

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

店頭到店頭表示ボードを掲載し、記号や色分けで個体識別番号を表示する。ショーケースのプライスカードに、それに連動した記号や色を記載（貼付）して購入者（消費者）に情報の伝達を行う。

店頭表示ボード：個体識別番号とインターネットアドレスを記載する。

国産牛肉トレーサビリティ実施店

お客様に牛肉を安心してご購入いただけるよう
トレーサビリティの取り組みを実施しています

個体識別番号の見方//プライスカードに表示されている記号の
国産牛肉の個体識別番号は、下記の同じ記号欄に示したものです

記号	販売している牛の個体識別番号									
A	1	2	3	4	5	6	7	8	9	4
B	1	3	5	7	9	2	4	6	8	3
C	2	4	6	8	0	1	3	5	7	9

個体識別番号の全国データベースへのアクセス方法
<http://www.lin.go.jp/>

ショーケースのプライスカード：店頭表示ボードの個体識別番号の記号欄の記号（色分け）を表示する。

A ← このマークの個体識別番号は パネルの同じ記号欄に記載しています [原産地]鹿児島県産 和牛サーロインステーキ用 100g ¥1,450	A ← このマークの個体識別番号は パネルの同じ記号欄に記載しています [原産地]鹿児島県産 和牛ももしゃぶしゃぶ用 100g ¥680
--	---

ショーケースのプライスカード：個体識別番号が複数（AとC、AとB）の場合は複数の記号（色分け）を表示する。

A C ← このマークの個体識別番号は パネルの同じ記号欄に記載しています [原産地]宮崎県産 和牛リブローズすき焼き用 100g ¥1,300	A B ← このマークの個体識別番号は パネルの同じ記号欄に記載しています [原産地]宮崎県産 和牛もも焼肉用 100g ¥580
---	--

イ. 精肉製造・対面販売の例（その2）：ロット番号表示

店頭到店頭表示ボードを掲載し、記号や色分けでロット番号を表示する。ショーケースのプライスカードに、それに連動した記号や色を記載（貼付）して購入者（消費者）に情報の伝達を行う。ロット番号表示販売の場合は、ロット番号を管理している問い合わせ先（電話番号・住所・事業者名等）を必ず記載する。

店頭表示ボード：ロット番号と問い合わせ先を記載する。

国産牛肉 トレーサビリティ実施店									
お客様に牛肉を安心してご購入いただけるよう トレーサビリティの取り組みを実施しています									
[ロット番号の見方]・プライスカードに表示されているマークの 国産牛肉のロット番号は、下記の同じ記号欄の番号です									
マーク	販売している牛のロット番号								
A	1	2	3	4	C	7	8	9	4
B	1	3	5	7	D	4	6	8	3
[個体識別番号の問い合わせ先] ロットを構成している 個体識別番号は下記にお問い合わせください									
[個体識別番号の問い合わせ先]									
住所: 大阪市住之江区南港2					((財)日本食肉流通センター				
tel: 06・6614・0001									

ロットを構成した事業者を
記載

ショーケースのプライスカード：店頭表示ボードのロット番号の記号欄の記号（色分け）を表示する。

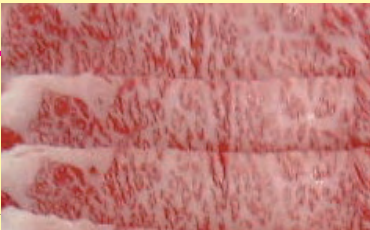
A ← このマークのロット番号は パネルの同じマーク欄に記載しています [原産地] 鹿児島県産 和牛サーロインステーキ用 100g ¥1,450	A ← このマークのロット番号は パネルの同じマーク欄に記載しています [原産地] 鹿児島県産 和牛ももしゃぶしゃぶ用 100g ¥680
---	--

