

令和2年度
農林水産省委託

食品事業者における
食品（畜産加工品と水産加工品）トレーサビリティの取組状況
アンケート調査結果 報告書

令和2年12月

食品トレーサビリティの推進方策の検討会

目次

要約.....	1
1. 調査の概要.....	5
1.1. 目的.....	5
1.2. 調査の方法と時期.....	5
1.3. 調査対象.....	5
1.4. 質問項目.....	6
1.5. 配布数、有効回収数.....	9
2. 集計結果：畜産加工品と水産加工品の製造業.....	11
2.1. 原材料の「入荷の記録」.....	11
2.2. 製造・加工に関する記録.....	20
2.3. 「出荷の記録」.....	28
2.4. HACCPに沿った衛生管理とトレーサビリティの取組.....	34
2.5. その他.....	40
3. 集計結果：卸売業.....	51
3.1. 「入荷の記録」.....	51
3.2. 「出荷の記録」.....	60
3.3. HACCPに沿った衛生管理とトレーサビリティの取組.....	65
3.4. その他.....	69
4. 集計結果：小売業.....	75
4.1. 「入荷の記録」.....	75
4.2. 「販売の記録」.....	82
4.3. HACCPに沿った衛生管理とトレーサビリティの取組.....	86
4.4. その他.....	90
参考資料 アンケート調査票.....	94

要約

- 1 畜産加工品と水産加工品を扱う食品事業者における食品トレーサビリティの取組状況の実態を把握するために、中小企業の従業員規模に該当する製造業者（カット・小分け等を行う加工業者も含む。以下同じ）、卸売業者、小売業者を対象としたアンケート調査を実施した。2,500者に依頼し、計 512 通の有効な回収が得られ、有効回収率は 20.5%であった。
- 2 畜産加工品と水産加工品の製造業
 - 2.1 原材料の「入荷の記録」
 - 2.1.1 「入荷の記録」については 1 者 (0.3%) を除くほとんどの事業者が保存していた。
 - 2.1.2 保存期間は「1 年～3 年未満」や「3 年～5 年未満」が多く、「1 年未満」との回答はわずか 3%だけだった。
 - 2.1.3 その保存期間の設定の理由（複数回答）は、「自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限」が 62%と多いが、「原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」も 50%と多く、税務対応などほかの目的も挙げられた。
 - 2.1.4 入荷記録に原材料等の製造日等を記録しているかを尋ねたところ（複数回答）、「自社が入荷時に表示を読み取るにより記録されている」（33%）よりも、「入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている」（47%）のほうが多かった。「原材料の生産・製造の日に入荷するので、記録しなくても製造日等がわかる」「入荷の記録」に日付情報はないが、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる」といった、日付そのものの記録がないがわかるとの回答も、特に水産加工品を製造する事業者で多かった。
 - 2.1.5 入荷ロットの定義（複数回答）は、「原材料の種類ごと」61%、「原材料の入荷日・入荷時間ごと」50%、「原材料の入荷先（仕入先）ごと」32%、「原材料の製造日、又は賞味期限／消費期限ごと」30%、「原材料の生産地ごと」25%の順であった。
 - 2.2 「製造・加工に関する記録」（使用した原材料の記録や HACCP のモニタリング記録など衛生管理の記録を含む）
 - 2.2.1 「製造・加工に関する記録」の保存形態は、「製造日誌・製造日報へ記入し保存」が最も多く 91%。「電子データを保存」は 24%であった。「製造記録を保存していない」は 5%と少ない。
 - 2.2.2 保存期間は「1 年～3 年未満」が最も多く 39%。次いで「3 年～5 年未満」27%。
 - 2.2.3 その保存期間の設定の理由（複数回答）は、「自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限」が最も多く 71%。次いで「原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」52%、「販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限」23%の順であった。
 - 2.2.4 製造ロットの定義（複数回答）は、「製造日・製造時間ごと」との回答が 84%と最も多い。続いて「製造ラインや製造条件ごと」35%。「製造・加工した製品のロットを定めていない」との回答は 1%しかなく、回答したほとんどの製造業者はロットを定めている。
 - 2.2.5 「製造・加工に関する記録」に記載された製造ロットからその原材料の「入荷の

記録」へたどることが「できる」事業者は 90%であり、「できない」は 9%と少なかった。

2.3 「出荷の記録」

2.3.1 「出荷の記録を保存していない」との回答は 352 者中 2 者 (0.6%) だけであり、ほとんどの事業者が保存していた。

2.3.2 出荷の記録の保存期間は、「1年～3年未満」が最も多く 32%、次いで「3年～5年未満」24%。「1年未満」との回答は 4%と少ない。

2.3.3 その保存期間の設定の理由(複数回答)は、「自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限」が最も多く 65%。次いで「原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」43%、「販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限」21%であった。

2.3.4 「出荷の記録」から「製造・加工に関する記録」に記載された製造ロットへ遡及することができるか質問したところ、「できる」が 88%であった。

2.4 HACCP に沿った衛生管理とトレーサビリティの取組

2.4.1 HACCP に沿った衛生管理の取組状況について尋ねたところ、「食品衛生法改正の前から実施している」が最も多く 56%。続いて、「食品衛生法改正を受けて新たに実施している」が 16%であった。残りの 28%が未導入と言える。

2.4.2 調査票にリーフレットを同封し、利用可能性の意見を聞いたところ、「リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい」が最も多く 55%。次いで「自社ではすでに十分に取組んでいるので、改善の必要はない」36%、「自社のトレーサビリティは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない」5%、「その他」2%の順であった。

2.4.3 上記の回答のうち「リーフレットを参考に改善するつもりがない」と回答した 5%の事業者はその理由を尋ねたところ、「帳票の改正等が必要であり、時間を要する」「十分な人員がない」と手数がかかることを指摘する回答や、「以前よりトレーサビリティには取り組んでいるため、作業員の手を複雑にしたくない」「外部講師を呼んで、トレーサビリティを含む衛生管理研修を取組中」等と、別途取り組んでいる旨の回答があった。

2.5 第三者認証の取得状況について尋ねたところ、ISO 規格 6%、FSSC22000 が 5%、JFS 規格 1%、エコラベルのための CoC 規格(水産製品の加工・流通が対象)の認証は、水産製造業の 4%が取得していた。

2.6 トレーサビリティの取組において工夫していることとしては、事故発生を想定したテスト・訓練の実施、情報システムの活用などが挙げられた。また、トレーサビリティの取組の効果としては、問い合わせ・クレームへの対応、撤去・回収の支援、その他事故発生時の対応、調査・確認、取引先からの信頼の向上、顧客の要求事項への対応、外部監査や認証への対応、といった事項が指摘された。

3 卸売業

3.1 「入荷の記録」

3.1.1 回答したすべての事業者が「入荷の記録」を保存していた。

- 3.1.2 保存期間は「7年以上」との回答が28%と最も多く、「1年未満」との回答は少なく6%であった。
- 3.1.3 その保存期間の設定理由として、「商品の賞味期限又は消費期限」との回答が52%と最も多かったが、「税法上の帳簿保存期間」「会社規定による」など選択肢にはない回答も多く、さまざまな目的で入荷の記録を保存しているものと推測できる。
- 3.1.4 「入荷の記録」への製造日等の記録の有無を質問したところ、「入荷の記録に日付情報は無いが、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる」が最も多く、35%であった。

3.2 「出荷の記録」

- 3.2.1 「出荷の記録を保存していない」との回答は1者（1%）のみで、それを除くと、回答したすべての事業者が「出荷の記録」を保存している。
- 3.2.2 保存期間は「1年～3年未満」が最も多く32%。
- 3.2.3 保存期間の理由は、「商品の賞味期限又は消費期限」が最も多く48%であるが、「入荷の記録」と同様な「その他」の目的の回答も示された。
- 3.2.4 「出荷の記録」と「入荷の記録」の両方のある事業者（89者中88者）のうち、69%の事業者が「出荷の記録」から「入荷の記録」へたどることが「できる」と回答した。

3.3 HACCPに沿った衛生管理とトレーサビリティの取組

- 3.3.1 すでにHACCPを導入しているのは「食品衛生法改正の前から実施している」25%と「食品衛生法改正を受けて新たに実施している」11%で、合わせて36%。
- 3.3.2 リーフレットの利用可能性の意見を聞いたところ、「リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい」が最も多く63%。次いで「自社ではすでに十分に取り組んでいるので、改善の必要はない」21%、「自社のトレーサビリティは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない」9%、「その他」3%の順であった。
- 3.3.3 上述の回答のうち、「リーフレットを参考に改善するつもりはない」（9%）の理由としては、「弊社は卸売業のため、このリーフレットの通りには管理できないため」といった回答が見られた。

3.4 食品トレーサビリティについて工夫している取組として、情報システムの導入や、賞味期限ごとの管理等が挙げられた。

3.5 トレーサビリティの取組の効果に関する回答としては、問い合わせ・クレーム対応、回収の支援、業務効率化が挙げられた。

4 小売業

4.1 「入荷の記録」

- 4.1.1 「入荷先（仕入先）からの納品伝票を保存」が最も多く78%。次いで「電子データを保存」が35%。「入荷の記録を保存していない」のは1者だけで、直売所であった。
- 4.1.2 保存期間は「5～7年未満」が27%と多かった。
- 4.1.3 その保存期間の設定理由については、「商品の賞味期限又は消費期限」との回答が

42%と最も多かった。「(自社で表示を行う商品の場合) 原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」37%。「その他」は28%で、「税法上の帳簿保存期間」を挙げる回答、会社(または親会社)規定によつた回答がそれぞれ複数あり、「本部でないといけない」も2件あった。

4.1.4 「入荷の記録」にその商品の製造日等が記録されているかを質問したところ、「入荷の記録に日付情報はないが、入荷先(仕入先)に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる」が最も多く、34%。次いで「入荷先(仕入先)が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている」23%であった。

4.2 「販売の記録」

4.2.1 保存形態は「電子データを保存」が最も多く71%。販売の記録を保存していない事業者は1者のみであった。

4.2.2 保存期間は「7年以上」が最も多く27%。「1年未満」との回答は5%と少ない。

4.2.3 保存期間の設定理由は「(自社で表示を行う商品の場合) 原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」が最も多く31%、次いで「商品の賞味期限又は消費期限」30%。

4.2.4 「販売の記録」と「入荷の記録」の両方のある事業者(79者中77者)のうち、69%の事業者が、「販売の記録」から、「入荷の記録」へたどることが「できる」と回答した。

4.3 HACCPに沿った衛生管理とトレーサビリテイの取組

4.3.1 すでにHACCPを導入しているのは「食品衛生法改正の前から実施している」29%と「食品衛生法改正を受けて新たに実施している」13%で、合わせて42%。なお、回答事業者のなかには製造小売の業態も含まれており、この場合は小売段階というよりも製造段階のHACCPについて回答していると推察される。

4.3.2 リーフレットの利用可能性の意見を聞いたところ、「リーフレットを参考に自社のトレーサビリテイの改善を検討したい」が最も多く67%。

4.3.3 「リーフレットを参考に改善するつもりはない」と回答した事業者は4%(3者)だけであるが、その理由を尋ねたところ、「小売業なので仕入管理システムを使う」といった回答が見られた。

4.4 食品トレーサビリテイの取組の効果としては、問い合わせ・クレーム対応、回収の支援等が挙げられた。

1. 調査の概要

1.1. 目的

この調査の目的は、畜産加工品と水産加工品を扱う食品事業者における食品トレーサビリティの取組状況の実態を把握することである。

前年度事業で定めた推進方策に関わる取組状況を把握すること、また前年度に作成したリーフレットに対する評価を得ることも目的とした。

1.2. 調査の方法と時期

調査票を用いた自記式のアンケート調査である。

調査票は、依頼状・リーフレットとともに、2020年7月3日から7日にかけて郵便で対象事業者に送付された。回答の返信期限は7月29日と設定された。

調査票と依頼状は別添のとおり。

回答者が調査票（紙媒体）へ記入し郵便で返送するか、または同一内容の調査票ファイルをwebサイトから入手して入力し電子メール添付ファイルで送信することにより、回答が回収された。

1.3. 調査対象

畜産加工品と水産加工品を扱う中小規模の畜産加工品製造・加工業者、水産加工品製造・加工業者（以下「製造業者」と称するが、畜産・水産ともに、カット、小分け等の加工を行う加工業者も含む）、卸売業者、小売業者各625者、計2500者を対象（調査票の郵送・回答依頼先）とした。

具体的には、株式会社東京商工リサーチの事業者データベースより、畜産加工品と水産加工品の扱いがあると考えられる業種細分類を特定し、業種細分類別・従業員規模別（従業員規模が5～9人、10～19人、20～49人、50～99人、100～299人と区分されている）のデータベース上の登録件数を把握した。そして、その構成比に比例するように上記の業種区分ごとの件数（625件）を目標抽出件数として割り付け、上記データベースからの抽出を行った。なお、中小企業基本法における中小企業の定義に基づき、製造業は100～299人の区分まで、卸売業は50～99人の区分まで、小売業は20～49人の区分までを上限とした。

抽出の過程で、事業者名などから、畜産加工品や水産加工品を扱っていない（製造・加工業の場合は、製造・加工を行っていない）と思われた事業者は、調査対象から外し、同じ業種区分の他の事業者で置き換えた。

1.4. 質問項目

1.1 で述べた目的に対応して、令和元年度事業の調査項目を参考に、質問項目を表 1-1～表 1-3 のように設定した。

※参考：令和元年度事業により公表した「推進方策」

(1) 「トレーサビリティ実現のガイドライン」

- ①ロットの大きさ（「原則として1ロットは賞味期限の年月日又は製造年月日とする」）
- ②記録の保存期間（「少なくとも、製造した商品が市中にある期間は関係書類を保存しておくことを基本の考え方とし、具体的には賞味期限の年月日をその期間とし、それ以上の期間については、製造事業者や販売事業者として、それぞれ個別の案件ごとに関係者と協議の上でプラスアルファの期間を定める」）

（以上、令和元年度事業の報告書から抜粋）

(2) 「HACCPによる衛生管理記録を活用したモデル」（プラスワンのモデル）

- ①入荷記録において、「いつ、どこから、何を、どれだけ」に加え、製造年月日／賞味期限／消費期限（製造業においては入荷ロット番号）を記載することを提案
- ②出荷記録において、「いつ、どこへ、何を、どれだけ」に加え、製造年月日／賞味期限／消費期限を記載することを提案
- ③製造記録（製品名・製造日が記載される前提）に、使用した原料のロット番号を記載することを提案

（以上、リーフレット「プラスワンのモデル」から要点を抽出）

表 1-1 畜産加工品と水産加工品の製造・加工業に対する質問項目

	項目	継続性	質問の意図
フェイスシート	1 従業員規模	継続	規模によるクロス集計のため
	2 代表的な製品 その主原料	継続	問 1～3 の対象製品の特定 回答の背景の分析のため
1 入荷の記録について	問 1-1 入荷記録の媒体・方法	継続	記録作成が自社か取引先か。 電子記録の普及状況。
	問 1-2 入荷記録の保存期間	継続	方策（1）②に関わる実態把握
	問 1-3 入荷記録の保存期間の設定理由	新規	
	問 1-4 入荷記録への製造日等の記録の有無、方法	新規	方策（2）①に関わる実態把握
	問 1-5 入荷ロットの定義	継続	方策（2）①に関わる実態把握
2 製造工程の記録について	問 2-1 製造記録の媒体・方法	継続	電子記録の普及状況
	問 2-2 製造記録の保存期間	継続	方策（1）②に関わる実態把握
	問 2-3 製造記録の保存期間の設定理由	新規	
	問 2-4 製造ロットの定義	継続	方策（1）①に関わる実態把握
	問 2-5 製造記録から入荷記録への遡及可能性	継続	内部トレーサビリティ（入荷と製造との間）の実態把握 方策（2）③に関わる実態把握
3 出荷の記録について	問 3-1 出荷記録の媒体・方法	継続	電子記録の普及状況
	問 3-2 出荷記録の保存期間	継続	方策（1）②に関わる実態把握
	問 3-3 出荷記録の保存期間の設定理由	新規	
	問 3-4 出荷記録から製造記録への遡及可能性	継続	内部トレーサビリティ（入荷と製造との間）の実態把握 方策（2）②に関わる実態把握。
4 HACCP とトレーサビリティ	問 4-1 HACCP の取組状況	新規	方策（2）が該当する事業者の把握
	問 4-2 リーフレットを参考にしたトレーサビリティ改善の可能性	新規	
	問 4-3 リーフレットを参考にトレーサビリティ改善に取り組まない理由	新規	トレーサビリティに取り組む障害を把握し、新たな推進方策や施策立案の参考にするため
	問 4-4 リーフレットを参考にトレーサビリティ改善に取り組む理由	新規	前年度のリーフレットの評価
5 その他	問 5-1 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証等の取得	継続	トレーサビリティの取組効果の把握
	問 5-2 食品トレーサビリティについて工夫している取組、良かったこと	継続	トレーサビリティの取組効果の把握
	問 5-3 リーフレットへの意見等	新規	前年度のリーフレットの評価
	問 5-4 補足お尋ねへの対応可能性	継続	将来の問い合わせのため

表 1-2 卸売業に対する質問項目

	項目	継続性	質問の意図
フェイスシート	1 従業員規模	継続	規模によるクロス集計のため
	2 代表的な商品	継続	問 1～2 の対象商品の特定 回答の背景の分析のため
1 入荷の記録について	問 1-1 入荷記録の媒体・方法	継続	記録作成が自社か取引先か。 電子記録の普及状況。
	問 1-2 入荷記録の保存期間	継続	方策（1）②に関わる実態把握
	問 1-3 入荷記録の保存期間の設定理由	新規	
	問 1-4 入荷記録への製造日等の記録の有無、方法	新規	方策（2）①に関わる実態把握
	問 1-5 入荷ロットの定義	継続	方策（2）①に関わる実態把握
2 出荷の記録について	問 2-1 出荷記録の媒体・方法	継続	電子記録の普及状況
	問 2-2 出荷記録の保存期間	継続	方策（1）②に関わる実態把握
	問 2-3 出荷記録の保存期間の設定理由	新規	
	問 2-4 出荷記録から入荷記録への遡及可能性	継続	内部トレーサビリティ（入荷と製造との間）の実態把握
3 HACCP とトレーサビリティ	問 3-1 HACCP の取組状況	新規	方策（2）が該当する事業者の把握
	問 3-2 リーフレットを参考にしたトレーサビリティ改善の可能性	新規	
	問 3-3 リーフレットを参考にトレーサビリティ改善に取り組まない理由	新規	トレーサビリティに取り組む障害を把握し、新たな推進方策や施策立案の参考にするため
	問 3-4 リーフレットを参考にトレーサビリティ改善に取り組む理由	新規	前年度のリーフレットの評価
4 その他	問 4-1 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証等の取得	継続	トレーサビリティの取組効果の把握
	問 4-2 食品トレーサビリティについて工夫している取組、良かったこと	継続	トレーサビリティの取組効果の把握
	問 4-3 リーフレットへの意見等	新規	前年度のリーフレットの評価
	問 4-4 補足お尋ねへの対応可能性	継続	将来の問い合わせのため

