連法規で定められたところによる

2：詳細は「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（食肉小売店舗編）」を参照されたい。

(5) ロット管理等

① ロット管理

ア. と畜段階

と畜は、個体識別番号による管理で行う。ロット番号管理はしない。

イ. 部分肉製造・卸売段階

部分肉製造は、原則として個体識別番号によって管理する。

ただし、産地食肉センターなどにと畜したものうち、経産牛をミンチ用の牛正肉に製造する場合などには、部分肉加工をロットで管理してもよい。端材処理でミンチ肉の原料・製品を製造する場合も同様である。

＊ この場合のロット構成要素は、同一部分肉製造場、同一部分肉製造日とする。

ウ. 精肉製造（店舗外）段階（アウトパックセンター等）

量販店などの加工センター（アウトパックセンター等）で、多数の同じ部位などを使用して精肉を製造する場合は、ロットで管理してもよい。

＊ この場合のロット構成要素は、同一精肉製造場、同一精肉製造日とする。

エ. 精肉製造（店舗内）・小売段階（小売店舗）

精肉製造は、個体識別番号またはロット番号のいずれで管理してもよい。

＊ この場合のロット構成要素は、同一精肉製造場、同一精肉製造日とする。

② ロットの上限（構成する個体識別番号の数）

ロットを構成する牛の頭数は、50頭以下とし、50以内の個体識別番号でロットが構成される。

ロットを構成する牛の頭数は、事故などがあつた場合を考慮すると、できるだけ少ない方がよい。迅速な事故原因の究明が可能となり、製品回収数量も限定されるからである。一方、ロットの規模が小さくなると作業効率（連続性）が落ちるので、その点を考慮して各事業者がロットの大きさを決めることとなる。

ロット形成の例：午前・午後の製造で区分されたロット
10頭単位のロット

③ ロットの管理・伝達

ロットを構成する個体識別番号は、そのロットを形成した事業者が管理し、問い合わせに容易に答えられるようにする。また、次の段階へは、そのロットを構成する個体識別番号を伝達しなくてもよい。

ロット表記の例：ロット番号310

④ 付加情報とロット

牛の生産方法、品種、原産地、牛肉のと畜・部分肉製造などの付加情報を示して販売するためにロットを組む場合は、その付加情報に対応する構成要素がロットの構成要素として追加される。

例1：「神奈川県産・黒毛和牛」の表示をして販売するためには、部分肉製造の段階から小売にいたるまで、ロットの構成要素として、同一部分肉（精肉）製造所のほかに、**同一原産地（神奈川県）、同一品種（黒毛和牛）**が追加される。

例2：有機食肉の流通、無農薬・無投薬（ホルモン・抗生物質の無投与）などの付加情報を表示して販売する場合も同様である。

⑤ ミンチ、合わせ切り、切り落とし、小間切れ

複数の個体識別番号の牛肉が混合されて製造された「ミンチ」、「合わせ切り」、「切り落とし」、「小間切れ」についても、できる限りロット番号で管理することが望ましい。

豚肉などの牛肉以外の肉が入った「合い挽き」については、本手引書では取り扱わない。

(6) 原産地・種別等の情報伝達と表示

- 生産段階で牛個体識別台帳に記録される情報（公表されるもの）は、個体識別番号の表示によって、どの段階でも把握できる。
流通・販売段階におけるこれらの情報の表示は、関連する法規に従い、また通常の食肉取引や商品管理で必要とする表示により行う。
- 流通・販売段階での表示については、「お肉の表示ハンドブック」（(財)日本食肉消費総合センター発行）を参照のこと。
- 原産地・種別等の表示例を下記に示す。

