

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書 (部分肉加工場編)

平成 16 年 3 月

社団法人 中央畜産会

全国食肉センター協議会

目 次

はじめに

1. 導入手引書（部分肉加工場編）の目的	
（1）手引書の目的	1
（2）牛肉トレーサビリティの定義	1
（3）牛肉トレーサビリティの根拠法等	1
2. 手引書の位置づけ	
（1）牛肉トレーサビリティの対象	2
（2）部分肉加工場の役割	2
（3）トレーサビリティの導入ステップ	3
（4）関連用語の定義	5
3. トレーサビリティ導入のために事業者が行う管理内容	
（1）トレーサビリティ実施の基本的考え方	7
（2）管理・保管すべき牛肉個体識別情報	7
（3）販売先に伝達すべき牛肉個体識別情報	7
（4）部分肉加工フローとトレーサビリティ管理内容	8
4. 部分肉加工段階でのトレーサビリティ	
（1）仕入工程	12
（2）部分肉加工工程	14
（3）冷蔵・冷凍保管・販売工程	21
5. 部分肉加工段階での情報の伝達、表示、管理・保存	
（1）情報の伝達	23
（2）情報の表示	26
（3）情報の管理と保存	29
6. トレーサビリティ運営体制	
（1）管理責任者の設置	32
（2）外部立ち入り検査	32
（3）自主検査	32
< 巻末資料 >	33
1. 識別対象牛肉とその規格	34
2. 標準品名コード	35
3. 商品属性コード	40
4. 全国食肉処理施設一覧表による通し番号の例	42

はじめに

部分肉加工場では様々な食肉衛生・安全性の管理や品質管理に関する取り組みがなされてきている。さらに、BSEの発生や偽装表示などによって、消費者の食肉に対する信頼性の確立がとくに重要となっており、生産やと畜、部分肉加工、流通の履歴が明確にされた食肉の供給が望まれている。

このために、消費者が安心して食肉を購入できるようにするために、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)の導入・確立が部分肉加工場に求められている。

牛・牛肉トレーサビリティの法的整備やその実施体制は、ここ2～3年、急速に進んでいる。平成14年には、国内で飼養されているすべての牛に個体識別番号が記載された耳標の取付作業が終わり、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を利用して、このデータベースにアクセスできる体制が整えられた。

平成15年6月には「牛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」が成立し、関係政省令も制定されている。これらの法令などは平成15年12月より生産段階(と畜場でのとさつの届出を含む)で施行され、平成16年12月からは流通・販売段階でも施行される。

「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書」(部分肉加工場編)は、国産牛の部分肉加工段階でのトレーサビリティの意義を明確にするとともに、部分肉加工段階での作業の標準的手順を示し、それにたいするさまざまなトレーサビリティ対応策の実例を示している。また、トレーサビリティ導入に当たっては、牛の個体識別情報の伝達、管理が不可欠であるので、具体的な情報伝達・管理の方法も示している。なお本手引書では、信頼性が高く、効率的なトレーサビリティのあるべき姿を示している部分も多いので、それぞれの企業の現状や能力を踏まえて、積極的に活用されたい。

本手引書は、「国産トレーサビリティ導入手引書」(総論編)を参考に作成されており、本手引書と合わせてトレーサビリティ導入の際の資料として活用されたい。

<委員及び委員会の構成>

事業名：平成 15 年度食肉処理衛生管理向上等推進事業

と畜場・部分肉加工場トレーサビリティ導入専門委員会 委員名簿

委員氏名	所属先名称	役 職
◎小林 喜一	(財)日本食肉流通センター	理事
前田 繁	兵庫県食肉卸組合連合会	会長
横山 比呂志	(株)北海道畜産公社	業務部 次長
今泉 博光	(株)群馬県食肉卸売市場	企画管理課主任
野須 昭彦	伊藤ハム(株)ミートパッカー	国内ビーフ部長
沓澤 宏紀	全農 畜産販売部	審査役
佐藤 浩司	全開連業務部	業務部長
鈴木 一男	(独)家畜改良センター 個体識別部	部長
下野 勝	(株)インダ	S I 課長
佐々木 勝年	(株)社会構造研究所	代表取締役

◎：委員長

1. 導入手引書（部分肉加工場編）の目的

（1）手引書の目的

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（以下、本手引書という）の目的は、これからトレーサビリティを導入しようとする食肉加工メーカー、食肉処理業者、産地食肉センター、関連団体等の現場サイドにトレーサビリティ構築の指針を示すことである。