表 1-3 小売業に対する質問項目 ※ 1、3、4 は卸売業への質問項目（表 1-2）と同じ。

	項目	継続性	質問の意図
2 販売の記録について	問 2-1 販売記録の媒体・方法	継続	電子記録の普及状況
	問 2-2 販売記録の保存期間	継続	方策（1）②に関わる実態把握
	問 2-3 販売記録の保存期間の設定理由	新規	
	問 2-4 販売記録から入荷記録への遡及可能性	継続	内部トレーサビリティ（入荷と製造との間）の実態把握 方策（2）③に関わる実態把握。

1.5. 配布数、有効回収数

業種ごとの調査票の配布数と回収数は表 1-4 のとおり。

また業種別・従業員規模別の有効回収数は表 1-5 のとおり。

この調査は原則として加工食品（食品表示基準）の取り扱いについての回答を求めたが、回答者が豚肉のカット・スライス、魚のフィレなど、食品表示基準上は加工食品に当たらない製品について回答した場合も、有効回収とした。ただし、製造業に関しては、農産加工品など、畜産でも水産でもない製品について回答された場合には基本的に無効とし、集計対象から除外した。卸売業・小売業に関しては、食品についての回答であれば有効とした（「卸売業（その他食品）」、「小売業（その他の食品）」の区分を設け、集計対象とした）。

表 1-4 調査票の配布数、有効回収数、有効回収率

業種区分	発送	有効回収数			有効回収率
			郵便による回答	電子メールによる回答	
畜産加工品の製造業	625	183	152	31	29.3%
水産加工品の製造業	625	169	148	21	27.0%
卸売業	625	82	76	6	13.1%
小売業	625	78	68	10	12.5%
計	2,500	512	444	68	20.5%

表 1-5 業種別・従業員規模別の有効回収数

	計	従業員規模					
		0~5人	6~20人	21~50人	51~100人	101~300人	301人以上
製造業全体	352	21	103	94	62	58	14
畜産加工品の製造業	183	4	36	59	36	35	13
水産加工品の製造業	169	17	67	35	26	23	1

	計	従業員規模				
		0~5人	6~20人	21~50人	51~100人	101人~
卸売業全体	89	15	34	25	14	1
卸売業（畜産加工品）	45	9	19	10	6	1
卸売業（水産加工品）	33	4	11	12	6	0
卸売業（その他食品）	11	2	4	3	2	0

	計	従業員規模			
		0~5人	6~20人	21~50人	51人~
小売業全体	79	10	33	18	18
小売業（畜産加工品）	53	3	19	14	17
小売業（水産加工品）	22	6	11	4	1
小売業（その他食品）	4	1	3	0	0

なお、1.3 で述べたように、中小規模の事業者を対象に設定したものの、表 1-5 に示すとおり、調査票によって実際に回答された従業員規模が「5 名以下」、あるいは設定した規模以上（製造業において「301 名以上」など）となる場合もあった。この場合にも集計対象に含めた。

2. 集計結果：畜産加工品と水産加工品の製造業

2.1. 原材料の「入荷の記録」

2.1.1. 「入荷の記録」の作成・保存

問1-1 原材料の「入荷の記録」（入荷日、入荷先事業者名、品名、数量がわかる記録）をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「入荷先（仕入先）からの納品伝票を保存」が最も多く 86%。次いで「自社が帳簿・帳面に記入し保存」が 71%。
- ・「電子データを保存」は 32%。規模が大きい事業者ほど、「電子データを保存」との回答が多い傾向がある。
- ・「その他」は、「チェックシートに記入」など「自社が帳簿・帳面に記入し保存」の一種とみられるもののほか、「営業冷凍庫への委託保管の証明書」等の回答であった。
- ・入荷の記録を保存していないと回答した事業者は 0.3%（1 者のみ）であった。
- ・畜産加工品の製造業と水産加工品の製造業との間の差はみられない。

図 2-1 入荷の記録の作成・保存

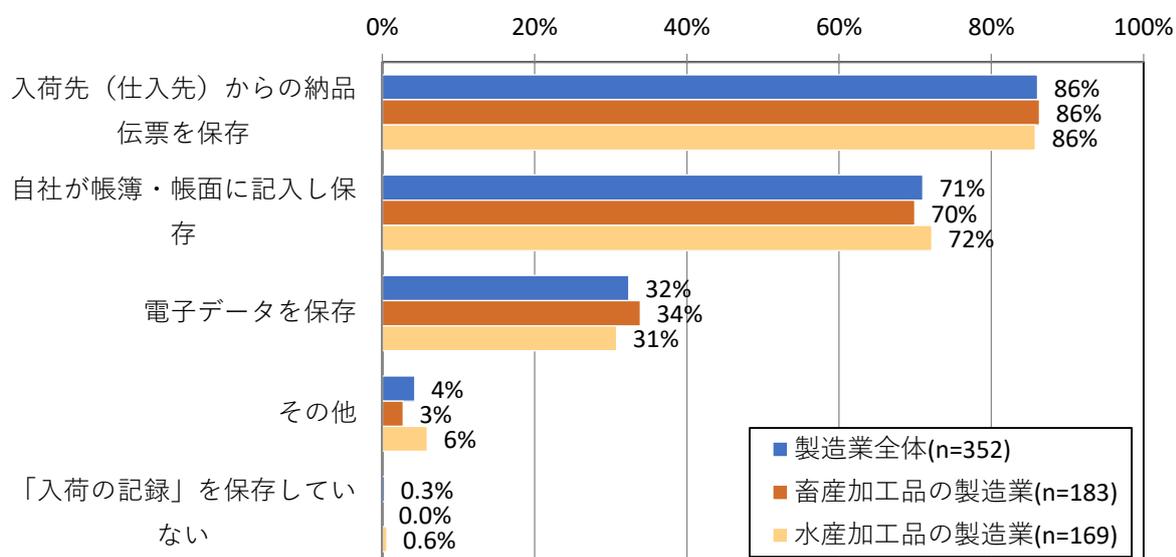


表 2-1 入荷の記録の作成・保存（畜産・水産別、事業者規模別）

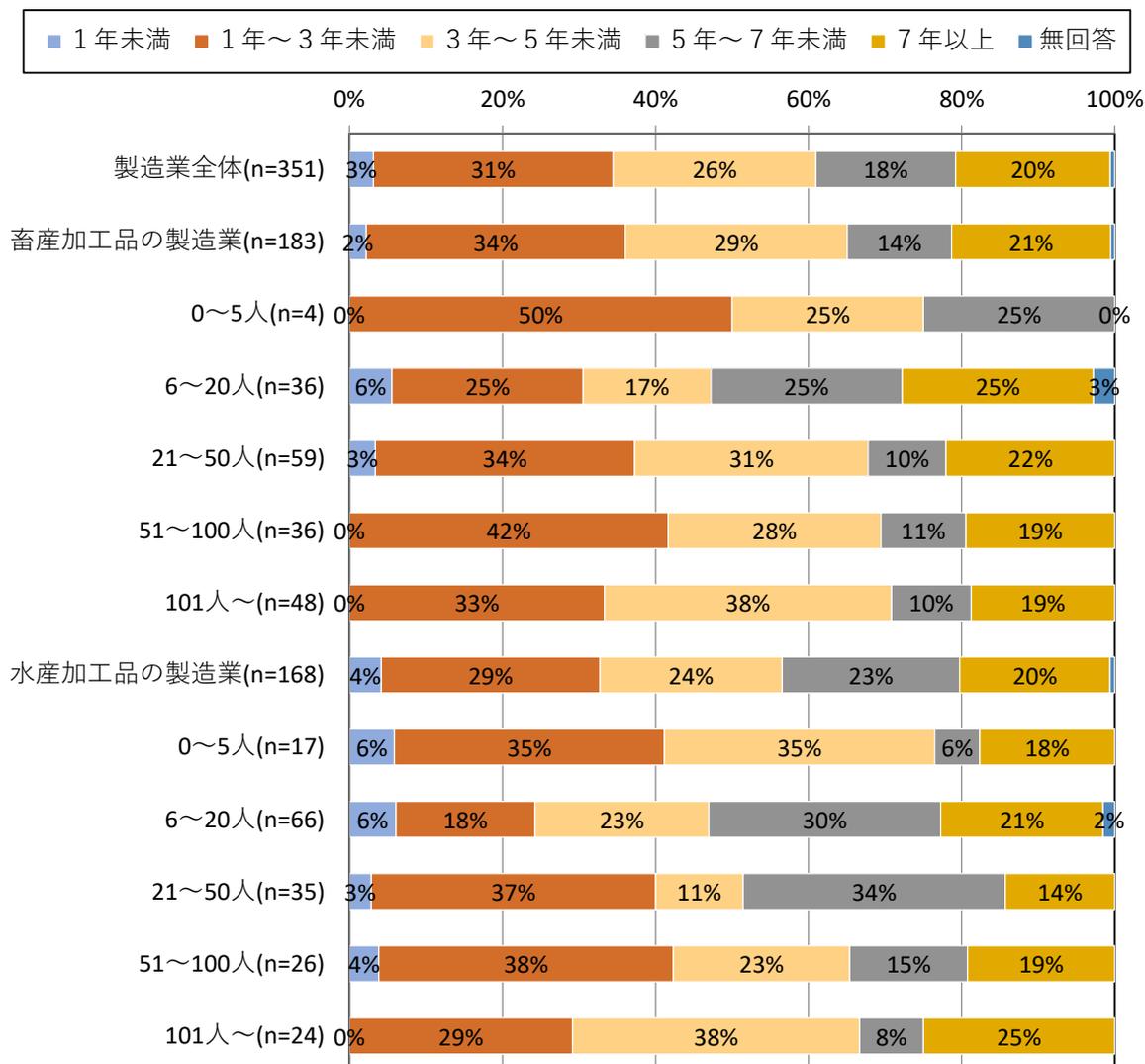
	事業者数	入荷先（仕入先）からの納品伝票を保存	自社が帳簿・帳面に記入し保存	電子データを保存	その他	「入荷の記録」を保存していない
製造業全体	352	86%	71%	32%	4%	0%
畜産加工品の製造業	183	86%	70%	34%	3%	0%
0～5人	4	100%	50%	25%	0%	0%
6～20人	36	83%	61%	28%	0%	0%
21～50人	59	86%	66%	34%	2%	0%
51～100人	36	81%	69%	33%	11%	0%
101人～	48	92%	83%	40%	0%	0%
水産加工品の製造業	169	86%	72%	31%	6%	1%
0～5人	17	65%	65%	12%	0%	0%
6～20人	67	87%	73%	24%	6%	1%
21～50人	35	94%	74%	34%	6%	0%
51～100人	26	77%	69%	35%	8%	0%
101人～	24	96%	75%	54%	8%	0%

2.1.2. 「入荷の記録」の保存期間

問1-2 問1-1で回答した「入荷の記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。問1-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- ・「1年～3年未満」が最も多く31%、次いで「3年～5年未満」26%。
- ・「1年未満」との回答はわずか3%。比較的規模の小さい事業者に見られる。

図 2-2 「入荷の記録」の保存期間



注) 問1-1で「入荷の記録を保存していない」と回答した事業者を除く。以下 2.1.5 まで同じ。

2.1.3. 「入荷の記録」の保存期間の設定理由

問1-3 問1-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限」との回答が 62%と最も多い。次いで「原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」で 50%。「販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限」は 30%であった。
- ・その他では「社内規定のため」「電子データで保存の為」「法人税法による」「前任者からの引き継ぎ」「弊社一般衛生管理にて取り決め」といった回答であった。一方で、選択肢「その他」を選択しながらも、具体的な理由の欄は無記入となっているものが多かった。選択肢として示された3つの目的以外にも、入荷記録を保存する意義の存在が回答者に意識されていることがうかがえる。

図 2-3 「入荷の記録」の保存期間の設定理由

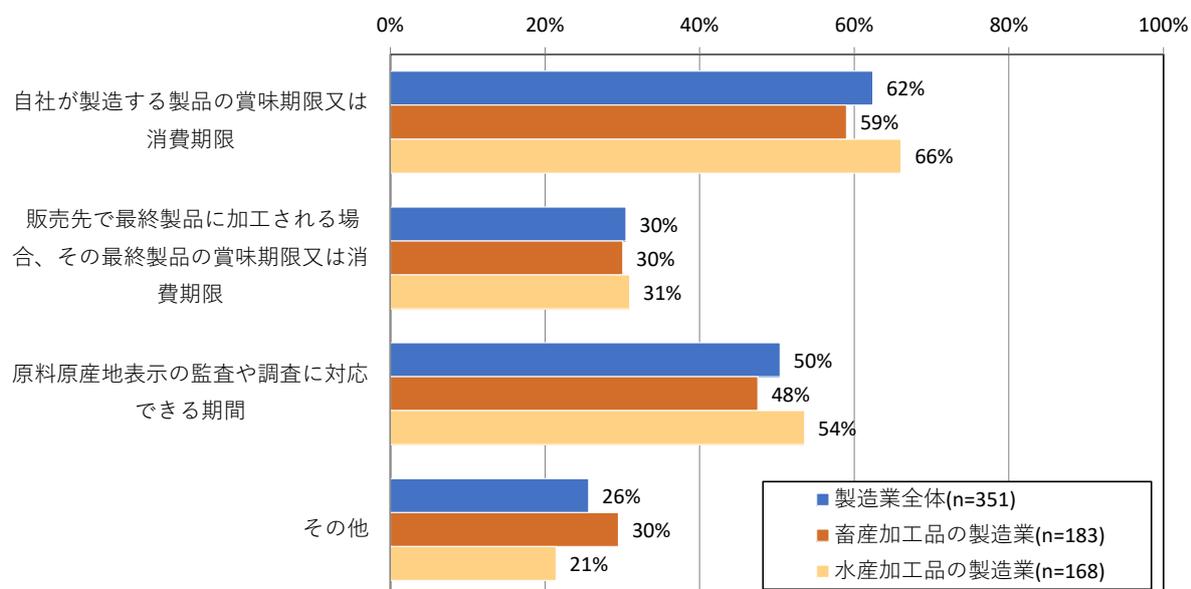


表 2-2 「入荷の記録」の保存期間の設定理由（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限	販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限	原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間	その他
製造業全体	351	62%	30%	50%	26%
畜産加工品の製造業	183	59%	30%	48%	30%
0～5人	4	25%	50%	25%	0%
6～20人	36	58%	36%	42%	19%
21～50人	59	63%	32%	53%	36%
51～100人	36	47%	28%	42%	25%
101人～	48	67%	23%	52%	35%
水産加工品の製造業	168	66%	31%	54%	21%
0～5人	17	59%	35%	35%	18%
6～20人	66	65%	29%	50%	23%
21～50人	35	74%	37%	66%	11%
51～100人	26	54%	23%	65%	35%
101人～	24	75%	33%	46%	21%

2.1.4. 「入荷の記録」への原材料の製造日等の記録

問1-4 原材料の「入荷の記録」には、原材料の製造日等（原材料の生産・製造の時点がわかる情報。賞味期限日、消費期限日、凍結日などを含みます）が記録されていますか。

- ・最も多い回答は「入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている」で47%。次いで「自社が入荷時に表示を読み取ることにより記録されている」が33%。
- ・「製造日等は記録されておらず、わからない」との回答は6%と少ない。
- ・畜産加工品の製造業においては、「入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている」や「自社が入荷時に表示を読み取ることにより記録されている」といったように、明示的に記録を残すとの回答が多いのに対し、水産加工品の製造業においては、畜産加工品と比較すると「原材料の生産・製造の日に入荷するので、記録しなくても製造日等がわかる」「「入荷の記録」に日付情報はないが、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる」といったように、記録がないがわかるとの回答が多い。
- ・「その他」は、何らかの方法（選択肢2以外）により自社で記録しているとの回答、入荷記録ではなく製造記録に原料の製造日等を記録しているとの回答、「外箱に記載されている」といった表示があることを示す回答（※この回答の場合は集計上「製造日等は記録されておらず、わからない」にも計上した）、入荷品が生鮮品やその冷凍品であって日付不明とする回答が見られる。

図 2-4 「入荷の記録」への原材料の製造日等の記録

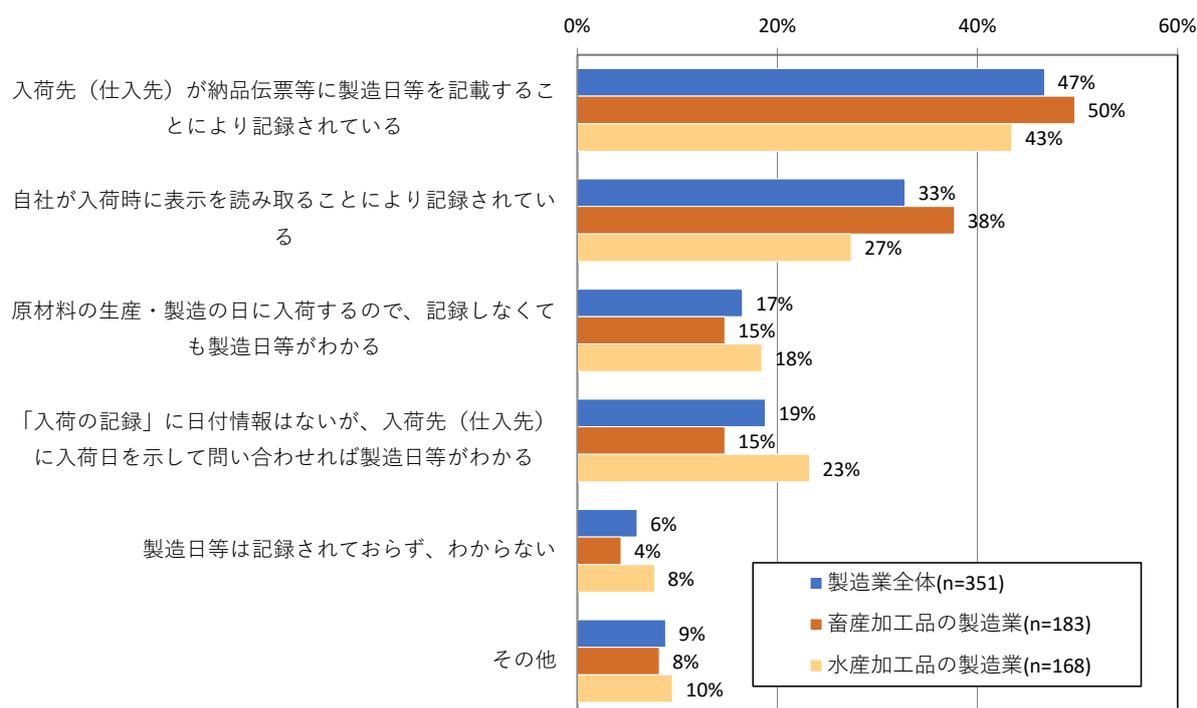


表 2-3 「入荷の記録」への原材料の製造日等の記録（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている	自社が入荷時に表示を読み取ることにより記録されている	原材料の生産・製造の日に入荷するので、記録しなくても製造日等がわかる	「入荷の記録」に日付情報はないが、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる	製造日等は記録されておらず、わからない	その他
製造業全体	351	47%	33%	17%	19%	6%	9%
畜産加工品の製造業	183	50%	38%	15%	15%	4%	8%
0～5人	4	50%	25%	25%	0%	25%	0%
6～20人	36	47%	31%	19%	17%	8%	8%
21～50人	59	47%	37%	17%	19%	5%	8%
51～100人	36	47%	33%	14%	14%	3%	8%
101人～	48	56%	48%	8%	10%	0%	8%
水産加工品の製造業	168	43%	27%	18%	23%	8%	10%
0～5人	17	35%	12%	29%	12%	12%	29%
6～20人	66	45%	21%	26%	26%	8%	5%
21～50人	35	40%	31%	9%	20%	9%	11%
51～100人	26	42%	38%	8%	27%	8%	8%
101人～	24	50%	38%	17%	25%	4%	8%

