

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書

(外食店舗編)

平成 16 年 3 月

社 団 法 人 中 央 畜 産 会

社団法人 日本フードサービス協会

目 次

はじめに	1
基本作業のイメージ	2
I 部 【国産牛肉トレーサビリティ導入手引書】（外食店舗編）	1 1
1. 「焼き肉」、「しゃぶしゃぶ」、「すき焼き」、「ステーキ」外食店 における牛肉利用（調理）の特徴	1 2
2. 牛肉の識別と情報管理、情報の伝達	1 5
3. 具体的な牛肉管理の方法	1 8
4. 具体的な情報伝達（表示）の方法	3 1
5. 管理責任者の設置とチェック体制	3 9
II 部 国産牛肉トレーサビリティ基礎情報	4 0
6. 国産牛肉トレーサビリティの概要について	4 1
7. 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 2
8. 牛肉トレーサビリティ関係用語の説明	4 5
9. 生産情報公表牛肉のJAS規格	4 6
III 部 トレーサビリティに取り組む際のチェックリスト	4 7

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、流通業及び外食・中食業界は深刻な影響を受けた。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検査を実施する体制を確立した。

一方、BSE緊急対策事業の実施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。

外食業界は、消費者と常に相対しているため、これらの影響を直接受けることとなった。

さらに、2003年12月には米国で初めてBSEが発生し、米国産牛肉の輸入禁止措置が発動され、加えて2004年1月には東南アジア、2004年2月には日本での鳥インフルエンザの猛威によって、我が国外食業界は大きな影響を受けた。

農林水産省は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、外食業界は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。

従来から、外食業界は活動の基本を消費者からの信頼の構築に据えてきた。トレーサビリティは、消費者に向けてより一層の信頼向上を達成するための活動の一環として位置づけられる。

日本フードサービス協会は、会員が法律に基づく牛肉トレーサビリティに円滑に取り組めるための手助けとなる手引き書を作成するため、「JF牛肉トレーサビリティ推進事業専門委員会」を設置し、議論を重ねた。

本手引書は、牛肉トレーサビリティについて、外食産業という立場から、通常の営業活動の中で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とともに、その概要を解説するものである。

日々の営業活動について法律上の義務事項が加わり、検査対象にもなることによって、必要な作業の増加や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、会員をはじめとする多くの外食店は本手引書を活用することによって、できるだけ小さな労力と投資でトレーサビリティを的確に実施し、ひいては外食業界が消費者からますます信頼されるようになることを念じる次第である。