（2）牛肉トレーサビリティの定義

国産牛肉トレーサビリティとは、『国産牛肉の生産、処理・加工、流通・販売のフードチェーンを構成する各段階で、牛肉とその情報を追跡し、また遡及できること』を指す。

＊川下方向へ追いかけるときの追跡といい、川上方向へさかのぼることを遡及という。

国産牛の部分肉加工段階におけるトレーサビリティの意義は、以下のようにまとめられる。

- ① 国産牛肉製品の安全性を脅かす事故が生じた場合、その事故原因の究明が容易になる。
- ② 事故が起こった商品を追跡し、それを正確、迅速に回収することができる。
- ③ 国産牛肉の管理情報の信頼性を向上させ、製品と製品ラベルの照合を確保することによって表示の正確さを担保できる。
- ④ 国産牛肉を個体識別番号で管理することにより、在庫管理や品質管理を効率的に行うことができる。
- ⑤ 牛肉の表示の信頼性確保が図られ、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できる。

（3）牛肉トレーサビリティの根拠法等

牛肉トレーサビリティの根拠法は、以下のとおりである。

- 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」
（以下、牛肉トレーサビリティ法という）
- ② 「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施行令」
- ③ 「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施行規則」
- ④ 「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に係る施行通知」
- ⑤ 「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に係る運用通知」

＊この根拠法等の条文は省略しているが、農林水産省のホームページに掲載されているので参照されたい。

農林水産省ホームページアドレス：<http://www.maff.go.jp/>

2. 手引書の位置づけ

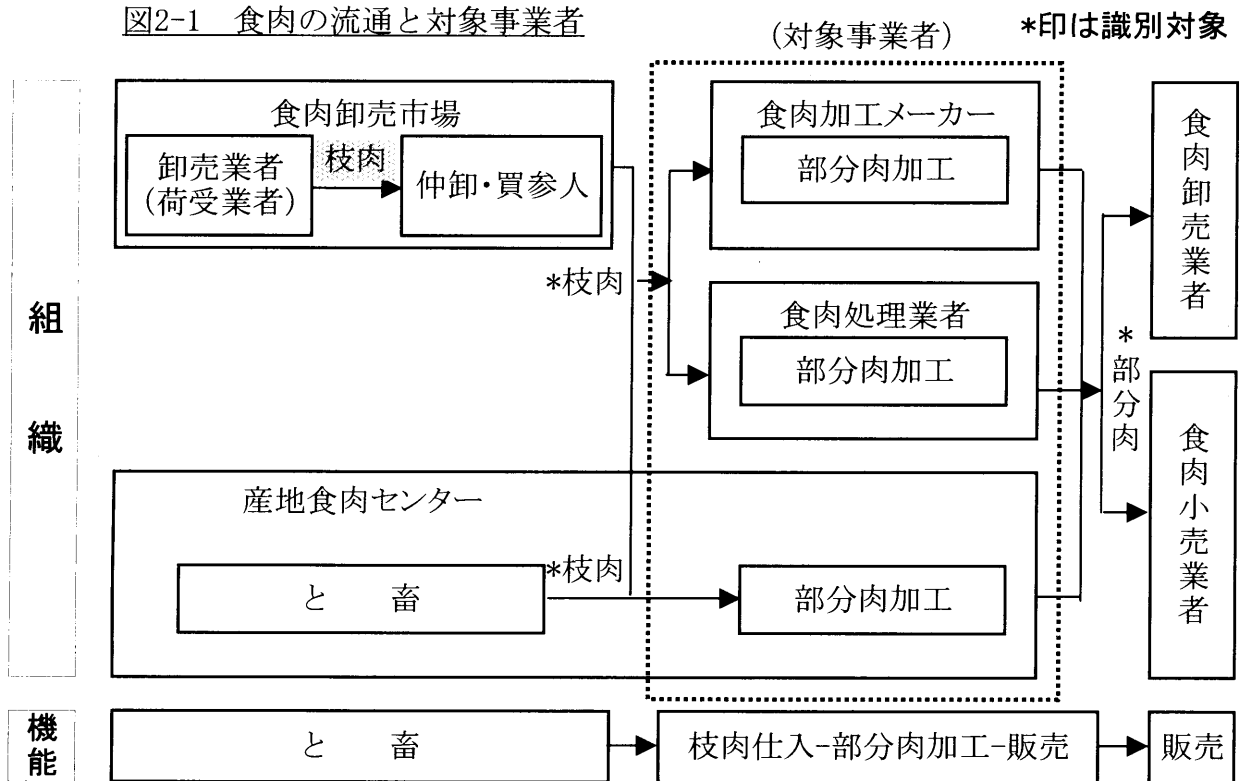
(1) 牛肉トレーサビリティの対象

牛肉トレーサビリティの対象牛肉は、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」と示されている)である。

部分肉加工段階での識別対象牛肉、対象事業者は、以下のとおりである。

- ① 部分肉加工段階の識別対象牛肉
枝肉、大分割部分肉(骨つき部分肉)、部分肉(搬入部分肉を含む)、牛正肉
- ② 対象事業者
食肉加工メーカー、食肉処理業者、産地食肉センター