2.1.5. 入荷ロットの定義

問1-5 入荷した原材料を、どのような条件で1つのロットとして保管していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「原材料の種類ごと」61%、「原材料の入荷日・入荷時間ごと」50%、「原材料の入荷先（仕入先）ごと」32%、「原材料の製造日、又は賞味期限／消費期限ごと」30%、「原材料の生産地ごと」25%の順に多い。
- ・「食品トレーサビリティ 実践的なマニュアル」では、「1つの入荷先から同時に入荷した、同じ商品種類の原材料や製品の単位を、1つの入荷ロットとするのが基本です」とされている。その観点からみると、「原材料の入荷先（仕入先）ごと」が比較的少ないが、その原材料の入荷先が1つしかない、といった事情によるのかもしれない。
- ・「その他」の内訳は、「貯乳タンク毎」「入荷パレット毎」といった入荷形態でロットにするとの回答、「サイズごと」「等級ごと」などからなる。「当日使用」と原材料の保管そのものをしない旨の回答もあった。

図 2-5 原材料の入荷ロットの定義

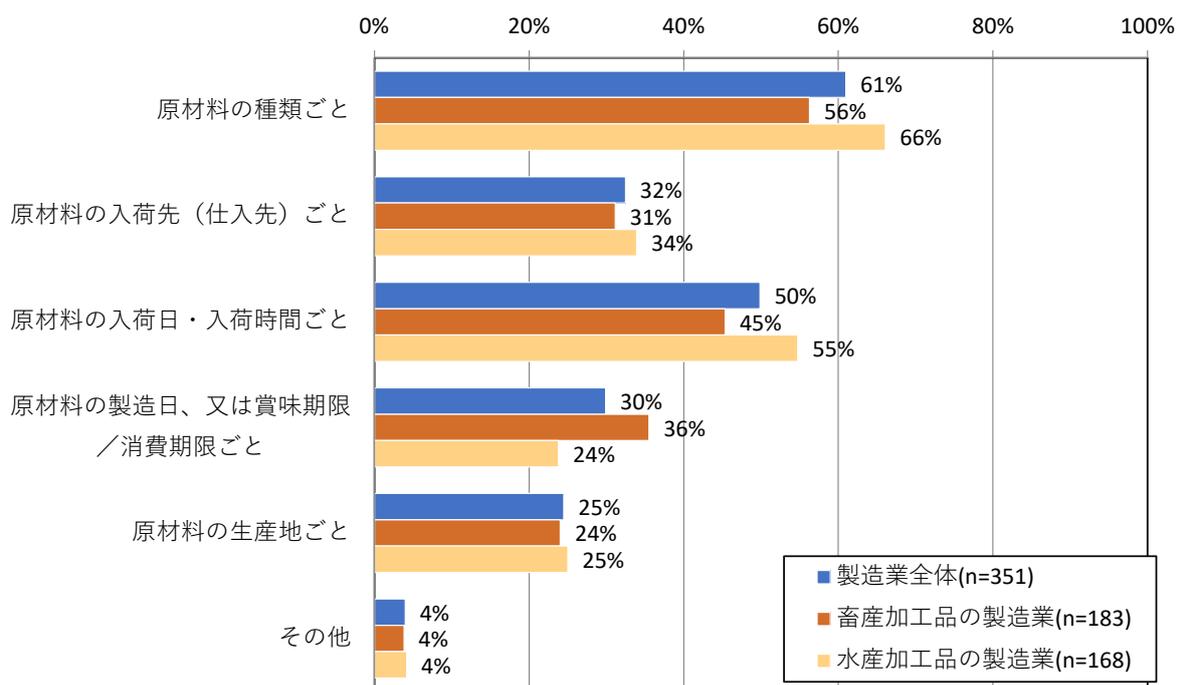


表 2-4 原材料の入荷ロットの定義（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	原材料の種類ごと	原材料の入荷先（仕入先）ごと	原材料の入荷日・入荷時間ごと	原材料の製造日、又は賞味期限／消費期限ごと	原材料の生産地ごと	その他
製造業全体	351	61%	32%	50%	30%	25%	4%
畜産加工品の製造業	183	56%	31%	45%	36%	24%	4%
0～5人	4	25%	50%	25%	0%	0%	0%
6～20人	36	61%	36%	42%	19%	8%	3%
21～50人	59	61%	32%	47%	39%	20%	2%
51～100人	36	50%	31%	42%	33%	39%	3%
101人～	48	54%	25%	50%	48%	31%	8%
水産加工品の製造業	168	66%	34%	55%	24%	25%	4%
0～5人	17	59%	35%	35%	18%	12%	0%
6～20人	66	67%	29%	53%	23%	26%	3%
21～50人	35	77%	37%	63%	14%	29%	6%
51～100人	26	62%	35%	62%	35%	19%	4%
101人～	24	58%	42%	54%	33%	33%	8%

2.2. 製造・加工に関する記録

代表的な製品を製造・加工したときの「製造・加工に関する記録」（使用した原材料の記録やHACCPのモニタリング記録など衛生管理の記録を含む）について質問した。

2.2.1. 「製造・加工に関する記録」の作成・保存

問2-1 製品の「製造・加工に関する記録」をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「製造日誌・製造日報へ記入し保存」が最も多く91%。「電子データを保存」は24%。
- ・「製造記録を保存していない」は5%と少ない。「水産加工品の製造業」の規模の小さい事業者に集中している。
- ・「その他」の内訳は、「自社の帳簿に記入」「チェックシートに記入」とあり、選択肢の「製造日誌・製造日報」とは異なる名称の様式に記載しているとの回答が多い。

図 2-6 「製造・加工に関する記録」の作成・保存

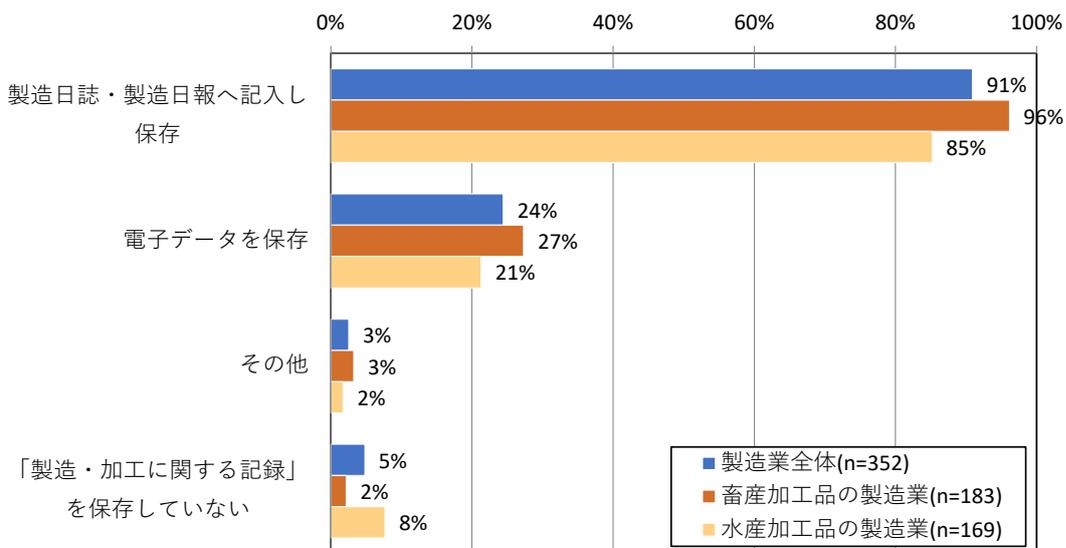


表 2-5 「製造・加工に関する記録」の作成・保存（畜産・水産別、事業者規模別）

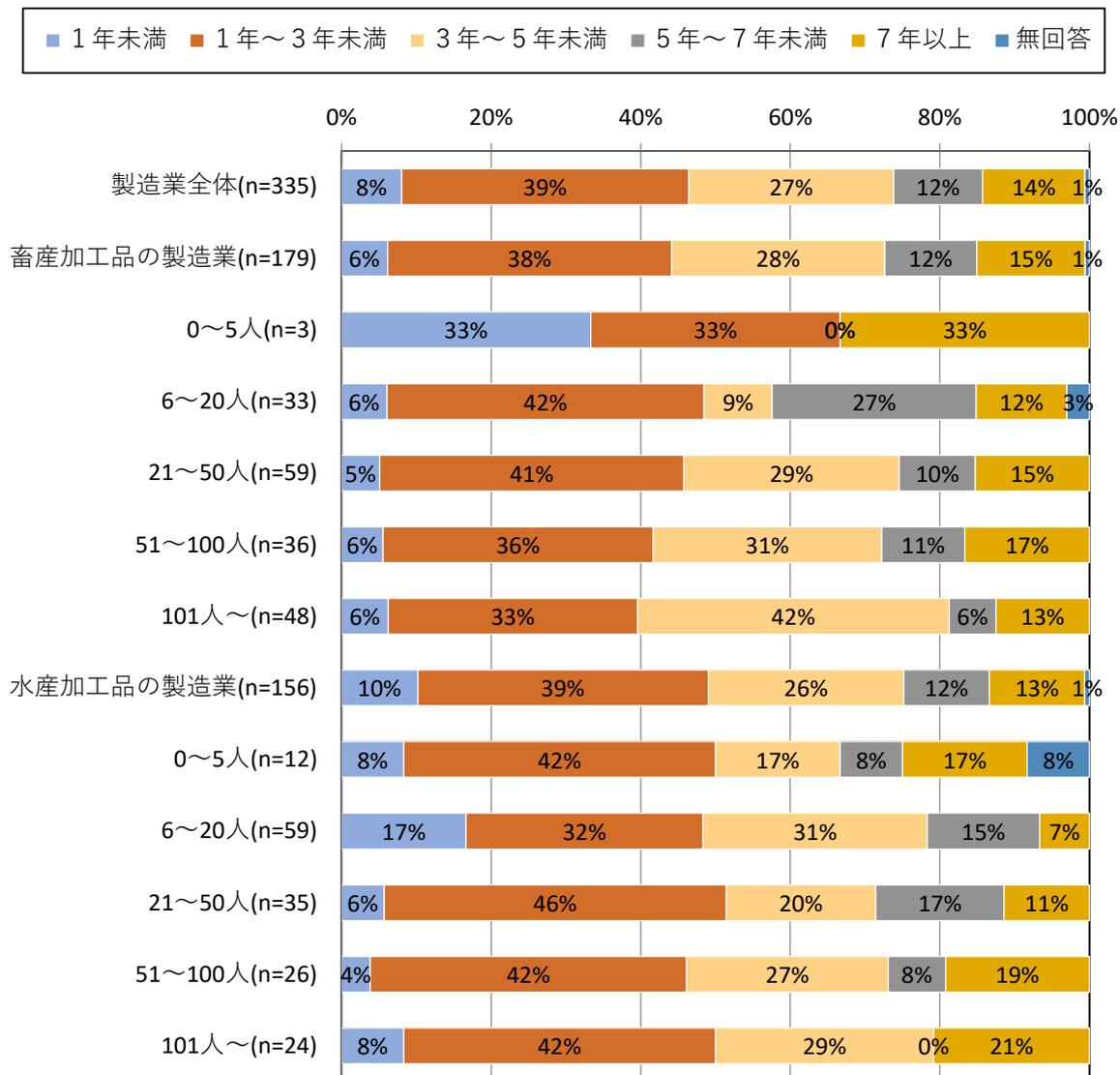
	事業者数	製造日誌・製 電子データを その他 「製造・加工に 造日報へ記入 保存 保存して し保存 いない			
		製造日誌・製 造日報へ記入 し保存	電子データを 保存	その他 保存して いない	
製造業全体	352	91%	24%	3%	5%
畜産加工品の製造業	183	96%	27%	3%	2%
0～5人	4	75%	0%	0%	25%
6～20人	36	92%	14%	0%	8%
21～50人	59	97%	27%	2%	0%
51～100人	36	100%	39%	6%	0%
101人～	48	98%	31%	6%	0%
水産加工品の製造業	169	85%	21%	2%	8%
0～5人	17	53%	6%	12%	29%
6～20人	67	81%	15%	0%	12%
21～50人	35	97%	23%	3%	0%
51～100人	26	88%	35%	0%	0%
101人～	24	100%	33%	0%	0%

2.2.2. 「製造・加工に関する記録」の保存期間

問2-2 問2-1で回答した「製造・加工に関する記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。記録しているものによって保存期間が異なる場合は最も長い期間をお答えください。

- ・「1年～3年未満」が最も多く39%。次いで「3年～5年未満」27%。

図 2-7 「製造・加工に関する記録」の保存期間



注) 問2-1で「製造・加工に関する記録を保存していない」と回答した事業者を除く。以下2.2.4まで同じ。

2.2.3. 「製造・加工に関する記録」の保存期間の設定理由

問2-3 問2-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限」が最も多く 71%。次いで「原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」52%、「販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限」23%の順。
- ・「その他」は、「自社基準」「弊社一般衛生管理にて取り決め」といった回答が多い。
- ・トレーサビリティに関連した目的としては、「製品に不備があった場合の資料として」「自社で製造したものに問題クレームなどが起きた時の確認」といった、問題発生時における回収というより説明・原因究明を意識した回答もあった。

図 2-8 「製造・加工に関する記録」の保存期間の設定理由

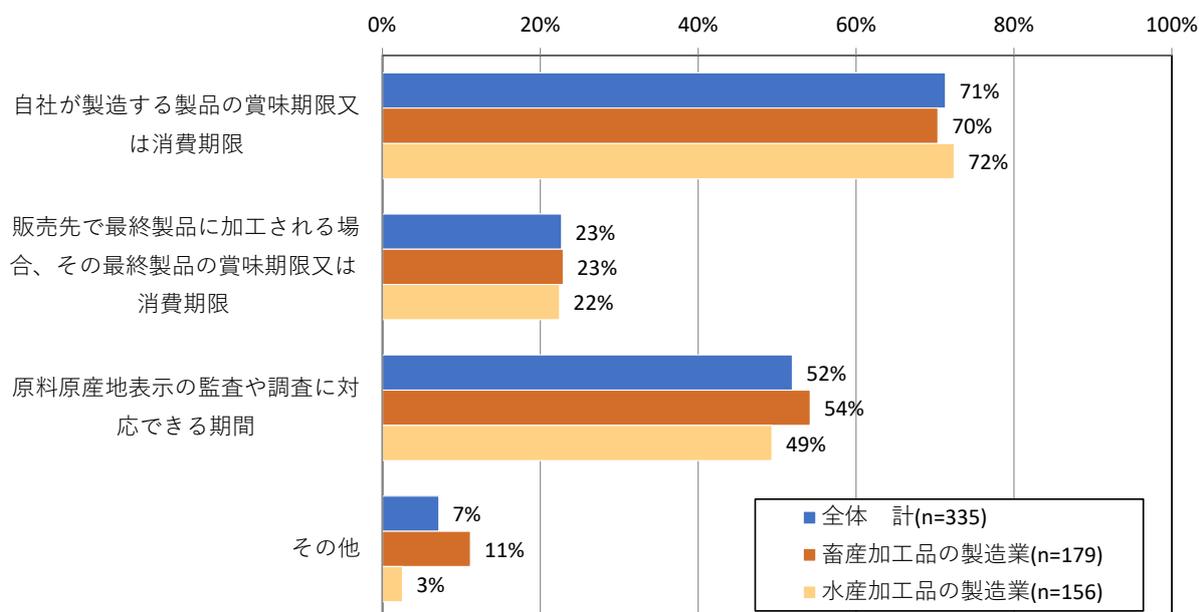


表 2-6 「製造・加工に関する記録」の保存期間の設定理由（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限	販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限	原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間	その他
製造業全体	335	71%	23%	52%	7%
畜産加工品の製造業	179	70%	23%	54%	11%
0～5人	3	67%	0%	33%	0%
6～20人	33	58%	30%	42%	18%
21～50人	59	71%	22%	59%	10%
51～100人	36	61%	22%	64%	11%
101人～	48	85%	21%	50%	8%
水産加工品の製造業	156	72%	22%	49%	3%
0～5人	12	33%	25%	42%	0%
6～20人	59	76%	15%	54%	0%
21～50人	35	60%	31%	57%	0%
51～100人	26	77%	12%	31%	15%
101人～	24	96%	38%	50%	0%

2.2.4. 製造・加工した製品のロットの定義

問2-4 製造・加工した製品を、どのような条件で1つのロットにしていますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「製造日・製造時間ごと」との回答が84%と最も多い。続いて「製造ラインや製造条件ごと」35%。
- ・「製造・加工した製品のロットを定めていない」との回答は1%しかなく、ほとんどの加工・製造業者はロットを定めている。
- ・畜産と水産とで比較をすると、「製造ラインや製造条件ごと」は畜産でやや多く、また規模が大きい事業者ほど選択されている。「原材料の入荷年月日等ごと」との回答は、水産で比較的多い。
- ・「その他」の内訳としては、「原材料の種類・サイズごと」「乾燥ロットごと」「漬け込み時の容器ごと」「入荷時に決定→出荷まで同じロットを使用」といった回答が見られた。時間のかかる漬け込み・乾燥・熟成といった工程のある製品の場合、製造完了・包装日を意味する「製造日」ではなく、製造開始時点で定められたロットが最終製品まで引き継がれる場合があるものと考えられる。