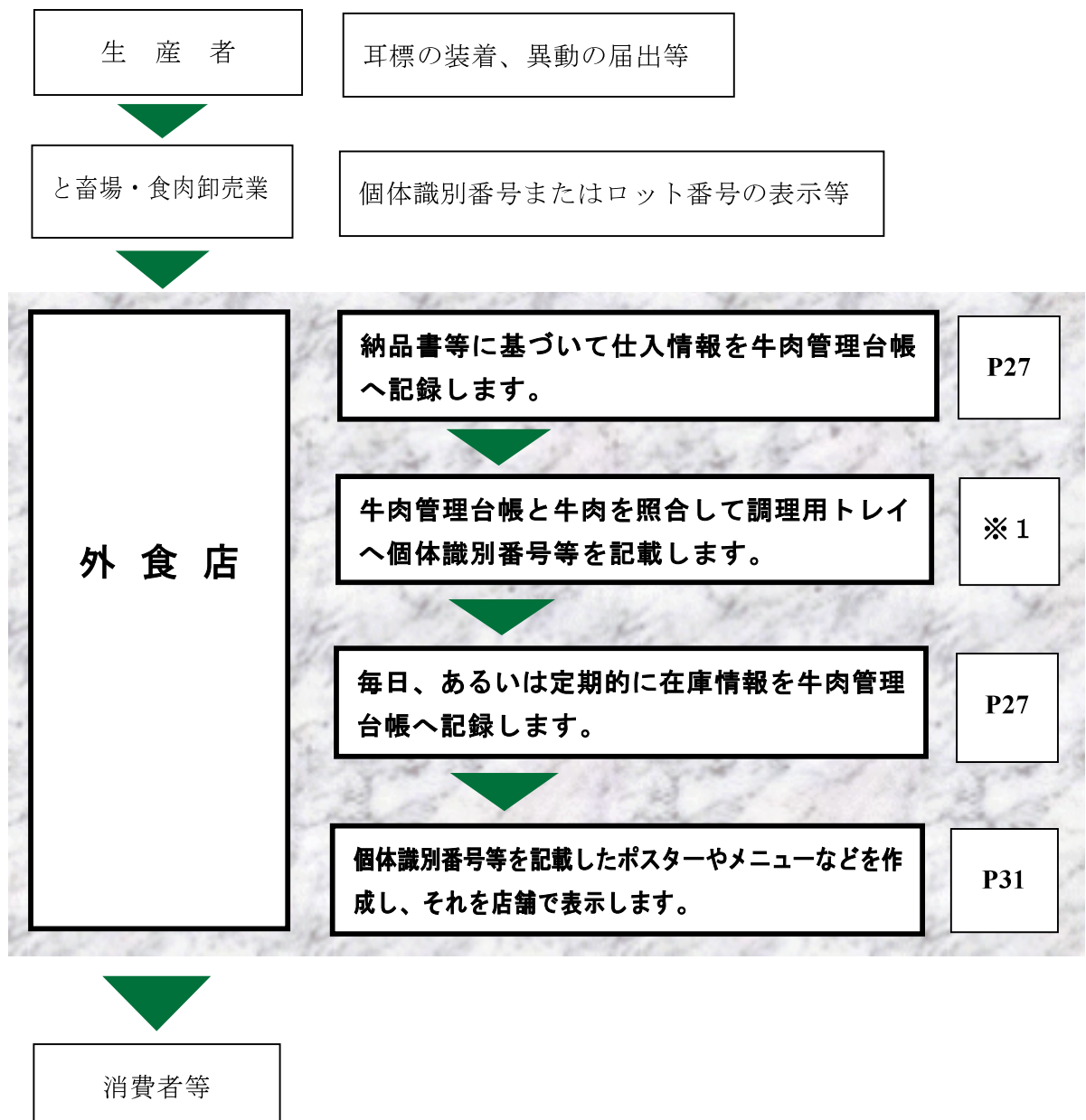
平成16年3月

社団法人 日本フードサービス協会
会長 横川 竟

基本作業のイメージ

《店舗で調理している場合》

基本作業のポイントは次のとおりである。



※1. 本作業は、異なる個体識別番号、あるいはロット番号の食材が混じらないようチェックするために実施するものである。

以下はトレーサビリティの作業を例示したものであり、店舗の作業工程や手順によって変更される可能性があることに留意する必要がある。



調理

調理用トレイへ
産地と個体識別
番号を記載



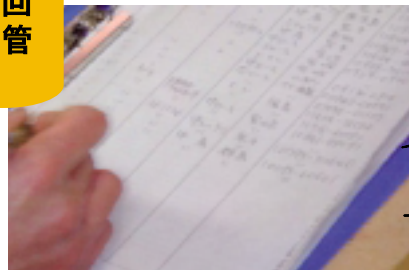
異なる個体識別番号の牛肉同士が混合しないようにします。



使い切った日を記録

毎日、または週1回
など定期的に牛肉管
理台帳に記入

P27 参照



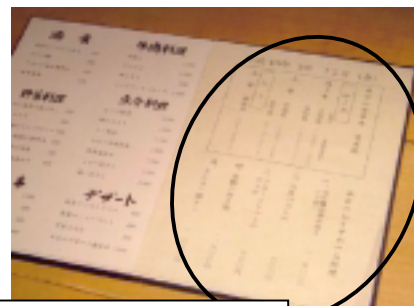
使用終了日を記載します。

使用終了日の記載につい
て確認印をもらいます。

消費者へ情報提供

毎日、店頭にてトレーサビ
リティを実施していること
を表示

P31 参照

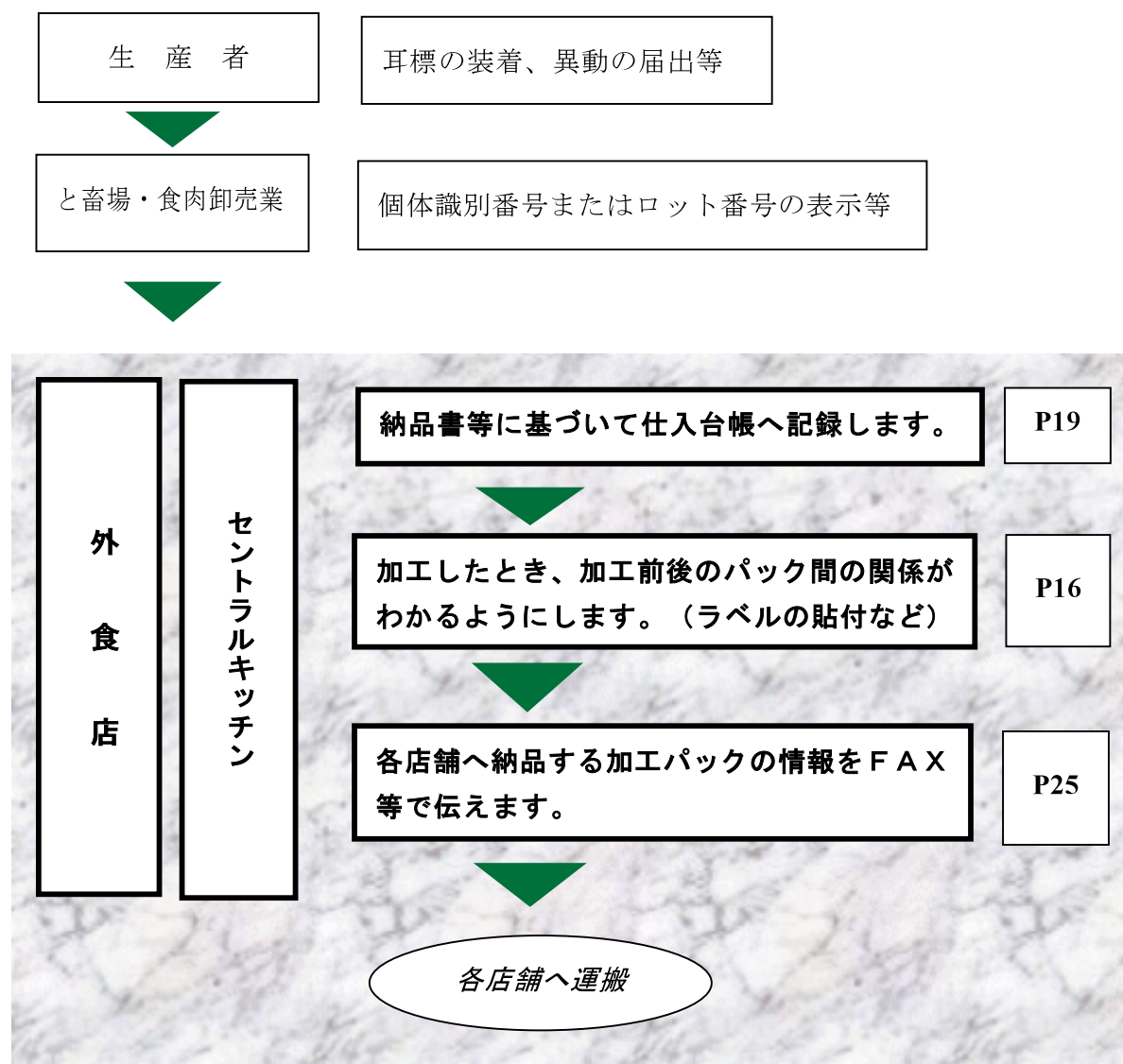


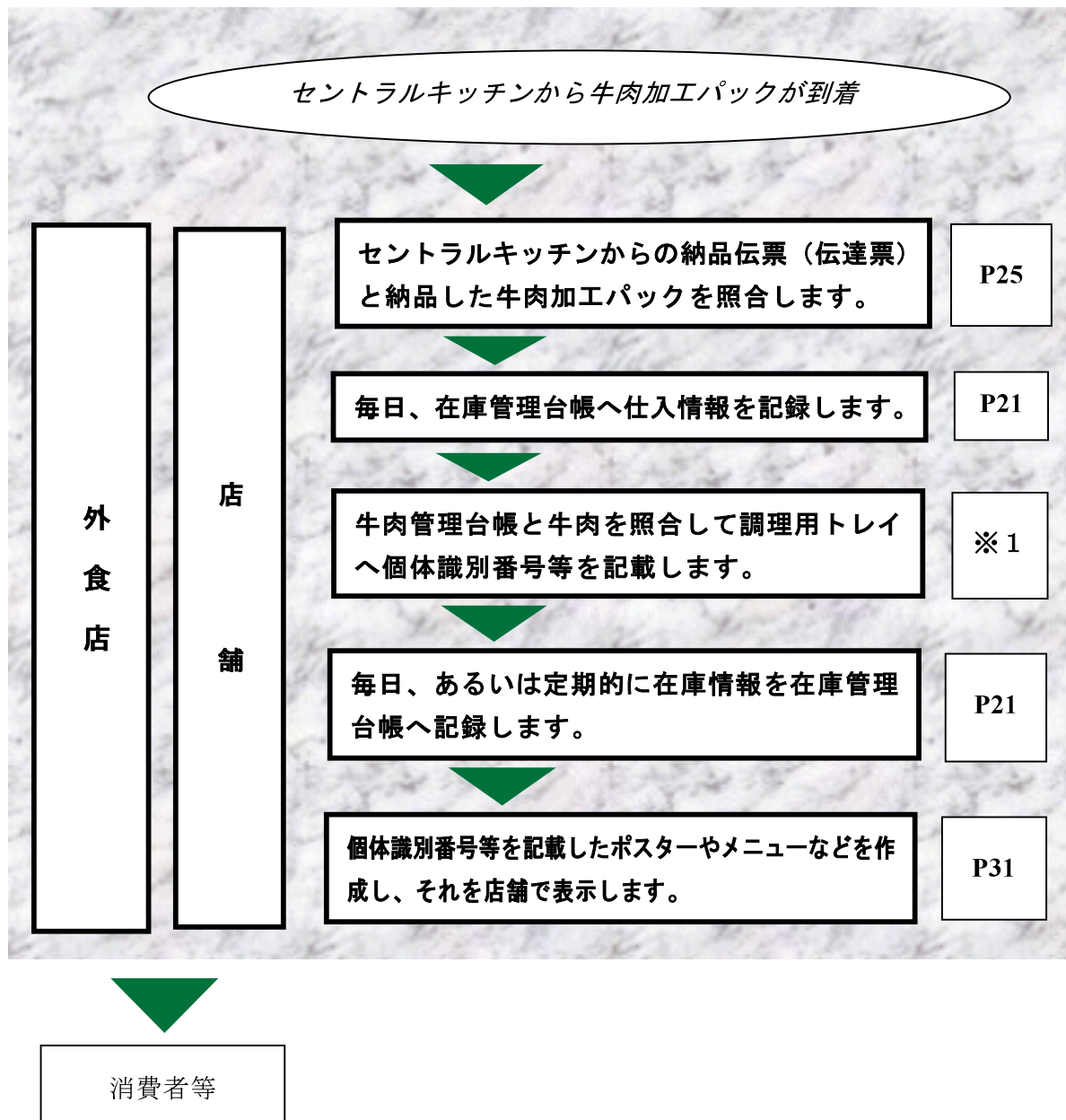
差込メニューによる情報提供



《セントラルキッチン（ミートセンター）で加工している場合》

基本作業のポイントは次のとおりである。





※ 1. 本作業は、異なる個体識別番号、あるいはロット番号の食材が混じらないようチェックするために実施するものである。

以下はトレーサビリティの作業の例を示したものであり、店舗の作業工程や手順によって変更される可能性があることに留意する必要がある。

セントラルキッチンで仕入れ

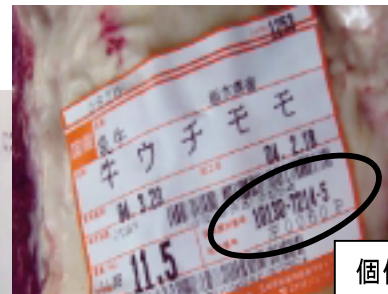
納品書に基づいて仕入台帳を作成

P19 参照

仕入日、仕入先業者名、仕入肉部位名、重量、個体識別番号（またはロット番号）が記載されていることを確認します。



検品



個体識別番号

個体識別番号（またはロット番号）が記載されていることを確認します。

部分肉加工



加工前後のパック
間の関係づけ

加工したとき、加工前の
パックとの関係がわか
るようにしておく。（ラ
ベルを貼付するなど）

ラベルの例

P16 参照

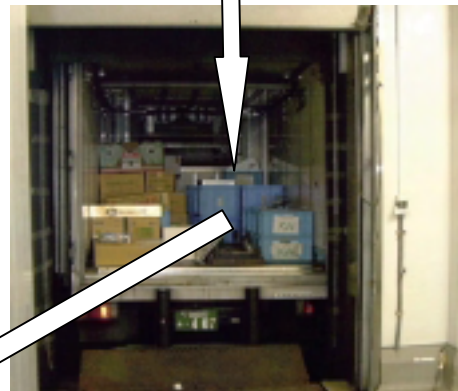
P25 参照

あらかじめ店舗へ納品
する加工パックをF A
X等で伝える。（送り
状でもよい。）

セントラルキッチンから店舗
へ出荷



F A Xなど



店舗で仕入れ



店舗で確認

セントラルキッチンからの
納品伝票（伝達票）
と納品物の照合

P25 参照

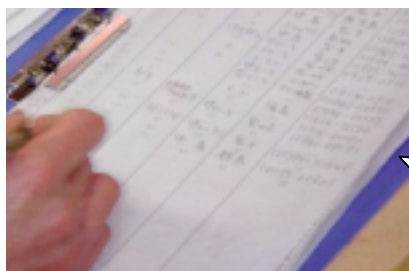


個体識別番号（またはロット番号）が記載されていることを確認します。

在庫管理台帳の作成

毎日、在庫管理台帳へ仕入情報を記入

P21 参照



納品伝票（伝達票）に基づいて、在庫管理台帳に、仕入日、仕入先業者名、仕入肉部位名、重量を記載します。

店舗でパックの開封

調理用トレイへ
産地と個体識別
番号を記載



異なる個体識別番号の牛肉同士が混合しないようにします。

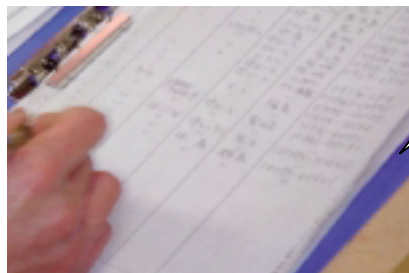
調理



使い切った日を記録

毎日、または週 1 回
など定期的に在庫管
理台帳に記入

P21 参照

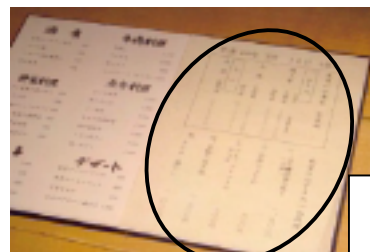


在庫管理台帳に、使用終
了日を記載し、確認印を
もらいます。

消費者へ情報提供

毎日、店頭でトレーサビ
リティを実施しているこ
とを表示

P31 参照



差込メニューに
よる情報提供



店頭端末による情報提供

I 部 【国産牛肉トレーサビリティ導入手引書】

（外食店舗編）

1. 「焼き肉」、「しゃぶしゃぶ」、「すき焼き」、「ステーキ」外食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. 具体的な牛肉管理の方法
 - 3－1 仕入れ管理台帳と在庫管理台帳を別々に作成する場合
 - 3－2 仕入れ管理台帳と在庫管理台帳をひとつで作成する場合
4. 具体的な情報伝達（表示）の方法
5. 管理責任者の設置とチェック体制

1. 「焼き肉」、「しゃぶしゃぶ」、「すき焼き」、「ステーキ」外食店における牛肉利用（調理）の特徴

- ☞外食店においては仕入日単位毎に一括して作業が行われことが多いので、特定牛肉の管理についても仕入日を基本としたものとする。
- ☞個体識別番号等の表示については、パネル（掲示板）を活用する方式、あるいは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）のふたつの方式がある。