ウ. 精肉パック・セルフ販売の例（その１）

売り場にパネル（POP もふくむ）を掲載し、事業内容を説明する。

精肉パックの表面に貼付するプライ斯拉ベルに個体識別番号またはロット番号を記載して、購入者（消費者）に情報の伝達を行う。

売り場のパネル：事業の説明とインターネットアドレスを記載する。

国産牛肉トレーサビリティ実施店	
お客様に牛肉を安心してご購入いただけるようトレーサビリティの取り組みを実施しています。 ○取り組みのポイント 農場でつけられた＜個体識別番号＞で購入された国産牛肉の情報管理をしています。 ○流通経路（産地・と畜場等）の履歴情報を調べる事ができます。 ホームページアドレス・http//www.lin.go.jp	
川崎食品チェーン株式会社・川崎店・横浜店・鶴見店	

パックのラベル表示

・個体識別番号表示

個体識別番号	
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
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 3 2 0 円
2 0 0 g 6 4 0 円	
加工者：Kコープ大阪店	
住所 大阪市南港南1丁目1番	

・ロット番号表示

ロット番号	
	4 5 6 7 0
和牛かたロースすきやき用	
加工日	賞味期限 保存温度
	g 単価 3 8 0 円
2 0 0 g 7 6 0 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 0 6 ・ 6 6 1 4 ・ 0 0 0 1	

（問い合わせ先を記載する）

エ. 精肉パック・セルフ販売の例（その2）

- ・ 売り場のパックに表示ボードと連動した記号や色分けのマーク（色ラベル等）を貼付して、購入者が表示ボードの個体識別番号またはロット番号を照合できるようにする。
- ・ 売り場に棚帯等で表示ボードと連動した区分をして、購入者が表示ボードの個体識別番号またはロット番号を照合できるようにする。

売り場の表示ボード

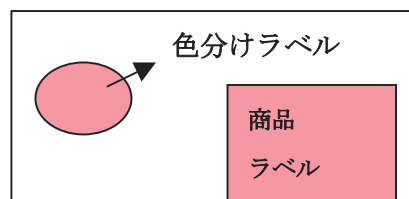
国産牛肉 トレーサビリティ実施店									
お客様に牛肉を安心してご購入いただけるよう トレーサビリティの取り組みを実施しています									
[ロット番号の見方]・プライスカードに表示されているマークの 国産牛肉のロット番号は、下記の同じ記号欄の番号です									
マーク	販売している牛のロット番号								
A	1	2	3	4	C	7	8	9	4
B	1	3	5	7	D	4	6	8	3
[個体識別番号の問い合わせ先] ロットを構成している 個体識別番号は下記にお問い合わせください									
[個体識別番号の問い合わせ先]									
住所: 大阪市住之江区南港2					((財)日本食肉流通センター				
tel: 06・6614・0001									

ロットを構成した事業者
を記載

ショーケース：色別の棚帯等によって区分したり、右下の図のように各パックに色ラベルを貼付して、表示ボードで個体識別番号またはロット番号がわかる。

パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック
パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック
A：和牛すき焼き・しゃぶしゃぶコーナー					D ステーキコーナー				
パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック
パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック
パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック
C:北海道・扇島牧場産・牛肉コーナー					B：横浜牛・焼肉コーナー				
パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック	パック