図 2-9 製造・加工した製品のロットの定義

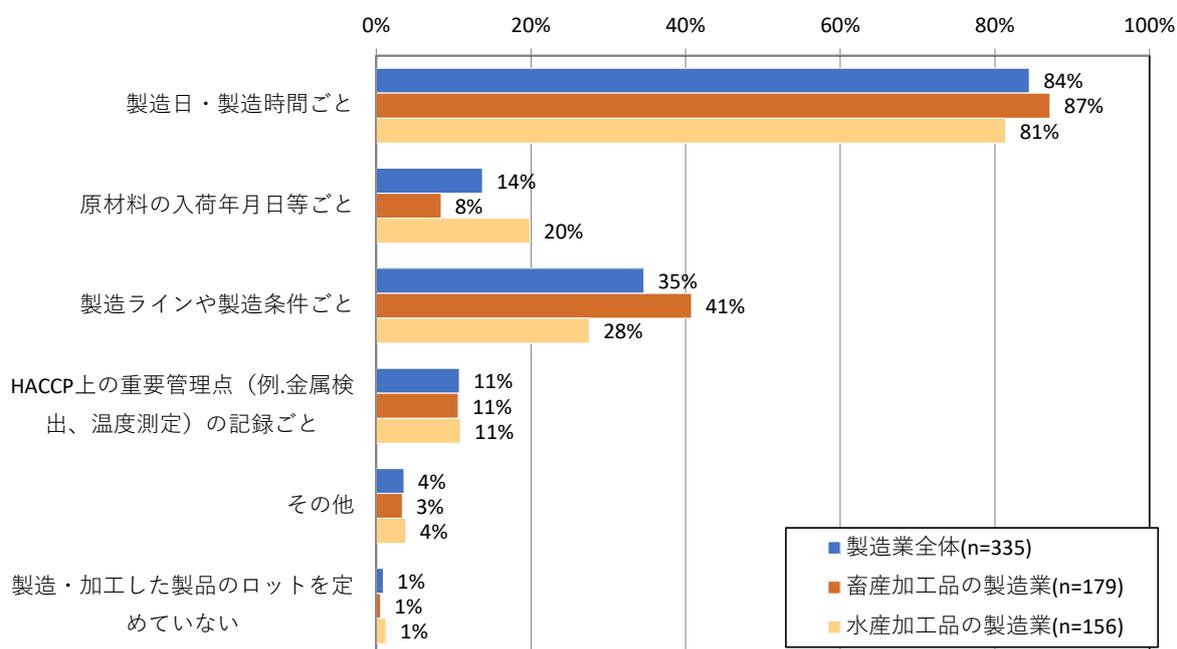


表 2-7 製造・加工した製品のロットの定義（畜産・水産別、事業者規模別）

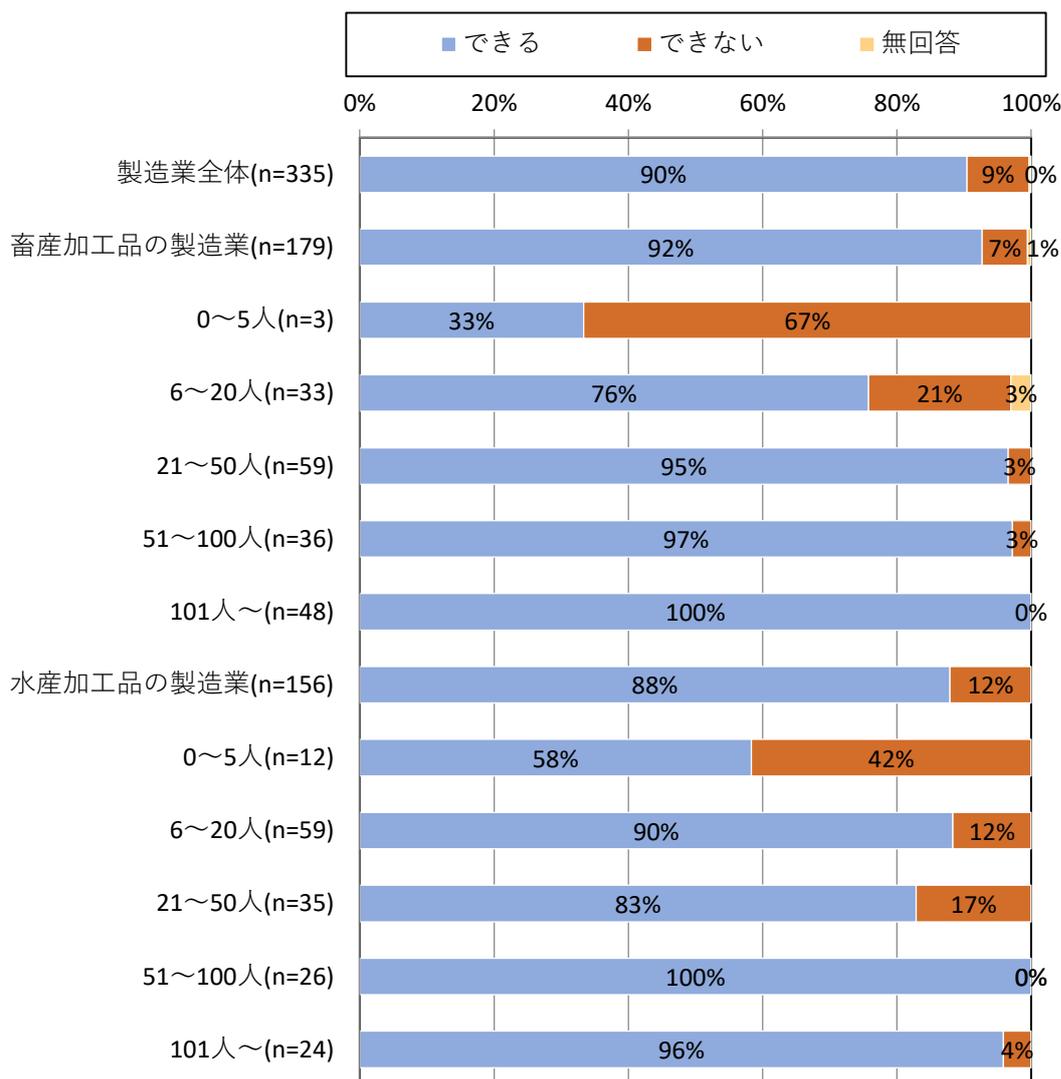
	事業者数	製造日・製造 時間ごと	原材料の入荷 年月日等ごと	製造ラインや 製造条件ごと	HACCP上の重要 管理点（例.金属 検出、温度測 定）の記録ごと	その他	製造・加工し た製品のロッ トを定めてい ない
製造業全体	335	84%	14%	35%	11%	4%	1%
畜産加工品の製造業	179	87%	8%	41%	11%	3%	1%
0～5人	3	67%	33%	33%	0%	0%	0%
6～20人	33	85%	15%	33%	9%	0%	0%
21～50人	59	88%	2%	42%	14%	0%	0%
51～100人	36	89%	8%	36%	8%	11%	3%
101人～	48	88%	10%	48%	10%	4%	0%
水産加工品の製造業	156	81%	20%	28%	11%	4%	1%
0～5人	12	83%	25%	8%	0%	0%	8%
6～20人	59	73%	22%	37%	12%	2%	0%
21～50人	35	83%	23%	20%	6%	9%	3%
51～100人	26	96%	12%	27%	12%	0%	0%
101人～	24	83%	17%	25%	21%	8%	0%

2.2.5. 製造ロットから「入荷の記録」への遡及可能性

問2-5 「製造・加工に関する記録」に記載された製造ロットからその原材料の「入荷の記録」へたどることはできますか。当てはまるものを選択してください。

- ・製造記録のある事業者のうち90%が、製造ロットから入荷の記録への遡及が「できる」と回答した。
- ・「できない」と回答した事業者は、比較的規模の小さい者に多い。

図 2-10 製造ロットから「入荷の記録」への遡及可能性



注) 製造記録と入荷記録の両方を保存している事業者の回答を集計した。

2.3. 「出荷の記録」

2.3.1. 「出荷の記録」の作成・保存

問3-1 「出荷の記録」（出荷日、出荷先事業者名、品名、数量がわかる記録）をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「出荷先（納品先）への出荷伝票や納品書の控えを保存」が最も多く 86%、続いて「自社が帳簿・帳面に記入し保存」53%、「電子データを保存」44%、「出荷先からの荷受伝票を保存」18%の順であった。
- ・「出荷の記録を保存していない」との回答は 352 者中 2 者（0.6%）あり、ともに比較的小規模な、ハム・ソーセージを製造する事業者であった。うち 1 者は「個人のお客様を販売先としているので、とくに出荷の記録をしていない」とのことだった。もう 1 者も同様の可能性がある。上記の 2 者を除くと、回答したすべての事業者が「出荷の記録」を保存していることになる。
- ・規模の大きい事業者ほど、「電子データを保存」の割合が大きい。

図 2-11 出荷の記録の作成・保存

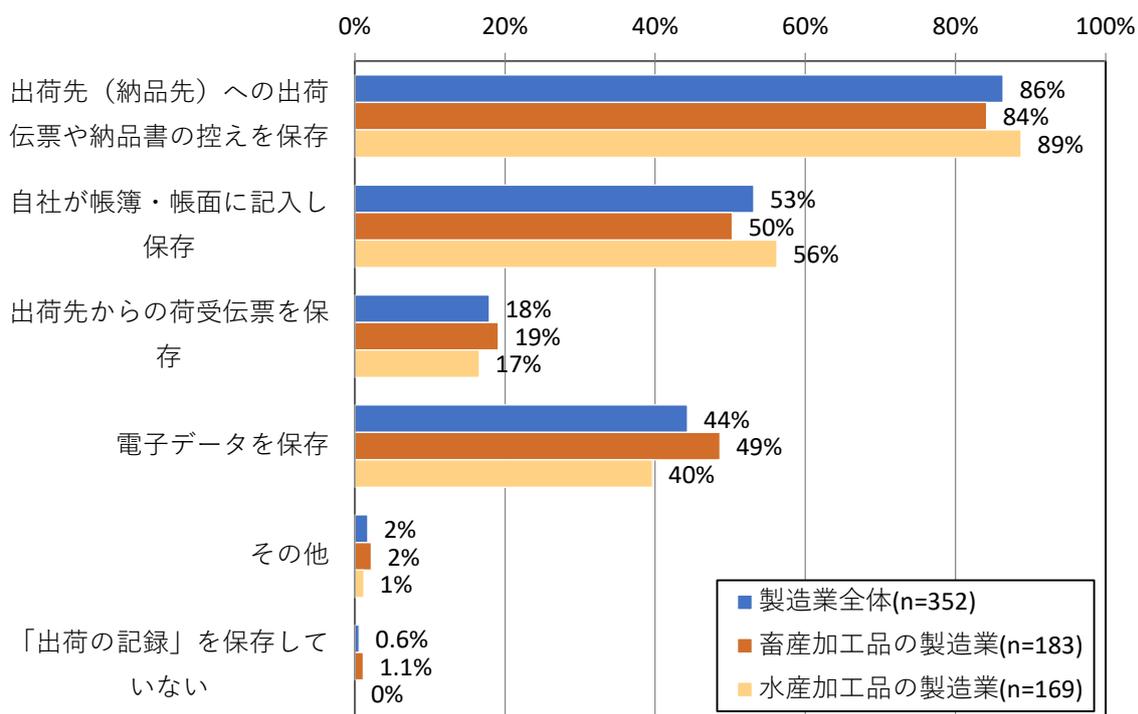


表 2-8 出荷の記録の作成・保存（畜産・水産別、事業者規模別）

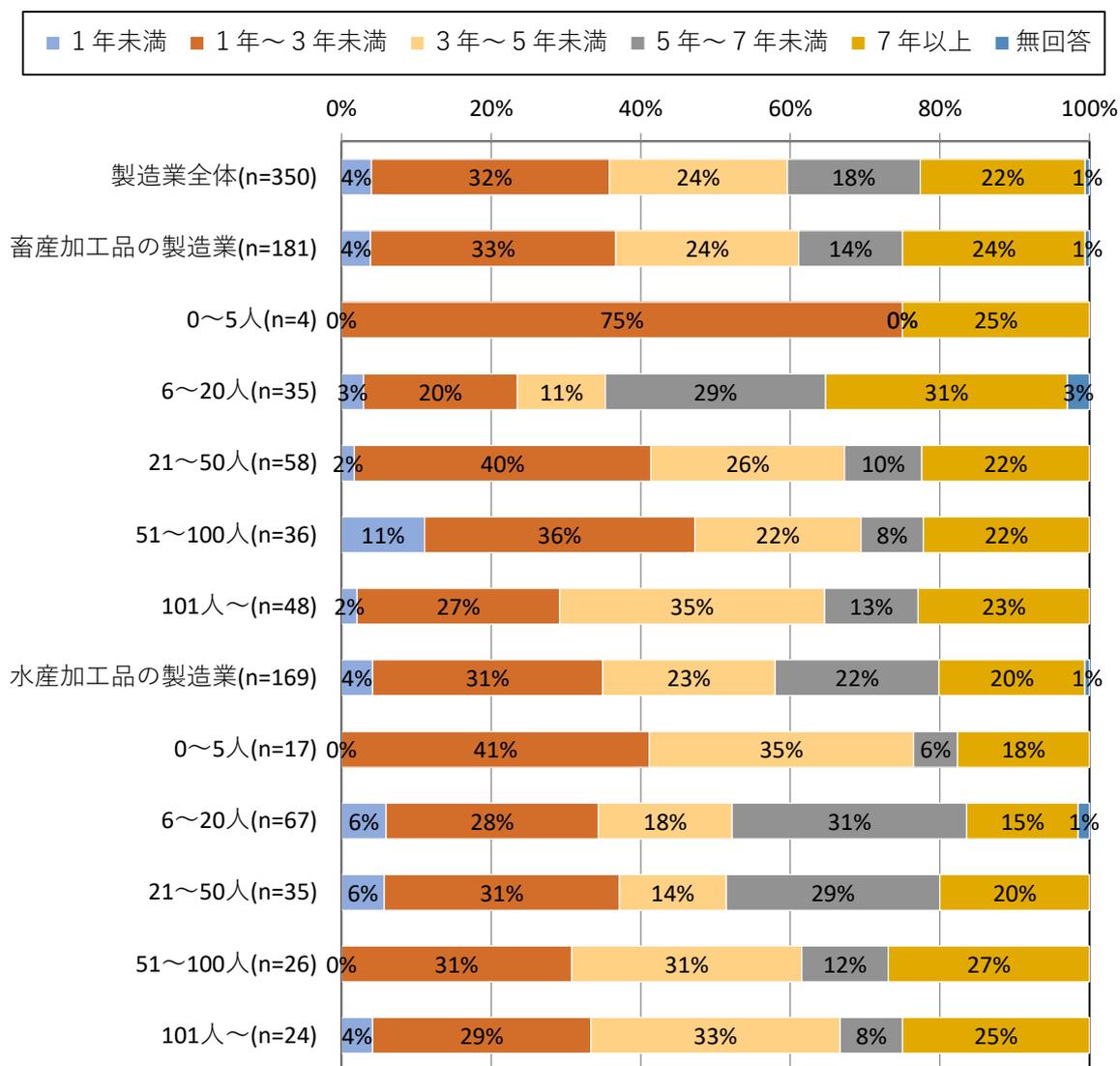
	事業者数	出荷先（納品 先）への出荷 伝票や納品書 の控えを保存	自社が帳 簿・帳面 に記入し 保存	出荷先か らの荷受 伝票を保 存	電子デー タを保存	その他	「出荷の 記録」を 保存して いない
製造業全体	352	86%	53%	18%	44%	2%	1%
畜産加工品の製造業	183	84%	50%	19%	49%	2%	1%
0～5人	4	75%	50%	25%	25%	0%	0%
6～20人	36	92%	53%	19%	36%	3%	3%
21～50人	59	86%	47%	14%	44%	0%	2%
51～100人	36	83%	47%	25%	53%	8%	0%
101人～	48	77%	54%	21%	63%	0%	0%
水産加工品の製造業	169	89%	56%	17%	40%	1%	0%
0～5人	17	82%	59%	24%	18%	0%	0%
6～20人	67	90%	63%	16%	34%	1%	0%
21～50人	35	86%	57%	14%	34%	3%	0%
51～100人	26	88%	46%	15%	50%	0%	0%
101人～	24	96%	46%	17%	67%	0%	0%

2.3.2. 「出荷の記録」の保存期間

問3-2 問3-1で回答した「出荷の記録」の保存期間はどれくらいですか。当てはまるもの1つを選択してください。問3-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- ・「1年～3年未満」が最も多く 32%。次いで「3年～5年未満」24%、「7年以上」22%、「5年～7年未満」18%の順であった。「1年未満」との回答は4%と少ない。

図 2-12 「出荷の記録」の保存期間



注) 問3-1で「出荷の記録を保存していない」と回答した事業者を除く。以下2.3.4まで同じ。

2.3.3. 「出荷の記録」の保存期間の設定理由

問3-3 問3-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限」が最も多く 65%。次いで「原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」43%、「販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限」21%であった。
- ・「その他」の内訳は、税務調査への対応を挙げるものが8件、社内規定であるとするもの（第三者認証の要求事項を満たすために自社で定めた場合を含む）が8件あった。

