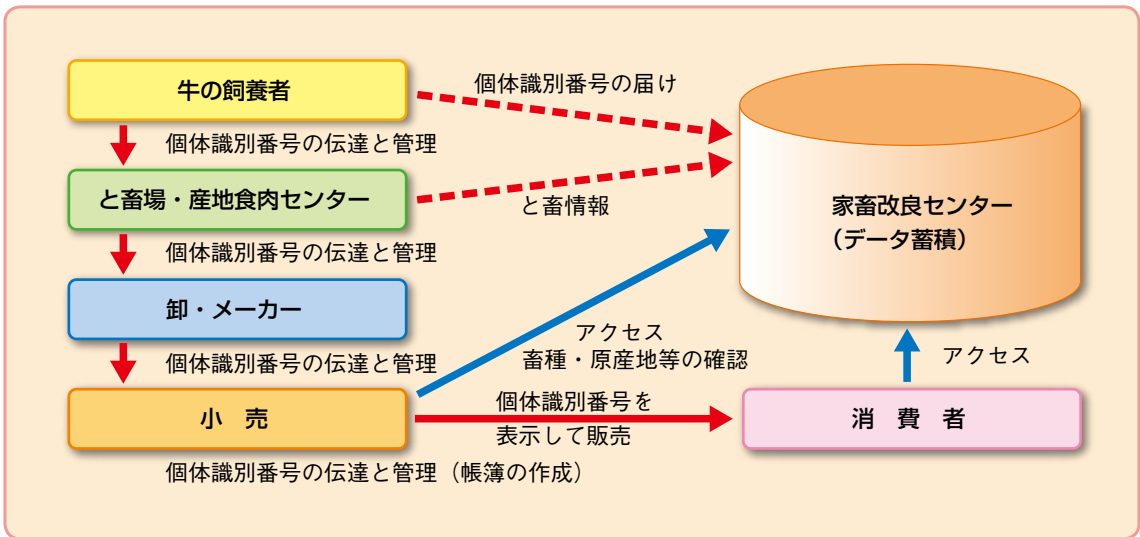


17 牛トレーサビリティ法と個体識別番号の伝達・表示

■牛トレーサビリティ法のしくみ

国内で飼養される牛に耳標を装着し、耳標につけられた10桁の個体識別番号を、生産から流通・小売に至るまで伝達し、管理する。

問題が起こったときに、この番号をたどって追跡して原因を究明し、また商品の回収を最小の範囲で迅速に行える仕組みである。



◎家畜改良センターのアドレス
www.nlbc.go.jp



1. 食肉卸売業者のやるべきこと

(1) 情報の管理・保管をする

食肉卸売業者（食肉メーカーなどを含む）は、枝肉・部分肉の仕入れ販売（卸売）ごとに、下記情報を管理・保管する。

仕入れ時	販売（卸売）時
①商品名称と数量	①商品名称と数量
②個体識別番号	②個体識別番号
③仕入れ年月日	③販売年月日
④仕入れ先とその所在地	④販売先とその所在地

*保管の方法は、書類（帳簿・管理台帳）の他、電子データとしてもつことで良い。

*保存期間は、1年ごとに閉鎖し（とりまとめ）その後2年間とする。

(2) 個体識別番号等の情報の伝達・表示をする

枝肉


枝肉に個体識別番号を記載した商品ラベル（計量ラベル）を貼付するか、枝肉番号を商品（枝肉）に貼付又は記載し、それと照合できる販売伝票などで伝達する。

部分肉

部分肉の各部位ごとにラベルを貼付するとともに、これを包装するダンボールなどの側面にもラベルを貼付する。販売伝票に個体識別番号を記載する。

* 販売伝票に記載しきれない場合は「個体識別番号一覧表」等で伝達する。

〈牛部分肉に貼付するラベルの例〉

原産地 鹿児島県	品種等 和牛	品名 かたろース
個体識別番号 1234567895		
賞味期限 11.10.31	No.	保存温度 0度以上3℃以下
加工年月日 11.08.01	ロット No.	重量 12.5kg
		
加工者 赤坂食肉センター	東京都港区赤坂0-00-00	00(0000)0000

バーコードの識別子（251）は個体識別番号を表示している

○食肉のバーコード等は標準化されている。

（財）流通システム開発センター（www.dsri.jp）や、（財）日本食肉流通センターのホームページを参照のこと。

〈納品伝票に貼付する個体識別番号一覧表……バーコード付き〉

個体識別番号一覧表（量目明細書）		管理 No	123456	平成 22 年 05 月 08 日	
スーパー・マート 殿		(株) 中央食肉		担当者 佐藤一郎	
店名	川崎店				
商品名	数量	重量	産地	個体識別番号	バーコード
和牛サーロイン	2	11.5	岩手県	1155305306	
		12.5	岩手県	1155305312	
国産牛うちもも	1	11.5	大分県	2255305306	
国産牛サーロイン	1	10.5	熊本県	3155305308	
国産牛ばら	1	14.5	茨城県	1855305306	
和牛サーロイン			岩手県	1155305306	

