

「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（焼肉店舗編）」について

標記の手引書は、事業協同組合全国焼肉協会が、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：社団法人中央畜産会からの委託）において検討・作成したものです。

特定料理提供業者となる焼肉店舗においては、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特別措置法」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 > 生産局食肉鶏卵課 小林 岡 （内線3994 3995）

< 外食関係 > 総合食料局食品産業振興課外食産業室 大友（内線5681）

< 手引書関係 >

事業協同組合 全国焼肉協会 電話03-5959-3271

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

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書

（焼肉店舗編）



事業協同組合 全国焼肉協会

目 次

I 部 【国産牛肉トレーサビリティの概要】

1. はじめに	1
2. 国産牛肉トレーサビリティの概要と焼肉協会の取り組みについて	3
3. 『牛肉トレサ法』焼肉業界関連条文の説明 ～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～	4
◎『牛肉トレーサビリティ』制度の仕組み・概念図	7
◎『牛肉トレサ法』焼肉業界関連条文・抜粋表	8～9
4. 牛肉トレーサビリティ関係用語の説明	10

II 部 【国産牛肉トレーサビリティ導入手引書】（焼肉店舗編）

国産牛肉のトレーサビリティで焼肉店が行う内容

1. 焼肉店における牛肉利用（調理）の特徴	12
2. 牛肉の識別と情報管理、情報の伝達	14
3. 管理責任者の設置とチェック体制	15
4. 具体的な情報の伝達の方法	15
5. 具体的な情報伝達(表示)の方法	21

Ⅰ 部 国産牛肉トレーサビリテイの概要

1. はじめに
2. 国産牛肉トレーサビリテイの
概要と焼肉協会の取り組みについて
3. 牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する
特別措置法説明及び 抜粋表
4. 牛肉トレーサビリテイ関係用語の説明

Ⅰ 部 国産牛肉トレーサビリティの概要

1. はじめに

2001年9月に国内で初めて牛海綿状脳症（BSE）が発生し、生産農家、流通業及び焼肉業界に深刻な影響を与えた。政府は、対応措置として2001年10月18日以降、食用に供する全ての国産牛に対してBSE検査を実施し、「安全な牛肉」のみが市場に流通する体制を確立した。

一方、BSE緊急対策事業の過程で輸入肉を国産牛肉とする偽装が発生し、また、流通業界の豚、鶏等食肉の産地偽装など問題・不祥事が次々と顕在化し、消費者の食肉の生産・流通に対する信頼が大きく損なわれることとなった。

焼肉業界は、流通の最下流にあって消費者と常に直接相対しているため、これらの風評被害を受け、消費者の厳しい追及と売上額の減少を招くこととなった。

焼肉協会ではこの様な事態に対処するため、2001年度においては、お客様に焼肉料理の持つ「美味しさ・楽しさ」強調する『焼肉消費拡大キャンペーン』を実施し、2002年には、『国産牛肉消費拡大キャンペーン』を実施した。

『国産牛肉消費拡大キャンペーン』では、食肉の生産・流通関係者と消費者との信頼の環の回復のため、肉牛生産農家、焼肉店若手経営者、消費者、行政が参加するパネルディスカッションを中心に、「新作焼肉料理ビデオ」上映、牛肉の需要を巡る情勢についての講演などを内容とする『国産牛肉等消費拡大セミナー』を全国5ヶ所で実施し、協会会員に生産・流通・消費の流れの中で安心（信頼関係）の重要性を認識させる上で大きな効果があった。

BSE患畜発生以降、焼肉業界は非常に大きな痛手を蒙りながらも、一貫して「焼肉料理に対する消費者の支持」と「消費者の信頼」を拠り所に売上回復のための活動を展開した。これは焼肉協会が発足以来、「食」を通じて社会に貢献することを第一義としてボランティア活動に代表される社会との連携・信頼関係を大切にする伝統に基づくものであり、今回の未曾有の危機突破策においても従前からの基本理念を踏襲し、その延長として消費回復・拡大を目指す活動を実施してきた。

その結果、業界の売上はBSE患畜発生前の水準を回復し、更に上回る勢いを示すに至った。

焼肉協会ではこの成果は焼肉店と消費者の信頼の証しと評価している。

このたび国（農林水産省）においてはBSE問題を踏まえ、国産牛肉の信頼確保を図るため、牛肉トレーサビリティ制度を構築しようとしており、焼肉業界においても、そのために新たに制定された法律（「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」）により牛肉トレーサビリティの実施について義務を負うこととなった。

焼肉協会では、会員が法律に基づく牛肉トレーサビリティが円滑に実施できるよう「牛肉トレーサビリティ検討委員会」を設置し、検討委員のご努力により、ここに立派な手引書が完成した。

本手引書は、牛肉トレーサビリティについて焼肉店という立場から、その概要を解説するとともに、通常の営業活動の中でも円滑かつ的確にトレーサビリティを実施する方法を紹介するものである。

日々の営業活動について法律上の義務事項が加わり、検査対象になることは、作業も増え従業員教育をはじめ設備の導入等コスト増も想定されるが、焼肉協会としては、会員をはじめとする多くの焼肉店において本手引書の活用によって、できるだけ小さな労力と投資で的確にトレーサビリティが実施され、ますます焼肉業界がお客様から信頼されるよう共に努力していきたいと念じている。

今までも焼肉協会は活動の基本を信頼の構築に据えてきた。この点では、トレーサビリティの考えを先取り実施しており、自信と確信を持って新しい事態に対処し、格の高いダイナーレストランとしての評価を得られるよう、会員の一層の理解と協力をお願いする。

平成15年12月

事業協同組合 全国焼肉協会
会 長 新 井 泰 道

2. 国産牛肉トレーサビリティの概要と焼肉協会の取り組みについて

(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「牛肉トレサ法」と略称する。)が平成15年6月4日、国会で成立した。これに続いてこの法律を施行するための「政令」及び「施行規則」(農林水産省令)が制定された。更に行政機関がこの法律を実施するための細部の説明等を明らかにする「施行通知」及び「運用通知」が関係行政機関に通知され、牛肉トレーサビリティを実施するための法令の整備が整った。

