

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）	11
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	12
2. 牛肉の識別と情報管理、情報の伝達	15
3. 具体的な牛肉管理の方法	18
4. 具体的な情報伝達（表示）の方法	31
5. 管理責任者の設置とチェック体制	39
II 部 国産牛肉トレーサビリティ基礎情報	40
6. 国産牛肉トレーサビリティの概要について	41
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	42
8. 牛肉トレーサビリティ関係用語の説明	45
9. 生産情報公表牛肉のJAS規格	46
III 部 トレーサビリティに取り組む際のチェックリスト	47

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。

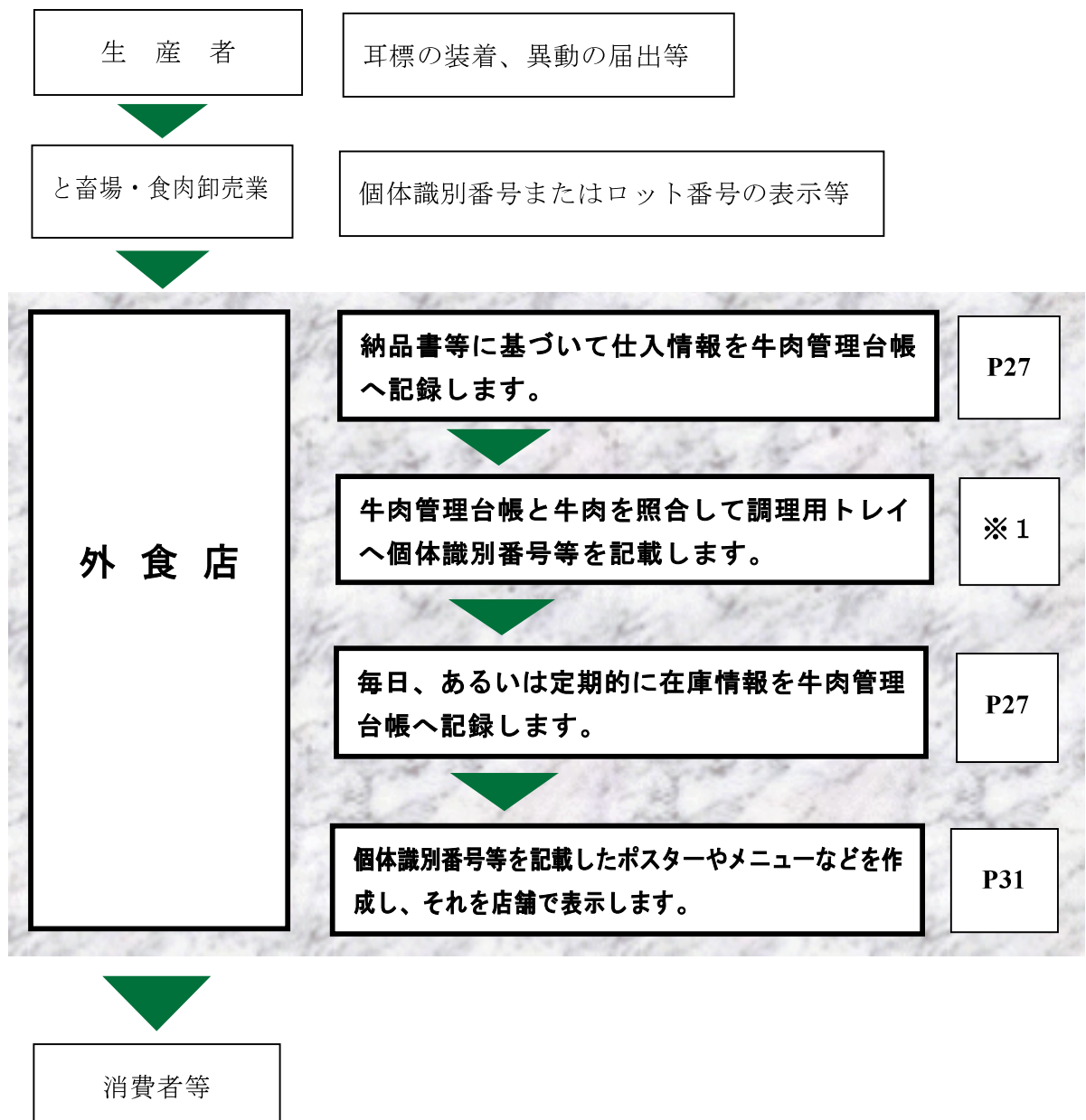
平成16年3月

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



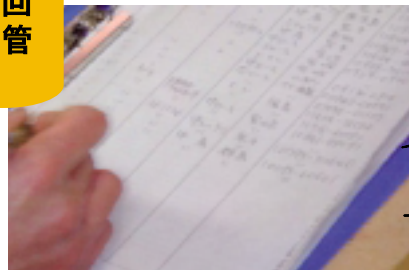
異なる個体識別番号の牛肉同士が混合しないようにします。



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



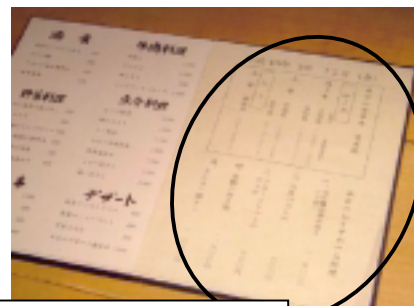
使用終了日を記載します。

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