図 2-13 「出荷の記録」の保存期間の設定理由

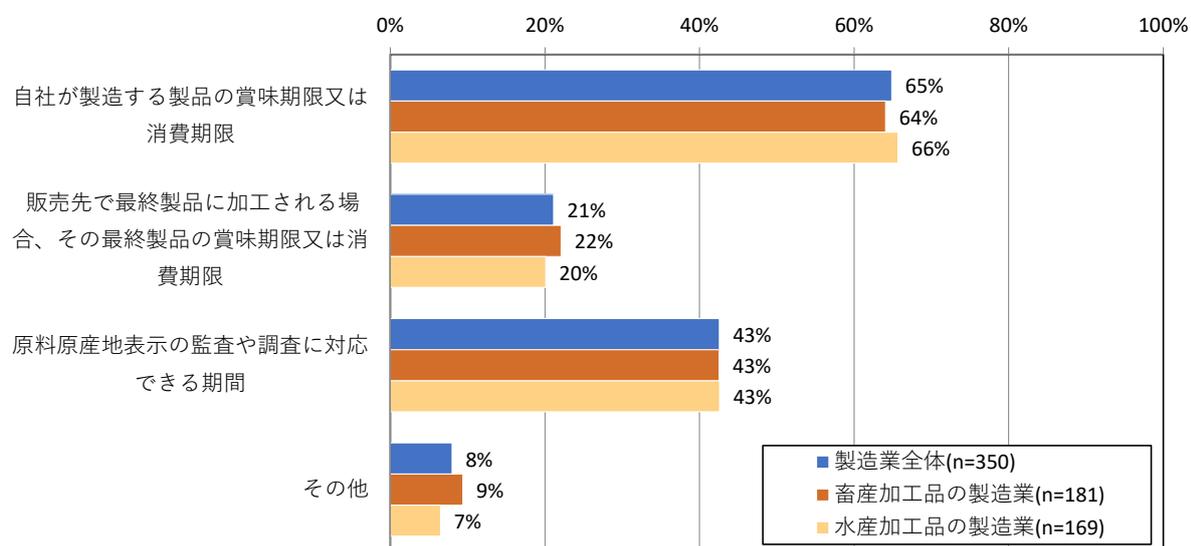


表 2-9 「出荷の記録」の保存期間の設定理由（畜産・水産別、事業者規模別）

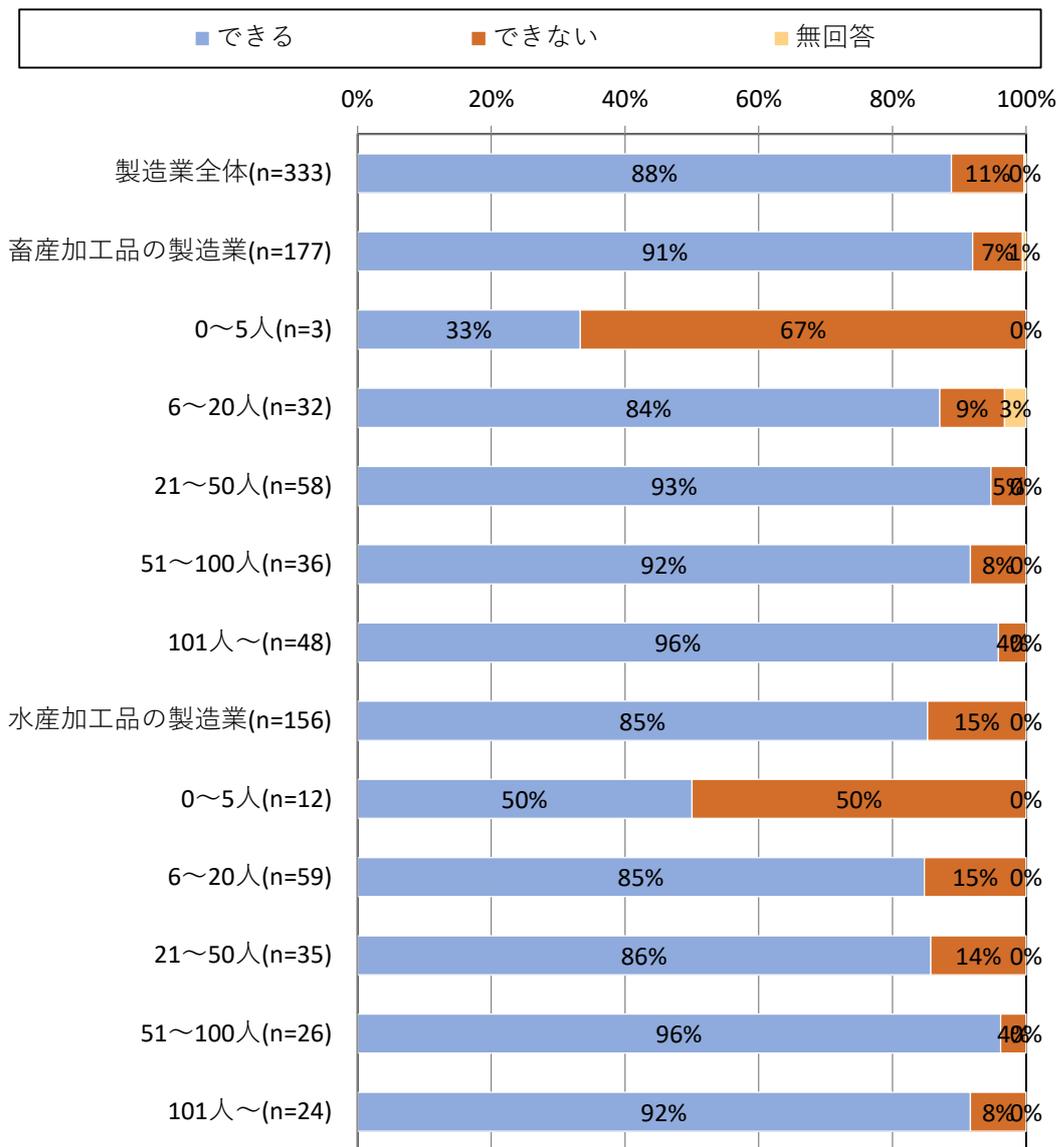
	事業者数	自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限	販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限	原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間	その他
製造業全体	350	65%	21%	43%	8%
畜産加工品の製造業	181	64%	22%	43%	9%
0～5人	4	75%	0%	25%	0%
6～20人	35	51%	26%	43%	9%
21～50人	58	69%	26%	48%	9%
51～100人	36	53%	19%	50%	8%
101～300人	48	75%	19%	31%	13%
水産加工品の製造業	169	66%	20%	43%	7%
0～5人	17	53%	29%	47%	0%
6～20人	67	63%	18%	46%	6%
21～50人	35	51%	26%	49%	9%
51～100人	26	77%	8%	23%	12%
101～300人	24	92%	25%	42%	4%

2.3.4. 「出荷の記録」から製造ロットへの遡及可能性

問3-4 「出荷の記録」から、「製造・加工に関する記録」に記載された製造ロットへたどることはできますか。当てはまるものを選択してください。

- ・「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」の両方を有する事業者のうち、88%の事業者が「できる」と回答した。
- ・規模の小さい事業者は、「できない」との回答が比較的多い。

図 2-14 「出荷の記録」から製造ロットへの遡及可能性



※ 「製造・加工に関する記録」「出荷記録」の両方があると回答した事業者を対象に集計。

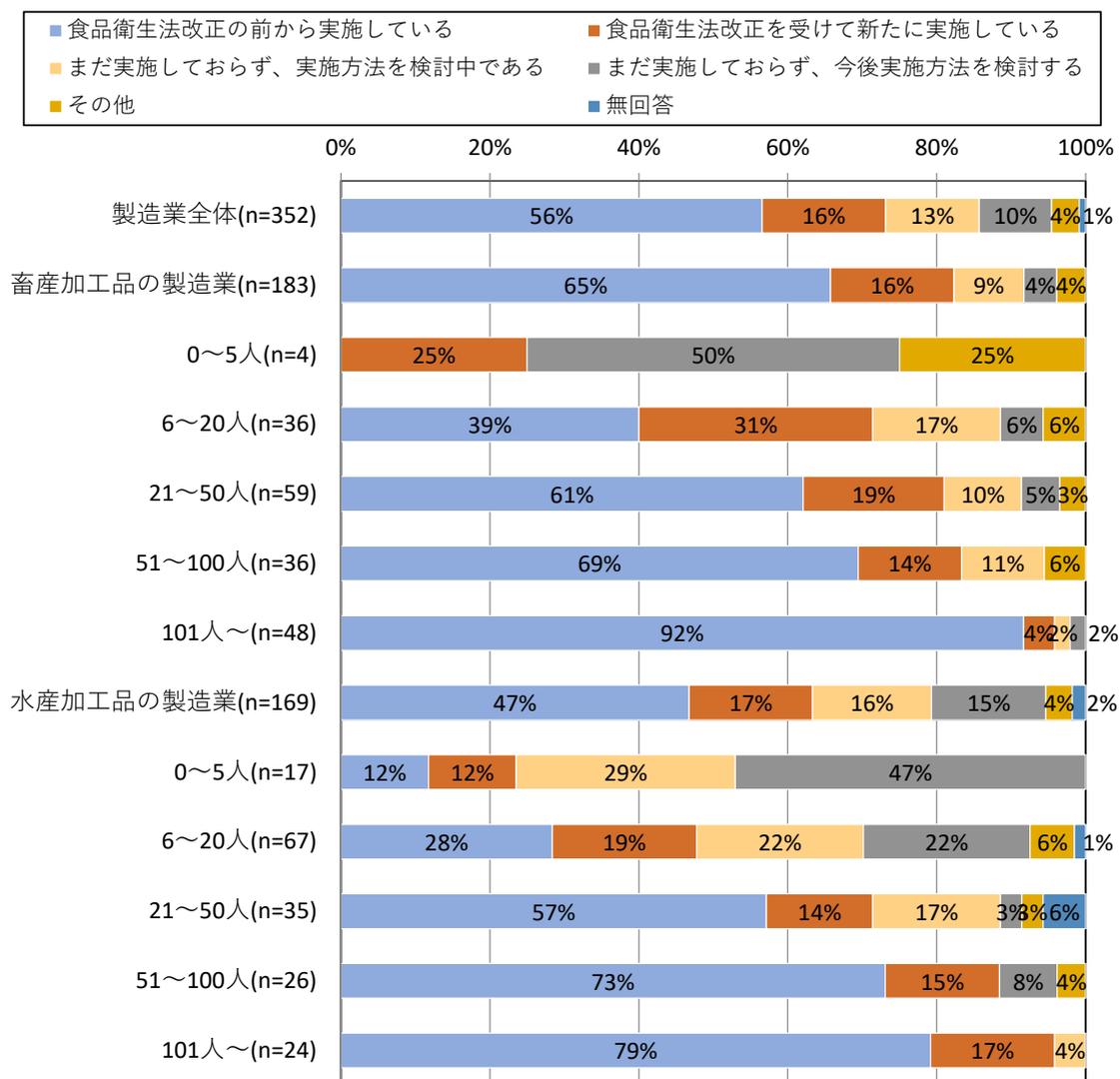
2.4. HACCP に沿った衛生管理とトレーサビリティの取組

2.4.1. HACCP に沿った衛生管理の現状

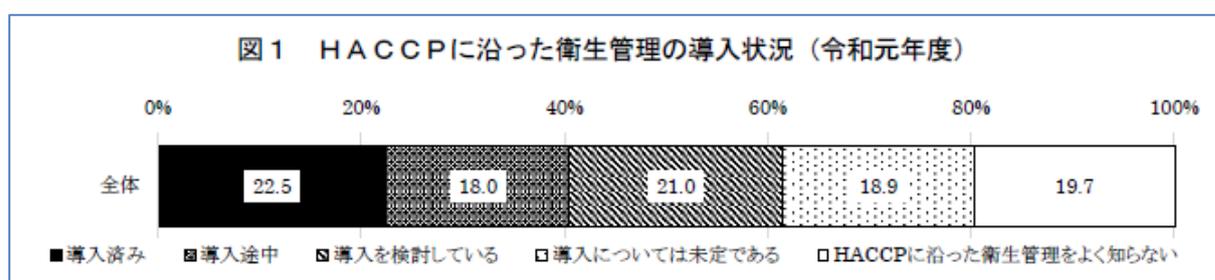
問4-1 HACCP に沿った衛生管理について、貴社の取組状況として当てはまるもの1つを選択してください。

- ・「食品衛生法改正の前から実施している」が最も多く 56%。続いて、「食品衛生法改正を受けて新たに実施している」16%、「まだ実施しておらず、実施方法を検討中である」13%、「まだ実施しておらず、今後実施方法を検討する」10%の順となっている。
- ・規模の小さいほど、HACCP をまだ実施していない事業者が多い。
- ・その他の内訳としては、品目によって状況が異なる（例えば、一部は導入済み、一部は検討中）との回答が 5 件。廃業予定が 1 件。「現在の従業員は少なく不可能」との回答が 1 件などとなっている。

図 2-15 HACCP に沿った衛生管理の現状



※農林水産省食品製造課の調査（令和元年度食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況実態調査。2020 年 6 月公表）¹と比べると、本調査の回答における HACCP 取組率が高い。



考えられる要因は以下のとおり。

考えられる要因	本調査	食品製造課 HACCP 調査
調査時点	2020 年 7 月	2019 年 10 月 1 日現在での状況を回答。
対象業種	畜産と水産の加工品製造業が対象（畜産は HACCP 導入率が高い）	畜産、水産だけでなく、農産、調味料、パン・菓子、飲料などの製造業を含む。
対象事業者の規模	調査対象事業者の名簿において従業員 5 名未満は対象にしていなない。	従業員規模 0-4 名を含んでいる。
有効回答率	約 28%（製造業全体で）	不明だが、50%程度とみられる。 「統計法に基づく総務大臣の承認を受けた統計調査」として実施し、電話での督促も実施。

¹ 報告 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/attach/pdf/h_toukei-6.pdf
統計表 https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_doukou2/index.html

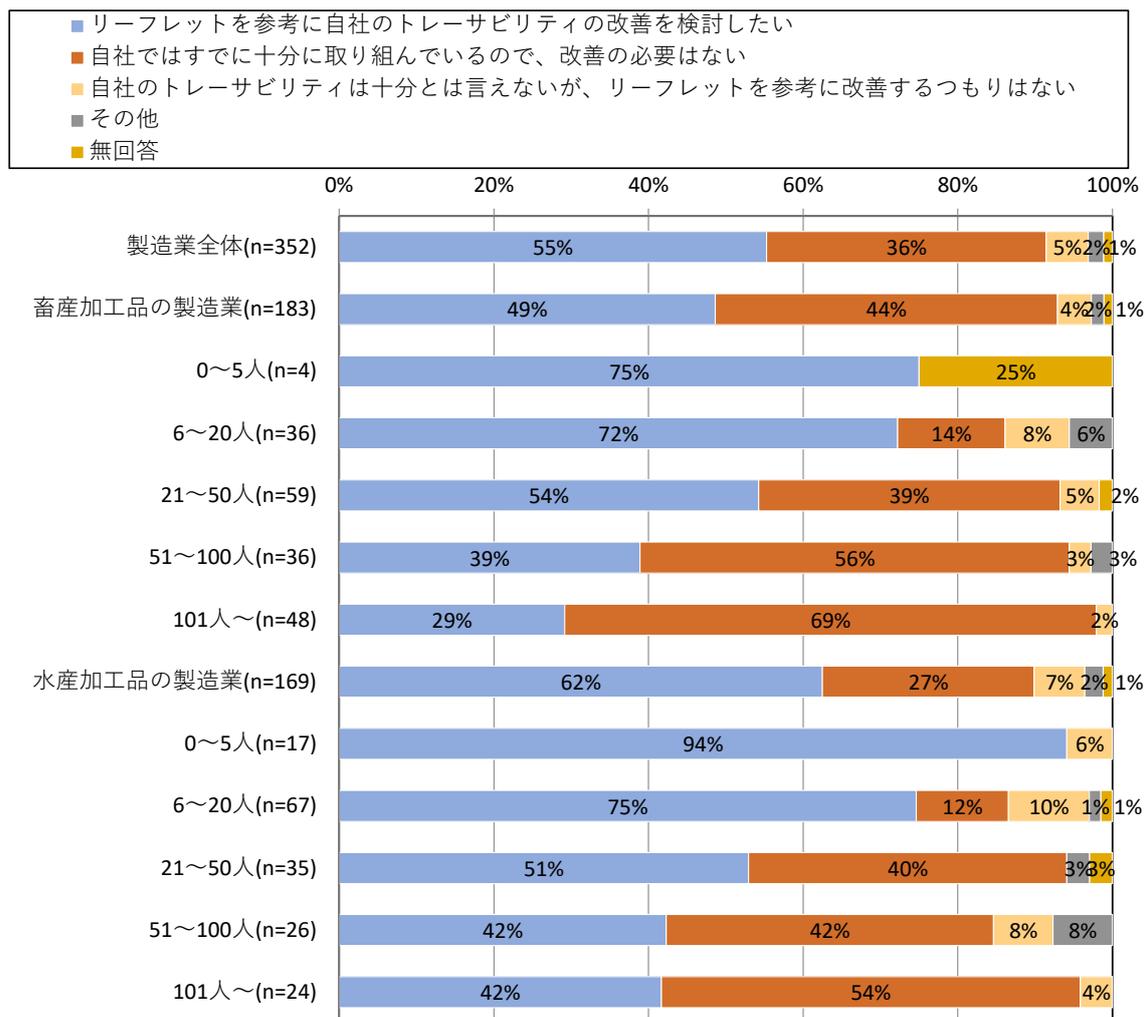
2.4.2. 令和元年度事業のリーフレットを参考としたトレーサビリティ改善の意向

問4-2 農林水産省は昨年度、同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」を作成し、HACCPに沿った衛生管理に基づく管理計画及びその記録に合わせてトレーサビリティの改善に取り組むことを提案しています。

これらのリーフレットをご覧いただいたうえで、貴社のトレーサビリティの取組について、最も当てはまるもの1つを選択してください。

- ・「リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい」が最も多く 55%。次いで「自社ではすでに十分に取り組んでいるので、改善の必要はない」36%、「自社のトレーサビリティは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない」5%、「その他」2%の順であった。
- ・特に規模の小さい事業者において、「リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい」が多かった。51名以上の比較的規模の大きな事業者は「自社ではすでに十分に取り組んでいるので、改善の必要はない」のほうが多い。

図 2-16 令和元年度事業のリーフレットを参考としたトレーサビリティ改善の意向

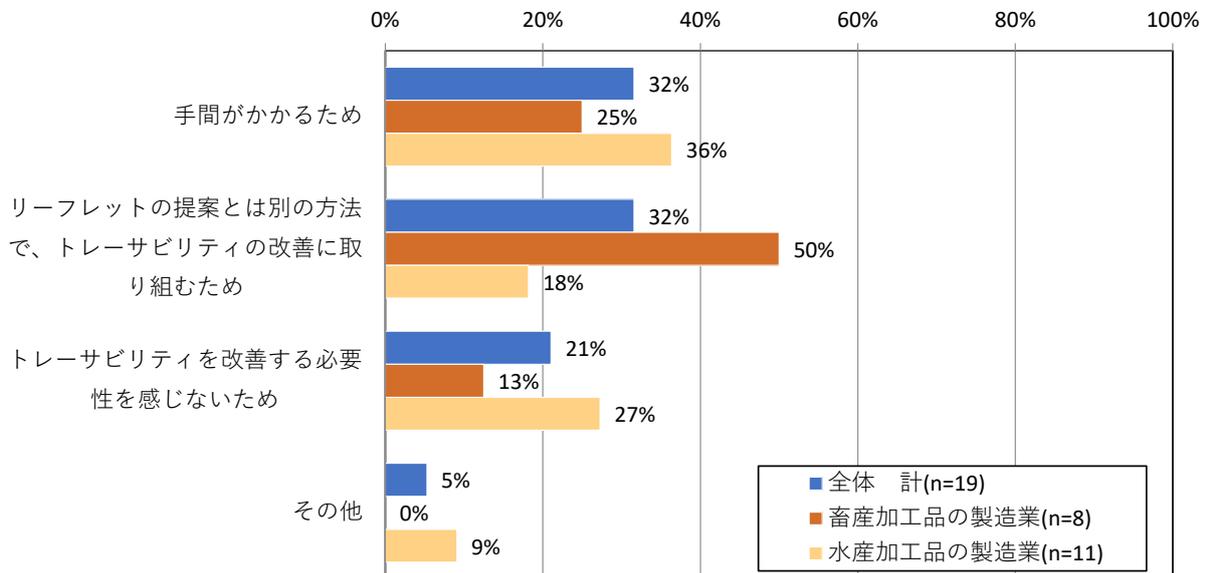


2.4.3. リーフレットを参考にトレーサビリティーの改善に取り組まない理由

問4-3 問4-2で「3」を回答した方にお聞きします。リーフレットを参考にトレーサビリティーの改善に取り組まない理由は何ですか。当てはまるものすべてを選択してください。

- ・問4-3で「自社のトレーサビリティーは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない」と回答した事業者は5%と少ないが、取り組まない理由を尋ねたところ、「手間がかかるため」、「リーフレットの提案とは別の方法で、トレーサビリティーの改善に取り組むため」といった回答が選択された。
- ・「手間がかかるため」を選択した理由としては、「帳票の改正等が必要であり、時間を要する」「(自社で製造する製品には)異物混入はあるが、食中毒はないと思われる」「伝統的な製造方法の為、HACCPの導入が難しい」「十分な人員がいない、兼務する作業が多い」といった回答が見られた。
- ・「リーフレットの提案とは別の方法で、トレーサビリティーの改善に取り組むため」を選択した理由は、「JFS規格の取得に向け、現在取組中であるため」「以前より自社のトレーサビリティーに取り組んでいるため、作業員の手を複雑にしたくない」「第三者機関による衛生管理指導予定」「外部講師を呼んで、トレーサビリティーを含む衛生管理研修を取組中」といった回答であった。

