（２）国産牛肉の主な流通図・個体識別とロットの図解

精肉製造段階
⑥ 部分肉仕入・個体識別番号管理
アウトパック工場
精肉パック製造
⑦－1
・ロット番号管理
チェーンストアー
パックセンター
精肉パック製造
⑦－1
・ロット番号管理
精肉パック仕入
部分肉仕入・個体識別番号管理
チェーンストアー
配送センター
部分肉仕入・個体識別番号管理
チェーンストアー店舗
精肉パック製造
・個体識別番号管理
精肉パック販売
・個体識別番号管理
食品スーパー店舗
精肉パック製造 ⑦－2
・個体識別番号管理
精肉パック販売
・個体識別番号管理
食肉専門小売店
精肉加工 ⑦－2
・個体識別番号管理
精肉トレー販売
・個体識別番号管理
精肉小売段階
精肉パック仕入
・ロット番号管理
チェーンストアー店舗
精肉パック販売
・ロット番号管理
食品スーパー店舗
精肉パック販売
・個体識別番号管理
食肉専門小売店
精肉加工
・個体識別番号管理
精肉トレー販売
・個体識別番号管理
精肉販売
・ロット番号管理
チェーンストアー店舗
精肉パック販売
・ロット番号管理
チェーンストアー店舗
精肉パック販売
・個体識別番号管理
チェーンストアー店舗
精肉パック販売
・ロット番号管理
チェーンストアー店舗
精肉パック販売
・個体識別番号管理
チェーンストアー店舗
精肉パック販売
・ロット番号管理
チェーンストアー店舗
精肉パック販売
・個体識別番号管理
しゃぶしゃぶ店
ステーキ料理店
すき焼き店
焼肉店
個体識別番号または
ロット番号の表示
問い合わせ先
個体識別番号または
ロット番号の表示
問い合わせ先
個体識別番号または
ロット番号の表示
問い合わせ先
消費者
消費者
消費者
インターネットによる検索
家畜個体識別センター

⓪ 個体識別とロットの図解

個体識別番号	を	⑫	⑬	⑭	2桁算用数字で表現
ロット番号	を	ab	cd	ef	2文字のアルファベットで表現

① と畜（食肉市場・産地食肉センター等）：個体識別番号管理

② 部分肉製造 （食肉加工メーカー・産地食肉センター）：個体識別番号管理

③ パーツ詰（部位別収納）販売：個体識別番号管理

・・・・ロット番号管理でない（ものを束ねたもの）

④ 部分肉加工（産地食肉センター等）：ロット番号管理・・・経産牛等の端材使用のミンチ（原料含む）

⑤　**部分肉販売:ロット番号管理･･･ロットを構成した事業者が個体識別番号を管理**

ロット番号abについてはA社が、ef　についてはC社がロットの構成内容を管理する

ロットを付番した者がロットを構成する
個体識別番号を管理する

･販売先へは部分肉に貼付されたロット番号が伝達される
･販売先への納入伝票等にはロット番号とその重量等を記入する

⑥**部分肉部位別販売**：ロット管理ではない(ものを束ねたもの)