精肉パック：色分けラベルを貼付する。
商品ラベルに記号や色分けをする。



(2) 情報管理の事例

① 部分肉製造（作業）日報（枝肉仕入→部分肉製造）

部分肉製造日報		年 月 日	製造場名	製造責任者名		
仕入内容	部分肉歩留り	部位名	部分肉重量 右 k g	部分肉重量 左 k g	備考	
枝肉仕入日 0 2 . 1 . 1 5		うで	7 . 3	7 . 5		
仕入れ先 No . 2 3 0		かたばら	1 2 . 5	1 2 . 8		
枝肉番号 1 2 5 6		かたロース	1 3 . 0	1 2 . 8		
個体識別番号1 3 5 7 9 2 4 6 8 0		ともばら	3 5 . 6	3 2 . 3		
		リブロース	1 0 . 8	1 0 . 5		
		サーロイン	1 3 . 2	1 3 . 3		
		ヒレ	5 . 8	6 . 1		
		うちもも	9 . 2	9 . 6		
		しんたま	9 . 3	9 . 6		
		らんいち	1 1 . 3	1 1 . 2		
		そともも	1 2 . 0	1 2 . 8		
		部分肉合計	まえずね	5 . 5	4 . 8	
枝肉合計重量4 2 0 k g	2 9 9 . 2	ともずね	5 . 5	4 . 9		
枝肉・部分肉歩留り %	7 1 . 2	部分肉合計	1 5 1 . 0	1 4 8 . 2		
枝肉仕入日 0 2 . 1 . 1 5		うで	6 . 8	7 . 0		
仕入れ先 No . 2 2 5		かたばら	1 2 . 5	1 2 . 8		
枝肉番号 1 2 5 7		かたロース	1 3 . 0	1 2 . 8		
個体識別番号1 6 8 0 3 2 4 5 6 3		ともばら	3 2 . 6	3 1 . 3		
		リブロース	1 1 , 8	1 1 . 5		
		サーロイン	1 2 . 2	1 2 . 3		
		ヒレ	5 . 5	6 . 0		
		うちもも	1 0 . 2	1 0 . 6		
		しんたま	9 . 3	9 . 6		
		らんいち	1 1 . 3	1 1 . 2		
		そともも	1 1 . 0	1 1 . 8		
		部分肉合計	まえずね	5 . 0	4 . 3	
枝肉合計重量4 1 8 k g	2 9 0 . 8	ともずね	5 . 0	4 . 4		
枝肉・部分肉歩留り %	6 9 . 6	部分肉合計	1 4 6 . 2	1 4 5 . 6		

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 (月報)

管理台帳 (和牛セット商品)		平成15年3月31日			川崎食肉扇島事業部			
仕入先番号	仕入日	部位	部位重量 k g	売上重量 k g	販売先名 販売先コー ドNo	部位名	在庫重量 k g	備考
枝肉番号	1256		138.3	51.5			86.8	
個体識別番号	1357924680							
仕入先番号	03	うで	6.3			うで	6.3	
236	1.15	かたばら	12.5	12.5	300	かたばら		
		かたロース	13.0			かたロース	13.0	
		ともばら	35.6			ともばら	35.6	
		リブロース	9.3			リブロース	9.3	
		サーロイン	8.7			サーロイン	8.7	
		ヒレ	4.3			ヒレ	4.3	
		うちもも	9.6			うちもも	9.6	
		しんたま	8.9	8.9	306	しんたま		
		らんいち	9.3	9.3	306	らんいち		
		そともも	10.0	10.0	306	そともも		
		まえずね	5.5	5.5	305	まえずね		
		ともずね	5.3	5.3	306	ともずね		
枝肉番号	1120		137.6	59.4			78.1	
個体識別番号	1234924680							
仕入先番号	03	うで	6.8			うで	6.8	
222	1.20	かたばら	12.3	12.3	300	かたばら		
		かたロース	13.1			かたロース	13.1	
		ともばら	35.2			ともばら	35.2	
		リブロース	9.1			リブロース	9.1	
		サーロイン	8.5	8.5	300	サーロイン		
		ヒレ	4.2			ヒレ	4.3	
		うちもも	9.8			うちもも	9.6	
		しんたま	8.5	8.5	300	しんたま		
		らんいち	9.1	9.1	300	らんいち		
		そともも	10.8	10.8	305	そともも		
		まえずね	5.2	5.2	306	まえずね		
		ともずね	5.0	5.0	306	ともずね		

③ 部分肉製造・卸売段階の管理台帳

(その2-1): 商品仕入台帳 (仕入先別)

仕入台帳 1.		平成 15 年 9 月分			管理責任者	
仕入先名〇〇食肉センター		仕入先コード 1 1 2 3				
仕入日	商品名 部分肉名	数量	重量 k g	単価 円	金額 円	備考 (個体識別番号)
9 月 5 日	ホルスフルセット	1	3 4 8 . 2	9 8 0	3 4 1 2 3 6	1 3 5 7 9 0 2 4 6 3
9 月 8 日	ホルスヒレ	1 0	5 2 . 3	2 3 0 0	1 2 0 2 9 0	別紙一覧
9 月 13 日	牛正肉	5	5 0 . 0	8 8 0	4 4 0 0 0	ロット番号 2 4 6 8
9 月 20 日	ホルス半丸セット	1	1 7 8 . 6	8 3 0	1 4 8 2 3 8	2 4 6 8 0 1 3 5 7 3
9 月 23 日	和牛うちもも	1 0	1 2 1 . 6	1 9 8 0	2 4 0 7 6 8	別紙一覧
9 月 28 日	ホルス三角バラ	3 0	1 8 0 . 5	1 2 8 0	2 3 1 0 4 0	別紙一覧
合計欄					1, 1 2 5, 5 7 2	