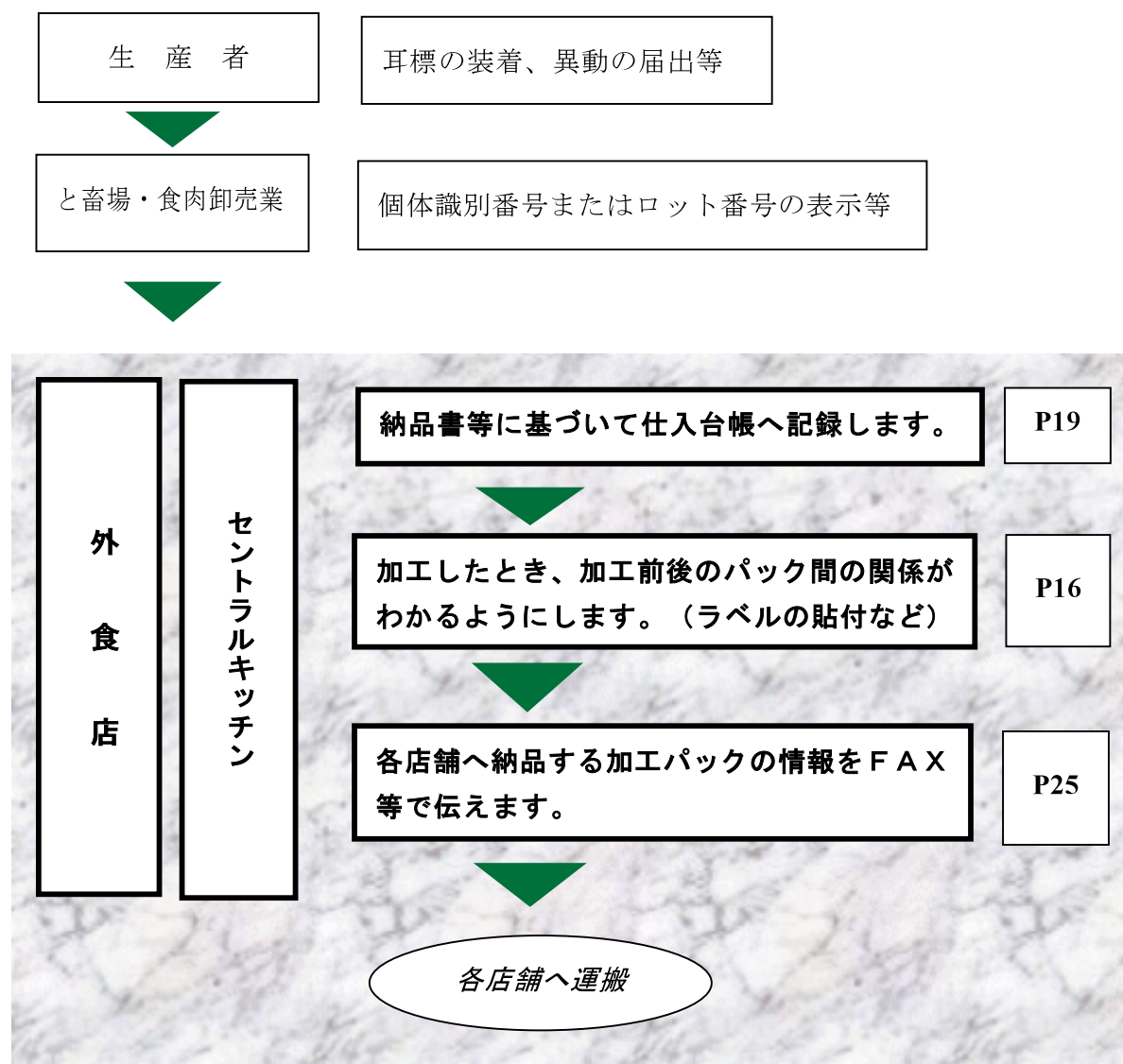


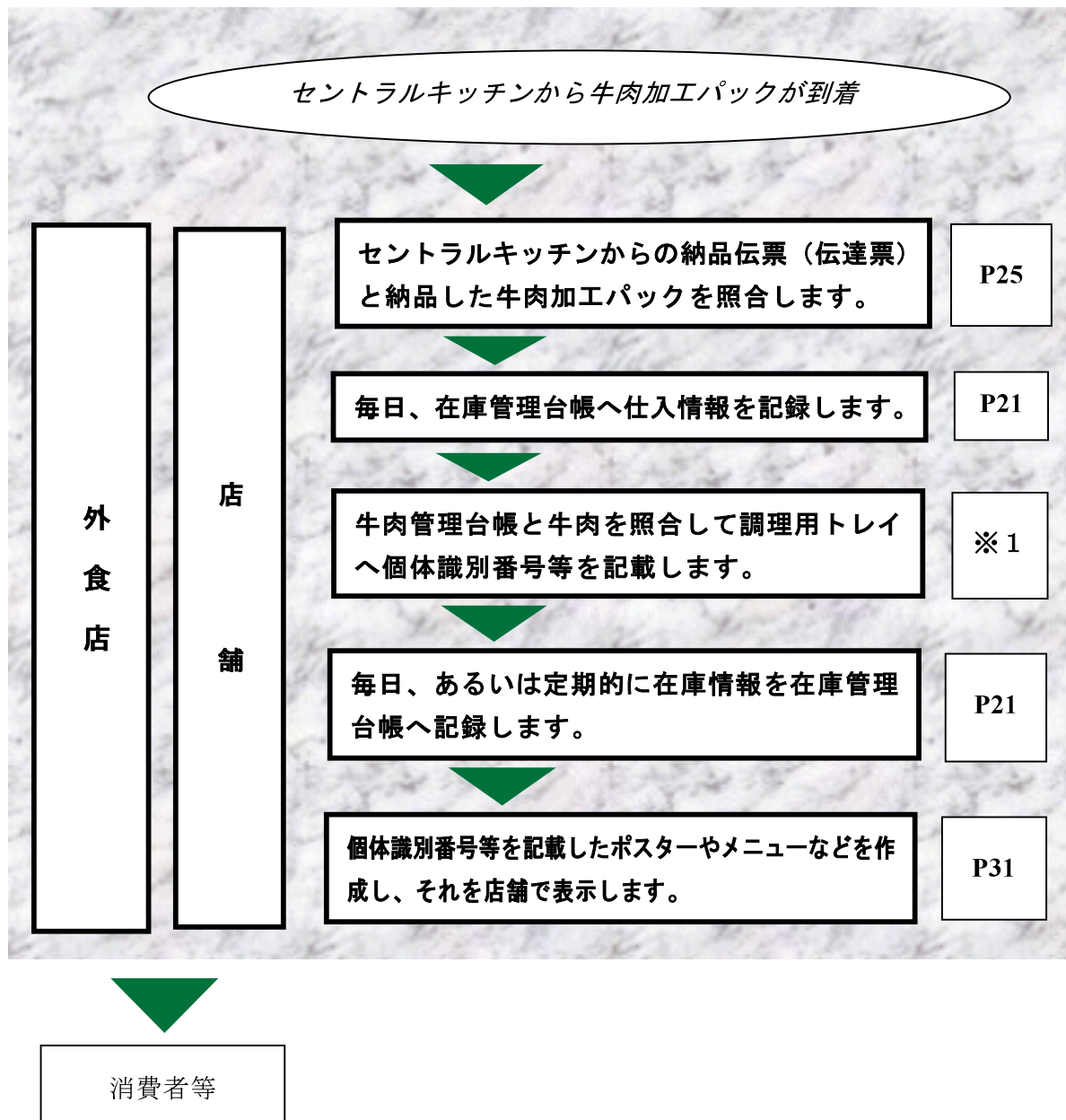
差込メニューによる情報提供



《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

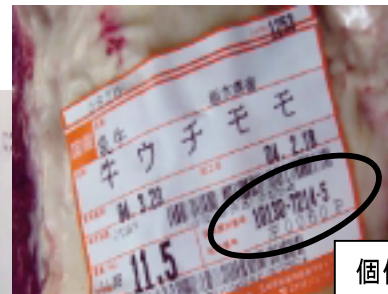
納品書に基づいて仕入台帳を作成

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

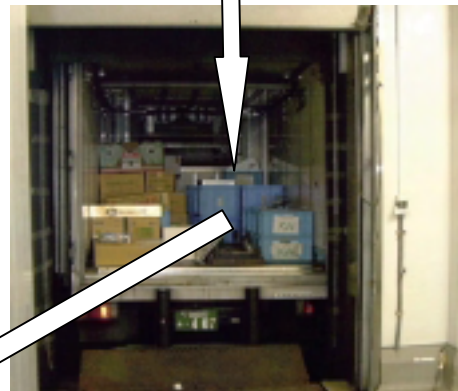
P25 参照

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

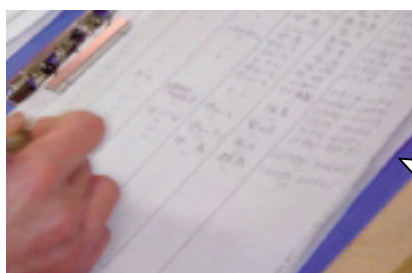


個体識別番号（またはロット番号）が記載されていることを確認します。

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。

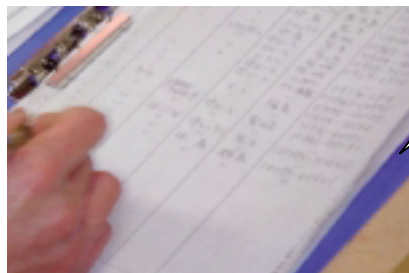
調理



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

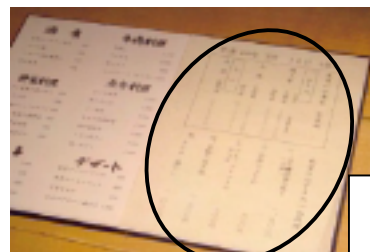


在庫管理台帳に、使用終
了日を記載し、確認印を
もらいます。

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。