図2-1 食肉の流通と対象事業者



(2) 部分肉加工場の役割

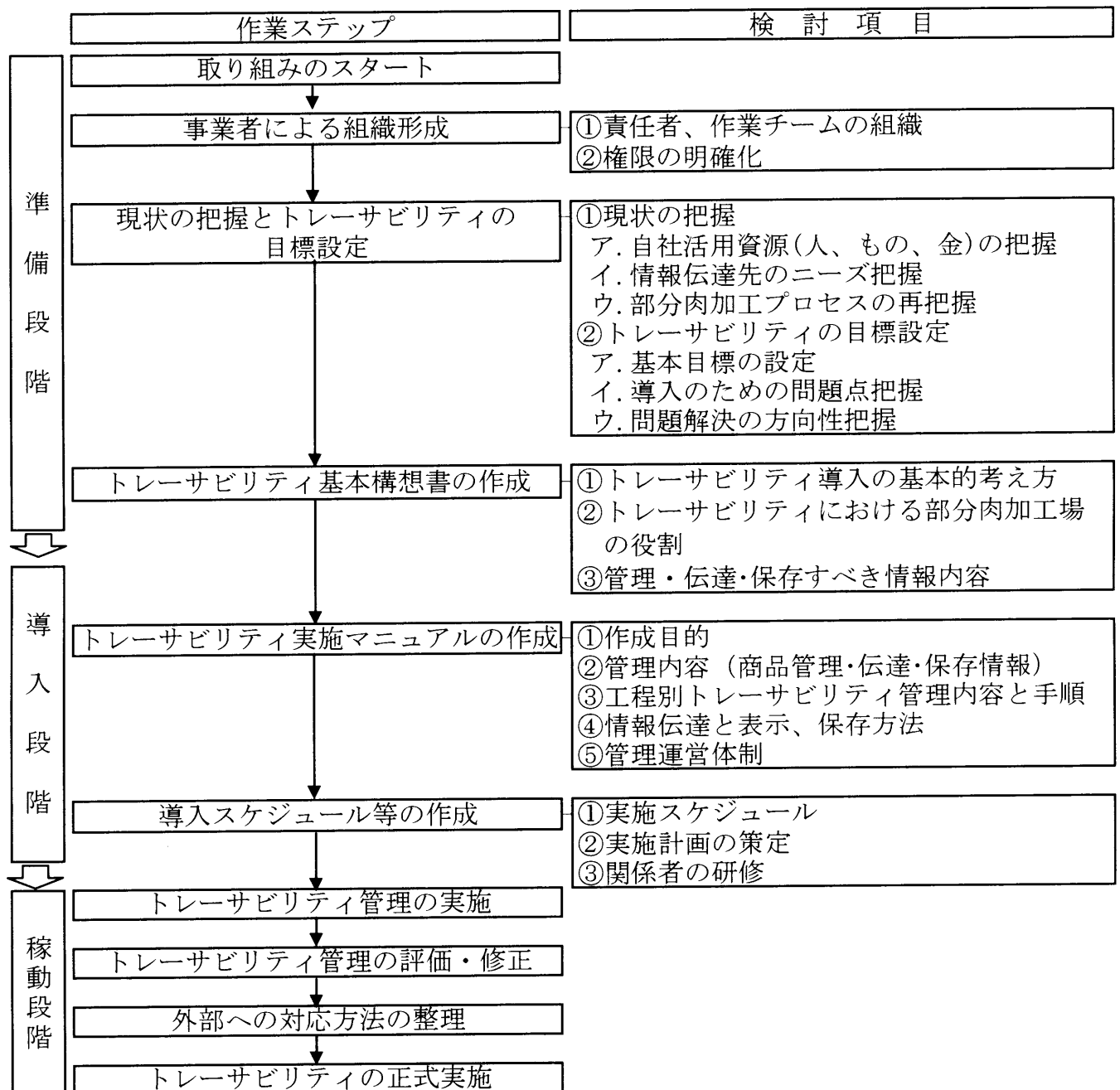
牛肉トレーサビリティにおいて、部分肉加工場の役割は、次のような点にある。

- ① 国産牛の枝肉形態での個体識別情報の識別と確認
- ② 牛肉トレーサビリティに対応する新たな商品情報の作成
- ③ 同上の新たな商品情報の照合
- ④ 同上の新たな商品情報の蓄積・保管