(その2-2): 商品販売管理台帳 (得意先別)

販売管理台帳 1.		平成 15 年 9 月分			管理責任者	
得意先名スーパー〇〇配送センター			得意先コード 1 0 2 3 6 8 9			
販売日	商品名 部分肉名	数量	重量 k g	単価 円	金額 円	備考 (個体識別番号)
9 月 7 日	ホルスリブローズ	2	2 8 . 2	1 0 8 0	3 0 4 5 6	1 3 5 7 9 0 2 4 6 3
9 月 9 日	ホルスサーロイン	2	2 8 . 4	1 2 2 0	3 4 6 4 8	1 3 5 7 9 0 2 4 6 3
9 月 1 1 日	ホルスヒレ	8	4 2 . 3	2 5 0 0	1 0 5 7 5 0	別紙一覧
9 月 1 5 日	牛正肉	4	5 0 . 0	9 8 0	4 9 0 0 0	ロット番号 2 4 6 8
9 月 2 4 日	ホルス半丸セット	1	1 7 8 . 6	9 9 0	1 7 6 8 1 4	2 4 6 8 0 1 3 5 7 3
9 月 2 6 日	和牛うちもも	1 0	1 2 1 . 6	2 1 8 0	2 6 5 0 8 8	別紙一覧
9 月 3 0 日	ホルス三角バラ	2 0	1 2 0 . 5	1 3 8 0	1 6 6 2 9 0	別紙一覧
合計欄					8 2 8 , 0 4 6	

④ 精肉製造（店舗外）工場の販売（製造）管理台帳 （日報）

販売管理台帳								
			平成13年 月 日			管理責任者		
個体識別番号 仕入先コード	部分肉部位 名	前日 在庫量 k g	仕入量 kg		精肉製造数量		残数量 k g	製造パ ック数 ロット 番号
					1回	2回		
1357902468 2468	リブロース	3.5			3.5			11 No. 11
1234567890 1234			10.9		10.9			33 No. 11
2468013579 2468			12.3			6.5	5.8	22 No. 11
1357902468 2468	サーロイン	2.5			2.5			No. 8
1543298760 1234			10.5		5.5		5.0	No. 8

1357902468 2468	うちもも	3.0			3.0			8 No. 11
1234567890 1234			9.9		9.9			28 No. 11
2468013579 2468			11.3			5.5	5.8	31 No. 11

⑤ 小売店の販売管理台帳・管理表 (月報)