(2)「牛肉トレサ法」の施行日

●生産段階 ……………平成15年12月1日から適用。

●流通及び販売業(外食業を含む。)……………平成16年12月1日から適用。

法の適用対象には、「焼き肉」、「しゃぶしゃぶ」、「すき焼き」、「ステーキ」の4業種の外食業(特定料理提供業者)が含まれている。

(3)「牛肉トレサ法」が適用される焼肉店

①法律において焼肉業者は適用対象業種とされている。

②但し、個々の焼肉店が適用対象となるか否か(法令等の要件を満たしているかどうか)は、行政の調査等に基づく判定結果による。

(4)焼肉協会の「牛肉トレサ法」に対する取り組み

焼肉協会では、会員の焼肉店が「牛肉トレサ法」の適用対象店として判断された場合、万全の対応がとれるよう、以下の対策を講じることとした。

①「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書」(焼肉店舗編)の作成配布

☆「牛肉トレサ法」のうち焼肉店に関係する部分を抜粋して分かりやすく説明するとともに、円滑かつ的確に実施する方法を紹介する。

②「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書」(焼肉店舗編)に基づく研修の実施

☆「牛肉トレサ法」の適用対象店には全店参加していただく予定。

- ・平成16年1月実施の「中央研修」 参加定員 80名
- ・平成16年1月～2月実施の「地方研修」(地区懇談会と同時開催)
- ・平成16年6月～7月実施の「地方研修」(地区別交流会と同時開催)

③「国産牛肉トレーサビリティ」認証事業の実施

☆「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書」について研修に参加

☆「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書」に基づく設備、従業員教育を完了

☆上記条件を満たした店に対し、申請に基づき理事会審査を合格した店には「全国焼肉協会・牛肉トレーサビリティ認証店」の証票を交付する。

☆上記認証店は、焼肉協会のホームページに店名を掲示する。

④「牛肉トレーサビリティ」支援事業への参加援助措置

農林水産省が「牛肉トレーサビリティ」支援事業として実施する下記事業について、設備機器導入のため参加を希望する会員のため、全国焼肉協会は参加援助措置を講じる。

☆「牛肉トレーサビリティシステム確立リース事業」（畜産環境整備機構）の利用

3. 「牛肉トレサ法」焼肉店関係条文抜粋・説明

(1) 「手引書」説明内容について

「牛肉トレサ法」は、生産段階において一頭一頭の牛について個体識別番号という10桁の番号をつけて管理し、誕生から肥育、と畜までの履歴（個体情報）をデータベース化し、その後の流通加工、販売（焼肉店）を経て消費者に至るまで個体識別番号をキーワードとして牛の個体情報の伝達及び管理を行うものである。

そのため法律及び関連通知には、それぞれの段階の義務事項及びその定義・要件等について逐一詳細に規定されているが、焼肉店の会員がこの内容を読み・理解するには大変な時間と労力を要するものとなっている。このようなことから、焼肉協会が作成した手引書では、「牛肉のトレーサビリティ全体の仕組み」をフローチャートで大づかみに理解していただき、「焼肉店が必要とする部分」については「法律」、「政令」、「施行規則」、「施行通知」、「運用通知」の関係する部分を「牛肉トレサ法」焼肉店関係条文抜粋・説明表として纏めた。

なお「施行通知」及び「運用通知」とは、法律を実施するため解釈等の説明をした行政の文書（通知）である。

●「牛肉のトレーサビリティ全体の仕組み」フローチャート P7

●「牛肉トレサ法」焼肉店関係条文抜粋・説明表 P8～9

(2)「牛肉トレサ法」焼肉店関係条文の概略

①定義（法第2条関係）

- 法律の適用対象となる牛の肉の定義（第3項）→「特定牛肉」
- 法律の適用対象となる牛肉料理の定義（第4項）→「特定料理」
- 法律の適用対象となる牛肉料理の提供業者の定義（第5項）→「特定料理提供業者」

②個体識別番号等の表示（法第16条関係）

「法」の適用対象となった焼肉店が「特定牛肉」を主たる材料とする料理を提供する場合の表示義務を定めている。

「店舗の見やすい場所に明瞭に個体識別番号を表示しなければならない」

③記録の保管（法第17条関係）

「法」の適用対象となった焼肉店は、帳簿を備え「特定牛肉」に係る仕入れ及び個体識別番号等に関する事項を記録し、これを1年ごとに閉じて、2年間保管しなければならない。

④勧告及び命令（法第18条関係）

- 農林水産大臣は、「特定料理提供業者」が個体識別番号等の表示をしていない場合、表示を行うよう勧告する。
- 農林水産大臣は、「特定料理提供業者」が勧告に従わなかった場合は、勧告内容を実施するよう命令する。