- ☞表示方法としては、法律で定められた範囲内で複数表記又はロット番号の表記とする。

- （１）焼き肉店、しゃぶしゃぶ店、すき焼き店、ステーキハウスの『セントラルキッチン』若しくは『調理場』では下図に示すように仕入部分肉（あるいは枝肉から部分肉を加工する場合もあるが）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）焼き肉店、しゃぶしゃぶ店、すき焼き店、ステーキハウスが、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。
 - ③ 各店の在庫と日々の仕入れについては、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。

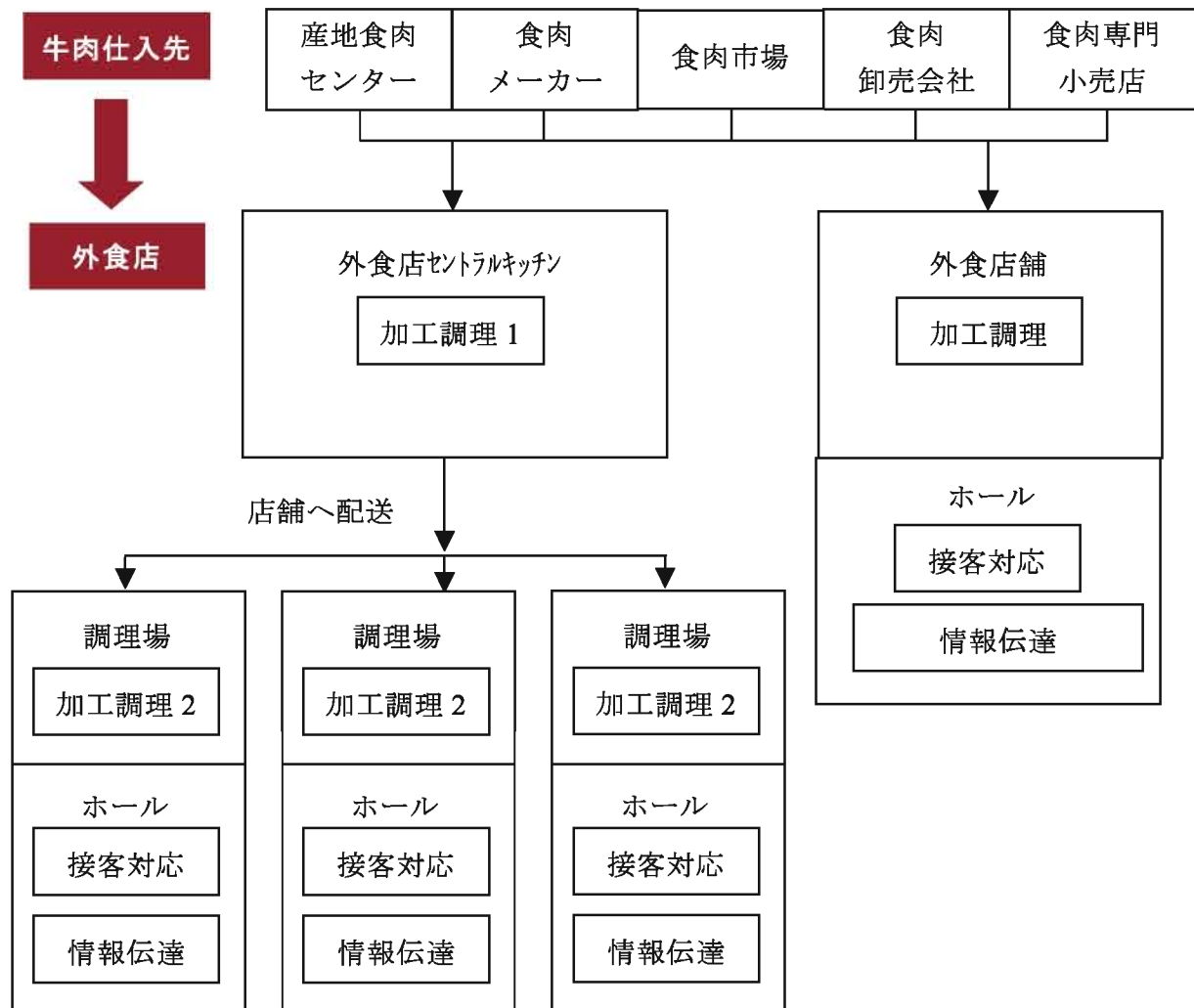
(3) このような事情があることから、牛肉トレーサビリティについては、通常次のことが必要となる。

- ① 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。
- ② 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すること。
- ③ 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。

（注*）特定料理の個体識別番号の表示の要件

利用する特定牛肉が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。

～牛肉の仕入れから料理として顧客に供されるまでの模式図～



2. 牛肉の識別と情報の管理と伝達

☞情報の管理と伝達においては、店舗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）、どこから（誰から）、いくつ（重量）購入したか対応づけて記帳しておく。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。

☞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、多店舗展開等において、セントラルキッチン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。

焼き肉店、しゃぶしゃぶ店、すき焼き店、ステーキハウスは、下記に示した情報を管理し、情報の伝達を行う。

- ① 情報の管理と伝達においては、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. 店舗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）、どこから（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。
 - ウ. 仕入先には、個体識別番号、又はロット番号を忘れずに貼付して納品するよう要請する。
 - ② 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、多店舗展開等において、セントラルキッチン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、店舗へのトレーサビリティー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（部分肉購入の場合）

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	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	精肉加工	① 内部識別番号（製造番号）及び（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	

管理すべき情報と伝達すべき情報（枝肉購入の場合）

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
枝肉	仕入れ	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 ③ 仕入先名、仕入日	枝肉格付情報 ・原産地、品種、部 分肉製造場
部分肉	部分肉加工	① 内部識別番号（製造番号）及び（ロット番号）の付与記録 ② 個体識別番号との照合記録 ③ 部分肉加工日	①部分肉製造重量 ②在庫重量
	店舗へ搬出	搬出先店舗名、搬出日、重量	
	店舗での搬入	① 特定牛肉毎のラベル記載の個体識別番号と配送伝票との照合記録 ② 特定牛肉重量（パックの場合はその数） ③ 搬入先（セントラルキッチン）名、搬入日	部分肉格付情報 ・原産地、品種、 精肉製造場
精肉	精肉加工	① 内部識別番号（製造番号）及び（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	