⑦－１　精肉製造（店舗外）：ロット番号管理・・・バックセンター等での精肉製造

：バックセンター等がロットを構成する個体識別番号を管理する

⑦－２　精肉製造（店舗内）　：個体識別番号管理・・・小売店舗での精肉製造

⑦－３　精肉製造（店舗内）　：ロット番号管理　・・・精肉製造者（小売店）が個体識別番号管理

１２．事業推進体制

（１）国産牛肉生産情報提供モデル事業（平成１４年度）

（２）食肉処理衛生管理向上等推進事業（平成１５年度）

１３．委員会と委員名簿

（1）国産牛肉トレーサビリティ検討会（平成１４年度）

〈検討委員会〉

氏　名	所　　属	氏　名	所　　属
荒井　徹	(社)日本食肉協会　会長	手塚厚二	東京食肉市場(株)　専務取締役
池田　洋	日本生活協同組合連合会 BPR 推進･事業ｼｽﾃﾑ部長	新山陽子	京都大学大学院農学研究科 教授
伊藤　弓	全国食肉事業協同組合連合会 専務理事	菱沼　毅	農畜産業振興事業団 副理事長
犬伏由利子	消費科学連合 副会長	日和佐信子	全国消費者団体連絡会 渉外担当
小野耕三	(財)流通ｼｽﾃﾑ開発ｾﾝﾀｰ 常務理事	印牧美佐生	(社)家畜改良事業団 審査役
影山晴久	全国農業協同組合連合会 近畿畜産ｾﾝﾀｰ場長	宮代忠宏	(株)宮代商店 専務取締役
菊地定春	(株)岩手畜産流通ｾﾝﾀｰ 事業本部副本部長	三輪孝之	日本ハム(株) 国内ﾋﾞｰﾌ部長
近澤靖英	イオン(株)SSM 商品本部 畜産商品部長	矢坂雅充	東京大学大学院経済学研究科 助教授　●委員長

〈ガイドライン作成ワーキンググループ〉

氏　名	所　　属	氏　名	所　　属
荒井　徹	(社)日本食肉協会 会長	新山陽子	京都大学大学院農学研究科 教授　●ｸﾞﾙｰﾌﾟﾘｰﾀﾞｰ
幾田英之	生活協同組合ｺｰﾌﾟこうべ 生鮮食品部畜産食品　統括	野須昭彦	伊藤ハム(株) 国内食肉部長
沓澤宏紀	全国農業協同組合連合会 畜産販売部総合課副審査役	矢坂雅充	東京大学大学院経済学研究科 助教授
酒井　豊	独立行政法人家畜改良ｾﾝﾀｰ 改良部長	横山　寛	スターゼン(株) 特販部長
坂本尚登	(財)流通ｼｽﾃﾑ開発ｾﾝﾀｰ 研究開発部次長		

（2）牛肉トレーサビリティ導入専門委員会（平成１５年度）

氏　名	所　　属	氏　名	所　　属
荒井　徹	(社)日本食肉協会 会長	櫻井　保	独立行政法人家畜改良ｾﾝﾀｰ 改良部長
幾田英之	生活協同組合ｺｰﾌﾟこうべ 生鮮食品部畜産食品統括	新山陽子	京都大学大学院農学研究科 教授　●委員長
池野賢司	(株)マルエツ商品本部 精肉部長	野須昭彦	伊藤ﾊﾑ(株)ﾐｰﾄﾊﾟｯｶｰ関東事業部 国内ﾋﾞｰﾌ部長
沓澤宏紀	全国農業協同組合連合会 畜産販売部総合課審査役	矢坂雅充	東京大学大学院経済学研究科 助教授
小林喜一	(財)日本食肉流通ｾﾝﾀｰ　理事	横山　寛	スターゼン(株)　特販部長
坂本尚登	(財)流通ｼｽﾃﾑ開発ｾﾝﾀｰ 研究開発部次長		

＜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

農林水産省が生鮮４品を対象に平成９年度から１３年度までに実施した「生鮮食品等取引電子化基盤開発事業」の成果から、以下のような標準コード等について抜粋して紹介する。

頁

１．食肉標準物流バーコード…… 51

２．食肉標準品名コード…… 54

３．生鮮共通商品コード…… 56

４．標準商品属性コード…… 56

食品取引の電子化に関してとくに重要とされるのが、本報告書の中で部分肉の情報伝達手段として紹介されている「食肉標準物流バーコード」である。このバーコードはUCC/EAN-128 と呼ばれる国際標準に準拠しており、EU ではと畜・解体以降の部分肉でUCC/EAN-128 にもとづくバーコードの表示が義務となっている。また、米国の大手パッカーでは主に物流管理でこのバーコードラベルが一般的に使用されている。

食肉標準物流バーコードに使用される商品コードが「食肉標準品名コード」である。これらの標準商品コードは、主に企業間の電子取引に利用することを想定して策定された。しかし、情報電子機器による情報交換や業務管理を取り入れている事業者は、トレーサビリティを導入する場合に標準商品コード等を使用することが有効である。もっとも本報告書で前述したように、情報伝達や情報管理は文書（手書きの伝票や管理台帳等）で行ってもかまわない。