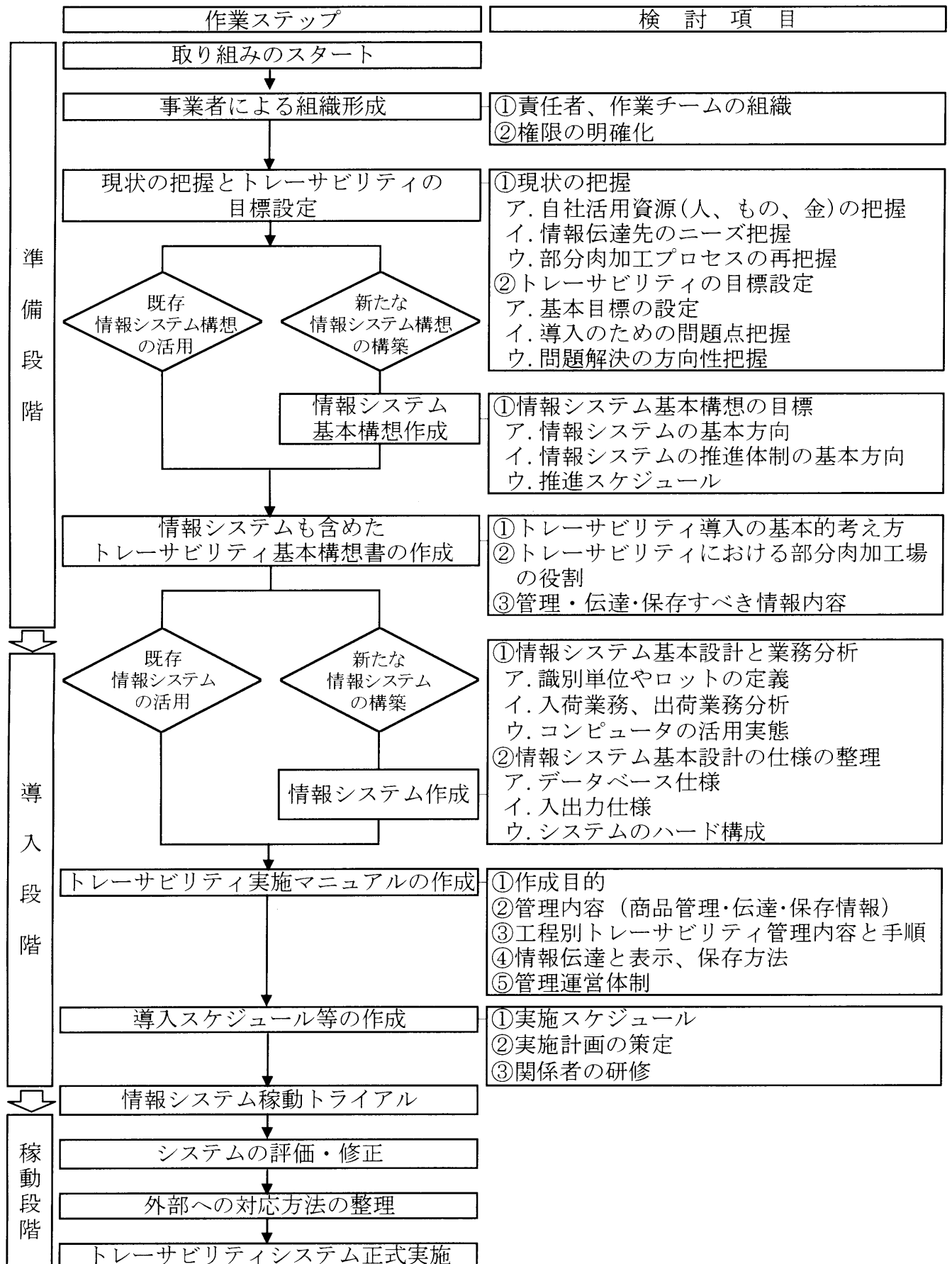
(3) トレーサビリティの導入ステップ

トレーサビリティの標準的な導入ステップは、下のように示すことができる。各事業者は、取引形態、取引ニーズ、自社資源、自社の取引慣行、自社の経営システムなどを考慮に入れて、自社に適した方法で取り組む必要がある。なお、この導入ステップは「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」（食品のトレーサビリティ導入ガイドライン策定委員会 平成15年3月）20ページを参考にしている。

① 情報システムを本格的に採用しないトレーサビリティの導入



② 情報システムを採用するトレーサビリティの導入



(4) 関連用語の定義

部分肉加工段階におけるトレーサビリティに関する関連用語は、次のようなものがある。

① 牛肉トレーサビリティ

国産牛肉の生産、処理、加工、販売のフードチェーンを構成する各段階で、牛肉とその情報を追跡し、また遡及できること。

② 識別

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

③ 個体識別番号

牛の個体を識別するために農林水産大臣が牛ごとに定める番号。(独)家畜改良センターが管理する牛の番号であり、生体輸入牛も含め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番号。末尾のデジットを含めて10桁の数字で表示される。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 ロット