① 原産地表示

ア. 国産である旨の表示をする。

例：「国産」、「国内産」、「国産牛肉」

（参考・輸入牛肉は、必ず原産国名を表示しなければならない。

例：「オーストラリア産牛肉」、「アメリカ産牛肉」）

イ. 「国産」の表示にかえて、都道府県名や市町村名その他の一般に知られている地名を原産地として表示してもよい。

例：「〇〇県産和牛」

ウ. 「国産」の表示にかえて、地名を冠した銘柄名（ブランド名）を原産地として表示してもよい。

例：「松阪牛」

注：2ヶ所以上で飼養された牛の原産地表示は、当該牛が最も長い期間飼養された地名を表記する。

② 種別の表示

食肉取引や商品管理で表示を必要とする商品区分は、下記の3～4区分を原則とする。

生きた牛の種別区分は、牛個体識別台帳では11区分となっている（施行規則第2章第3条）。

ア.「和牛」「交雑種」「国産牛」の3区分

イ.「和牛」「交雑種」「乳用種」「国産牛」の4区分

〈種別表示例〉

区分	①牛個体識別台帳の情報 (生産者の届け出)	②と畜段階 枝肉卸売段階 (セリ表示)		③部分肉製造・ 部分肉卸段階 (ラベル表示)	④小売段階 精肉パック製造含む (ラベル、プライ スカード表示)
		表示例 Ⅰ	表示例 Ⅱ	表示例	表示例
1	a. 黒毛和種	両 親 の 掛 け 合 わ せ の 内 容 で 表 現	和牛	和牛	和牛
2	b. 褐毛和種				
3	c. 日本短角種				
4	d. 無角和種				
5	e. $a \times b$ と $a b \times (a \cdot b)$		和牛間 交雑種	和牛間 交雑種	和牛間 交雑種
6	f. 和牛間交雑種 ($a c$ 、 $a d$ 、 $b c$ 、 $b d$)と ($a c \cdot a d \cdot b c$) $\times$ ($a \cdot b \cdot c \cdot d \cdot e$)				
7	g. 肉専用種		肉用種	種別表示せずに 「国産牛」の表示	種別表示せずに 「国産牛」の表示
8	h. ホルスタイン種		乳用種		
9	i. ジャージー種				
10	j. 乳用種				
11	k. 交雑種 ($a \sim g$) $\times$ ($h \sim j$)		交雑種	交雑種	交雑種

・上記5の $a b \times (a \cdot b)$ とは、 $a b \times a$ と $a b \times b$ を表現している。

・と畜段階での掛け合わせの内容表現・・・例： 黒毛和種 $\times$ ホルスタイン ($a \times h$)

- 各段階で11区分を表示して流通してもよい。

(と畜段階から消費にいたるまで、表示・伝達される個体識別番号によって、当該牛肉の種別区分(11区分)を把握できる。ただしe. は種別名がないので掛け合わせの内容、すなわち両親の種別などで示すこととなる)。

- 種別区分の表示・記載については、全国食肉公正取引協議会で議論されており、公正取引委員会で認められてから決定される事項である。
- 食肉市場での表示については、(社)日本食肉市場卸売協会で検討されている。

③個体識別台帳の情報項目と各段階での表示

牛個体識別台帳 の情報項目	牛個体識別台帳 の情報 (公表の有無・内容)	と畜段階 枝肉卸売段階 (セリ表示等)	部分肉製造・ 部分肉卸段階 (ラベル表示等)	小売段階 精肉パック製造含 (ラベル表示等)
①原産地表示 (飼養施設の所 在地、飼養開始 年月日)	飼養施設の都道府県名 飼養開始年月日 所在地は当該者が同意 した場合に限り公表	Ⅰ. 飼養施設の うち最長の 施設所在の 都道府県名 Ⅱ. 地名を冠し た銘柄名(上 記Ⅰ.の要件 を満たす)	Ⅰ. 都道府県名	Ⅰ. 都道府県名
			Ⅱ. 国産	Ⅱ. 国産
			Ⅲ. 地名を冠した 銘柄名	Ⅲ. 地名を冠し た銘柄名
②性別	雌雄の別 (オス・メス)	オス・メス・ (去勢)	表示しなく てもよい	表示しなく てもよい
③出生年月日	出生年月日	表示しなく てもよい	表示しなく てもよい	表示しなく てもよい
④種別	詳細は前述			
⑤母体の個体識 別番号	当該牛を出産した雌牛 の個体識別番号	表示しなく てもよい	表示しなく てもよい	表示しなく てもよい
⑥管理者 (飼養者・所有 者)の氏名、 住所、管理開始 年月日	管理開始年月日 管理者氏名、住所は当 該者が同意した場合に 限り公表	表示しなく てもよい	表示しなく てもよい	表示しなく てもよい
⑦と畜場名、 所在地、 と畜年月日	と畜年月日 と畜場名、所在地は当 該者が同意した場合に 限り公表	と畜年月日 と畜場名	表示しなく てもよい	表示しなく てもよい
⑧輸出・輸入国名、 輸出・輸入者の 氏名、住所	輸出入年月日 輸出入国名 輸出入者名と所在地は 当該者が同意した場合 に限り公表			

8. トレーサビリティ導入・確立の留意点

(1) 現状の把握と取引関係先との連携

トレーサビリティの導入は、その企業・事業者が流通のどの段階に位置しているかによって、またその経営規模（大企業、個人商店等）や事業内容（取り扱い数量、金額、仕入先数、販売形態等）によって、さまざまな形で行われる。したがって、まず自社の経営実態をふまえて、取り扱う国産牛肉の仕入先や販