なお、（独）家畜改良センターのホームページ（www.nlbc.go.jp）へアクセスし、個体識別番号を入力することによって、次のような牛個体情報を入手できる。あるいは、（独）家畜改良センターへFAXで問合せを行うことによっても下記情報を入手可能である。

個体識別番号	生年月日	性別	種別	母牛の個体識別番号
1234567890	H12.05.21	オス	ホルスタイン種	0000654321

	飼養地	異動内容	異動年月日	住所	氏名または名称
1	岩手県	出生	H.12.05.21	盛岡市	家畜改良センター岩手牧場
2	岩手県	転出	H.12.05.29	盛岡市	家畜改良センター岩手牧場
3	福島県	転入	H.12.05.29		
4	福島県	転出	H.15.08.08		
5	東京都	搬入	H.15.08.08	港区	東京都立芝浦と場
6	東京都	と畜	H.15.08.09	港区	東京都立芝浦と場

（注）住所、氏名または名称は、本人の同意が得られている場合のみ公開されている。

3. 具体的な牛肉管理の方法

3-1 仕入れ管理台帳と在庫管理台帳を別々に作成する場合

- ☞情報伝達方式には、メニュー名と並列させて個体識別番号とロット番号あるいは個体識別番号を表示する方式（タイプ1）と、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方式（タイプ2）がある。
- ☞タイプ1 及びタイプ2 のいずれの場合も、仕入情報管理台帳と在庫管理台帳を整備する。
- ☞多店舗展開を行っている場合、セトリキチの有無によってセンター方式と個別方式の2つの方式があり、情報管理の方法が異なる。

（1）タイプ別の情報管理

焼肉店、しゃぶしゃぶ店、すき焼き店、ステーキハウス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つて行われるものとすべきである。

ここでは、事業者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1	タイプ2
仕入れ管理台帳 (帳簿A)	個体識別番号又はロット番号の記録	同左
在庫管理台帳 (帳簿B)	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	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
情報伝達	メニュー名と並列させて個体識別番号とロット番号、あるいは個体識別番号を表示する。 (4の表示例1)	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。 (4の表示例2)
特徴	・ 個体識別番号等の日々の書き替え（追加、削除）が必要となることが多い。 ・ 消費者に対して個体識別番号を直接提供する。	・ 書き替え（追加、削除）は必要ない。 ・ 消費者は直接には個体識別番号を分らない。

（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のいずれの場合も、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 (帳簿 A)	……個体識別番号又はロット番号の記録となる。 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 (帳簿 B)	……………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。 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

タイプ１，タイプ２とも共通の様式である。

- 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とわかりやすい。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。

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。 ③ 納品書 ・ 商品名、数量、単位、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） ① 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 もしくは 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するので、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ものではなく、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る。

(5) 在庫管理台帳（帳簿 B）の整備

タイプ 1 とタイプ 2 では様式が異なる。

- 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単純なミスを起こさないために必要である。
- 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となる。
- 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。

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 の場合）

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

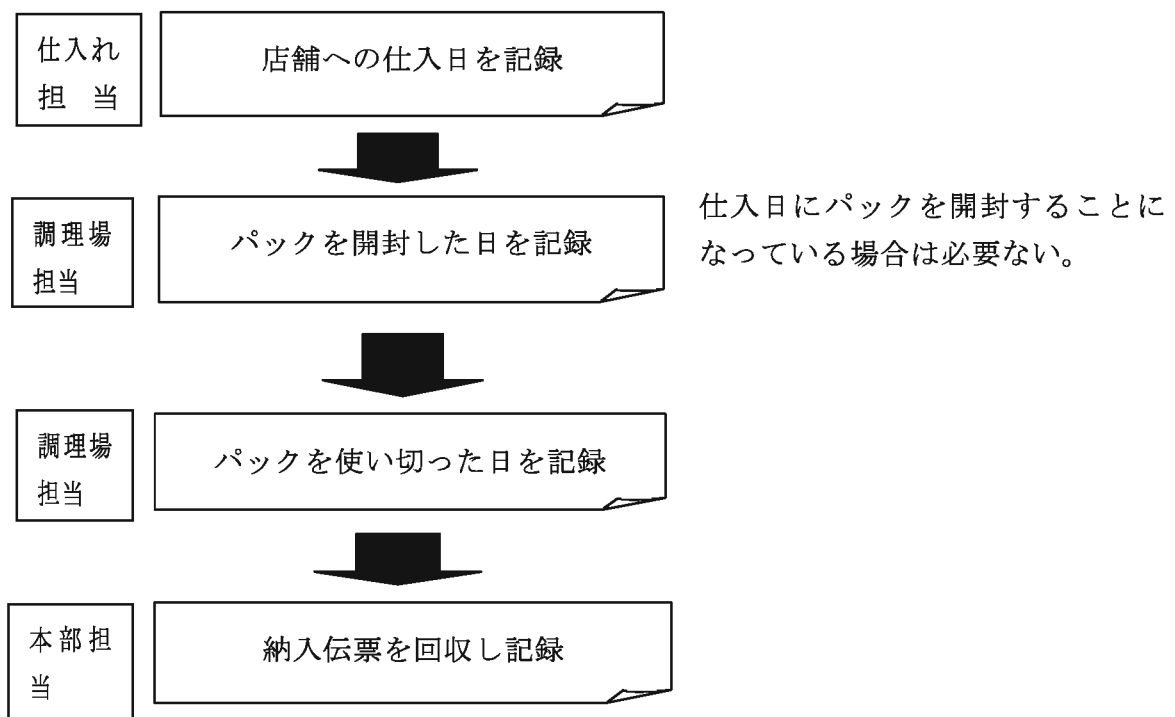
（用紙規格は、帳簿 A、帳簿 B は同一とし、A4 もしくは B5 を選択）

（注）廃棄量の記録は義務づけられていないが、歩留まり分析を行おうとする場合には記載する。

記 載 要 領

1. 仕入日 ……仕入日を記載し、記載後に区分線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 ……セントラルキッチン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。

▶ 上記「6. 使用終了日」を記録するための方法としては、店舗への納入伝票に手書きで記載していくことがあげられる。



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 の場合）

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※)	← 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。
02	〃	〃	
03	〃	〃	← この日のロット番号は「JF a 04 12 02」で表される。このロットを構成する納品書等の仕入日は、11.20 と 11.26～12.02 のもの。
04	〃	〃	
05	〃	〃	
06	〃	〃	
07	12. 03		← 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。
08	〃		
09	〃		
10	〃		← この日のロット番号は「JF a 04 12 08」で表される。このロットを構成する納品書等の仕入日は、12.03～12.08 のもの。
11	〃		
12	〃		
13	12. 10		← 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。
14	〃		
15	〃		← この日のロット番号は「JF a 04 12 15」で表される。このロットを構成する納品書等の仕入日は、12.10～12.15 のもの。
16	〃		
17	〃		
18	〃		
19	〃		
20	12. 17		
21	〃		

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. 一部在庫を冷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

1. ロットが上限頭数（50 頭）を越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。
2. 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ことがある。このような場合には、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。）」