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り扱い単位のこと。牛肉トレーサビリティ法では「荷口番号」と表現される。ロットの構成要素は各段階で異なる。ロットの識別は卸売業者などの事業者が自ら設定する番号・記号で行い、個体識別番号に代えて表示することができる。その際、ロットを構成する個体識別番号の管理が求められる。

部分肉加工は、原則として個体識別番号によって管理することが求められる。ただし、多数の経産牛を用いてミンチ用に牛正肉を製造する場合などでは、同じ部分肉加工場で同一の加工日のものについて、個体識別番号で管理せずに、ロット番号を付与して、管理することが必要となることがある。

⑥ 特定牛肉

牛肉トレーサビリティ法により、個体識別番号の表示等を行う対象となる牛肉、すなわち牛個体識別台帳に記録されている牛に由来し、食用に供せられる牛肉(舌、内臓等は含まない)のこと。ただし、以下のものはトレーサビリティの対象外とする(原料となる牛正肉はトレーサビリティの対象になる)。

- ア. 牛肉を原料または材料として製造し、加工し、または調理したもの
- イ. 牛肉を肉ひき機でひいたもの(ひき肉)
- ウ. 牛肉の整形に伴い副次的に得られたもの(小肉、小間切れなど)

⑦ 部分肉加工者

自らの販売目的または食肉業者等からの依頼により、枝肉の脱骨加工や分割加工、または部分肉の再分割等の加工を行う事業者をいう。

⑧ 販売業者

牛肉の販売を継続的に事業活動として行っている者。すなわち、食品衛生法の規定により、「食肉販売業者」の営業許可を受けて販売を行う者、または卸売市場法により許可を受けて卸売市場における卸売業務を行う者をいう。

⑨ 牛個体識別システム

1頭の牛ごとに重複することのない生涯唯一の個体識別番号により牛を識別・管理するシステムのこと。インターネットを利用して公表される牛の個体識別情報は、個体識別番号により入手できる。

⑩ 食肉標準物流バーコード

食肉標準物流バーコードは、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記載される全国共通のバーコードとして開発された。物流業務の効率化を図るとともに、カートン単位での情報追跡が可能となる。

現在、食肉標準物流バーコードではUCC/EAN-128体系が採用されている。この方式は、可変長データによって、従来よりも多くのデータが表示できることから、生鮮食品（食肉、野菜・果実、水産物等）の重量や加工年月日、加工規格、製造番号など、より詳細なデータの伝達のために使われている。商品管理、物流管理、業務管理などで「情報と物の一致」、「情報と物の対応づけ」をより平易で確実に実現する手法として評価されている。

⑪ 独立行政法人家畜改良センター（以下、(独)家畜改良センターという）

全国の牛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。

これらの個体識別番号情報には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. 雌雄の別	
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、管理終了年月日	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、飼養終了年月日	都道府県名を公表
8. 異動内容、異動年月日	
9. と畜場名(名称)、所在地、と畜年月日(死亡または輸出年月日)	
10. 輸出・輸入国名、輸出・輸入者の氏名(または名称)、住所	

⑫ 原産地

牛の原産地表示はJAS法で定義されており、国産品は国産である旨の表示をする。ただし、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を原産地として表示することができる。この場合は、国産である旨の記載を省略することができる。

3. トレーサビリティ導入のために事業者が行う管理内容

(1) トレーサビリティ実施の基本的考え方

部分肉加工者は、部分肉加工段階の牛肉の情報を追跡し、遡及できるように、**個体識別番号により牛肉を管理しなければならない**。さらに牛肉に関する個体情報の信頼性向上、牛肉の安全性向上、業務の効率性向上に努める。