2. 小売店のやるべきこと

(1) 情報の管理・保管をする

*牛肉の仕入れごとに、下記左欄の情報を管理・保管しておく。

仕入れ時	不特定への販売時	給食など特定販売時
①商品名称と数量 ②個体識別番号 ③仕入れ年月日 ④仕入れ先とその所在地	(管理保管すべき 情報はない)	①商品名称と数量 ②個体識別番号 ③販売年月日 ④販売先とその所在地

○小売店頭での不特定な販売については、保存義務はない。

但し給食や業務用（焼き肉店・ステーキハウス）など特定の得意先に販売する場合は、上記右欄の情報を販売先に表示伝達し、その情報を管理保管する。

○管理・保管の方法は、帳簿などのほか、仕入れ伝票を整理して（月ごと束ねて）保存することで良い。（電子機器のデータで持つことでも良い）

保存期間は、1年ごとに閉鎖し（とりまとめ）その後2年間とする。

〈例1〉仕入台帳と納品伝票で管理する

納品伝票に個体識別番号が記載されている場合は仕入台帳と納品伝票の保存により情報の管理を行う。

仕入台帳					
平成22年11月		仕入先 丸の内食肉産業			
日	商品名	個数	重量	単価	金額
3	和牛ひれ	1	10.1	5,300	53,530円
7	和牛かたろース	4	53.4	3,850	822,360円
18	ホルス新たま	1	12.1	1,850	22,385円
24	和牛ばら	2	13.1	1,850	24,235円
26	牛かたろース	1	13.0	3,850	50,050円

納品伝票					平成22年11月24日
納品伝票					平成22年11月18日
納品伝票					平成22年11月07日
赤坂食肉センター 殿					東京都港区赤坂0-00-00 丸の内食肉産業
商品名	単価	重量	金額	個体識別番号	
牛かたろース	3,800	13.0	49,400円	1234567893	3
牛かたろース	3,800	14.0	53,200円	2345678934	3
牛かたろース	3,600	14.0	51,680円	3435678935	3
牛かたろース	3,800	13.0	48,640円	3654567896	4
合 計		54.0	202,920円	1234567893	6

〈例2〉仕入台帳と個体識別番号一覧表で管理する

個体識別番号一覧表等で伝達される場合は、納品伝票ではなく、個体識別番号一覧表を保存する。

仕入台帳と
個体識別番号一覧表
で情報の管理・保管
をおこなう。

個体識別番号一覧表			
赤坂食肉センター 平成 22 年 11 月 24 日納品分			
商品名	識別	重量	個体識別番号
牛かたコース	A	13.0	1234567893
牛かたコース	B	14.0	2234567894
牛かたコース	C	13.6	3434567895
牛かたコース	D	12.8	3654567896