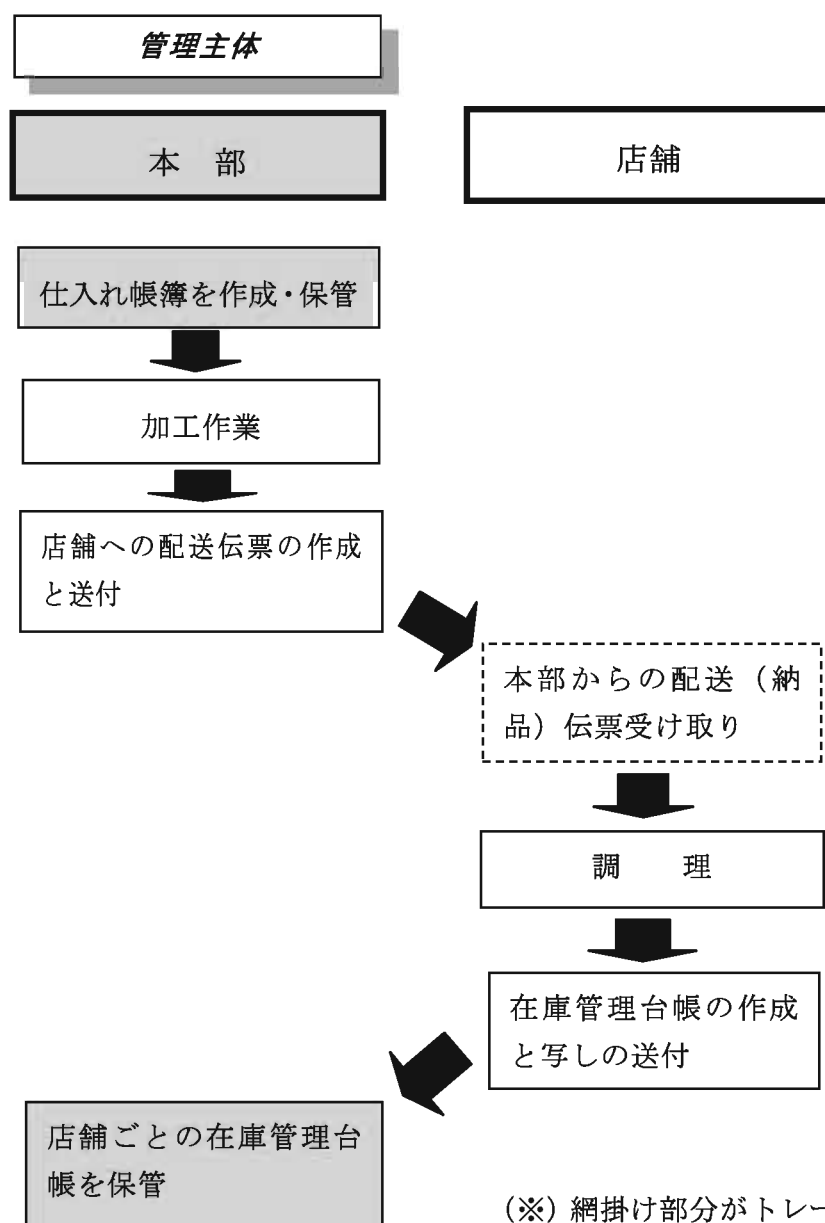
3. 銘柄牛等特定産地を強調するメニューについては、他の一般的なメニューとは別に産地や個体識別番号等を銘柄等に限定した範囲で回答できる管理が必要である。

(6) 本部と店舗との情報のやりとり（多店舗展開の場合）

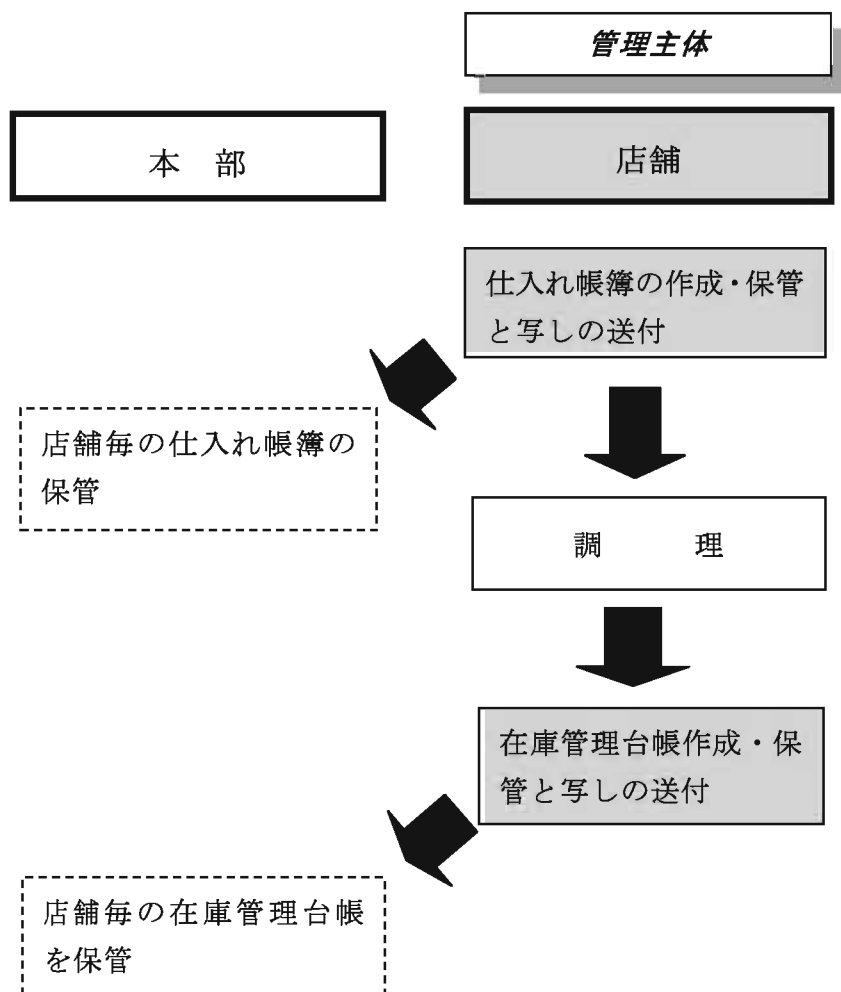
多店舗展開を行っている場合、セントラルキッチンの有無で、センター方式と個別方式の2つの方式がある。

方式	セントラルキッチン	店舗
センター方式	セントラルキッチンで加工や一括仕入れを行っている。	調理。
個別方式	なし。	店舗ごとに仕入れと調理。

センター方式の場合、処理の流れは次のとおりとなり、本部が一括管理する。



個別方式の場合、処理の流れは次のとおりとなり、店舗が管理主体となる。



(※) 網掛け部分がトレーサビリティに関する作業である。

3-2 仕入れ管理台帳と在庫管理台帳をひとつで作成する場合

- ☞情報伝達方式には、メニュー名と並列させて個体識別番号とロット番号あるいは個体識別番号を表示する方式（タイプ1）と、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方式（タイプ2）がある。
- ☞タイプ1及びタイプ2のいずれの場合も、仕入情報管理と在庫管理をひとつの帳簿で管理する牛肉管理台帳を整備する。
- ☞個店の場合に適した方式である。

（1）タイプ別の情報管理

焼肉店、しゃぶしゃぶ店、すき焼き店、ステーキハウス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つて行われるものとすべきである。

ここでは、事業者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1	タイプ2
牛肉管理台帳	仕入れ情報管理と在庫管理をひとつの帳簿で管理する。	
情報伝達	メニュー名と並列させて個体識別番号とロット番号、あるいは個体識別番号を表示する。 （4の表示例1）	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。 （4の表示例2）
特徴	・ 個体識別番号等の日々の書き替え（追加、削除）が必要となることが多い。 ・ 消費者に対して個体識別番号を直接提供する。	・ 日々の書き替え（追加、削除）は必要ない。 ・ 消費者は直接には個体識別番号を分らない。

(2) 牛肉管理台帳の整備

- 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 上記書類に基づいて、仕入れ日、仕入先業者名、仕入肉部位名、重量、仕入牛肉の個体識別番号またはロット番号を記入する。個体識別番号、ロット番号は数字の羅列であるので間違えないように記載後再度確認する。
- ③ 調理場での使用後、その情報を記入する。具体的には、廃棄量、使用終了日、確認印を記入する。
- ④ 牛肉管理台帳は2年間保存する。
- ⑤ 保存方法は現物保管する方法と電子機器にデータ保管する方法が考えられる。

牛肉管理台帳様式

仕入日	仕入先業者名	仕入肉部位名	重量	個体識別番号またはロット番号	廃棄量	使用終了日	確認印

(用紙規格は、A4 もしくは B5 を選択)

(注) 廃棄量の記録は義務づけられていないが、歩留まり分析を行おうとする場合には記載する。

記 載 要 領

1. 仕入日 ……仕入日を記載し、記載後に区分線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。
 5. 個体識別番号またはロット番号 ……納品書記載通りとする。
- *1～5 は、仕入に添付されてくる資料を基に、仕入日に記載する。
6. 廃棄量 ……セントラルキッチンや調理場で加工処理の過程で発生した廃棄分のこと。
 7. 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。
 8. 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。

4. 具体的な情報伝達（表示）の方法

☞ 情報表示の方法には、パネルに手書きする方式、クリアファイルに挿入して提供する方式、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、店頭ではめ込み式で表示する方式、IT機器活用によるディスプレイでの表示方式やホームページでの表示方式がある。

☞ 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る。

本手引書においては、3—1、2の（1）に示したように2つのタイプの表示パターンを紹介している。

タイプ	表示内容	表示方法	表示事例
タイプ1	メニュー名と並列させて 個体識別番号とロット番号、 あるいは個体識別番号を表示する。	①パネルに手書きする方法	P32
		②クリアファイルに挿入して提供する 方法	P33
		③メニューに書き込む方法またはテー ブル立てで表示する方法	P34
		④店頭ではめ込み式で表示する方法	P35、P36
		⑤IT機器活用による店頭ディスプレ イで表示する方法	—
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。	⑥パネルに手書きする方法	P37
		⑦パネルに手書きし、インターネットの ホームページでも提供する方法	—