このために部分肉加工者は、部分肉加工段階で枝肉ラベルに記載された個体識別番号の照合・記録、新たな商品情報の作成、保管および販売情報の作成、保管を行う必要がある。

(2) 管理・保管すべき牛肉個体識別情報

以下に掲げる情報について、それぞれの情報ごとの項目を対応づけて管理・保管する。

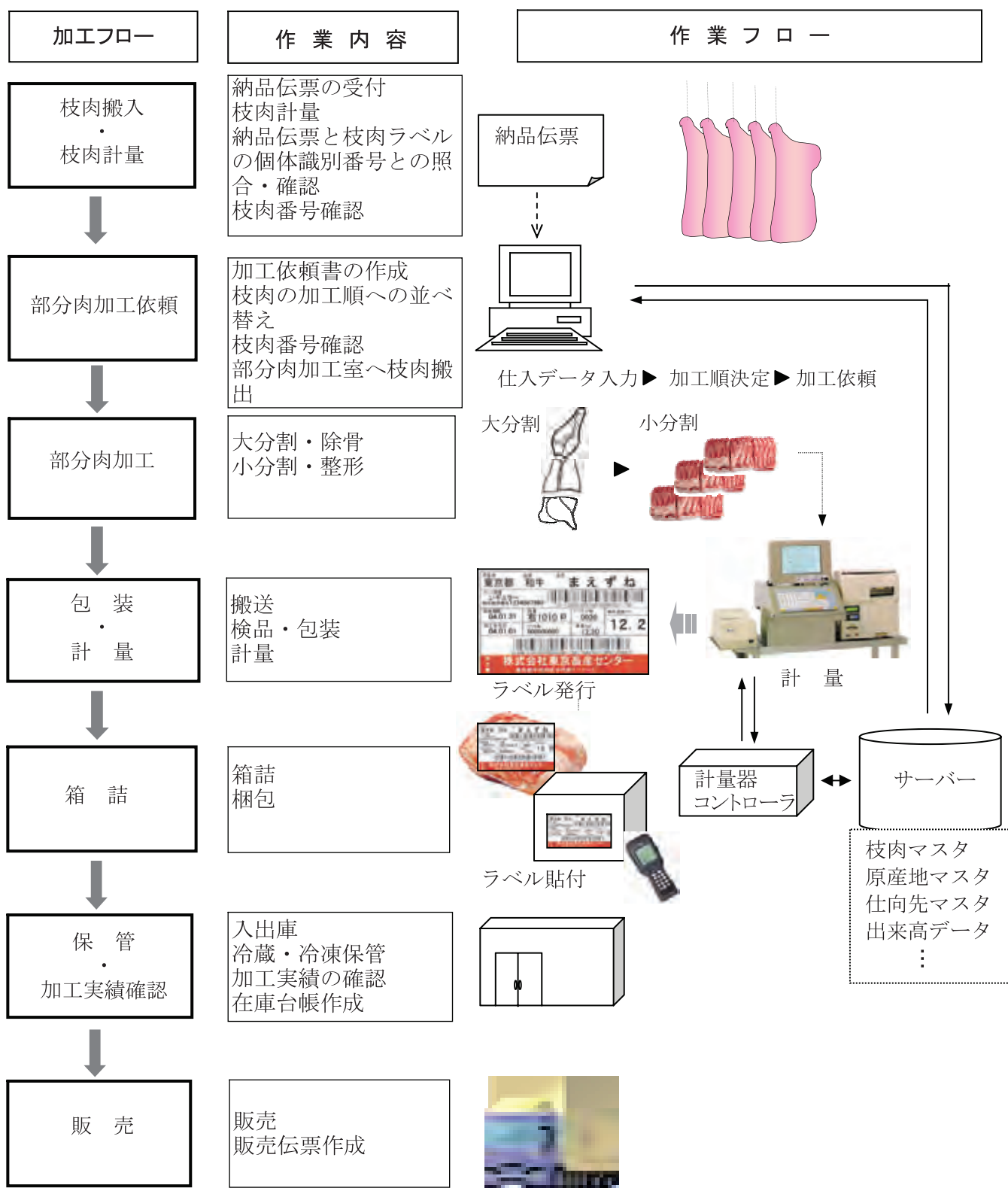
- ① 枝肉(部分肉)仕入にともなう情報
個体識別番号、仕入年月日、仕入先名称、仕入先所在地、枝肉重量(部分肉重量)
- ② 部分肉加工にともなう情報
個体識別番号(またはロット番号)、部分肉加工日、部分肉重量
- ③ 販売・搬出にともなう情報
個体識別番号(またはロット番号)、部分肉販売重量、販売年月日、販売先(搬出先)名称、販売先(搬出先)所在地、在庫重量

(3) 販売先に伝達すべき牛肉個体識別情報

- ① 個体識別番号(または部分肉加工番号)
部分肉をロットで管理し、識別番号として部分肉加工番号(ロット番号)で伝達する場合は、それに対応する個体識別番号の照合表を作成する。
- ② 部分肉重量
- ③ 販売年月日

(4) 部分肉加工フローとトレーサビリティ管理内容

① 枝肉搬入による加工フロー



トレーサビリティ管理

<枝肉搬入・枝肉計量>

- ア. 個体識別番号が記載された納品伝票・受渡票の確認・保管
- イ. 仕入・受渡情報の記録・保管
(個体識別番号、仕入日、仕入先、仕入先所在地、枝肉重量)
- ウ. 個体識別番号と枝肉番号の確認、記録
- エ. 個体識別情報の確認 (原産地、種別等)

<部分肉加工依頼>

- ア. 枝肉の加工順への並べ替え
- イ. 個体識別番号が記載された加工依頼書の作成
- ウ. 加工番号の確認
- エ. 個体識別番号と枝肉番号・加工番号の照合
- オ. 個体識別情報の確認 (原産地、種別等)