売先（顧客）をはじめとする取引関係者との緊密な連携を図りながら、トレーサビリティを導入していくことが肝要である。

このような取組への努力を前提として、以下のような現状把握が重要になる。

① 仕入先（出荷者等）から得られる情報の内容とその伝達方法を把握する。

② 販売先（製品のユーザー）が要望している情報の内容

ア. 販売先が消費者である場合

消費者はその商品のどのような特性を重視しているのか、商品に付帯してどのような情報を求めているのか、そしてどの程度のトレーサビリティの機能を期待しているのかを把握する。

イ. 販売先が部分肉製造事業者などの場合

仕入先から得られた情報以外の情報（格付情報、衛生情報等）をいかに管理し、どのような情報を販売先に伝達すべきかを把握する。

（２）取り組み目標の設定と手段の選択

トレーサビリティを具体的に導入する際には、必要とする情報を把握し、それぞれの事業者の事業規模、技術水準、経営管理能力などに応じて、到達すべき目標とそれにいたる段階的な計画を立てることが望ましい。

トレーサビリティを確保するための情報の管理・伝達の方法は、予め決められているわけではない。事業者が自らの事業環境をふまえて、実現可能で最適な方法を選択することになる。本手引書に例示された事例も、多くの選択肢のなかの一つであると考えべきである。

① 情報管理の方法

販売管理台帳などの文書によって行うのか、パソコンなどを利用した電子データの蓄積によって行うのかを適切に判断する。

② 情報伝達の方法

売買伝票などの文書によって行うのか、電子機器による情報交換（EDI や電子納品データ）によって行うのかを適切に判断する。

電子情報による管理や伝達はより正確で標準化した処理を可能とするが、多額の投資や現場の作業手順などを再編成することが求められることになる。文書情報と電子情報のメリット、デメリットを把握したうえで、手段の選択がなされるべきである。詳しくは、「食品トレーサビリティ導入の手引き」を参照されたい。

(3) トレーサビリティの運営実施

トレーサビリティの機能が日常業務のなかで十分に発揮されていくためには、そのトレーサビリティの透明性を確保し、自主的にシステムの改善をはかっていく努力が必要となる。従業員の意識改革、そのための教育・普及活動をはじめとして、業界内でのコミュニケーション、消費者への情報提供の努力が必要である。

① 関係先との連携

関係先（仕入先、販売先）に自社のトレーサビリティへの取り組み内容を承知してもらい、日常的にトレーサビリティの円滑な連携をはかる。

② 社内の周知徹底

社内（従業員）のトレーサビリティの意義・目的についての理解を深めるとともに、社内担当者にトレーサビリティを確保するのに不可欠となる作業手順の周知徹底をはかる。

ア．トレーサビリティの手順書や関係資料を作成して「従業員研修会」で説明し徹底をはかる。

イ．トレーサビリティの作業手順の履行状況について確認・検討する。

③ 広報活動

取引関係先や消費者などに積極的に情報を開示し、取引の透明性、トレーサビリティの信頼性を明示する。

④ 反応の分析

事業者内部の関係者や取引関係先、消費者などのトレーサビリティへの反応を分析し、トレーサビリティの定期的見直しに活用する。

⑤ 評価と変更

採用しているトレーサビリティの内容、運営方法などを、内外の反応や関係

法規の変更、さらに情報技術の革新などをふまえて評価し、必要に応じてトレーサビリティの内容を変更（改善）する。

9. 付加情報について

国産牛肉のトレーサビリティの必須情報ではないが、各企業や関係各段階の努力によって、下記の付加情報の伝達を推進する。ただし、これまでに示したトレーサビリティの考え方にもとづいて正確な情報の伝達に努め、信頼性の確保に十分注意する必要がある。

段階 分類	生産段階	と畜段階	部分肉加工段階 食肉卸売段階	小売段階
各段階での特有の情報	* 飼料給与内容 濃厚飼料・粗飼料メーカー名 * 飼料給与方法 * 肥育期間・出荷月齢 * 血統情報などの飼養する牛群全体の情報	* 格付結果 肉質等級 歩留等級 脂肪交雑 No. 肉色 No. 脂肪色 No. 瑕疵他	* 部分肉の肉質 枝肉に準じた肉質等級（歩留まりを除く）	* 産地との取り組みに関する情報 * 肉質等級
衛生・検査情報	* 治療歴（投薬歴）	* 個体検査 BSE 検査 生体検査 内臓検査 * と畜場の衛生検査 大腸菌（O-157等）等の検査 * と畜場・セリ場等 温度管理	* 加工場の衛生検査 大腸菌（O-157等）等の検査 * 加工場の温度管理 * 保管・輸送中の温度管理	* 保存方法
食肉の属性・その他	* 生産者氏名 * 生産者住所		* 部分肉規格情報 脂肪整形・小割	* 料理方法