表示方法は、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、総合的に判断して選択する。

店舗における情報伝達表示例－①（タイプ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

お客様に〇〇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.n/bc.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・輸入肉が混在するメニュー等の場合も同様であり、「輸入牛肉も使われています」旨の表示が必要。
 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。

店舗における情報伝達表示例－②（タイプ1）

～仕入情報をクリアフォルダーで提供する場合～

ステーキ

本日提供する国産牛を使用するメニュー（*印で表示）に対応する牛肉の固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。

肥後牛

0	サーロイン	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1
	ヒレ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	2
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	3
	リブロース	1	2	3	4	5	6	7	8	9	4
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	5	
0	サーロイン	1	2	3	4	5	6	7	8	9	6
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	7
	ヒレ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	8
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	9
	リブロース	1	2	3	4	5	6	7	8	8	0
	1	2	3	4	5	6	7	8	8	1	

- 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・輸入肉が混在するメニュー等の場合も同様であり、「輸入牛肉も使われています」旨の表示が必要。
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。

店舗における情報伝達表示例ー③（タイプ1）

～仕入情報を差込メニューで提供する場合～

上牛	ヒ レ	上牛	特上牛	ロース	本日の生産地
岩手県		茨城県	宮城県	生産地	
一〇五九九〇九二八七		一〇一四一九九〇三二	一〇四五六七二〇六三	個体識別番号	

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.nlbcc.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・輸入肉が混在するメニュー等の場合も同様であり、「輸入牛肉も使われています」旨の表示が必要。
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。

店舗における情報伝達表示例－④－1（タイプ1）

～仕入情報を店頭ではめ込み式で提供する場合～

国産牛肉トレーサビリティ実施店

本日使用している国産牛肉の個体識別番号は、次のとおりです。

1	2	3	4	5	6	7	8	9	6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	7
1	2	3	4	5	6	7	8	9	8
1	2	3	4	5	6	7	8	9	9
1	2	3	4	5	6	7	8	8	0

はめ込み式とし、毎日差し替える。

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.nibc.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・輸入肉が混在するメニュー等の場合も同様であり、「輸入牛肉も使われています」旨の表示が必要。
 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。

店舗における情報伝達表示例－④－ 2 （タイプ1）

～仕入情報を店頭ではめ込み式で提供する場合～

当店は国産牛肉を使用しています。

本日使用している国産牛肉の産地と個体識別番号は、次のとおりです。

宮崎県

1	2	3	4	5	6	7	8	9	7
1	2	3	4	5	6	7	8	9	8
1	2	3	4	5	6	7	8	9	9
1	2	3	4	5	6	7	8	8	0

はめ込み式とし、毎日差し替える。

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.nlbc.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・輸入肉が混在するメニュー等の場合も同様であり、「輸入牛肉も使われています」旨の表示が必要。
 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。

店舗における情報伝達表示例－⑥（タイプ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

お客様に〇〇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、当社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
ロースステーキ ヒレステーキ	「JFa041201」	JF・・・会社名 a・・・店番号 04・・・2004 年 12・・・12 月 01・・・1 日

- 注) 1. ロット番号の定義を変えない限り書き換えは必要ない。
2. ただし、仕入管理台帳と在庫管理台帳、または牛肉管理台帳をいつでも参照できる状態にしておく必要がある。
3. 各店においては、メニュー名欄に対応する、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。
4. 同一メニューの中に国産・輸入肉が混在するメニュー等の場合も同様であり、「輸入牛肉も使われています」旨の表示が必要。

この方式（タイプ2）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
仕入れ管理台帳と在庫管理台帳を別々に作成する場合	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 ・ 仕入先業者 ・ 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で特定される。
仕入れ管理台帳と在庫管理台帳をひとつ（牛肉管理台帳）で作成する場合	1. 牛肉管理台帳により、ロット番号に対応する複数の仕入日を特定する。 2. 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 ・ 仕入先業者 ・ 仕入年月日	使用した特定牛肉の情報は、ロット番号の日付が仕入日と使用終了日までの間に入る牛肉管理台帳の情報で特定される。このとき、見落としがないよう注意が必要である。

5. 管理責任者の設置とチェック体制

- ☞管理責任者を置き必要な情報の管理、確認等を行う。また、管理責任者は牛肉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対応する。
- ☞多店舗展開の店では、本社に内部検査担当部署を設け、そこが主体となつて、内部検査計画に基づいて内部検査を実施し記録する。これをシステム（仕組み）の改善に結びつける。

（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。

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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。
- ⑤ 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）内部検査・チェック

店舗では、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①と②については毎日
- ・ 上記（１）の③については月に１度
- ・ 上記（１）の④については随時

多店舗展開の店では、「内部自主検査手順書」等を作成の上、本社に担当部署を設け、そこが主体となつて、検査計画に基づいて内部検査を実施した後、その検査記録を作成しておくことが望ましい。

（４）維持・更新

内部検査記録に基づき、トレーサビリティシステムの改善を行う。

Ⅱ部 国産牛肉トレーサビリティ基礎情報

6. 国産牛肉トレーサビリティの概要と日本フードサービス協会の取り組みについて
7. 「牛肉トレーサビリティ法」一般外食店関係条文抜粋・説明
8. 「牛肉トレーサビリティ法」関連用語の説明
9. 生産情報公表牛肉のJAS規格

6. 国産牛肉トレーサビリティの概要について

(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「牛肉トレーサビリティ法」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)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) 「牛肉トレーサビリティ法」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(特定料理提供者)が含まれている。

(3) 「牛肉トレサ法」が適用される外食店

- 法律において「焼き肉」、「すき焼き」、「しゃぶしゃぶ」、「ステーキ」業者は適用対象業種とされている。 (※1)

(4) 今後の「牛肉トレーサビリティ法」に対する取り組み

会員の外食店が「牛肉トレーサビリティ法」の適用対象店と判断される場合、対応がとれるよう、以下の対策を講じることとする。

- ①「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書」(外食店舗編)の作成配布
- ②「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書」(外食店舗編)に基づく研修の実施
- ③「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の参加を希望する会員のため、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

(※1)「平成15年7月2日付け15生畜第2072号農林水産省消費安全局長、生産局長通知」(一部抜粋)

(1)「特定料理提供者」に該当する者の要件

ア「特定料理提供者」に該当する者の要件の一つとして、令第2条第1号に規定する「料理の提供を主たる事業としていること」が設けられたところである。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」は「料理の提供の事業」を主たる経済活動とする者であって、「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などは対象とはならないことを明らかにする趣旨であることが施行通知において示されているところである。

イ 令第2条第2号に規定する「その者の提供する料理が主として特定料理である」かどうかについては、アの要件を満たすものであって、以下の要件のいずれかに該当するかどうかを基準として判断するものとする。

(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れに係る数量又は金額の食材(酒類を除く)全体の仕入れ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:すべての料理のメニュー数)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」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」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ものとする。

※但し、個々の店が適用対象となるか否かは行政の調査等に基づく判定結果による。

7. 「牛肉トレーサビリティ法」 外食店関係条文抜粋・説明

(1) 「手引書」説明内容について

「牛肉トレーサビリティ法」は、生産段階において一頭一頭の牛に、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（外食店）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程されているが、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、日本フードサービス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、「外食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「牛肉トレーサビリティ法」外食店関係条文の概略として纏めた。

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

(2) 「牛肉トレーサビリティ法」 外食店関係条文の概略

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外食店が「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外食店は、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、「特定料理提供者」に対し、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。