<部分肉加工>

- ア. 枝肉ごとの部分肉分別加工
- イ. 加工番号札等によって分別した部分肉の加工・整形

<包装・計量>

- ア. 加工依頼書に合わせた該当部分肉の区分
- イ. 加工依頼書の個体識別番号と枝肉ラベルの個体識別番号の照合・確認
- ウ. 加工単位ごとに最初に一枚余分に発行された部分肉ラベルの加工依頼書(写し)への貼付
- エ. 加工依頼内容と部分肉ラベル記載内容の確認
- オ. 個体識別番号が記載された部分肉ラベルの発行

<箱詰>

- ア. 個体識別番号が表示された部分肉ラベルの貼付
- イ. 部分肉加工実績の記録・保管

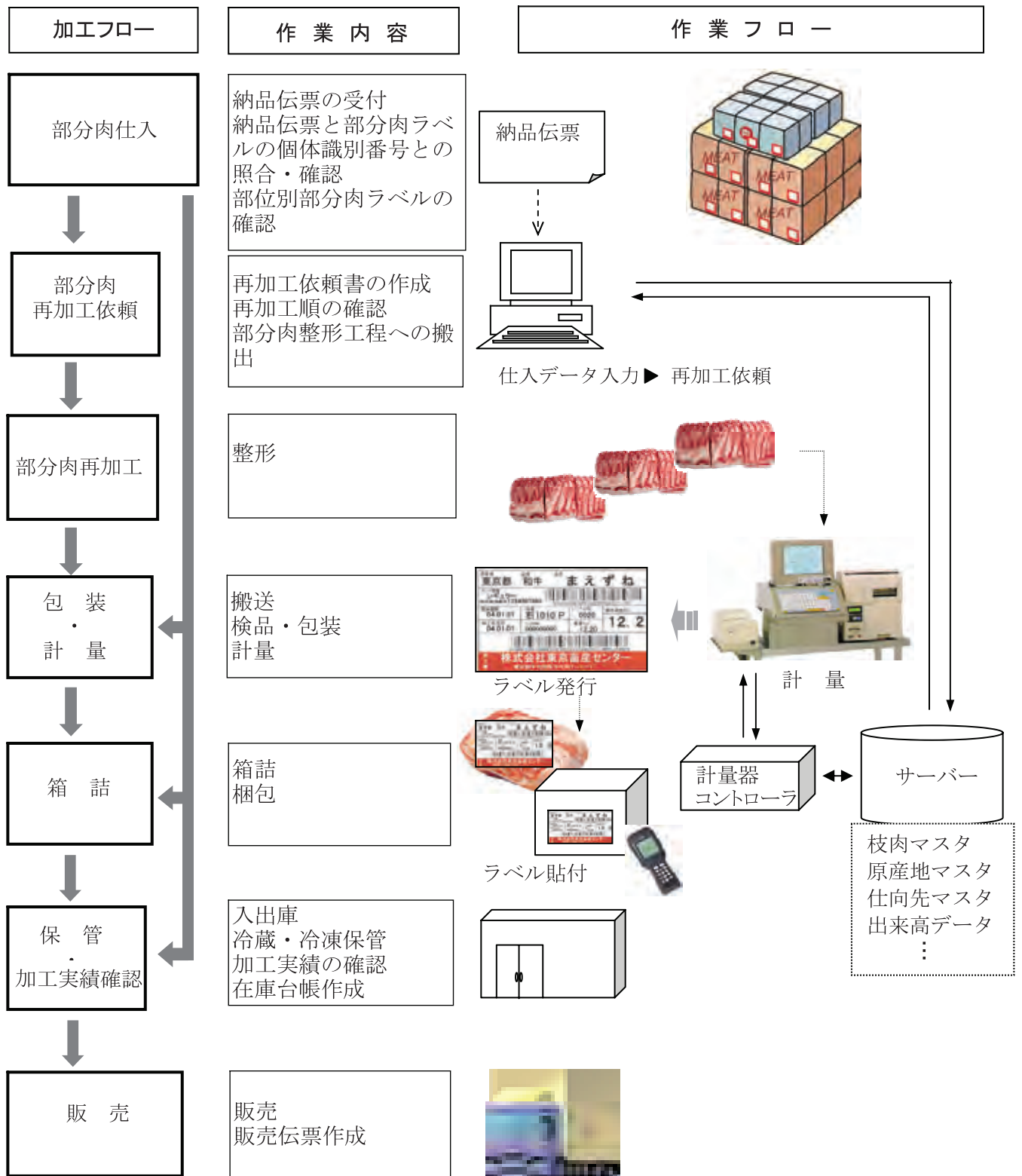
<保管・加工実績確認>

- ア. 段ボール箱等への部分肉ラベルの貼付およびその表示内容の確認
- イ. 部分肉ラベルが貼付された加工依頼書による加工実績の確認
- ウ. 入庫・出庫記録の作成