⑤報告及び検査（法第19条関係）

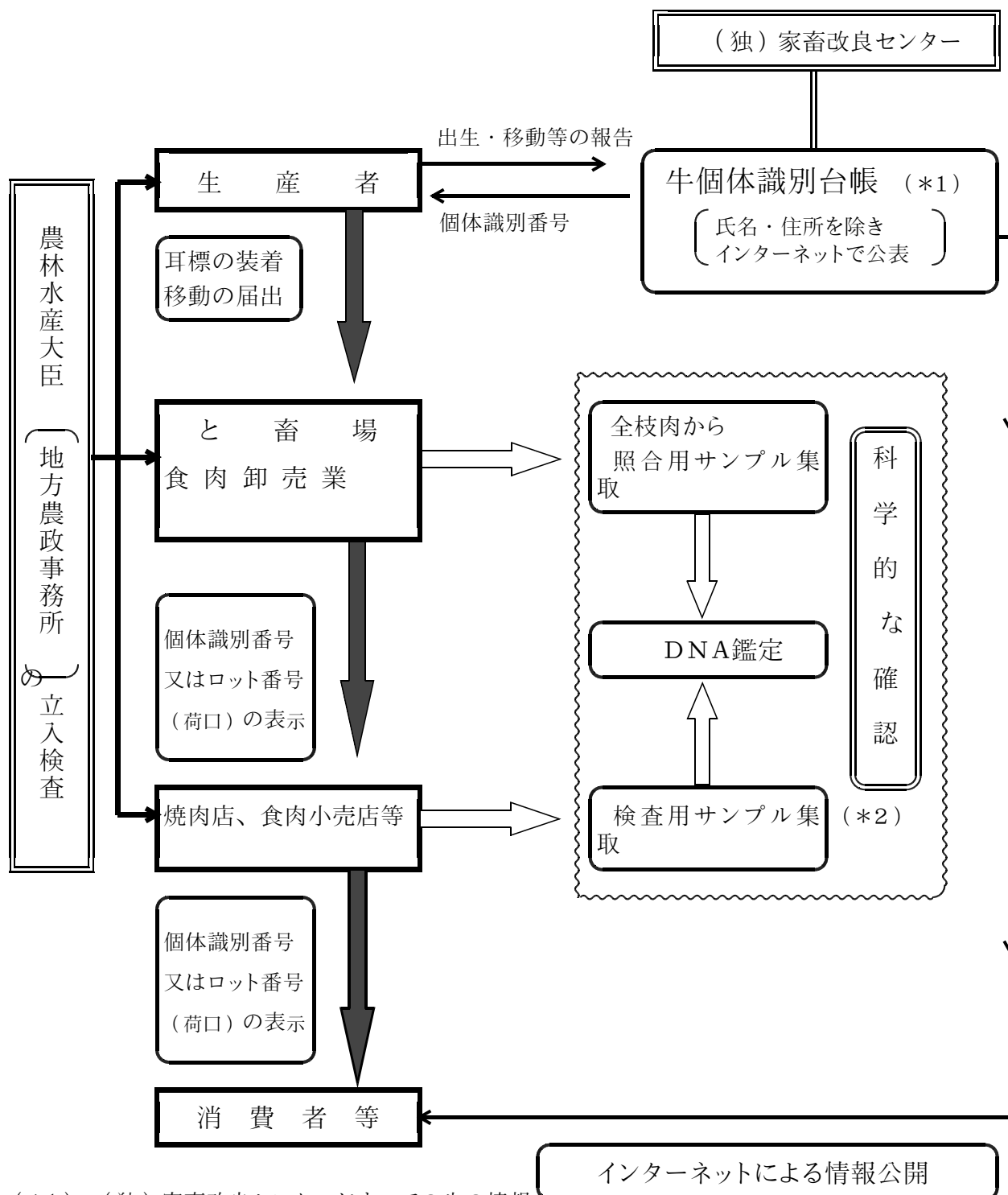
- 農林水産大臣は、「特定料理提供業者」対し、この法律に基づく必要な事項について報告を求めることができる。
- 農林水産大臣は、必要があるときは「特定料理提供業者」の店舗等に立ち入り、帳簿等の検査を行うことができる。
- 農林水産大臣は、必要があるときは「特定料理提供業者」の店舗等に立ち入り、特定料理を「集取」することができる。この場合、料理の正当な対価を支払わなければならない。

⑥罰則（法第23条関係）

次の事項に該当する場合は、30万円以下の罰金に処す。

- 改善命令に違反した者。（第3項）
- 記録の記載及び保管をしなかった者。（第4項）
- 報告義務違反及び検査を妨害した者。（第5項）

牛肉トレーサビリティ制度の仕組み



(*1) (独)家畜改良センターがすべての牛の情報を記録・管理

- (*2) 1 と畜されるすべての枝肉からDNA照合用サンプルを集取
2 農林水産大臣(地方農政事務所)の立入り検査の際に小売店から検査用サンプル集取
3 両サンプルの同一性をDNA鑑定により確認