注：農水省では、トレーサビリティ法に基づいたものに、産地における飼料給与情報・治療履歴情報などの付加情報を加えた「生産情報公表牛肉の日本農林規格」の制定がされている。

10. 情報の伝達・表示・管理の事例

事例の目次

(1) 段階別情報伝達・表示例	頁
① と畜段階 → 部分肉製造・卸売段階	
ア. 枝肉のラベル貼付例	28
イ. 枝肉のラベル例	28
ウ. 販売伝票・受渡票の例	29
エ. 販売管理表・購買者への請求一覧表の例	29
② 部分肉製造・卸売段階 → 小売段階	
ア. 部分肉ダンボールのラベル貼付例	30
イ. 計量ラベルの例	30
ウ. 納品伝票記入例 その1	31
エ. 納品伝票記入例 その2	31
③ 精肉製造（店舗外）段階 → 小売店舗	
ア. 精肉パックの商品ラベル貼付例	32
イ. 販売伝票（納品伝票・配送伝票等）の例	32
ウ. 商品ラベルの例	32
④ 精肉製造（店舗内）・小売段階 → 消費者	
ア. 精肉製造・対面販売の例 その1（個体識別番号表示）	33
イ. 精肉製造・対面販売の例 その2（ロット番号表示）	34
ウ. 精肉パック・セルフ販売の例 その1	35
エ. 精肉パック・セルフ販売の例 その2	36
(2) 情報管理の事例	
① 部分肉製造(作業)日報	37
② 部分肉製造・卸売段階の管理台帳	
その1（和牛セット商品）	38
③ 部分肉製造・卸売段階の管理台帳	
その2（商品仕入台帳・商品販売管理台帳）	39
④ 精肉製造（店舗外）工場の販売（製造）管理台帳	40
⑤ 小売店の販売管理台帳・管理表	41

(1) 段階別情報伝達・表示の事例

①と畜段階

▶部分肉製造・卸売段階

ア. 枝肉のラベル貼付例：半丸ごとの腹側に個体識別番号を表記したラベルを貼付する。



イ. 枝肉のラベル例：個体識別番号、枝肉番号、加工日を記載（バーコード併記）する。



ウ．販売伝票・受渡票の例：販売伝票等に記載された内部識別番号（上場番号・枝肉番号等）と、枝肉に貼付された個体識別番号を照合できるようにする。枝肉ラベルと販売伝票の双方に個体識別番号が表記されていることが望ましい。

牛

受渡票（買受人照合用）

上場 番号	と畜番号 枝肉番号	品種	性別	等級	重 量 (k g)			単価 (円)	金額 (円)	売渡 先	出荷者
					右	左	合計				
2004	10—970	和牛	ヌキ	A5	241.0	243.0	484.0	3050	1476200	18	三浦肥育部会小林神奈川

個体識別番号：1045177276

2002年10月23日横浜食肉市場株式会社

エ．販売管理表・購買者への請求一覧表の例

	畜種 コード	上場 番号	と畜 番号	品種 コード	性別 コード	等級	枝肉重量 (k g)			枝肉 単価 (円)	合計金額 (円)	瑕 疵	個体識別番号
							右	左	合計 (kg)				
月日	0	2004	0822	1	1	A4	255	255	510	1953	1045832		1045987633
月日	0	2009	0827	1	3	A5	279	277	559	1993	1169791		1059582933
月日	0	2011	0830	1	3	B3	235	236	471	1559	771003		1234567890
月日	0	2016	0835	1	3	A4	277	279	556	1790	1045002		2468013579
月日	0	2022	0842	1	3	A3	229	230	459	1578	760517		1480247953

(畜種コード) 0:牛 1:豚

(品種コード) 1:和牛 2:交雑種牛 3:乳牛 4:その他

(性別コード) 0:不明 1:めす 2:おす 3:去勢

(瑕疵コード) ア:シミ イ:ズル ウ:シコリ エ:アタリ オ:カツジョ カ:その他

② 部分肉製造・卸売段階 ▶ 小売段階

ア．部分肉ダンボールのラベル貼付例：包装器（ダンボール）と各部分肉に部分肉計量ラベルを貼付する。



イ．部分肉と包装容器に貼付する計量ラベルの例：部分肉ごとに個体識別番号を表記した部分肉計量ラベルを貼付する。ダンボールに収納する場合には、外部から内容物がわかるようにダンボールの側外面にも貼付する。