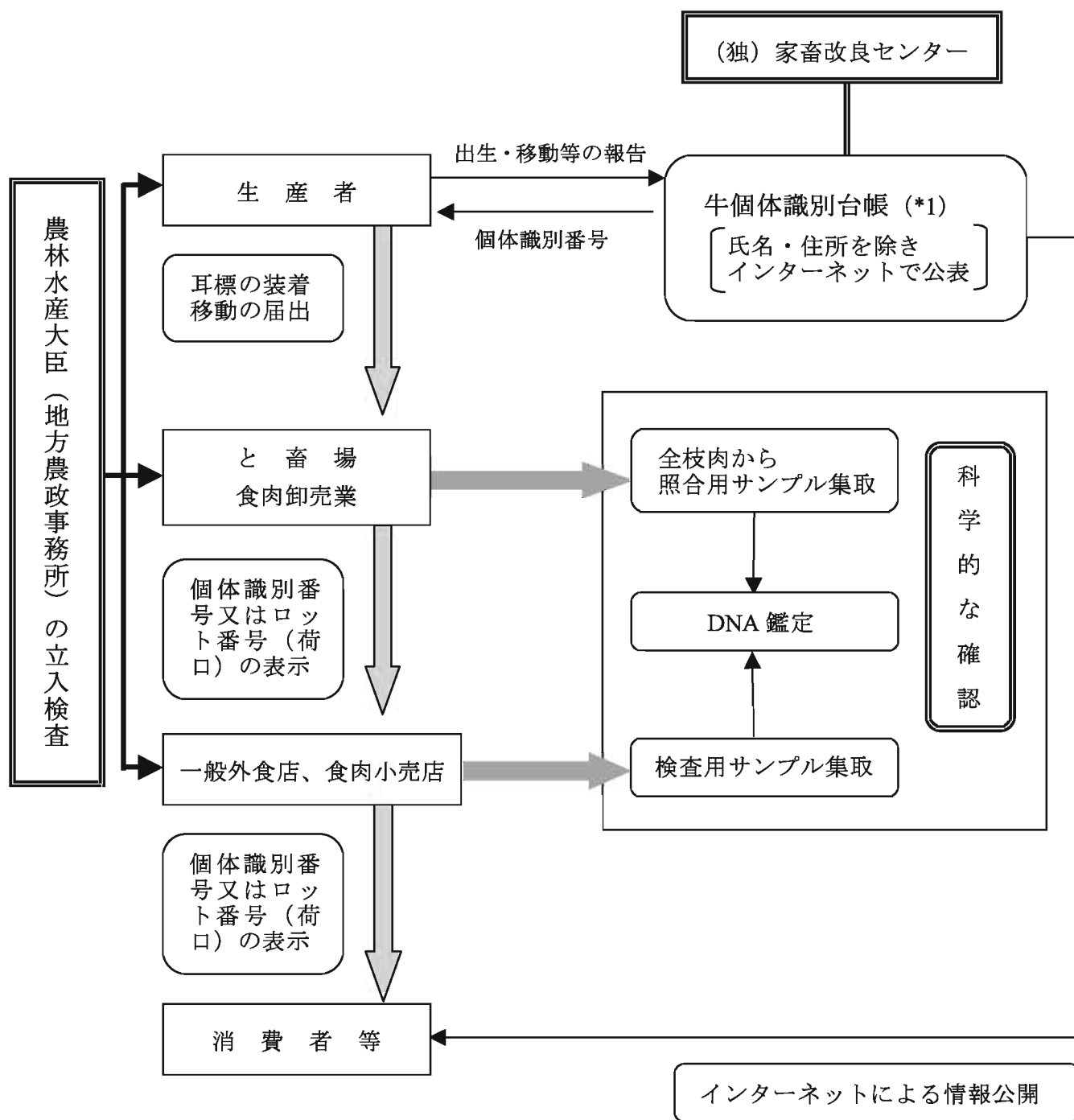
- 農林水産大臣は、必要があるときは「特定料理提供者」の店舗等に立ち入り、帳簿等の検査を行うことができる。
- 農林水産大臣は、必要があるときは「特定料理提供者」の店舗等に立ち入り、特定料理を「集取」することができる。この場合、料理の正当な対価を支払わなければならない。

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

8. 「牛肉トレーサビリティ法」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 ① 50 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 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」
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もの 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」であるもの ● 外食事業者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。 ● 料理の提供を従たる経済活動としている者 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。この要件により、「特定料理提供者」に該当する事業者については、いわゆる「焼き肉店」「しゃぶしゃぶ店」、「すき焼き店」、「ステーキハウス」と呼ばれる事業者が該当し、ファミリーレストラン等のように「特定料理」が部分的にメニューに含まれているだけの事業者は該当しない。

9. 生産情報公表牛肉のJAS規格

消費者の安心と信頼を確保するため、意欲のある生産者等が食品の生産情報を正確に記録・保管・公表していることを第三者機関が認定する仕組みとして、生産情報公表牛肉のJAS規格が平成15年12月1日から施行されている。

容器又は包装の表示例

①	名称	牛もも肉（生産情報公表牛肉）
②	原産地	国産又は都道府県名、原産国名
③	内容量	200グラム
④	販売業者名	〇〇株式会社
⑤	住所	〇〇県〇〇市〇〇町 1-2-3
⑥	生産情報の公表の方法	http://www.?.co.jp 、FAX番号 等



認定機関名

注：輸入牛肉は「番号又は記号等の個体識別情報」を記載

店頭での取扱や
インターネット、FAX等
を通じて生産情報を入手
することができます。



牛肉の公表情報の例

①	出生の年月日	〇年〇月〇日
②	雌雄の別	雌
③	管理者の氏名又は名称	農林太郎又は〇〇牧場
	管理者の住所	県市町村名 番地
	管理の開始の年月日	〇年〇月〇日
④	牛の飼養のための施設の所在地	県市町村名 番地
	飼養の開始の年月日	〇年〇月〇日
⑤	とぎつの年月日	〇年〇月〇日
⑥	牛の個体	黒毛和種
⑦	牛の管理者の連絡先	電話番号
⑧	と畜者の氏名又は名称	〇〇食肉卸売市場
	と畜者の連絡先	電話番号
	と畜場の名称	〇市と畜場
	と畜場の所在地	県市町村名 番地
⑨	管理者が飼育した飼料の名称	牧草、ふすま、大豆油かす 〇〇くみあい飼料等
⑩	管理者が使用した動物用医薬品の 薬効成分名及び名称	ホルモン剤（原質ホルモ ン）

Ⅲ部 トレーサビリティーに取り組む際のチェックリスト

お客様から信頼を得られるトレーサビリティーを実施するためには、日常業務の中で、トレーサビリティーに関する活動を継続的かつ効率的に行うことが大切である。

以下では、トレーサビリティーに取り組む際の点検事項をまとめた。

牛肉管理台帳を用いている場合

【牛肉管理台帳】

	はい	いいえ
牛肉管理台帳が存在する。	☐	☐
牛肉管理台帳にもれなく記録がなされている。	☐	☐
牛肉管理台帳に確認印が押印されている。	☐	☐
牛肉管理台帳が一定の場所に保管されている。	☐	☐
牛肉管理台帳が過去2年間分（2004年12月以降） 連続してそろっている。	☐	☐
牛肉管理台帳の保管管理責任者が決まっている。	☐	☐

【検査や実施の体制】

	はい	いいえ
定期的に内部検査を行っている。	☐	☐
仕入先に対して検査を行っている。	☐	☐
週1回程度個体識別番号を確認している。	☐	☐
トレーサビリティ取組み手順書がある。	☐	☐
管理責任者がいる。	☐	☐

【日頃の留意点】

	はい	いいえ
お客様へ個体識別番号等を毎日表示している。	☐	☐
お客様からの問合せに迅速に答えている。	☐	☐
調理場で個体識別番号を調理用トレイ等へ記載している。	☐	☐
店舗従業員がトレーサビリティに取り組んでいることを知っている。	☐	☐

仕入れ管理台帳と在庫管理台帳を用いている場合

【仕入れ管理台帳】

	はい	いいえ
仕入れ管理台帳が存在する。	☐	☐
仕入れ管理台帳にもれなく納品書等が貼付されている。	☐	☐
仕入れ管理台帳に日付がついている。	☐	☐
仕入れ管理台帳が一定の場所に保管されている。	☐	☐
仕入れ管理台帳が過去2年間分(2004年12月以降)連続してそろっている。	☐	☐
仕入れ管理台帳の保管管理責任者が決まっている。	☐	☐

【在庫管理台帳】

	はい	いいえ
在庫管理台帳が存在する。	☐	☐
在庫管理台帳にもれなく記載がなされている。	☐	☐
在庫管理台帳に確認印が押印されている。（タイプ 1 の場合）	☐	☐
常に 1 ロットが 50 頭を越えていない。（タイプ 2 の場合）	☐	☐
在庫管理台帳が一定の場所に保管されている。	☐	☐
在庫管理台帳が過去 2 年間分（2004 年 12 月以降）連続してそろっている。	☐	☐
在庫管理台帳の保管管理責任者が決まっている。	☐	☐

【検査や実施の体制】

	はい	いいえ
定期的に内部検査を行っている。	☐	☐
仕入先に対して検査を行っている。	☐	☐
週 1 回程度個体識別番号を確認している。	☐	☐
トレーサビリティ取組み手順書がある。	☐	☐
本部に管理責任者がいる。	☐	☐
各店舗に管理責任者がいる。	☐	☐

【日頃の留意点】

	はい	いいえ
お客様へ個体識別番号等を毎日表示している。	☐	☐
お客様からの問合せに迅速に答えている。	☐	☐
調理場で個体識別番号を調理用トレイ等へ記載している。	☐	☐
店舗従業員がトレーサビリティに取り組んでいることを知っている。	☐	☐