『牛肉トレーサ法』焼肉業界関連条文（抄）・一覧表

内容	法 律	政 令	農林水産省令	施 行 通 知	運 用 通 知
定 義	第2条3項『特定牛肉』 食用に供される牛の肉（省令で定めるものを除く。）であって、牛個体識別台帳に記録されている牛から得られたもの。 4項『特定料理』 牛の肉を主たる材料とする料理で、政令で定めるもの。 5項『特定料理提供者者』 特定料理の提供の事業を行う者であって、政令で定める要件に該当するもの。	第1条（政令で定める料理） 「焼き肉」、「しゃぶしゃぶ」、「すきやき」、「ステーキ」 第2条（特定料理提供者者） 1. 料理の提供を主たる事業としていること。 2. 提供する料理が特定料理であること。	第1条（除外される牛） 1. 出生直後に死亡した牛 2. 輸入直後にと畜場でとさつされる牛 第2条（除外される牛の肉） 1. …加工し、又は調理したもの 2. 牛肉を肉ひき機でひいたもの 3. 牛肉の整形に伴い副次的に得られたもの	第1 法制定の趣旨 ……法は、…BSEのまん延を防止するための措置の実施の基礎とするとともに、牛肉に係る牛の個体の識別のための情報の提供を促進し、……関連産業の健全な発展並びに消費者の利益の増進を図ることを目的として、……牛の個体識別のための情報の管理、……牛の個体識別番号の表示等の措置を講ずることとした。 第2 定義 「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 「特定牛肉」 ＝ 枝肉、部分肉、精肉 食用に供される牛の肉であって、牛個体識別台帳に記録されている牛から得られたもの（省令による除外・2条参照） 除外される生の肉 具体的な商品名 1 牛肉を原材料とする 缶詰製品、店頭販売の調理品 2 挽肉 3 舌、頬肉、くず肉、小間切れ 「特定料理」 牛肉を主たる材料とする料理 ※牛肉を主たる材料 ＝ 輸入肉を含む。 ⇒「焼肉」、「しゃぶしゃぶ」、「すきやき」、「ステーキ」 「特定料理提供者者」 「特定料理」の提供の事業を行う者で、料理の提供を主たる事業 補足説明（焼肉＝「精肉」を主たる材料とする料理の提供を専門とする事業形態） (1)「精肉」を主たる材料とする料理は、顧客が「精肉」そのものの価値（「和牛」であるか否か等）に着目して注文することが多いことから、「精肉」を購入しようとする者と同様に、対応する個体識別情報の提供を促進すべきと考えられること、 (2)仕入の段階で「精肉」に個体識別番号の表示がなされていることから、その情報を顧客に伝達すること自体、それほど困難であるとは考えられないこと 以上の理由から、「特定料理」として4業種を政令で指定し、その提供を事業活動として行っている者のうち政令で定める要件に該当する者を「特定料理提供者者」として規制対象とされた。 補足説明・「特定料理提供者者」の要件 (1)「料理の提供」自体を主たる経済活動とする者 (2)「料理の提供」を行うが、それが従たる経済活動であり、カラオケ、ダンス、接待サービス等の遊興飲食や酒類を含む飲食の提供を主たる経済活動とする者（「料亭」、「バー、キャバレー、ナイトクラブ」、「酒場、ビヤホール」）は除かれ、「特定料理の提供」を主として行う者に限定 (3)「主として」の判断基準 当該営業施設における販売額の過半を占めているかどうか等を基準として行う。→「特定料理」が部分的にメニュー含まれているだけのファミリーレストラン等の事業者は除外される。 第5 「特定牛肉の表示等」 3. 特定料理提供者者による個体識別番号の表示等 (1)特定料理提供者者は、特定牛肉を主たる材料とする特定料理の提供をするときは、当該特定料理又はその店舗の見やすい場所に、当該特定料理の主たる材料である特定牛肉に係る牛の個体識別番号を明瞭に表示しなければならない。特定料理提供者者は、いわゆる特定料理の専門店であるが、個体識別番号の表示義務の対象は、個体識別情報が記録されている「特定牛肉」を主たる材料とするものに限られる。	第1 定義 4 特定料理提供者者 (1)「特定料理提供者者」に該当する者の要件 ア「特定料理提供者者」に該当する要件の一つとして「料理の提供を主たる事業としていること。」が設けられた。 これは、「特定料理の提供の事業」を行う者の中でも、「特定料理提供者者」は「特定料理の提供の事業」を主たる経済活動とするものであって、「遊興飲食や酒類を含む飲食の提供の事業」を主たる経済活動とする者（風俗営業）などは対象にならないことを明らかにする趣旨。→「風俗営業許可証」掲示している店は対象にならない。 イ「その者の提供する料理が主として特定料理である」どうかについての判断基準…… アの要件に加え以下の要件の何れかに該当するかどうかを基準として判断する。 (ア)1事業所における過去1年間の「特定料理の提供の事業」に係る収入金額又は総売上金額の「料理の提供の事業」に係る総収入金額又は総売上金額に占める割合が2分の1を超えること。 (イ)1事業所における牛肉の仕入に係る数量又は金額の食材（酒類を除く。）全体の仕入に係る数量又は金額に占める割合が2分の1を超えること。 (ウ)1事業所における「特定料理の提供の事業」の計画（例：「特定料理」のメニュー数）の「料理全体の提供の事業」の計画（例：すべての料理メニュー数）に占める割合が2分の1を超えること。 (2)「特定料理提供者者」に該当する者の公表 農林水産省消費・安全局は、(1)に基づき「特定料理提供者者」に該当する者を調査し、規制対象者を明確にする観点から、その結果を公表する。
	個 体 識 別 番 号 表 示	第16条『特定料理提供者者による個体識別番号の表示』 特定料理提供者者は、特定料理（特定牛肉を主たる材料とするものに限る。）の提供をするときは、省令で定めるところにより、……その店舗の見やすい場所に……特定牛肉にかかる牛の個体識別番号を表示しなければならない。		第26条 『特定料理提供者者による個体識別番号の表示方法』 ……個体識別番号の表示は、当該特定料理又はその店舗の見やすい場所に、明瞭にしなければならない。	
記 録 の 保 管	第17条『帳簿の備付け等』 ……特定料理提供者者は、省令で定めるところにより、帳簿を備え、……特定料理の提供に関し省令で定める事項を記載し、又は記録し、これを保存しなければならない。		第27条『帳簿取扱』 ……帳簿を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。 『帳簿記載内容』 三、 特定料理提供者者 提供にかかる特定料理の主たる材料とした特定牛肉ごとに、仕入にかかる特定牛肉に対応する一若しくは二以上の個体識別番号又は荷口番号、当該仕入の相手方の氏名又は名称及び住所並びに当該仕入にかかる特定牛肉の重量		
勧 告 及 び 命 令	第18条 『勧告及び命令』 3項 農林水産大臣は、特定料理提供者者が……（個体識別番号表示等の）規定を遵守していないと認めるときは、……必要な措置を講ずべき旨の勧告をすることができる。 4項 農林水産大臣は、……特定料理提供者者が正当な理由がなくその勧告にかかる措置をとらなかったときは、……特定料理提供者者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。				