販売管理台帳 平成15年 3月分(3月1日～3月31日) 担							
当							
仕入日 曜日	仕入先名		個体識別番号	仕入れ部分肉 部位名	仕入量 k g	仕入 円	備考
1 (土)	AB 畜産		1 3 5 7 9 0 2 4 6 3	和牛リブロース	1 1 . 8		
	CD ハム		1 2 3 4 5 6 7 8 9 3	和牛サーロイン	1 2 . 3		
	NO12		2 4 6 8 0 1 3 5 7 3	和牛ヒレ	4 . 9		
2 (日)							なし
3 (月)	CD ハム		3 4 6 8 0 1 3 5 6 3	交雑種半丸セット	1 2 8 , 8		
	AB 畜産		4 5 6 7 8 9 0 1 2 3	国産牛うちもも	1 2 . 3		
	CD ハム			国産牛かたロース	1 3 . 5		
4 (火)							なし
5 (水)	川崎ハム		1 3 5 7 0 1 3 5 6 3	和牛半丸セット	1 2 8 . 8		
2 1 (金)							なし
2 2 (土)	FK ハム		1 3 5 7 0 1 3 5 6 3	国産牛半丸セット	1 3 8 . 8		
	AB 畜産		3 9 8 3 8 9 0 1 2 3	和牛そともも	1 1 . 3		
	CD ハム		2 4 6 8 8 9 0 1 2 3	和牛リブロース	1 1 . 5		
2 3 (日)							なし
2 4 (月)	川崎ハム		1 3 5 7 9 2 4 6 8 3	和牛三角ばら	2 1 . 3		
2 5 (火)							なし
2 6 (水)							なし
2 7 (木)	CD ハム		4 3 2 8 0 1 3 5 6 3	交雑種半丸セット	1 2 8 . 8		
	AB 畜産		2 1 3 7 8 9 0 1 2 3	国産牛うちもも	1 2 . 3		
	CD ハム		1 3 5 8 9 6 5 4 3 3	国産牛かたロース	1 3 . 5		
2 8 (金)	AB 畜産		3 9 8 3 8 9 0 1 2 3	国産牛うちもも	1 2 . 3		
2 9 (土)	丸×ハム		2 4 6 8 8 9 0 1 2 3	和牛かたロース	1 3 . 5		
3 0 (日)	FK ハム		9 8 7 6 0 1 3 5 6 3	和牛半丸セット	1 3 2 . 6		
	AB 畜産		6 5 4 3 8 9 0 1 2 3	国産牛しんたま	1 0 . 5		
3 1 (月)							なし
合計欄							
(備考) 月末在庫 和牛 ; しんたま 9 k g ヒレ 3 k g かたばら 8 k g 国産牛 : かたロース 4 . 5 k g ともばら 6 . 5 k g							

1 1. 参考資料

(1) 識別対象牛肉とその規格

識別単位	規 格 内 容	備 考
枝肉	1. と畜後、真皮に沿って剥皮する。 2. 頭部を後頭骨端と第一頸椎で、尾を第1～第2尾椎間で切断する。 3. 内臓を割去する。ただし、腎臓脂肪は残す。 4. 前肢は手根骨と中手骨の間で、後肢は足根骨と中足骨の間で割去する。 5. 脊柱の中央にそって頸椎、胸椎、腰椎、尾椎を左右に切断する。	(社) 日本食肉格付協会の「取引規格解説書」を参照のこと
枝肉半丸	枝肉の左右一方をいう。右半丸、左半丸になる。	
大分割部分肉	1. 第6～第7肋骨間において切断する。 2. 後肢外側の大腿筋膜張筋の前縁に沿って、寛結節まで切り進み、寛結節のほぼ中央から背線とほぼ平行に切断する。 腎臓脂肪を除去したのち、恥骨の前下方においてヒレを後端から最後腰椎の部分まで切り離した後、仙椎と最後腰椎との結合部で背腺と直角に切断する。 大分割部分肉の名称 「骨付まえ」「骨付ロイン」「骨付ともばら」「骨付もも」 なお、「骨付ロイン」「骨付ともばら」「骨付もも」の分割前のものを 「骨付とも」 という。	(財) 日本食肉流通センターの「コマーシャル規格書」を参照のこと
部分肉	大分割部分肉から骨を除去し筋肉の塊に分割し、整形したもの。 分割整形方法の基本は(社) 日本食肉格付協会の「牛部分肉取引規格」により行い、さらなる小分割については(財) 日本食肉流通センターの「コマーシャル規格書」に解説されている。 部分肉の名称 「ネック」「かた」「かたロース」「かたばら」「ヒレ」「リブロース」「サーロイン」「ともばら」「うちもも」「しんたま」「らんいち」「そともも」「すね」 (まえずね、ともずね) なお、一頭分の部分肉を 「セット」 、枝肉半丸分の部分肉を 「半丸セット」 という。	(社) 日本食肉格付協会の「取引規格解説書」ならびに(財) 日本食肉流通センターの「コマーシャル規格書」を参照のこと
精肉	小売販売店(食品スーパー、チェーンストアの店舗、生活協同組合の店舗、デパートの精肉売り場等を含む。)やフードサービス(給食、病院食、宅配等を含む。)で最終消費者が購入する牛肉をいう。	