なお、詳細は（財）食品流通構造改善促進機構が作成した「食肉流通の取引電子化導入・活用ガイド」や「食肉標準物流バーコード導入・利用マニュアル」を参照されたい。

これらのガイドやマニュアルでは、食肉流通の取引電子化に不可欠な

○食肉標準商品コード

○食肉ＥＤＩ標準メッセージ

○食肉標準物流バーコード

について解説されている。これらの解説は、（財）食品流通構造改善促進機構のホームページ(http://www.ofsi.or.jp/)からダウンロードすることもできる。

１．食肉標準物流バーコード

（１）食肉標準物流バーコードとは

まず、本文中の「段階別情報伝達・表示例」の部分肉製造・卸売段階で例示された、計量ラベルについて紹介する。

このラベルに表示されているバーコードを「食肉標準物流バーコード」と呼ぶ。部分肉のカートンおよび個別包装（シュリンクパック等）に貼付する物流ラベルに、全国で共通の食肉標準物流バーコードが表示されることにより、物流業務の効率化を図り、カートン単位で商品情報を追跡することが可能になる。この標準物流バーコードは部分肉製造段階でカートンに貼付され、主に製造業者の出荷管理業務、卸売業者の入出荷管理・棚卸業務で利用されるほか、生産者－消費者間の情報伝達手段の１つとして活用することが想定されている。

＜物流ラベルへの食肉標準物流バーコードの表示例＞

食肉標準物流バーコードは、海外の物流バーコード標準化の動向に合わせて、UCC/EAN－128 体系を採用している。

〈UCC/EAN－128 の仕組み〉

UCC/EAN-128 は、以下の２種類の項目で構成される。

・アプリケーション識別子（データの種類や表示形式を表わす識別番号。略称：AI）

・データ（「製造年月日」「重量」等の情報を表わす文字あるいは数字）

例

（２） ２種類のバーコード

食肉標準物流バーコードは、下記の２種類で構成される。

１）基本バーコード（必須）

基本となるバーコードは、以下のようなデータに対応して使用される。カートン全体の合計データ（セット品名、カートン重量など）を記載してカートンごとに１つのバーコードを表示する、または、部位のデータ（部位名、部位別重量など）を記載して１つのカートンに部位の数だけバーコードを表示する。箱の中に収める各部位の個包装（真空パック）に貼付されるラベルのバーコードも同様である。

①商品コード〔14 桁，AI=01〕

商品コードを表わす AI=01 は GTIN（Global Trade Item Number）14 桁を表示する。GTIN はﾁｪｯｸﾃﾞｼﾞｯﾄを除いた EAN（JAN）コード 12 桁の先頭に、PI（Package Indicator） 1 桁を設定し、ﾁｪｯｸﾃﾞｼﾞｯﾄ 1 桁を再計算した計 14 桁のことである。

JAN コード部の 12 桁は、JAN メーカーコード（７桁）と標準品名コード（５桁）で構成される。JAN メーカーコードは、加工元（部分肉を箱詰め、出荷する業者）のメーカーコードを表示する。

上図の「商品コード」体系の説明

（注）JAN メーカーコードは、2000 年以前に登録した企業は７桁だが、2001 年以降に新規登録した企業には９桁が付番されている。ただし、これから食肉標準物流バーコード表示の必要から JAN メーカーコードを新規登録する食肉関係メーカーで、標準品名コードを５桁で表示する必要のある企業は、登録に当たって、流通コードセンターに事前照会のうえ、７桁メーカーコードの貸与を受けることができる。

②重量〔6 桁，AI=3102〕

小数点以下２桁のキログラム表示を標準とする。なお、輸入品ではポンド表示のものもあるが、AI 識別子によりキログラム表示、ポンド表示のいずれも読み取り可能である。（ﾎﾟﾝﾄﾞ表示の AI は小数点２桁表示の場合「3202」）

③製造年月日〔6 桁，AI=11〕

部分肉を製造した年月日を表示する。なお賞味期限は、表示の義務があるので、ラベル上に文字でも表示することになる。

④カートンＩＤ〔最大 12 桁，AI=21〕

カートン単位に加工元が設定する連続番号を表示する。メーカーコードとカートンＩＤを組み合わせた番号をキーとすることにより、EDI 等を利用したより詳細な情報を入手しうるだけでなく、食肉の生産段階への追跡管理が可能になる。