○農林水産省のお問い合わせ先は、下記の地方農政局・農政事務所の安全管理課牛トレーサビリティ係です。

	所在地	T E L		所在地	T E L		所在地	T E L
北海道	北海道農政事務所	札幌市 011-642-5463	関東	東京農政事務所	千代田区 03-3214-7323	中国四国	中国四国農政局	岡山市 086-224-4511
	地域第1課	札幌市 011-863-6031		神奈川農政事務所	横浜市 045-211-1331		地域第1課	岡山市 086-223-3192
	地域第2課	函館市 0138-54-2503		地域課	海老名市 046-232-2911		地域第2課	倉敷市 086-424-1077
	地域第3課	小樽市 0134-23-2535		山梨農政事務所	甲府市 055-226-6611		地域第3課	津山市 0868-22-5151
	地域第4課	旭川市 0166-51-4296		地域課	韭崎市 0551-22-7101		地域第4課	山陽町 0869-55-0385
	地域第5課	釧路市 0154-23-4401		長野農政事務所	長野市 026-233-2500		鳥取農政事務所	鳥取市 0857-22-3131
	地域第6課	帯広市 0155-24-2401		地域第1課	松本市 0263-47-2001		地域第1課	米子市 0859-27-1721
	地域第7課	北見市 0157-23-4171		地域第2課	伊那市 0265-72-3178		地域第2課	大栄町 0858-37-3911
	地域第8課	岩見沢市 0126-22-3261		地域第3課	中野市 0269-26-2175		島根農政事務所	松江市 0852-24-7311
	地域第9課	苫小牧市 0144-32-5345		地域第4課	佐久市 0267-62-6271		地域第1課	浜田市 0855-22-0980
	地域第10課	士別市 01652-2-3143		静岡農政事務所	静岡市 054-246-6959		地域第2課	出雲市 0853-22-6120
東北	地域第11課	滝川市 0125-22-1511		地域第1課	浜松市 053-441-0137	中国四国	広島農政事務所	広島市 082-281-2111
	東北農政局	仙台市 022-263-1111	北陸	地域第2課	沼津市 055-921-1741		地域第1課	三原市 0848-67-6262
	地域第1課	仙台市 022-236-6661		地域第3課	島田市 0547-36-5665		地域第2課	福山市 084-955-1951
	地域第2課	古川市 0229-23-6211		北陸農政局	金沢市 076-263-2161		地域第3課	三次市 0824-63-4187
	地域第3課	大河原町 0224-53-3811		地域第1課	金沢市 076-241-3151		山口農政事務所	山口市 083-922-5200
	地域第4課	迫町 0220-22-6251		地域第2課	七尾市 0767-52-3387		地域第1課	萩市 0838-22-0955
	青森農政事務所	青森市 017-775-2151		地域第3課	小松市 0761-22-3996		地域第2課	周南市 0833-92-2120
	地域第1課	弘前市 0172-27-6180		新潟農政事務所	新潟市 025-228-5212		地域第3課	山陽町 0836-73-1937
	地域第2課	八戸市 0178-27-4001		地域第1課	長岡市 0258-27-2011		徳島農政事務所	徳島市 088-622-6135
	地域第3課	五所川原市 0173-35-2138		地域第2課	新発田市 0254-22-4101		地域第1課	阿南市 0884-22-0328
	岩手農政事務所	盛岡市 019-624-1125		地域第3課	燕市 0256-61-6011		地域第2課	川島町 0883-25-3131
	地域第1課	水沢市 0197-24-3010	東海	地域第4課	上越市 025-543-4574		香川農政事務所	高松市 087-831-8155
	地域第2課	花巻市 0198-23-2336		地域第5課	小出町 02579-2-8211		地域第1課	坂出市 0877-46-5144
	地域第3課	一関市 0191-23-4518		富山農政事務所	富山市 076-421-6123		地域第2課	観音寺市 0875-25-3191
	地域第4課	玉山村 019-682-0511		地域第1課	高岡市 0766-21-2426		愛媛農政事務所	松山市 089-924-7121
	秋田農政事務所	秋田市 018-862-5611		地域第2課	魚津市 0765-22-0234		地域第1課	大洲市 0893-24-4195
	地域第1課	能代市 0185-58-2311		福井農政事務所	福井市 0776-36-1790		地域第2課	東予市 0898-64-3105
	地域第2課	大館市 0186-43-3135		地域第1課	敦賀市 0770-23-5700		高知農政事務所	高知市 088-875-2155
	地域第3課	湯沢市 0183-73-0103		地域第2課	鯖江市 0778-52-4411		地域第1課	中村市 0880-34-5355
	地域第4課	大曲市 0187-63-3220		東海農政局	名古屋市中 052-201-7271		地域第2課	土佐山田町 0887-52-5171
	山形農政事務所	山形市 023-622-7231	九州	地域第1課	名古屋市中 052-763-4343		九州農政局	熊本市 096-353-3561
	地域第1課	酒田市 0234-33-7244		地域第2課	豊橋市 0532-45-8195		地域第1課	熊本市 096-378-3176
	地域第2課	村山市 0237-55-4411		地域第3課	岡崎市 0564-51-5131		地域第2課	八代市 0965-35-7311
	地域第3課	南陽市 0238-43-4210		地域第4課	佐織町 0567-28-2994		地域第3課	人吉市 0966-22-5144
	福島農政事務所	福島市 024-534-4141		岐阜農政事務所	岐阜市 058-271-4044		地域第4課	菊池市 0968-25-2137
	地域第1課	会津若松市 0242-22-7381		地域第1課	大垣市 0584-73-4351		福岡農政事務所	福岡市 092-281-8261
	地域第2課	郡山市 024-937-3980		地域第2課	高山市 0577-32-1155		地域第1課	北九州市 093-571-3623
	地域第3課	いわき市 0246-23-8511		地域第3課	美濃市 0575-33-4141		地域第2課	久留米市 0942-21-9473
	地域第4課	白河市 0248-22-1241		三重農政事務所	津市 059-228-3151		地域第3課	飯塚市 0948-22-0859
関東	関東農政局	さいたま市 048-600-0600		地域第1課	四日市市 0593-53-4671		地域第4課	柳川市 0944-73-5126
	地域第1課	さいたま市 048-864-9041		地域第2課	松坂市 0598-52-1509	九州	佐賀農政事務所	佐賀市 0952-23-3132
	地域第2課	川越市 049-225-3291	近畿	近畿農政局	京都市 075-451-9161		地域第1課	唐津市 0955-78-0488
	地域第3課	熊谷市 048-524-5711		地域第1課	京都市 075-414-9751		地域第2課	武雄市 0954-22-2125
	茨城農政事務所	水戸市 029-221-2185		地域第2課	福知山市 0773-22-4188		長崎農政事務所	長崎市 095-822-3291
	地域第1課	日立市 0294-53-4155		地域第3課	園部町 0771-62-3371		地域第1課	佐世保市 0956-31-7327
	地域第2課	土浦市 029-843-6875		滋賀農政事務所	大津市 077-522-4261		地域第2課	諫早市 0957-26-1122
	地域第3課	下館市 0296-24-3155		地域第1課	八日市市 0748-23-3841		大分農政事務所	大分市 097-532-6131
	地域第4課	鉾田町 0291-33-2166		地域第2課	米原町 0749-52-5890		地域第1課	宇佐市 0978-32-1344
	栃木農政事務所	宇都宮市 028-633-3311		大阪農政事務所	大阪市 06-6943-9691		地域第2課	三重町 0974-22-2311
	地域第1課	栃木市 0282-22-4141		地域課	茨木市 072-633-1335		地域第3課	玖珠町 0973-73-8311
	地域第2課	大田原市 0287-23-5611		兵庫農政事務所	神戸市 078-331-9944		宮崎農政事務所	宮崎市 0985-22-3181
	地域第3課	氏家町 028-682-2611		地域第1課	姫路市 0792-81-3692		地域第1課	都城市 0986-23-3966
	群馬農政事務所	前橋市 027-221-1181		地域第2課	豊岡市 0796-22-2171		地域第2課	延岡市 0982-35-7311
	地域第1課	高崎市 027-343-7941		地域第3課	宝塚市 0797-87-5484		鹿児島農政事務所	鹿児島市 099-222-0121
	地域第2課	太田市 0276-31-3551		地域第4課	社町 0795-42-2411		地域第1課	川内市 0996-22-4156
	千葉農政事務所	千葉市 043-224-5613		奈良農政事務所	奈良市 0742-23-1283		地域第2課	鹿屋市 0994-43-4136
	地域第1課	木更津市 0438-36-5211		地域課	橿原市 0744-29-9171		地域第3課	加世田市 0993-52-2345
	地域第2課	茂原市 0475-23-1205		和歌山農政事務所	和歌山市 073-422-4101		沖縄総合事務局	那覇市 098-866-0156
	地域第3課	佐倉市 043-484-1207		地域課	御坊市 0738-22-3525			

農林水産省消費・安全局衛生管理課牛トレーサビリティ監視班 03-3502-8111 (内線3212)

(独立行政法人農畜産業振興機構 畜産業振興事業)

食肉流通合理化総合対策事業
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（外食店舗編）

平成 16 年 3 月発行
社 団 法 人 中 央 畜 産 会
社団法人 日本フードサービス協会