〈例3〉納入された部分肉のラベルをとして管理する

納品伝票にも個体識別番号の記載がなく、個体識別番号一覧表のやり取りもない場合、台紙等に、部分肉ラベル（計量ラベル）を貼って情報を保管する。

(2) 個体識別番号の店頭表示をする

小売店頭などでは、下記の方法で個体識別番号を表示して販売する。

① 対面・計量販売の場合

〈その1〉 店頭表示ボードとプライスカードで個体識別番号を表示する

色や記号（色・記号の重複）で照合出来るようにする。

■ 店頭表示表示ボード（パネル）

個体識別番号表示ボード

プライスカードに表示されている記号の個体識別番号
個体識別番号は、下記の同じ記号欄に示してあります

記号欄	個体識別番号
A	1234567893
B	4567890123
C	9876543215
D	8765421357
E	4523654879

アクセスアドレス
<http://www.nlbc.go.jp>

*ボードの個体識別番号
表示欄は、ホワイトボードにして、手書きでも良い。

■ ショーケース内プライスカード

C この記号の個体識別番号は
ボードの同じ記号欄に示したものです

**国産牛リブローズ
すき焼き用**

100g **850** 円

記号C・Eで照合出来る
色分け（赤・青）で照合できる。

E この記号の個体識別番号は
ボードの同じ記号欄に示したものです

**国産和牛かたローズ
すき焼き用**

100g **1,700** 円

〈その2〉 プライスカードのみで個体識別番号を表示する

■ ショーケース内プライスカード

ラベル貼付・プレート等の差込等工夫して表示

個体識別番号 4567890123

**国産牛リブローズ
すき焼き用**

100g **850** 円

個体識別番号 9876543215

**国産和牛かたローズ
すき焼き用**

100g **1,700** 円

〈その3〉小売店でロット（荷口）を組み個体識別番号を表示

○複数の個体識別番号が混合する可能性のある場合ロット（荷口）で表示する。

（例）贈答品（ギフト）の注文のため、個体識別番号の異なる「リブローズ」3本を連続して商品にする。

（例）年末「すき焼き」が大量に売れるため、何本もの「かたローズ」を連続して商品にする。

○1ロット（荷口）50頭以内で構成しなければならない。

○ロットを構成する個体識別番号の「問い合わせ先」を表示する。

○ロット（荷口）の番号の付け方は一定のルールをきめて行う。

加工者（ロット形成者）がロットの内容（個体識別番号）を把握しておく

（例）ロット番号 1 2 2 5 ……………12月25日加工分

（例）ロット番号 1 2 2 5 1 0 ……12月25日10頭加工分

■個体識別番号表示ボード（パネル）

■ショーケース内プライスカード

個体識別番号表示ボード	
プライスカードに表示されている記号のロット番号は、下記に示すとおりです	
記号欄	ロット番号
A	122510
B	122503
C	122504
D	122515
E	122524
問い合わせ先：千代田食肉店 TEL(0000)000 千代田区霞ヶ関0-0	

C この記号のロット番号はボードの同じ記号欄に示してあります

国産牛リブローズ
すき焼き用

100g **850** 円

D この記号のロット番号はボードの同じ記号欄に示してあります

国産和牛かたローズ
すき焼き用

100g **1,700** 円

ロット表示の場合は個体識別番号の問い合わせ先を必ず表示する。

②食品スーパー等、事前包装・パック販売の場合

〈その1〉パック商品の商品ラベルに記載する



個体識別番号 1234567895			
消費期限 平成22年 10月31日	保存温度 5℃以下	100g当 850円	内容量 200g入
国産牛サーロインステーキ用 1,700円			
加工者 赤坂食肉センター 港区赤坂0-00-00 TEL.00(0000)0000			

〈その2〉パック商品に商品ラベルとは別に貼付する



個体識別番号 115305306
商品ラベル 国産牛かたロースすき焼き用 (解凍品) 消費期限 22.6.10 5℃以下冷蔵保存 100g当たり (円) 600 1320 正味量 (g) 220 お値段(円) 258964 325500 赤坂食肉センター 港区赤坂0-00-00

■対象となる牛肉（特定牛肉）

○トレーサビリティ法では、対象となる牛肉を「特定牛肉」と言う。

（独）家畜改良センターの管理する牛個体識別台帳に登録された牛から得られた牛肉すべてがその対象となる。

○但し、下記（1）～（3）の牛肉については対象外である。

- （1）牛肉を原料又は材料として製造し、加工又は調理したもの
- （2）牛肉を肉ひき機でひいたもの
- （3）牛肉の整形などに伴い副次的にえられたもの

〈対象牛肉（牛個体識別番号の表示が必要なもの）一覧表〉

○印：表示義務あり ー印：表示義務なし

業種	牛肉の名称・商品名		表示義務
食肉市場・ 産地食肉 センターなど	枝 肉	1頭分の枝肉・半丸枝肉	○
	部 分 肉	骨付きまえ、ばら、とも等 部分肉全部	○
	内 臓	タン、レバー、はらみ、さがり、等	ー
食肉卸売業 加工メーカー 他	部 分 肉	ネック、かた、かたロース、ばら、リブロース、サーロインヒレ、らんぶ、うちもも、しんたま、そともも、すね等	○
	牛 正 肉	(ミンチの原料) ロット表示でよい	○
	端 材	筋(すじ)、くず肉、整形脂肪など	ー
小売専門店 食品スーパー 量販店	部分肉をスライス、手切りした商品全般		○
	牛タン他内臓全般		ー
	小 間 切 れ	国産すねシチュー用角切り	○
		端材や種々の部分肉の小間切れ	ー
	ミ ン チ 材	国産すね挽肉用(ミンチの原材料)	○
	ミ ン チ	国産牛挽肉	ー
	切 り 落 と し	国産うちもも切り落とし	○
		国産牛切り落とし(端材や種々の部位)	ー
	セ ッ ト 商 品	焼肉セット(国産牛・はらみ) 国産牛のみ表示	○
		焼肉セット(国産牛・輸入牛) 国産牛のみ表示	○
焼肉セット(国産牛・野菜) 異種加工品		ー	
そ の 他	牛串(なま)	○	
	牛串(塩・胡椒つけ)などの 加工食品	ー	

■立ち入り検査とDNA鑑定

農水省は必要に応じ、食肉販売業者の立ち入り検査を行う。帳簿(データ)の保存検査、また特定牛肉の収集(集取)を行い、保存されている牛肉との同一性のDNA鑑定をおこなう。