なお、メーカー（加工元）が複数の工場を持つ場合は、工場番号＋連続番号とする。

２）補助バーコード（オプション）

基本バーコードに加えて、任意で以下の補助バーコードを表示することができる。補助バーコードは、以下のデータ項目から必要に応じて桁数を選択して、全体を 48 桁に収める。

①ロット番号〔最大 20 桁，AI=10〕

ロットを識別するための番号を表示する。ロットは、品質が同一と見なせる単位や、同一の加工指示により処理された単位等を表す。

②枝肉番号・カット規格番号〔最大 30 桁，AI=7002〕

枝肉番号およびカット規格番号を表示する。枝肉番号のみを表示し、カット規格番号は④（AI＝240）で別表示することも可能である。枝肉番号については下記の７桁とする。

ＸＸ	ＸＸＸＸ	Ｘ
工場番号(２桁)	枝番号(４桁)	左右識別(１桁)

（注１）工場番号はメーカーごとに設定する。

（注２）枝番号は工場ごとに指定する。

（注３）左右識別は左：１、右：２とする。

③個体識別番号（耳標番号）〔10 桁，AI=251〕

独立行政法人 家畜改良センターが付番管理する個体識別番号（耳標番号）を表示する。

④カット規格番号〔最大 30 桁，AI=240〕

メーカーが設定するカット規格等を表示する。カット規格は、メーカーが標準品名の部位以外に個別のスペックを使用している場合等に設定される。

２．食肉標準品名コード

（１）標準品名コードの定義

食肉標準物流バーコードの基本バーコードの先頭に表示される「商品コード」には、食肉標準品名コードを使用する。食肉標準品名コードは５桁で構成される。枝肉、部分肉、精肉のそれぞれでコードの構成は、以下のようになっている。

食肉標準品名コードの構成

畜種	枝肉･部分肉	精肉
牛、豚、鶏	×　×××　× 畜種　部位　「０」又は自由使用	×　××　□□ 畜種　部位　精肉 （上２桁）
上記以外 （羊、鴨など）	××　××× 畜種　部位	××　×　□□ 畜種　部位　精肉 （上１桁）

標準品名コードは、以下の考え方に基づいて設定されている。

（２）畜種コード

牛、豚、鶏等の畜種の区分を表す。牛については、さらに和牛、国産牛、輸入牛を識別する。主要な流通畜種である牛、豚、鶏は１桁、これ以外の畜種である羊等を指定する場合は２桁を使用する。

（３）部位コード

① 基本とした規格

以下の規格を基本として、現状の取引に合わせて部位を一部追加または削除している。

畜種	基準とした規格
牛	コマーシャル規格（(財)日本食肉流通センター） ただし、副生物は、(社)日本畜産副産物協会の分類基準
豚	コマーシャル規格（(財)日本食肉流通センター） ただし、副生物は、(社)日本畜産副産物協会の分類基準
鶏	食鶏取引規格および食鶏小売規格（(社)日本食鳥協会）
上記以外の畜種	それぞれ、上記の各畜種より類似の畜種の部位コードを利用する。

②海外名称との対応付け

標準部位コードでは、同一あるいは類似の部位であれば、名称が異なる場合も同じコードとしている。例えば、「チャックアイロール」は「かたロース」と同じコードとなる。

③分類方法および付番方法

部位の大分類を示す部位コードの１桁目は、表１に示すとおり、牛、豚、鶏で共通である。

表1　部位コードの分類方法および付番方法

部位コード	大分類名
１００番台～２００番台	枝肉／丸どり
３００番台	まえ系
４００番台	ばら系／むね肉
５００番台	ロイン系
６００番台	もも系／もも肉
７００番台	その他の部位／副品目
８００番台	副生物／副品目
９００番台	（予備）

なお、セット商品については、次のように設定する。

ａ．１頭分または半頭分のセット商品

それぞれ 100 番台および 200 番台にセット名称が登録される。

ｂ．大分類の同じ部位を組み合わせたセット商品

各大分類ごとにセット名称が登録される。

ｃ．大分類の異なる部位を組み合わせたセット商品

標準化の対象外とであるので、表１の９００番台を使用して、取引当事者間で自由に設定することができる。