図 2-17 リーフレットを参考にトレーサビリティーの改善に取り組まない理由



2.4.4. トレーサビリティを改善する理由

問4-4 問4-2で「1」を回答した方にお聞きします。トレーサビリティを改善する理由は何ですか。（当てはまるものすべてを選択）

- ・問4-2で「リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい」と回答した事業者に、トレーサビリティを改善する理由について質問した。
- ・「食品安全上の事故等が発生した際に対応できるようにするため」が多く91%。「取引先からトレーサビリティの対応を求められているため」27%、「第三者認証の取得のために、トレーサビリティの対応が必要なため」16%の順であった。
- ・「その他」の内訳としては、「より迅速にトレースできるようにするため」「現状よりもっと良い方法がないか、改善点はないかを検討するため」「現状のトレサビに不備がないか確認のため」といった回答が見られた。

図 2-18 トレーサビリティを改善する理由

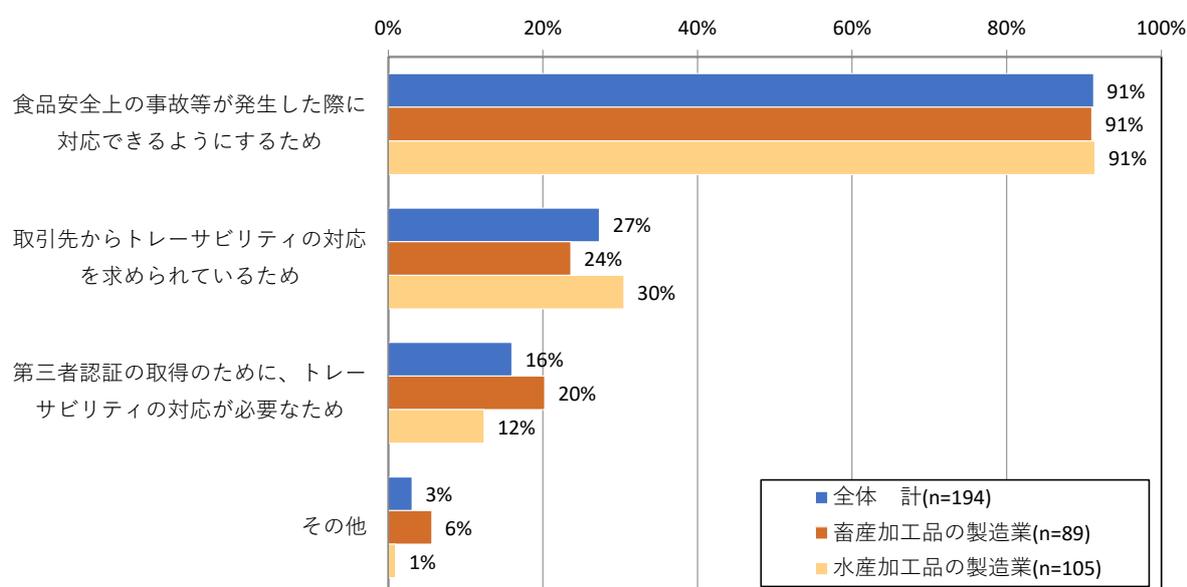


表 2-10 トレーサビリティを改善する理由（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	食品安全上の事故等が発生した際に 対応できるように するため	取引先からトレー サビリティの対応 を求められている ため	第三者認証の取得 のために、トレー サビリティの対応 が必要なため	その他
製造業全体	194	91%	27%	16%	3%
畜産加工品の製造業	89	91%	24%	20%	6%
0～5人	3	100%	0%	0%	0%
6～20人	26	96%	15%	15%	0%
21～50人	32	81%	34%	22%	6%
51～100人	14	100%	14%	36%	0%
101人～	14	93%	29%	14%	21%
水産加工品の製造業	105	91%	30%	12%	1%
0～5人	16	94%	6%	0%	0%
6～20人	50	92%	30%	14%	2%
21～50人	18	94%	39%	17%	0%
51～100人	11	73%	45%	9%	0%
101人～	10	100%	40%	20%	0%

2.5. その他

2.5.1. 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証の取得状況

問5-1 食品トレーサビリティの要件を含む以下の第三者認証のうち、貴社が取得しているものすべてを選択してください。

- ・ISO規格 6%、FSSC22000 が 5%、JFS規格 1%であった。
- ・エコラベルのための CoC 規格の認証は、水産加工品の製造業の 4%が取得している。
- ・「その他」のなかには、FSSC22000 と同様に HACCP とトレーサビリティの両方の要件を含む規格である SQF が 3 件（1%相当）あった。また FSSC22000 の受審中ないし取得見込みとの回答も 2 件あった。
- ・それ以外の「その他」の内訳をみると、「総合衛生管理製造過程」、「HACCP」、「FDA HACCP」、「自治体の HACCP 認証」「業界 HACCP」など、HACCP の認証制度であって、必ずしもトレーサビリティを要件に含まない認証についての回答が多かった。

図 2-19 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証の取得状況

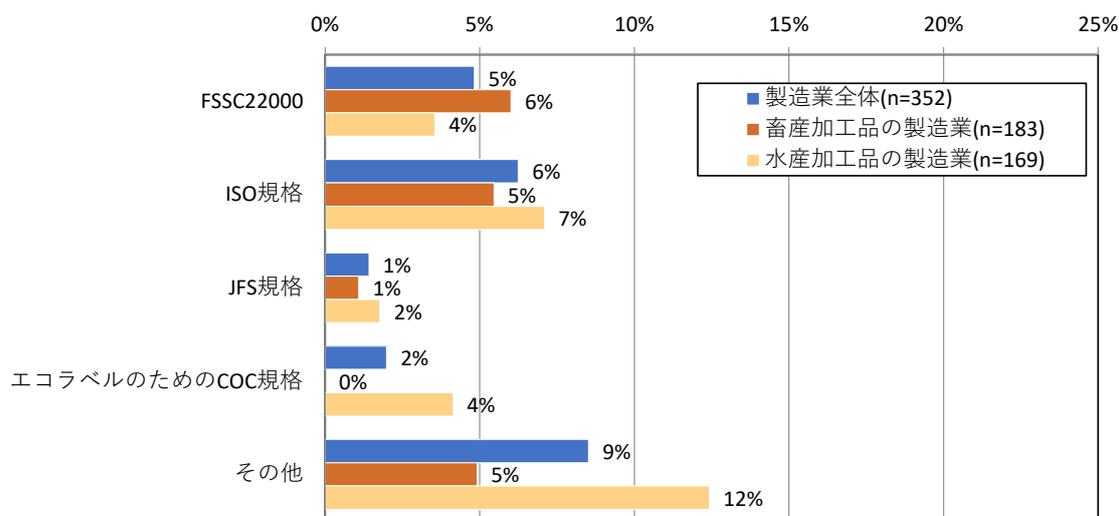


表 2-11 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証の取得状況（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	FSSC22000	ISO規格	JFS規格	エコラベルのためのCOC規格	その他
製造業全体	352	5%	6%	1%	2%	9%
畜産加工品の製造業	183	6%	5%	1%	0%	5%
0～5人	4	0%	0%	0%	0%	0%
6～20人	36	0%	3%	0%	0%	0%
21～50人	59	5%	7%	0%	0%	3%
51～100人	36	6%	3%	0%	0%	8%
101人～	48	13%	8%	4%	0%	8%
水産加工品の製造業	169	4%	7%	2%	4%	12%
0～5人	17	0%	0%	0%	0%	0%
6～20人	67	0%	1%	0%	0%	6%
21～50人	35	3%	9%	3%	0%	17%
51～100人	26	8%	4%	4%	8%	31%
101人～	24	13%	29%	4%	21%	13%

2.5.2. 食品トレーサビリティの取組の工夫や効果

問5-2 食品トレーサビリティについて、貴社として工夫している取組または取り組んでいて良かったことがあればお書きください。

- ・回答者の約3割が、問5-2に回答した。
- ・取組の工夫に関わる回答は31件あり、その内訳は、テスト・訓練の実施（18件）、情報システムの導入・利用（6件）、記録方法の工夫（3件）、その他（4件）であった。

表 2-12 食品トレーサビリティについて工夫している取組

分類	回答（業種区分、従業員規模）
テスト ・訓練	想定訓練の定期実施（水産製造、51～100人）
	年に1度、想定した訓練を実施し、手順の検証を行っております。（水産製造、51～100人）
	入荷・出荷記録に産地を入れ管理している。社内で年2回トレースを実施しているため、クレームや回収時にスムーズに対応することができた。（水産製造、51～100人）
	トレーサビリティが正常に機能しているか定期的にテストをして確認している。（畜産製造、101～300人）
	トレーサビリティ訓練年2回以上、回収訓練年1回以上（畜産製造、51～100人）
	トレースの対象は偏らないようにしており、年1回トレース訓練をしている。（畜産製造、101～300人）
	グループとして年2回収演習を行っている（畜産製造、101～300人）
	回収訓練、年2回実施が役立つ（畜産製造、21～50人）
	関係者を集めて回収演習を行い、演習結果を評価している（畜産製造、101～300人）
	訓練をして対応時間を確認している（畜産製造、21～50人）
	自主回収訓練の実施（畜産製造、301人以上）
	食品トレーサビリティ訓練を年2回実施している（畜産製造、101～300人）
	定期的なトレーサビリティ訓練を実施しており、課題の抽出、改善を継続的に実施しております。（畜産製造、301人以上）
	定期的にトレーサビリティについての確認実施（問題が起こったという想定して）（畜産製造、51～100人）
	定期的にトレースバック訓練を実施している（畜産製造、21～50人）
	年1回訓練を行い、トレースが行い難い点を改善しています。（畜産製造、301人以上）
1年に1度回収訓練を行っている（畜産製造、21～50人）	

分類	回答（業種区分、従業員規模）
	FSSC の要求事項にもある、回収訓練（緊急時対応）等を取り組んでいる。お客様ご指摘（クレーム）調査がスムーズにできる（畜産製造、101～300人）
システム	倉庫管理システムの導入（水産製造、51～100人）
	システムを構築したことにより食品事故を未然に防ぐことができている。また、システムのおかげで食品安全への取組が評価され、取引先も増えた。（水産製造、21～50人）
	電子帳表化を進めていることで客先からの信頼度が上がったと思う（畜産製造、21～50人）
	手書きデータから電子データへの移行を進める。トレーサビリティの情報が早く正確に出せる。（畜産製造、101～300人）
	製造に関する記録を電子データで管理し、トレースを行えるようにシステムが組まれているため、万が一、何か起きた場合にもスムーズに対象製品の割り出しができる。（畜産製造、101～300人）
	電子データのため、異常発生時の対象製品の原材料から出荷先の検索が即時に判明することができる（畜産製造、21～50人）
記録	原料の入荷の履歴を残すことと、生産と出荷をワンシートの精算報告書として作成していること。（水産製造、21～50人）
	製造規格書に記録用紙の種類と記録されている事項を記載し、流れがすぐに分かるようにできた（畜産製造、21～50人）
	入荷から販売まで日報を記入（畜産製造、21～50人）
その他	回収時にスムーズに対象製品の回収が出来るよう取り組んでいる。（水産製造、51～100人）
	取引先の条件に合わせている（水産製造、6～20人）
	トレーサビリティの正確性と迅速性の向上に取り組んでいます。（畜産製造、301人以上）
	リコール対応体制図及びリコール対応組織の機能。チャート作成。（水産製造、101～300人）

- ・トレーサビリティの取組の効果に関する回答は、77件あった。問い合わせ・クレーム対応 17件、回収の支援 12件、調査・確認 9件、取引先からの信頼の向上 8件、顧客の要求事項への対応 5件、外部監査や認証への対応 4件、事故発生時の対応 4件、原因究明、顧客獲得、在庫管理が各 2件、その他 7件となっている。
- ・トレーサビリティにはさまざまな効果があるとされており、実施に複数の効果を挙げる回答がある（上記の集計上は、どれか1つに分類している）。

表 2-13 食品トレーサビリティの取組の効果

分類	回答（業種区分、従業員規模）
問い合わせ・クレーム対応	クレーム品に対しての改善策を立てるのに手間と時間を多くかけずにできた（その他食品製造、21～50人）
	お客様より苦情が来た際に、対象の原料を追う事が出来た。（水産製造、21～50人）
	お問い合わせがあった場合、産地、入荷日、製造日、製品数量等の説明ができ、安心してもらえた。（水産製造、21～50人）
	クレーム時にスムーズに対応できた。（水産製造、101～300人）
	クレーム発生時に追跡ができる点（水産製造、51～100人）
	顧客からの問い合わせ時にスムーズに対応することができる（水産製造、51～100人）
	取引先に求められた情報をすぐ開示できる。（水産製造、6～20人）
	食感、味等にクレームがついた時、説明するのに役立つ。（水産製造、6～20人）
	製品クレーム発生時における原因究明の1つとなりえる。産地指定の製品を製造している為に、絶対的なもの→信用力のUPにつながる。（水産製造、51～100人）
	お客様からの問い合わせに対し、的確な調査・回答ができた。（畜産製造、51～100人）
	クレームが来た時の対象商品の日報や検査データ確認が行いやすく、お客様への説明がスムーズにできる（畜産製造、21～50人）
	クレーム時に速やかに対象製品の特特定ができた。また工程記録の確認が容易になった。（畜産製造、101～300人）
	クレーム対応が早くなった。取引先からの信頼が得られた（畜産製造、51～100人）
	クレーム発生時も特定されたロットの在庫の把握や配荷先の確認を速やかに行うことができ、各販社と情報交換を行い具体的な対応ができた（畜産製造、101～300人）
	異物混入のクレームが発生した際、原因の特定が容易にできた（畜産製造、21～50人）
取引先からの問い合わせなど迅速に対応できる（畜産製造、21～50人）	
取引先に説明できた（畜産製造、21～50人）	
回収の支援	回収事案が発生したとき、速やかに回収することができた。（水産製造、101～300人）
	回収時に、素早い対応ができる。（水産製造、51～100人）
	回収時にスムーズに対象商品の回収ができた。（水産製造、6～20人）
	回収時にスムーズに対象製品の回収ができた（水産製造、101～300人）
	回収時にスムーズに対象製品の回収ができた。（水産製造、6～20人）

分類	回答（業種区分、従業員規模）
	表示ミスがあった際の自主回収をスムーズに行うことができた。（水産製造、21～50人）
	不良商品発生時に即対応できた。該当商品の撤去・回収等。（水産製造、6～20人）
	不良品が発生した時に、出荷直後に回収が出来た。（水産製造、21～50人）
	不良品発生時の改善点の抽出（水産製造、6～20人）
	回収の範囲特定、また的確な回収アナウンスができること（畜産製造、51～100人）
	回収時、スムーズに進めることができ顧客との信頼感が保てる（畜産製造、301人以上）
	原材料に問題が生じた際、対象製品の特定が出来ることで、速やかに回収の体制ができた。（畜産製造、101～300人）
調査・確認	ロット番号から製造日を特定し、品質検査結果を確認することができる。（水産製造、101～300人）
	何かあったときでも、対象製品、原料が何のロットなのかを調べ上げることができる。（水産製造、21～50人）
	異常発生時にスムーズに原料までさかのぼり調査が可能（畜産製造、101～300人）
	工場内トラブルやご指摘発生時の原因調査に役立てることができる。（畜産製造、101～300人）
	製品に問題や異常があった時、工程や原料まで短時間でさかのぼる事ができるので対処が早い（畜産製造、21～50人）
	製品のいつ、だれが何の処理をしたか明確に分かるため後追いをしやすくなっている（畜産製造、21～50人）
	問題が発生したときに、製造ロットがわかれば原材料の特定や生産状況の調査ができる（畜産製造、21～50人）
	問題が発生した際、記録を遡って確認し、対応することができた（畜産製造、21～50人）
取引先からの信頼の向上	取引先からの信用度が増した（畜産製造、101～300人）
	取引先に信用を得られた。従業員の製造意識が高まり自社製品に自信を持つことが出来た。（水産製造、6～20人）
	取引先の信頼が増した。（水産製造、101～300人）
	取引先様からの信用、信頼（水産製造、6～20人）
	得意先に安心していただける（水産製造、6～20人）
	取引先との信頼関係に役立っている（畜産製造、101～300人）
	取引先の信頼を得ることができている（畜産製造、101～300人）
	取引先から信頼を得ることができた。トラブル発生時の原因究明等をスムーズに行うことができた。（水産製造、101～300人）
顧客の要求事項へ	取引条件を満たすことができた。第三者認証のHACCPを取得できた。しかし、完全ではないため、今後とも改善を検討したい。（水産製造、51～100人）

分類	回答（業種区分、従業員規模）
の対応	取引条件を満たすために必須と考えている。（水産製造、51～100人）
	取引先（消費者様）の要望を満たすことができた。（水産製造、51～100人）
	顧客要求事項を遵守することにより信頼が増え取引先が増えた（畜産製造、21～50人）
	取引要件を満たすことができた（畜産製造、21～50人）
外部監査 や認証への 対応	US FDA の監査時に要求事項を十分に説明し、トレースバックできた。（水産製造、101～300人）
	トレーサビリティシステムを確立していることで、様々な認証取得についても抵抗なく行っている。（水産製造、101～300人）
	国際認証取得により取引先が増えた（畜産製造、101～300人）
	取引先による監査の際にトレーサビリティに関する検証を受けて、毎回合格をいただき、取引量が増えている。（畜産製造、51～100人）
事故発生 時の対応	食品安全上の事故等が発生した際に、スムーズに対応できるようになりました（畜産製造、21～50人）
	製品の回収事故は起こっていないが、今後回収事故が起きた場合、スムーズに回収を行ったりできると考えている（畜産製造、21～50人）
	万が一のことを考えるとトレースできる安心感があります（畜産製造、101～300人）
	万が一の回収費用を含め、影響力が確認された（畜産製造、301人以上）
原因究明	トラブル発生時の不良製品の範囲特定や原因究明の役に立ちました。（水産製造、101～300人）
	ご指摘発生時にトレーサビリティにより、原因追及ができるため効果的な対策が実施できる。（畜産製造、101～300人）
	製品の風味異常（いつもと味が違う）とお客様から連絡を受けた時、製品の数、生乳の量、生乳の生産地などを調べ、エサ由来だった事を特定し、報告できた（畜産製造、21～50人）
顧客獲得	取引条件を満たすことができ、取引先が増えた。（水産製造、6～20人）
	取引条件が厳しくなっている中、ポイントは押さえているので、新規のお話をいただいたり取引先が増えた。（畜産製造、101～300人）
在庫管理	原料について適正在庫を回して来た。食品は先入れ先出し。適正在庫の原則を守ることが経験上大事だと思います。（畜産製造、21～50人）
	原料等の先入れ先出しができ、不良品の管理がしやすくなっている（畜産製造、51～100人）
その他	経営上の数値の整合性に利用できた。使用期限の管理に利用。（水産製造、21～50人）
	日々の記録は大変だが、原材料をたどるのには非常に良いと思う。（水産製造、21～50人）

分類	回答（業種区分、従業員規模）
	クレーム発生時・回収を要する事案かどうかの判断に役に立つ・不良の原因究明に役立つ・不良の範囲を特定するのに役立つ（拡大性の判定）・危害性、法令違反について特定するのに役立つ（畜産製造、101～300人）
	規格外製品が納品されずに済んだ。（畜産製造、21～50人）
	原材料の受入から加工、製造、出荷までの流れが明確になる。必要な記録事項が明確になった（畜産製造、51～100人）
	品質保証、衛生面（畜産製造、21～50人）
	品質向上につながった（水産製造、6～20人）