内容	法 律	政 令	農林水産省令	施 行 通 知	運 用 通 知
報 告 及 び 検 査	第19条『報告及び検査』 3項 農林水産大臣は、……特定料理提供者 者に対し、必要な報告をさせ、……特 定料理提供者の事務所、事業場、店 舗その他の場所に立ち入り、帳簿、書 類その他の物件を検査させ、関係者に 質問させ、若しくは検査に必要な限度に おいて特定牛肉若しくは特定料理を集取 させることができる。 ……特定牛肉若しくは特定料理を集取 させるときは時価によってその対価を支 払わなければならない。		『身分を示す証明書の様式』 第28条 ……職員の身分を示す証 明書は、別記様式による。	(2)二以上の個体識別番号を表示するときの要件等 ア 特定料理提供者は、一の特定料理について一の個体識別番号を表示しな ければならない。ただし、次の要件のいずれにも該当するときは、一の特定料理に ついて二以上の個体識別番号を表示することができる。 (7)いずれの牛から得られたものかを識別することが困難な特定牛肉であること。 (4)50頭以下の牛から得られた特定牛肉であること イ 特定料理提供者は、荷口番号（個体識別番号以外番号又は記号で個体識別 番号に対応するもの）で表示することができる。仕入先等他の者が定めた荷口番 号を表示する場合は、当該荷口番号を定めた者の氏名又は名称及び電話番号その 他の連絡先を表示することとなる。 ※表示の単位とされる「一の特定料理」とは、「一の注文単位」である。 4. 帳簿の備付け等 特定料理提供者は、帳簿を備え、特定料理の提供に関し、以下に掲げる事項を 記載し、又は記録し、これを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。 これらの措置に違反した者（上記に定める行為を行わず、怠った者）は、3 0万円以下の罰金に処せられる。 特定料理提供者の帳簿記載事項 提供にかかる特定料理の主たる材料とした特定牛肉ごとに、 ア 当該特定牛肉に対応する一又は二以上個体識別番号（又は対応する荷口番号） イ 当該仕入の年月日 ウ 当該仕入の相手方の氏名又は名称及び住所 エ 当該仕入の当該仕入に係る特定牛肉の重量 5. 勧告及び命令 農林水産大臣は、特定料理提供者が個体識別番号表示等の措置を遵守してい ないと認めるときは、特定料理提供者に対し、必要な措置を講ずべき旨の勧告を する。この勧告を受けた特定料理提供者が正当な理由がなくその勧告に係る措置 をとらなかったときは、特定料理提供者に対し、その勧告に係る措置を執るべきこ と命ずることができる。 この命令に違反した者は、30万円以下の罰金に処する。	
罰 則	第23条 『罰則』 次の各号のいずれかに該当する者は、 30万円以下の罰金に処する。 3項 ……（改善命令）の命令に違反した者 4項 ……（記録の記載及び保管） ……しなかった者 5項 ……（報告義務違反及び検査妨害等） ……をした者			第6 その他 1. 報告及び検査 (3)特定料理提供者 農林水産大臣は、この法律を施行するため必要があると認めるときは、特定料理提 供者に対し、必要な報告をさせ、又はその職員に当該特定料理提供者の事務所、 事業場、店舗その他の場所に立ち入り、帳簿、書類その他の物件を検査させ、関係 者に質問させ、若しくは検査に必要な限度において特定牛肉若しくは特定料理を集 取させることができる。 この集取に当たっては、時価によってその対価を支払わなければならない。 (4)牛肉の集取の考え方 法において、特定牛肉の表示や関係帳簿の保存等の義務を担保するため、立ち入 り検査を行わせるほか、科学的な検査を行うため、そのサンプルとなる肉片を集取す ることができるが、これは表示されている個体識別番号等と牛肉に対応する牛とが一 致しているかどうかを確認するため、DNA検査等の科学的な検査を行い、その同一 性の確認をする。 ア とさつされた直後の枝肉から照合用のサンプルとして肉片を集取し、この個体に 対応する個体識別番号とともに一定期間保管する。 イ 販売業者等の店頭において、小売り段階における検証用のサンプルとして特定牛 肉又は特定料理を集取し、表示されている個体識別番号（これに対応する荷口番 号）とその番号等に対応するアの照合用サンプルの両者についてDNA分析を行い その結果が同一のものであるかどうかを確認する。 特定牛肉等の集取は、相手方の同意を要せずに行われる。 川下（販売・焼肉店）では有償、川上（と畜場）では無償。	
法 の 施 行 日	附則第1条 法の施行日 制令の定める日	附則 法の施行日 1. 平成15年12月1日 （生産者） 2. 平成16年12月1日 （流通・販売等業者）			

4. 「牛肉トレサ法」関連用語の説明

関 連 用 語	関 連 用 語 の 説 明
個体識別番号	農林水産大臣が牛の個体を識別するために牛毎に定めた番号 法の対象から除かれる牛 ①出生直後に死亡した牛 ②輸入された牛が、他の牛と同居することなくと畜される牛
荷口番号（ロット番号）	製造や販売について複数の個体識別番号を一括りで管理する場合の番号を言い、個体識別番号に代えて表示することができる。 ロット番号の条件 ①50頭以内で構成 ②ロット番号を作成・表示した者は、それを構成する個体識別番号について応答義務を負う。
特定牛肉	食用に供される牛の肉であって牛の個体識別台帳に記録されている牛から得られたもの 「枝肉」、「部分肉」、「牛ロース」、「スライス肉」等の精肉 法の対象から除かれる牛肉 ①牛肉を原料又は材料として製造し、加工し、又は調理したもの ②牛肉を肉ひき機でひいたもの ③牛肉の整形に伴い副次的に得られるもの 「舌」、「頬肉」、「くず肉」、「小間切れ」
特定料理	牛肉を主たる材料とする料理であって、政令で定めるもの 政令で定める料理 「焼き肉」、「しゃぶしゃぶ」、「すき焼き」、「ステーキ」、

関 連 用 語	関 連 用 語 の 説 明
特定料理提供者	「特定料理」の提供の事業を行う者で政令に定める要件を満たす者 政令で定める要件 料理の提供を主たる事業としている者であって、その者の提供する料理が主として「特定料理」である者 ●焼肉業を法適用対象とする理由 ①「精肉」を主たる材料とする料理は、顧客が「精肉」そのものの価値に着目して注文することが多いことから「精肉」を購入しようとする者と同様に、対応する個体識別番号の提供を促進すべきと考える。 ②仕入れの段階で「精肉」に個体識別番号の表示がされていることから、その情報を顧客に伝達すること自体、「精肉店」等の販売業者と比較してもそれほど困難とは考えられない。 ●料理の提供を主たる事業としている者 ①「料理の提供を従たる経済活動としている者」とは料亭、酒場等であり、これらは対象外 ②「その者の提供する料理が主として特定料理であること」 ③主としてとは、販売額等の過半を占めること