原産地 神奈川県産		種別 和牛	品名 サーロイン
規格:コマーシャルカット			
賞味期限 03.2.20	個体識別番号 8888888888	シリアル No. 0005	保存温度 0℃
加工年月日 02.12.1	枝肉 No. 右 7777	重量(kg) 11.11	11.1
			
加工者：日本食肉センター 加工場所：神奈川県川崎市東扇島24			
TEL044・266・1172			

ウ. 納品伝票記入例（その１）：納品伝票（小売段階の仕入伝票）の品名・規格の欄等（備考欄でもよい）に個体識別番号を記載する。

店長		input	検収者	納品書 (仕入伝票)		伝票区分	伝票番号 12468	検収印	
店名	(株)食品スーパー 川崎			店コード	部門コード	納入月日 15 05 07	取引先コード 1 2 5 7 0 9	取引先	(株)川崎ハム
	品名・規格	人数	ケース	商品コード	数量	原単価	原価金額	売単価	備考(売)
1	和牛かたロース 1235689053			81320	13.5	2950	39825		
2	和牛リブロース 2468013579			81511	12.3	3800	46740		
3	和牛ヒレ 1235689053			81530	4.2	5200	21840		
							原価金額合計	売価金	
備考 規格欄の数字は個体識別番号です							108405		

エ. 納品伝票記入例（その２）：納品伝票（小売段階の仕入伝票）と別紙一覧表で示す。
<納品書>

店長		input	検収者	納品書 (仕入伝票)		伝票区分	伝票番号 12468	検収印	
店名	(株)食品スーパー 川崎			店コード	部門コード	納入月日 15 05 07	取引先コード 1 2 5 7 0 9	取引先	(株)川崎ハム
	品名・規格	人数	ケース	商品コード	数量	原単価	原価金額	売単価	備考(売)
1	和牛かたロース	8		81320	125.8	2950	371110		
2									
3									
							原価金額合計	売価金	
備考 個体識別番号の一覧は別紙です							371110		

<別紙一覧表>

個体識別番号一覧表		納入日		年	月	日	納品書 No.12468	
NO	品名規格	識別番号		個体識別番号			備考欄	
1	和牛かたロース	1 2 3 右		1 3 2 4 6 8 9 0 3 3				
2		1 2 3 左		1 3 2 4 6 8 9 0 3 3				
3		1 2 4 右		2 3 4 5 6 7 8 9 0 1				
4		1 2 4 左		2 3 4 5 6 7 8 9 0 1				
5		1 2 5 右		1 3 5 7 9 2 4 6 8 0				
6		1 2 5 左		1 3 5 7 9 2 4 6 8 0				
7		1 2 6 右		4 5 6 7 1 2 3 6 6 3				
8		1 2 6 左		4 5 6 7 1 2 3 6 6 3				

③精肉製造（店舗外）段階 → 小売店舗

ア．精肉パックの商品ラベル貼付例：精肉パックに個体識別番号またはロット番号が記載されたプライ斯拉ベルを貼付する。



イ．販売伝票（納品伝票・配送伝票等）の例：販売伝票（納品伝票・配送伝票等）に個体識別番号またはロット番号を記載する。

03年05月12日(月) 第1便 商品コード353 鹿児島和牛すき焼き用 ロット番号0512					
店舗コード	店舗名	計量	数量	売単価	供給単価
0021	川崎店	計量	10	480	350
0023	鶴見店	計量	13	480	350
0024	大阪店	計量	15	480	350

ウ．商品ラベルの例

パックの商品ラベル（個体識別番号表示例）

個体識別番号||||| |||||

2468013579

国産牛かたロース焼肉用

加工日 賞味期限 保存温度

||||| ||||| g 単価320円

200g 640円

加工者 Kコープ大阪店

住所 大阪市南港南1丁目1番

問い合わせ先06・6614・0001

パックの商品ラベル（ロット番号表示例）

ロット番号||||| |||||

13579

国産牛リブロース焼肉用

加工日 賞味期限 保存温度

||||| ||||| g 単価480円

200g 960円

加工者 Kコープ大阪店

住所 大阪市南港南1丁目1番

問い合わせ先06・6614・0001