2.5.3. リーフレットへの意見等

問5-3 同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」について、ご意見等があればお書きください。

表 2-14 リーフレットへの意見等

分類	回答（業種区分、従業員規模）
全般的な肯定意見	ポイントが良くまとまっており、改めてトレーサビリティを見直す良い機会となりました。（水産製造、21～50人）
	大変わかりやすい内容になっている。（水産製造、51～100人）
	わかりやすく、参考にさせていただきます。（水産製造、21～50人）
	簡潔でわかりやすく、社内教育でも使い勝手が良い。（水産製造、101～300人）
	参考にします。（水産製造、101～300人）
	参考にしていきたい。（水産製造、6～20人）
	とても参考になっている（畜産製造、21～50人）
	今後の参考にさせていただきます（畜産製造、21～50人）
	参考になる部分は改善として取り入れます（畜産製造、21～50人）
	良かった（畜産製造、21～50人）
	参考にして良いところを積極的に取り入れていきたい（畜産製造、301人以上）
	参考になりました（畜産製造、21～50人）
	これらのリーフレットの内容を参考にトレーサビリティの強化に努めていきたいと思えます（畜産製造、21～50人）
	わかりやすく説明されているので参考にしたいと思えます（畜産製造、51～100人）
	参考にさせていただきます。（畜産製造、51～100人）
多くの会社が入り入れて、食品事故が少なくなれば良いと思う。（水産製造、21～50人）	
記録方法、チェックポイントへの評価	入荷と出荷につなげるトレーサビリティに原材料の Lot を追記する事は有効な方法だと思います。牛乳以外の当社製品にも適用してみたい。（畜産製造、51～100人）
	チェックポイントの記載や具体的な記録方法の記載があり分かりやすい。（畜産製造、101～300人）
	ご提供いただき、ありがとうございます。一般的なトレーサビリティの記録モデルとして、従業員の教育等に活用させていただきます。（畜産製造、301人以上）
	新たな文書を作成する上で、書式など参考になった（畜産製造、51～100人）
	チェックポイントが明示されているので参考になる。（畜産製造、101～300人）

分類	回答（業種区分、従業員規模）
その他	<p>毎日多方面から少量ずつ多品種の仕入がある弊社の仕組みでは、厳密にやろうとすると保管や製造であまりにも手間がかかりすぎる為、ロットの日付を日単位でなく月や年単位にする、入荷先を会社単位でなく地域単位にする等、どうすれば出来るのか現実的な方法を模索したい。現場を理解いただいた上で何かアドバイスいただけると有難い。（水産製造、21～50人）</p>
	<p>プラスワンの「もう1つの表示」は有意義だと思います。記入等のヒューマンエラーを克服できれば、ぜひ実行してみたいと思います。（水産製造、51～100人）</p>
	<p>水産加工業の指針がまだない。対応に苦慮している。（水産製造、21～50人）</p>
	<p>管理監督者には非常に有効であると思うが、責任の低いパート・アルバイトの従業員に十分に伝わるかは心配である。（水産製造、21～50人）</p>
	<p>デジタル化を促す手法の情報があると良い！ものづくり白書に掲載して、取り進めることを希望します。（畜産製造、101～300人）</p>
	<p>トレーサビリティは事務業務が増えて反対です。分かる範囲の程度なら助かります。食品製造は調理に近く、書類は極力少なくしたい（畜産製造、6～20人）</p>
	<p>2020年4月にJFS-B適合証明取得、改めて記録の重要性を認識した（畜産製造、51～100人）</p>
	<p>自社での取組でほぼ網羅されています（畜産製造、101～300人）</p>
	<p>毎日の点検、朝毎日注意点を確認する。（畜産製造、21～50人）</p>

2.5.4. 補足質問への対応可能性

問5-4 ご回答いただいた内容について、補足的にお尋ねすることは可能ですか。(当てはまるものすべてを選択)

- ・「メールでの回答可能」が多く 50%。次いで「電話での回答可能」36%、「対応不可」19%、「お会いしてお話を伺うことが可能」10%の順。

図 2-20 補足質問への対応可能性

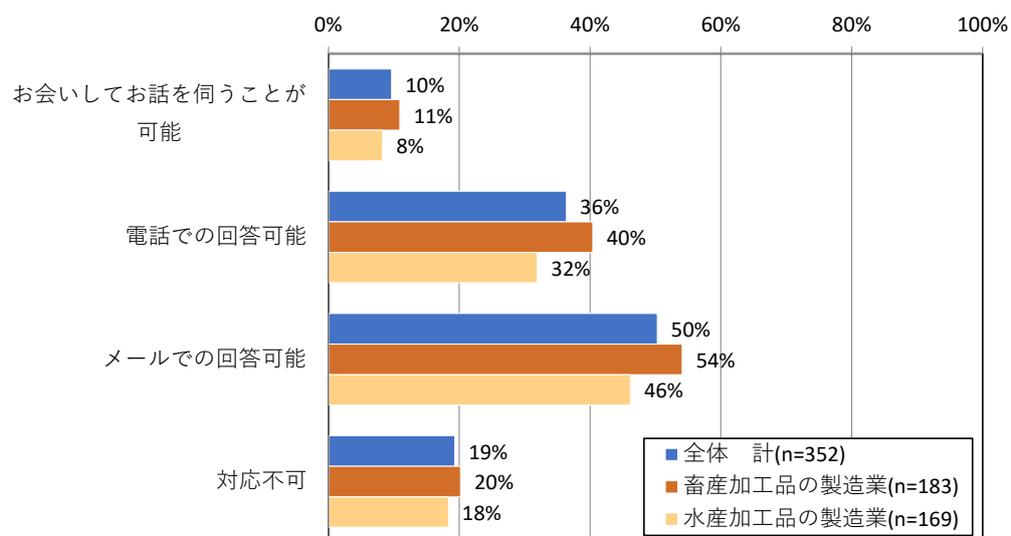


表 2-15 補足質問への対応可能性（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	お会いしてお話を伺うことが可能			
		電話での回答可能	メールでの回答可能	対応不可	
製造業全体	352	10%	36%	50%	19%
畜産加工品の製造業	183	11%	40%	54%	20%
0～5人	4	0%	25%	0%	50%
6～20人	36	17%	28%	53%	14%
21～50人	59	8%	42%	47%	22%
51～100人	36	6%	44%	47%	28%
101人～	48	15%	46%	73%	15%
水産加工品の製造業	169	8%	32%	46%	18%
0～5人	17	6%	24%	6%	41%
6～20人	67	4%	33%	39%	18%
21～50人	35	6%	23%	51%	11%
51～100人	26	15%	42%	62%	19%
101人～	24	17%	38%	71%	13%

3. 集計結果：卸売業

3.1. 「入荷の記録」

3.1.1. 「入荷の記録」の作成・保存

問1-1 商品の「入荷の記録」（入荷日、入荷先事業者名、品名、数量がわかる記録）をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「入荷先（仕入先）からの納品伝票を保存」が最も多く 89%。次いで「電子データを保存」が 53%。「自社が帳簿・帳面に記入し保存」が 46%。
- ・規模が大きい事業者ほど、「電子データを保存」との回答が多い傾向がある。
- ・「その他」は 1 件のみで「伝票の他に送り状を保存」とのことであった。
- ・入荷の記録を保存していないと回答した事業者は 89 者中 0 者であった。

図 3-1 入荷の記録の作成・保存

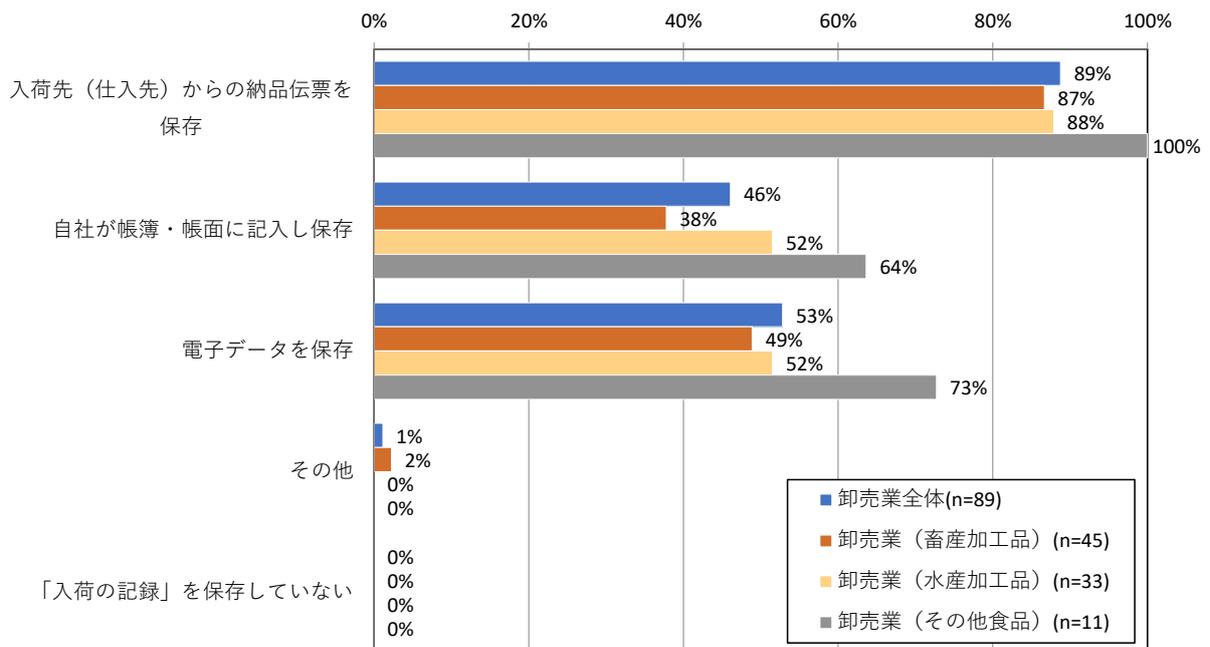


表 3-1 入荷の記録の作成・保存（畜産・水産別、事業者規模別）

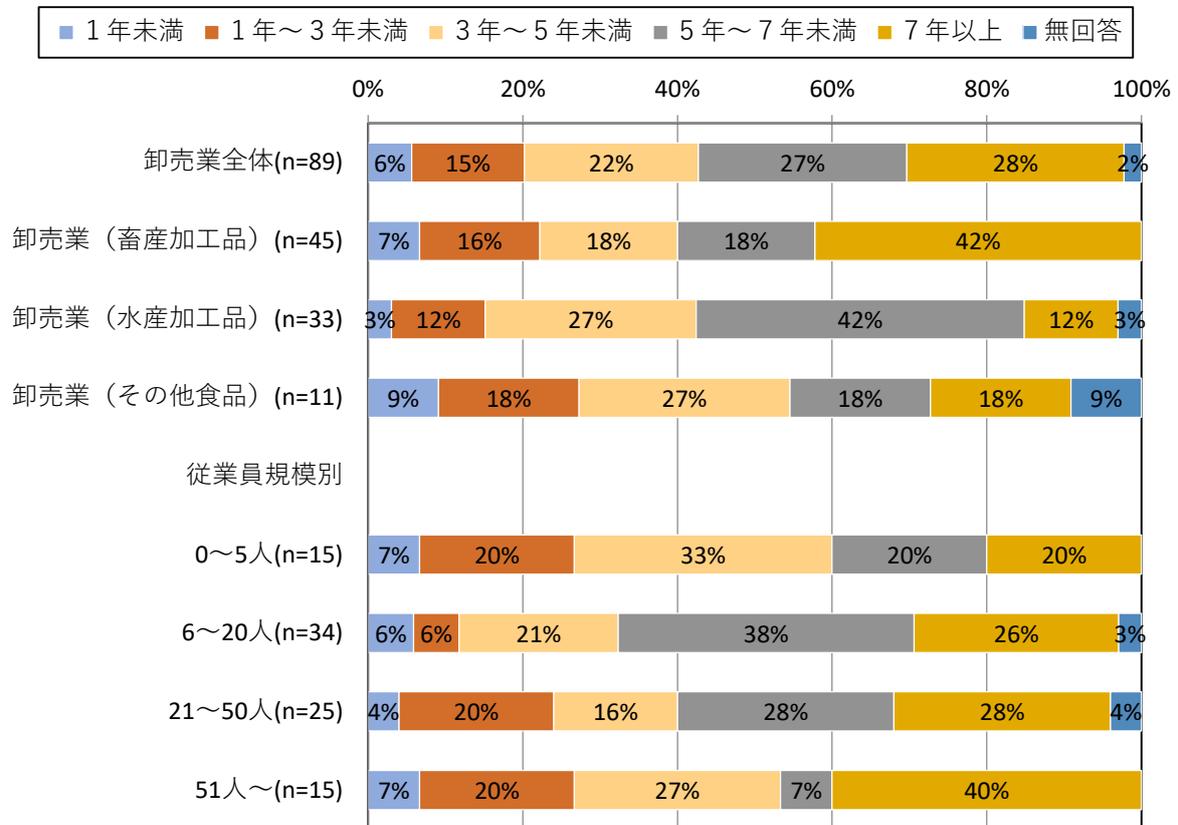
	事業者数	入荷先（仕入 自社が帳簿・電子データを その他 先）からの納 帳面に記入し 保存 品伝票を保存 保存				「入荷の記 録」を保存し ていない	
卸売業全体	89	89%	46%	53%	1%	0%	
卸売業（畜産加工品）	45	87%	38%	49%	2%	0%	
卸売業（水産加工品）	33	88%	52%	52%	0%	0%	
卸売業（その他食品）	11	100%	64%	73%	0%	0%	
従業員規模別							
0～5人	15	87%	80%	27%	0%	0%	
6～20人	34	88%	32%	59%	3%	0%	
21～50人	25	88%	44%	56%	0%	0%	
51人～	15	93%	47%	60%	0%	0%	

3.1.2. 「入荷の記録」の保存期間

問1-2 問1-1で回答した「入荷の記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。問1-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- ・「7年以上」との回答が28%と最も多い。ついで「5～7年未満」27%、「3年～5年未満」22%、「1年～3年未満」15%の順であった。
- ・「1年未満」との回答は少なく6%。
- ・規模の大きな事業者ほど、「7年以上」との回答が多い。

図 3-2 「入荷の記録」の保存期間



3.1.3. 「入荷の記録」の保存期間の設定理由

問1-3 問1-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「商品の賞味期限又は消費期限」との回答が52%と最も多い。次いで「その他」29%、「（自社で表示を行う商品の場合）原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」27%、「販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限」19%であった。
- ・その他（29%、26件）の内訳をみると、「税法上の帳簿保存期間」を挙げる回答が7件、仕入れ数量・金額の把握のためが4件、会社規定によるとした回答は3件、「システム上の設定」が2件、経理等の事務の目的を挙げる回答が2件、であった。「その他」を選択しながら、具体的な回答のないものも6件あった。「その他」を選択していない事業者も含め、問題発生時の回収だけでなく、さまざまな目的で入荷の記録を保存しているものと推測できる。

図 3-3 「入荷の記録」の保存期間の設定理由

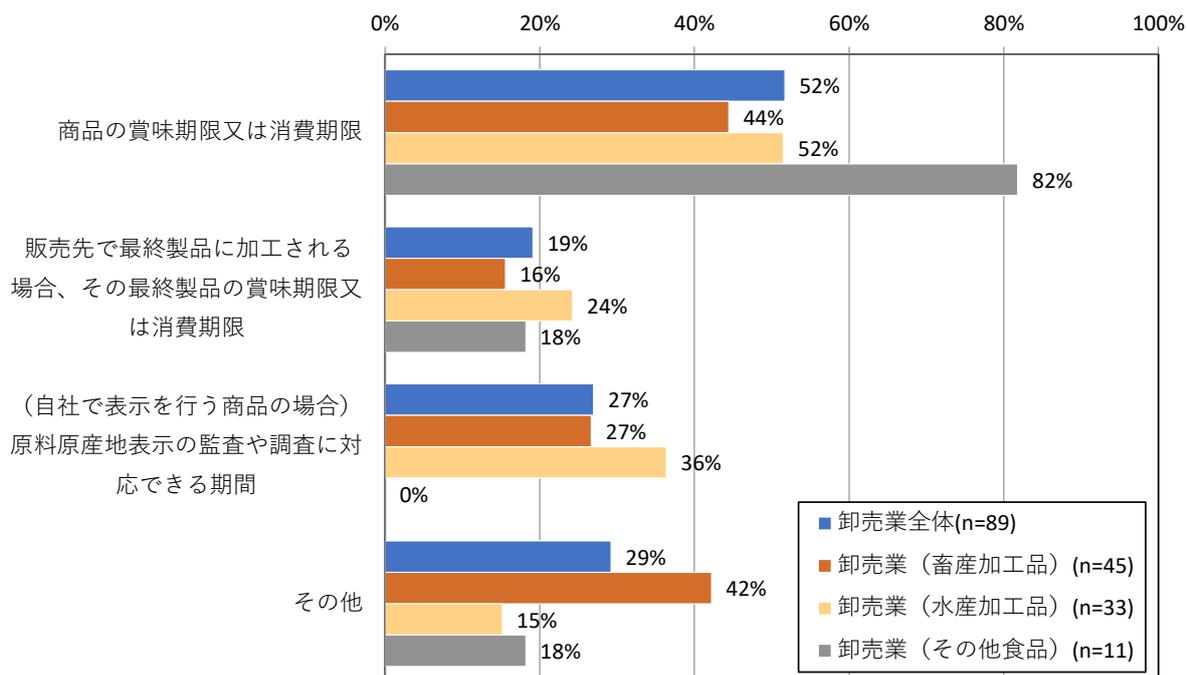


表 3-2 「入荷の記録」の保存期間の設定理由（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	商品の賞味期限又は消費期限	販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限	（自社で表示を行う商品の場合）原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間	その他
卸売業全体	89	52%	19%	27%	29%
卸売業（畜産加工品）	45	44%	16%	27%	42%
卸売業（水産加工品）	33	52%	24%	36%	15%
卸売業（その他食品）	11	82%	18%	0%	18%
従業員規模別					
0～5人	15	67%	20%	20%	27%
6～20人	34	41%	21%	29%	29%
21～50人	25	48%	16%	40%	28%
51人～	15	67%	20%	7%	33%

3.1.4. 「入荷の記録」への商品の製造日等の記録

「入荷の記録」には、その商品の製造日等（生産・製造の時点がわかる情報。賞味期限日、消費期限日、凍結日などを含みます）が記録されていますか。

- ・「入荷の記録に日付情報はないが、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる」が最も多く、35%。次いで「入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている」31%、「自社が入荷時に表示を読み取ることにより記録されている」27%であった。
- ・「製造日等は記録されておらず、わからない」との回答は11%と少ない。
- ・その他は「商品に賞味期限が表示されている」といった回答であった。