Ⅱ 部 【国産牛肉トレーサビリティ導入手引書】

（焼肉店舗編）

国産牛肉のトレーサビリティで焼肉店が行う内容

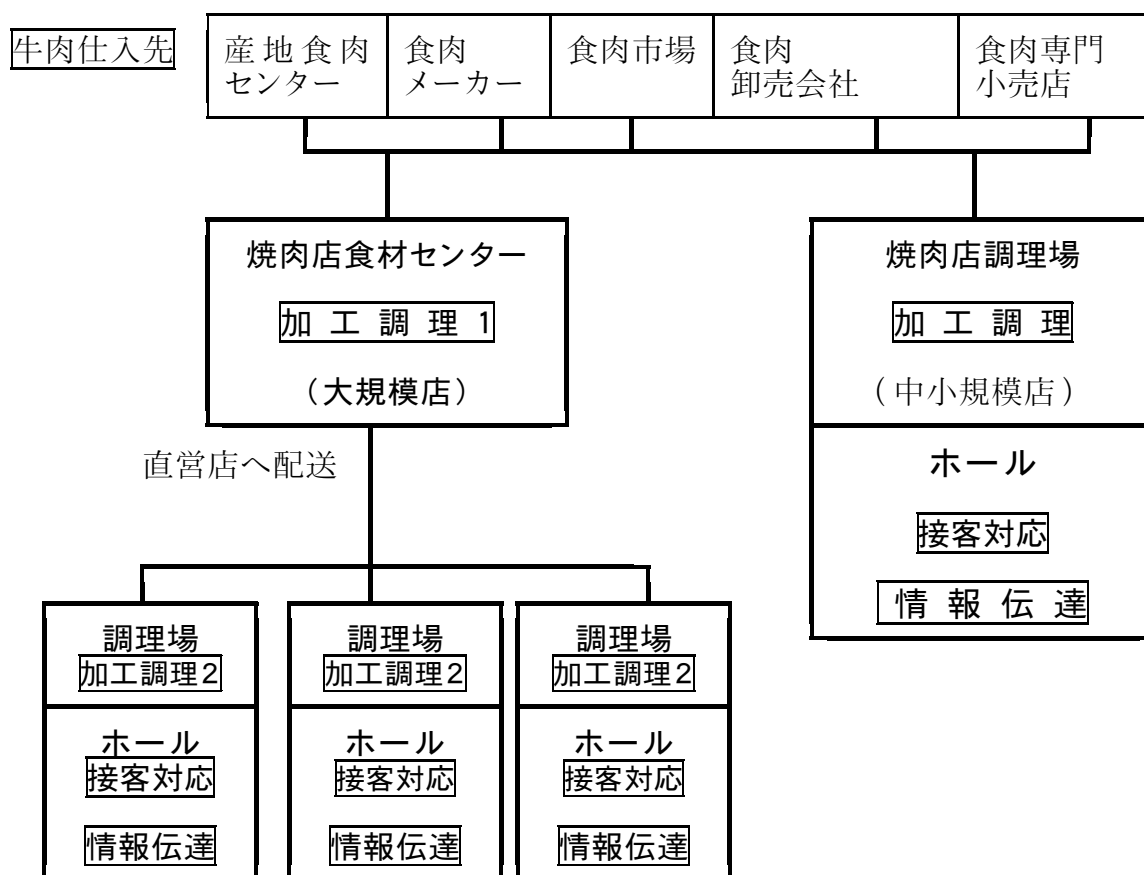
1. 焼肉店における牛肉利用（調理）の特徴
2. 牛肉の識別と情報管理、情報の伝達
3. 管理責任者の設置とチェック体制
4. 具体的な情報の管理の方法
5. 具体的な情報伝達（表示）の方法

国産牛肉のトレーサビリティで焼肉店が行う内容

1. 焼肉店における牛肉利用（調理）の特徴

- (1) 焼肉店の『食材センター』若しくは『調理場』では下図に示すように仕入部分肉から料理（メニュー）への加工調理が行われる。この場合は、仕入日単位毎に一括して作業が行われ、特定牛肉の管理についても仕入日を基本としたものとなることが適切である。
- (2) 焼肉店が、牛肉トレーサビリティのために個体識別番号等の表示及び牛肉の管理（帳簿の整備）をしようとする場合は、その固有の特徴として次の状況があることを踏まえたものにしなければならない。
- ① 多くの場合、仕入れる牛肉は、同一の品揃えを求めるためにすでに多くの個体（牛）が使用されていること。
 - ② 1つの料理（メニュー）について、それに適するものとして品質（脂肪ののり、肉質の柔らかさなど）の同様なものを選び利用することから、
 - ・ 同一部位から複数のメニューに利用されること。
 - ・ 1つのメニューに、1つの個体識別番号や仕入時の1つのロット番号の牛肉のみの利用に止まらないこと。等の特徴があること。
 - ③ 各店の在庫と日々の仕入については、通常、「先入れ・先出し」方式により別々に管理することなく利用されていること。
 - ④ メニュー表は、日々書き替えることはないことから、日々変更する個体識別番号等の表示を直接的に表示するものとしては適さないこと。
- (3) このような事情があることから、牛肉トレーサビリティについては、通常、
- ・ 個体識別番号等の表示については、パネル（掲示板）を活用するか、パネル又はメニューで日々書き替えない方式（固定的な表示）を採用すること。
 - ・ 表示方法としては、法律で定められた範囲内（注*）で複数表記又はロット番号の表記となること。
 - ・ 牛肉の管理については、仕入日単位を基本として在庫の管理を合わせて行うこと。
- が必要となる。

～牛肉の仕入から焼肉料理として顧客に供されるまでの模式図～



特定料理の個体識別番号の表示の要件

(注*)

利用する特定牛肉がいずれの牛から得られたものを識別することが困難な場合は、1つの特定料理について2以上の個体識別番号及びロット番号を表示することができる。この場合は、1つの特定料理に利用される特定牛肉に係る牛の頭数は50頭以下であることが要件となる。

2. 牛肉の識別と情報管理、情報の伝達

(1) 焼肉店は、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、仕入れた特定牛肉（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、または販売が完了しているかを把握するために、以下のことを行う。

ア. 焼肉店が仕入れた牛肉について、**何を**（個体識別番号、又はロット番号）、**いつ**（仕入年月日）、**何処から**（誰から）、**いくつ**（重量）購入したか対応づけて記帳しておく。

イ. 記帳に代えて、情報機器によってデータを管理することでも良い。

(3) 情報の管理(仕入、ロット番号等)については、店舗単位が原則であるが、他店舗展開等において、食材センターでの加工や一元的仕入を行っている場合、その管理者が一元的に行うこともあり得る。この場合にあっては、トレーサビリティの立ち入り検査やその他必要な場合において迅速にその情報を提供できるよう努める。

◎また、各店舗においては自ら作成・表示したロット番号について、それを構成する個体識別番号の情報を管理・保管しておく必要がある。

管理すべき情報と伝達すべき情報

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	その他管理情報
部分肉 精肉	仕入	①特定牛肉毎のラベル記載の個体識別番号と購入伝票との照合記録 ②特定牛肉重量（パックの場合はその数） ③仕入先名、仕入日	枝肉格付情報 ・ 原産地、品種、 精肉製造場
	精肉加工	①内部識別番号（製造番号）及(ロット番号)の付与記録 ②個体識別番号との照合記録 ③精肉加工日	①精肉製造重量 ②在庫重量
	伝達情報 (表示)	個体識別番号又はロット番号と 問い合わせ先	