<販売>

- ア. 個体識別番号が記載された販売伝票の発行・保管
- イ. 部分肉販売情報の記録・保管
(個体識別番号、販売日、販売先、販売先所在地、部分肉重量)

② 部分肉仕入による加工フロー



トレーサビリティ管理

<部分肉仕入>

ア. 個体識別番号が記載された納品伝票の確認・保管

イ. 仕入情報の記録・保管

(個体識別番号、仕入日、仕入先、仕入先所在地、部分肉重量)

ウ. 個体識別番号の確認、記録

エ. 個体識別情報の確認 (原産地、種別等)

<部分肉再加工依頼>

ア. 部分肉の再加工順の確認

イ. 個体識別番号が記載された再加工依頼書の作成

ウ. 再加工番号(ロット番号)の確認

エ. 個体識別情報の確認 (原産地、種別等)

<部分肉再加工>

ア. 部分肉ごとの分別再加工

(注)ただし、部分肉を個体別に管理することが難しい場合は、ロットで管理し、その構成する個体識別番号を記録する。

イ. 再加工番号札によって分別した再加工

<包装・計量>

ア. 加工依頼書に合わせた該当部分肉の区分

イ. 再加工依頼書の個体識別番号とロット番号の照合・確認

ウ. 加工単位ごとに最初に一枚余分に発行された部分肉ラベルの再加工依頼書(写し)への貼付

エ. 再加工依頼内容と部分肉ラベル記載内容の確認

オ. 個体識別番号が記載された部分肉ラベルの発行

<箱詰>

ア. 個体識別番号が表示された部分肉ラベルの貼付

イ. 部分肉再加工実績の記録・保管

<保管・加工実績確認>

ア. 段ボール箱等への部分肉ラベルの貼付およびその表示内容の確認

イ. 部分肉ラベルが貼付された加工依頼書による加工実績の確認

ウ. 入庫・出庫記録の作成

<販売>

ア. 個体識別番号(ロット番号)が記入された販売伝票の発行・保管

イ. 部分肉販売情報の記録・保管

(個体識別番号、販売日、販売先、販売先所在地、部分肉重量)

4. 部分肉加工段階でのトレーサビリティ

(1) 仕入工程

① トレーサビリティの管理内容と標準的手順

仕入工程での作業内容に則して、トレーサビリティの管理内容と標準的手順を示す。

表4-1 トレーサビリティの管理内容

工程	作業内容	トレーサビリティの管理内容		
		個体識別・確認	情報の管理	情報の照合
仕 入	・納品伝票(購入伝票)の受取り		・個体識別番号 ・枝肉番号 (部分肉番号)	・納品伝票と枝肉(部分肉)ラベルの個体識別番号の照合
	・仕入枝肉(仕入部分肉)の確認		・仕入枝肉重量 (仕入部分肉重量)	・個体情報(種別、原産地表示、仕入先名)と納品伝票の照合
	・枝肉(部分肉)ラベルの確認	・枝肉(部分肉)ラベルの読取、確認	・仕入先 ・仕入日	

表4-2 トレーサビリティーの標準的手順

工程	標準的手順	具体的取扱い方
仕 入	ア. 個体識別番号が記載された納品伝票（購入伝票等）の受付、確認、保管 イ. 仕入情報の記録、保管 （個体識別番号、仕入日、仕入先、仕入先所在地、枝肉重量） ウ. 枝肉・部分肉ラベルに記載されている個体識別番号、枝肉重量（部分肉重量）と計量重量との照合、確認 エ. 枝肉・部分肉ラベルに個体識別番号が記載されていない場合、個体識別番号と枝肉番号の照合表による照合、確認	ア. <バーコードの読取> 枝肉や部分肉ラベルのバーコードをバーコードリーダーによって読み取り、パソコンへ自動入力、台帳保管することも可能である。 イ. <受渡票の利用> と畜と部分肉加工の両方を行う産地食肉センター等では、と畜段階から部分肉加工段階へ枝肉が移動する場合、納品伝票の代わりに、枝肉受渡票（振替伝票）によって処理する。 ウ. <個体識別番号の確認> 個体識別番号によって（独）家畜改良センターの個体識別情報を入手し、種別、原産地などを確認する。

② 伝達・表示例

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双方に個体識別番号が記載されていることが望ましい。

受渡票（買受人照合用）

受渡日 2004年03月12日

上場 番号	と畜番号 枝肉番号	品種	性別	等級	重 量(kg)			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	

個体識別番号:1045177274

(食肉卸売市場の例)