3. 管理責任者の設置とチェック体制

(1) 管理責任者の設置

管理責任者を置き必要な情報の管理、確認と次の業務を行う。

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きているか確認する。

イ. 特定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。

ウ. トレーサビリティの管理情報の記帳（電子機器の場合はデータの入力）が行われているかを確認する。

エ. 顧客等からトレーサビリティの管理情報の問い合わせに答えると共に、受けた苦情等の記録を行う。

(2) 外部立入検査

トレーサビリティ法に基づく農林水産省職員による立入検査には、管理責任者が対応する。

(3) 自主検査・チェック

●焼肉店では、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

・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

●多店舗展開の焼肉店では、本社に「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・検査記録を作成することが望ましい。

4. 具体的な情報の管理の方法

(1) タイプ別の情報管理

1. で述べたとおり、焼肉店においては多くの個体識別番号に係る多様な牛肉を使用することから、トレーサビリティに係る情報の管理は仕入日単位を基本として日常の業務管理と一体とな行われるものとすべきである。

ここでは、焼肉店が実際に行うことが可能な2種類の情報伝達（個体識別番号等の表示）についての管理方法を紹介する。

タイプ	概要	特徴
タイプ1	メニュー名と並列型で個体識別番号及びロット番号を表示する。 (5の表示例1)	・ 個体識別番号等の表示の日々の書き替え（追加、削除）が必要。 ・ 消費者に対し個体識別番号が分かりやすい。
タイプ2	番号ルールを示すことにより、消費者にロット番号を表示する。 (5の表示例2)	・ 書き替え（追加、削除）が必要ない。 ・ 個体識別番号は直接分からない。

(2) 銘柄牛等の限定的な個体を用いた場合の管理

(1) のいずれの場合も、多くの個体識別番号が用いられることを前提としているが、銘柄牛のフェア等において、他のメニューとは別に個体識別番号をしっかりと表示しようとする場合は、タイプ1の表示及び情報管理を他のメニューと区分して行うこととする。

(3) 情報管理のための台帳とその役割

タイプ1及びタイプ2の場合も、仕入情報管理台帳と在庫管理台帳を整備する。この場合、それぞれの台帳は、トレーサビリティの制度上は、次のような役割を果たす。

仕入情報管理台帳……個体識別番号又はロット番号の記録となる。
(帳簿A)

併せて、法律で求められる仕入日、仕入先、重量の記録となる。

在庫管理台帳 ………タイプ1では、表示すべき牛肉（の納品書等）の確認と帳簿Aから番号を書き写すときの照合のための記録となる。
(帳簿B)

タイプ2では、ロット番号に対応する牛肉（の納品書等）を特定するための記録となる。

(4) 仕入情報管理台帳（帳簿A）の整備

様式は、18頁に示す。

- ①仕入牛肉に添付されている「納品書」、「個体識別番号・ロット番号」及びその他の添付書類の内容を確認する。
- ②上記書類は、仕入日毎にひとまとめとし、サイズを統一して（B5あるいはA4・台紙に貼りつける等）インデックスを付け日付を入れてファイルする。
- ③仕入情報管理台帳は、月単位に仕切紙を入れておくことが望ましい。1年間分を纏め、一つの綴りにして2年間保管する。
- ④保存方法は、上記書類を現物保管する方法と電子機器にデータ保存する方法が考えられる。

(5) 在庫管理台帳（帳簿B）の整備

様式は、19頁に示す。

- ①仕入量・販売量・廃棄量等の在庫管理は、個体識別番号の取り違い等人為的な間違いを起こさないために必要な事項。
- ②顧客に正確な情報（個体識別等の番号）を提供するためには、在庫数量を定期的に確認することが必須の要件。
- ③保存書類は、1年間分を纏め、一つの綴りにして2年間保存する。
- ④保存方法は、上記書類を現物保管する方法と電子機器にデータ保存する方法が考えられる。

仕入台帳（帳簿A）様式

情報伝達表示例1の場合（タイプ1，2共通）

情報伝達表示例1による場合、原則として仕入業者から商品（特定牛肉）に添付されてくる情報をそのまま保管する方式を採っています。
具体的には、下記のように**納品書等の情報を仕入日ごとに貼りつけて保管**するようにしてください。

① 納品書

- ・商品名、数量、単価、金額記載
- ・仕入先、仕入日、重量記載

*** 仕入業者の納品書様式は、必ずしも統一されていません。
必須保存情報は仕入時に必ず確認してください。**

② 添付書類－1

- ・個体識別番号、ロット番号記載
- ・BSE検査結果証明書（*任意）
- ・出荷牛育成履歴書（*任意）

③ 添付書類－2（*任意）

- ・子牛登記書（銘柄牛及び和牛仕入の場合）
- ・その他情報

○
○
月
○
○
日

←インデックスをつける

←仕入日を記入

（用紙規格は、帳簿A、帳簿Bは同一とし、A4若しくはB5を選択）

仕入情報管理台帳の整備に当たっての留意事項

1. 本手引書では、最も簡便な方法「生情報をそのまま保存」を採用している。
2. 必須保存情報は、①仕入牛肉（特定牛肉）の個体識別番号又はロット番号、②仕入年月日、③仕入先、④仕入重量の4項目である。
3. 付加情報として、①BSE検査結果証明書、②出荷牛育成履歴書などが添付されていれば仕入情報がより充実されるので、一緒に保存することが望ましい。

*任意の説明……BSE検査結果証明書、出荷牛育成履歴書、子牛登記書等は、本制度によって求めるべきではなく、各社が食肉卸売業者と相談の下に入手するかどうかを判断するものである。

4. メニューや店内ポスターで「和牛」、「銘柄牛」表示をしている場合は、これを証明する書面例えば、子牛登記書や生産者若しくは流通業者の証明書を保管しておく必要があります。

在庫管理台帳（帳簿B）様式

情報伝達表示例1の場合（タイプ1）

仕入日	仕入先業者名	仕入肉部位名	重量	廃棄量	使用終了日	確認印

（用紙規格は、帳簿A、帳簿Bは同一とし、A4若しくはB5を選択）

記 載 要 領

1. 仕入日 ……………仕入日を記載し、記載後に区分線をを引き仕入日の明確化を図る。
2. 仕入先業者名 ……………納品書単位に業者名を記載。仕入肉部位名も納品書記載のとおり。
3. 仕入肉部位名 ……………かた、かたロース、リブロース、ばら、サーロイン、ひれ、らんぷ、
もも、そともも等原則として納品書記載通りとする。
4. 重量 ……………部位毎に納品書記載通りとする。

*1～4は、仕入に添付されてくる資料を基に、仕入日に記載する。
5. 廃棄量 ……………食材センターや調理場で加工処理の過程で発生した廃棄分のこと。
6. 使用終了日 ……………個体識別番号等を表示パネルから消去するための大切な情報。大型
店の場合個店の冷蔵庫の在庫管理と密接な連携が必要。
7. 確認印 ……………処理経過を明確にするため確認した者確認印を押印。

在庫管理台帳（帳簿B）様式

情報伝達表示例2の場合（タイプ2）

年月日	在庫牛肉の 仕 入 日	備 考 (飛び日在庫等)
2004.12.01	11.26	11.20(冷凍*)
02	"	"
03	"	"
04	"	"
05	"	"
06	"	"
07	12.03	
08	"	
09	"	
10	"	
11	"	
12	"	
13	12.10	
14	"	
15	"	
17	"	
18	"	
19	"	
20	12.17	
21	"	

通常在庫とは別に冷凍より保管されているもの等の特記する。

このロット番号「J Y a 04 12 01」。このロットを構成する納品書等の仕入日は、11.20 と 11.26 ～ 12.01 のもの。

週1回の在庫の確認により、特定牛肉の最も古い仕入日を記入。

このロット番号「J Y a 04 12 07」。このロットを構成する納品書等の仕入日は、12.03 ～ 12.07 のもの。

週1回の在庫の確認により、特定牛肉の最も古い仕入日を記入。

このロット番号「J Y a 04 12 13」。このロットを構成する納品書等の仕入日は、12.10 ～ 12.13 のもの。

- 注) 1. 週1回の在庫確認を行う。それまでの間は仕入日を追加してロットを日々構成し直す。
2. 一部在庫を凍結保存するような場合は、「飛び日」在庫として連番でない記録（*印）をする。

個店独自のロット番号を設定し、表示する場合（情報伝達表示例2）の留意事項

- ロットが上限頭数（50頭）を超えることはできない。頭数が超過することを防ぐには、在庫の確認回数を増やし、使用済みの牛肉をロットから追い出すことにより、ロット（構成頭数）縮小化を図る。
- メニューによっては、国産牛肉と輸入牛肉を時間帯や時期により、併用又は双方を使い分ける場合には、すべてが国産であるような誤認を防ぐため、次のような表示をメニューに行う必要がある。

【例】 「カルビ（このメニューは国産及び輸入牛肉を使用しています。）」

- 銘柄牛等特定産地を強調するメニューについては、他の一般的なメニューとは別に産地や個体識別番号等を銘柄等に限定した範囲で回答できる管理が必要である。

5. 具体的な情報伝達（表示）の方法

（１）情報表示の手段

本手引書においては、4の（１）に示したように2つの種類の表示方法を紹介することとしている。

その場合の手段としては、各店舗の業態や営業活動等を踏まえて、

- ① パネルに手書きする方式
- ② メニューに書き込む方式又はテーブル立てで表示する方式
- ③ I T 機器活用によるディスプレイでの表示方式

等が考えられる。

表示の方法は、消費者への告知としての機能を果たすだけでなく、店の雰囲気左右するものでもあるため、総合的に判断して採用する手段を選択すべきである。

（２）情報伝達の表示事例

本手引き書では、「① パネルに手書きする方式」について、次頁以下にその様式を示す。

なお、「②メニューに書き込む方式又はテーブル立てで表示する方式」及び「③I T 機器活用によるディスプレイでの表示方式」については、各店において表示例を参考にして実施されたい。

焼肉店における情報伝達表示例－1

～仕入情報をパネル表示する場合～

国産牛肉トレーサビリティ実施店

お客様に焼肉を安心して召し上がっていただけるよう

当店は、牛肉トレーサビリティに取り組んでいます

個体識別番号及びロット番号の見方

本日提供する国産牛を使用するメニュー（*印で表示）に対応する牛肉の個体識別番号及びロット番号は、下記に表示されたものです

メニュー名	個体識別番号	ロット番号
カルビ、ロース、 ユッケ、たたき、 牛刺	1234567890 1234567891	4321 4322
注 当店のメニューにはカルビ及びロースについては上、特上の区分があります。		

個体識別番号の全国データベースへのアクセス方法

ホームページアドレス：www.nlb.go.jp

ロット番号の問い合わせ先

電 話：

- 注）1. 各店において、国産牛肉を使用するメニューを全て表示してください。
2. 同一メニューの中に国産・輸入肉が混在する「盛り合わせ」等のメニュー場合も同様であり、「輸入牛肉も使われています」との表示が必要。
3. 各店において、消費税表示方法の変更（16.4.1）対応としてメニューを作り直す機会にトレサ対象肉を使用するメニューについて区分できる表示を検討する必要がある。
4. 各店においては、メニュー名欄に対応する、個体識別番号+ロット番号（含まれる頭数）の頭数が50頭を超えないよう注意する。

焼肉店における情報伝達表示例－2

～個店が独自に設定したロット番号パネルを表示する場合～

国産牛肉トレーサビリティ実施店

お客様に焼肉を安心して召し上がっていただけるよう

当店は、牛肉トレーサビリティに取り組んでいます

当店のロット番号の見方

*印のあるメニューに使用されている国産牛肉は、牛肉トレーサビリティ法に基づいて個体識別番号が管理されています。その管理番号は、当店が独自に設定した下記のロット番号です。

メニュー名	ロット番号	備 考
カルビ ロース ユッケ たたき 牛 刺	「JY a 041201」	JY 会社名 a 店番号 04 2004年 12 12月 01 1日

この方式によるロット番号から個体識別番号等を特定する方法

手 順 及 び 概 要	留 意 事 項
1. 帳簿Bにより、ロット番号に対応する複数の仕入日を特定する。 2. 帳簿Aにつづられている納品書及び個体識別番号表のうち、特定された仕入日のものから、ロット番号に対応する次の情報を特定することができる。 ・ 特定牛肉に係る個体識別番号 ・ 仕入業者 ・ 仕入年月日	使用した特定牛肉の情報は、最も古い仕入日からロット番号を付けた日までの納品書等の情報として特定される。

(独立行政法人農畜産業振興機構 畜産振興事業)

(社) 中央畜産会委託事業：食肉処理衛生管理向上等推進事業

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（焼肉店舗編）

平成15年12月1日発行

事業協同組合 全国焼肉協会