図 3-4 「入荷の記録」への商品の製造日等の記録

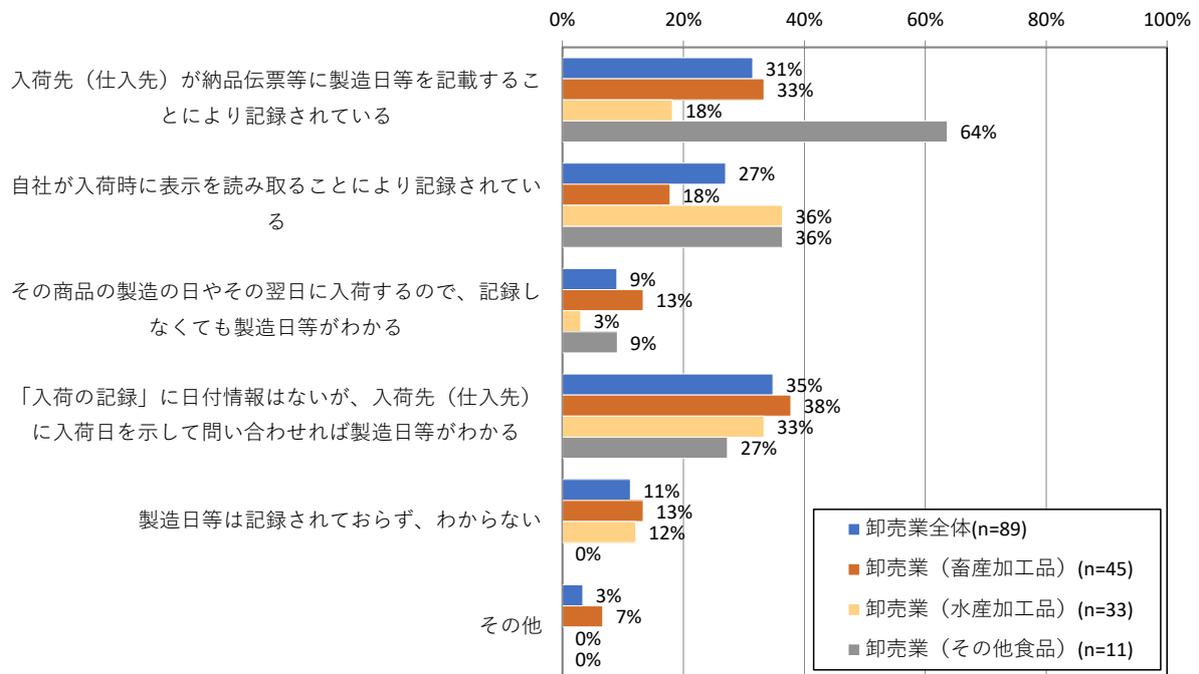


表 3-3 「入荷の記録」への商品の製造日等の記録（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている	自社が入荷時に表示を読み取ることににより記録されている	その商品の製造の日やその翌日に入荷するので、記録しなくても製造日等がわかる	「入荷の記録」に日付情報が、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる	製造日等は記録されておらず、わからない	その他
卸売業全体	89	31%	27%	9%	35%	11%	3%
卸売業（畜産加工品）	45	33%	18%	13%	38%	13%	7%
卸売業（水産加工品）	33	18%	36%	3%	33%	12%	0%
卸売業（その他食品）	11	64%	36%	9%	27%	0%	0%
従業員規模別							
0～5人	15	40%	7%	20%	20%	13%	0%
6～20人	34	38%	18%	9%	44%	6%	9%
21～50人	25	24%	44%	4%	36%	12%	0%
51人～	15	20%	40%	7%	27%	20%	0%

3.1.5. 入荷ロットの定義

問1-5 入荷した商品を、どのような条件で1つのロットとして保管していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「商品の種類ごと」82%、「商品の製造日、又は賞味期限／消費期限ごと」36%、「商品の入荷先（仕入先）ごと」28%、「商品の入荷日・入荷時間ごと」22%の順に多い。
- ・「商品の入荷先（仕入先）ごと」が比較的少ないのは、卸売業者の場合、同じ商品の入荷先（仕入先）が複数あることが比較的少なく、入荷先ごとの区別が必要ない場合が多いからかもしれない。
- ・「その他」は「スルーセンターなので基本在庫はない」との回答であった。在庫を持たないので、入荷ロットを定める必要性がない、との意味であろう。この回答は1件だけであったが、ほかの卸売業者でも、在庫を持たないために、あえて回答しなかった場合があるかもしれない。

図 3-5 入荷ロットの定義

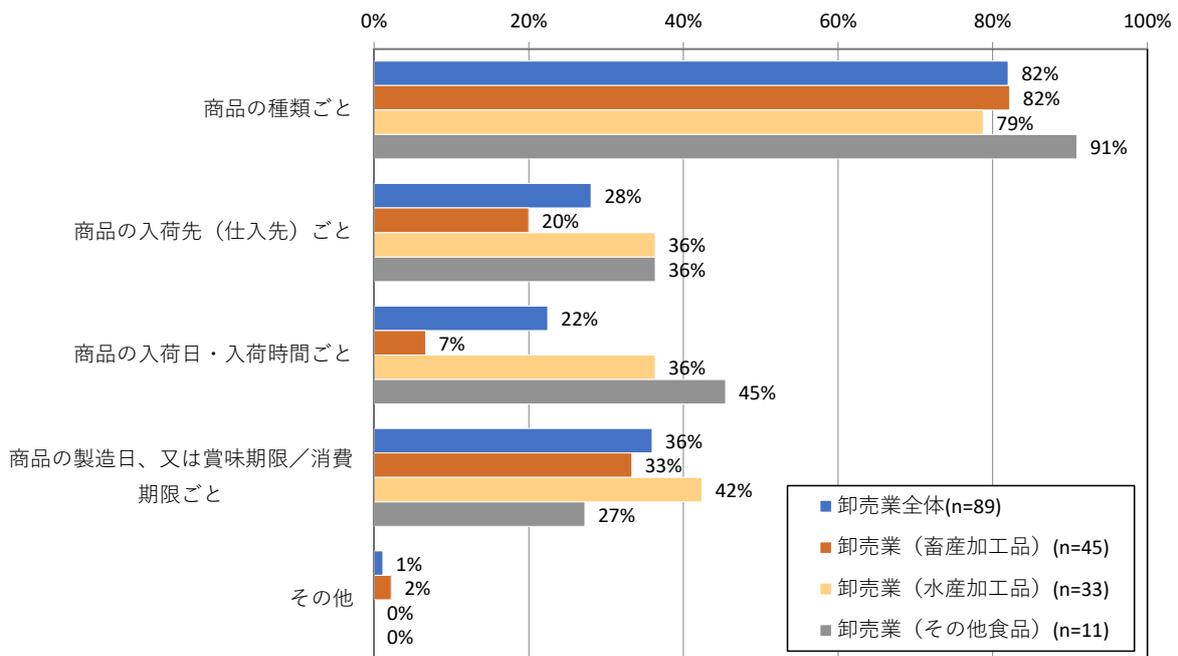


表 3-4 入荷ロットの定義（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	商品の種類ごと	商品の入荷先 （仕入先）ごと	商品の入荷 日・入荷時間 ごと	商品の製造日、 又は賞味期限/ 消費期限ごと	その他
卸売業全体	89	82%	28%	22%	36%	1%
卸売業（畜産加工品）	45	82%	20%	7%	33%	2%
卸売業（水産加工品）	33	79%	36%	36%	42%	0%
卸売業（その他食品）	11	91%	36%	45%	27%	0%
従業員規模別						
0～5人	15	93%	20%	13%	27%	0%
6～20人	34	76%	21%	26%	35%	3%
21～50人	25	88%	44%	36%	36%	0%
51人～	15	73%	27%	0%	47%	0%

3.2. 「出荷の記録」

3.2.1. 「出荷の記録」の作成・保存

問 2-1 「出荷の記録」(出荷日、出荷先事業者名、品名、数量がわかる記録)をどのように残していますか(当てはまるものすべてを選択)。

- ・「出荷の記録を保存していない」との回答は1者(1%)のみで、それを除くと、回答したすべての事業者が「出荷の記録」を保存していることになる。
- ・「出荷先(納品先)への出荷伝票や納品書の控えを保存」が最も多80%。続いて「電子データを保存」61%、「自社が帳簿・帳面に記入し保存」40%、「出荷先からの荷受伝票を保存」24%の順であった。
- ・規模の大きい事業者ほど、「電子データを保存」の割合が大きい。

図 3-6 出荷の記録の作成・保存

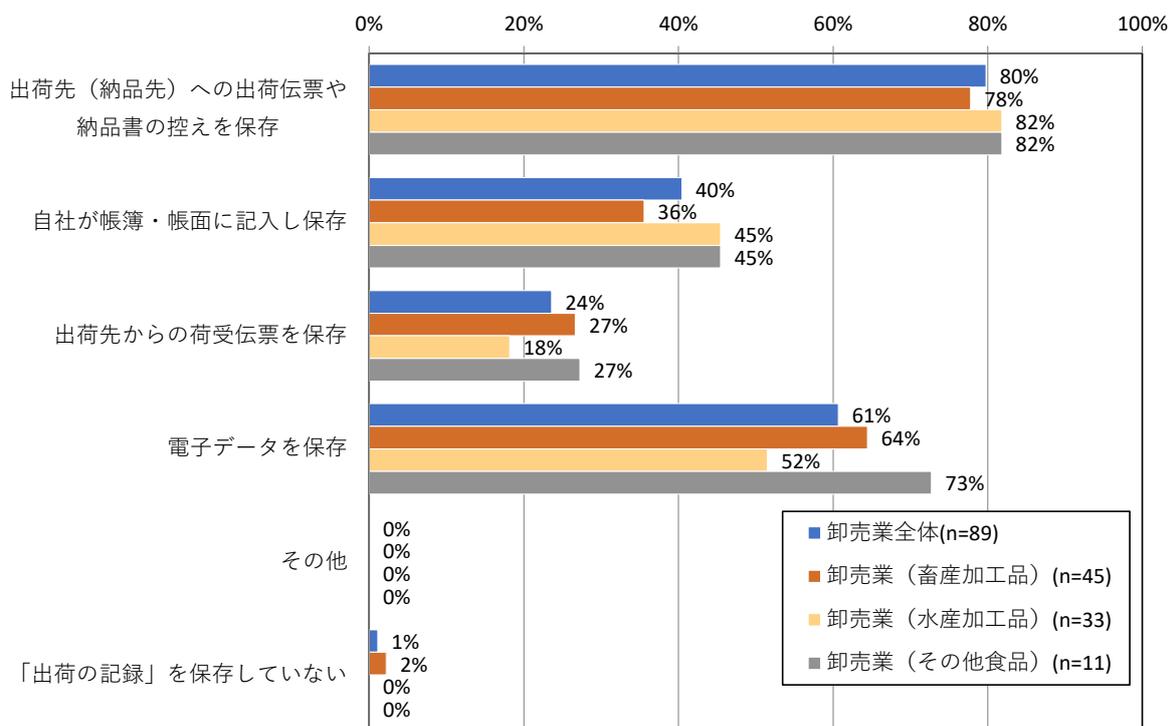


表 3-5 出荷の記録の作成・保存（畜産・水産別、事業者規模別）

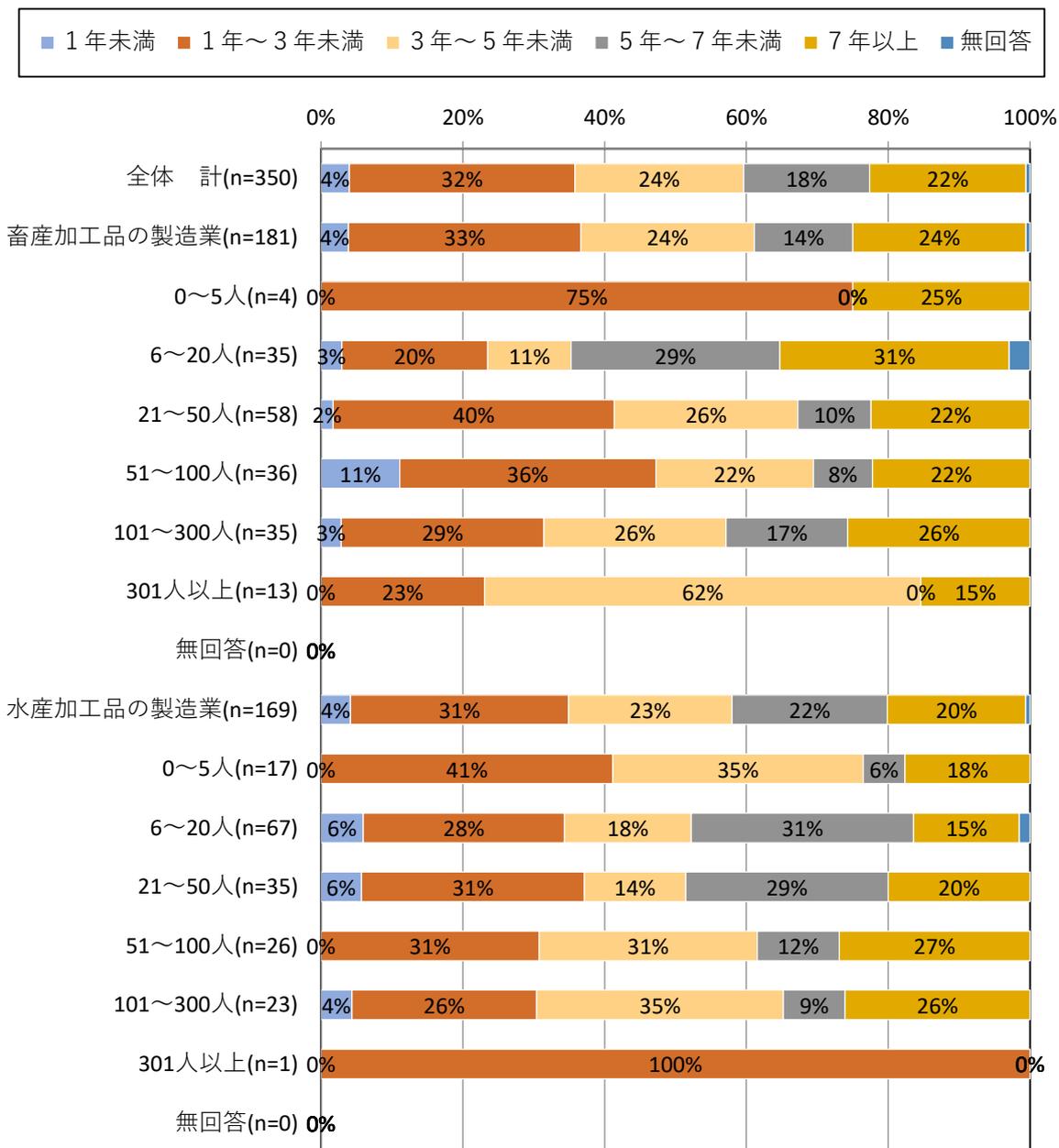
	事業者数	出荷先（納品先）への出荷伝票や納品書の控えを保存					出荷先から電子データその他「出荷の記録」を保存していない	
		自らが帳簿・帳面に記入し保存	出荷先からの荷受伝票を保存	電子データを保存	その他	「出荷の記録」を保存していない		
卸売業全体	89	80%	40%	24%	61%	0%	1%	
卸売業（畜産加工品）	45	78%	36%	27%	64%	0%	2%	
卸売業（水産加工品）	33	82%	45%	18%	52%	0%	0%	
卸売業（その他食品）	11	82%	45%	27%	73%	0%	0%	
従業員規模別								
0～5人	15	67%	67%	27%	40%	0%	7%	
6～20人	34	85%	35%	26%	68%	0%	0%	
21～50人	25	88%	44%	24%	56%	0%	0%	
51人～	15	67%	20%	13%	73%	0%	0%	

3.2.2. 「出荷の記録」の保存期間

問2-2 問2-1で回答した「出荷の記録」の保存期間はどれくらいですか。当てはまるもの1つを選択してください。問2-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- ・「1年～3年未満」が最も多く 32%。次いで「3年～5年未満」24%、「7年以上」22%、「5年～7年未満」18%の順であった。「1年未満」との回答は4%と少ない。

図3-7 「出荷の記録」の保存期間



注) 問2-1で「出荷の記録を保存していない」と回答した事業者を除く。以下3.2.4まで同じ。

3.2.3. 「出荷の記録」の保存期間の設定理由

問 2-3 問 2-2 で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか
(当てはまるものすべてを選択)。

- ・「商品の賞味期限又は消費期限」が最も多く 48%。次いで「(自社で表示を行う商品の場合)原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」28%、「その他」28%、「販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限」18%であった。
- ・「その他」の内訳は、問 1-3 への回答 (3.1.3) とほぼ同様であった。

図 3-8 「出荷の記録」の保存期間の設定理由

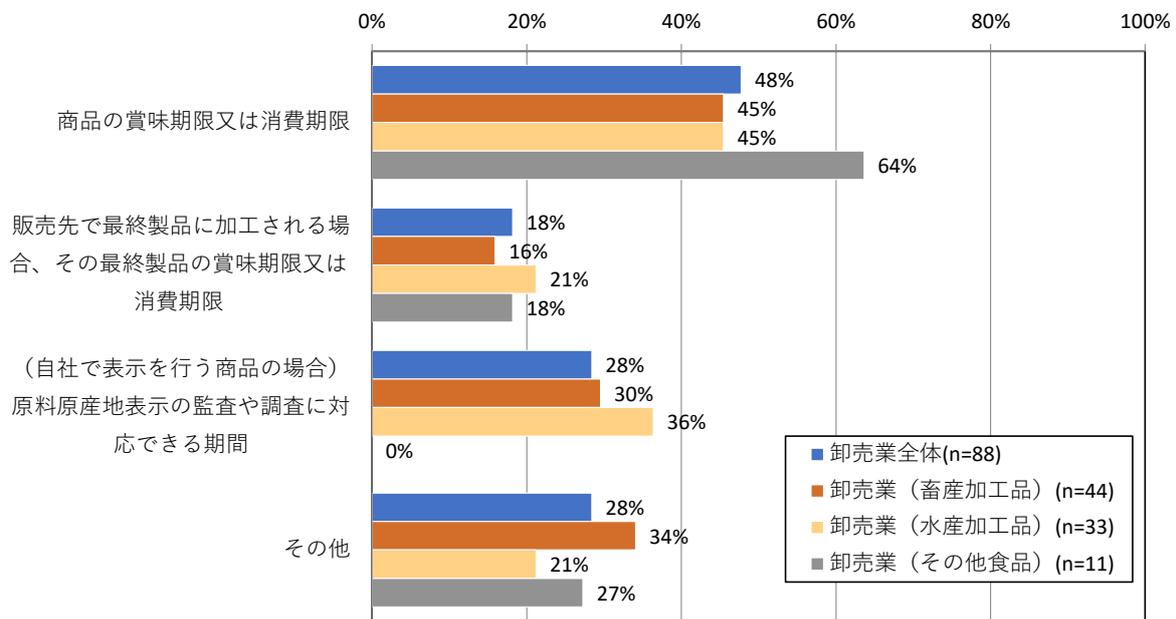


表 「出荷の記録」の保存期間の設定理由(畜産・水産別、事業者規模別)

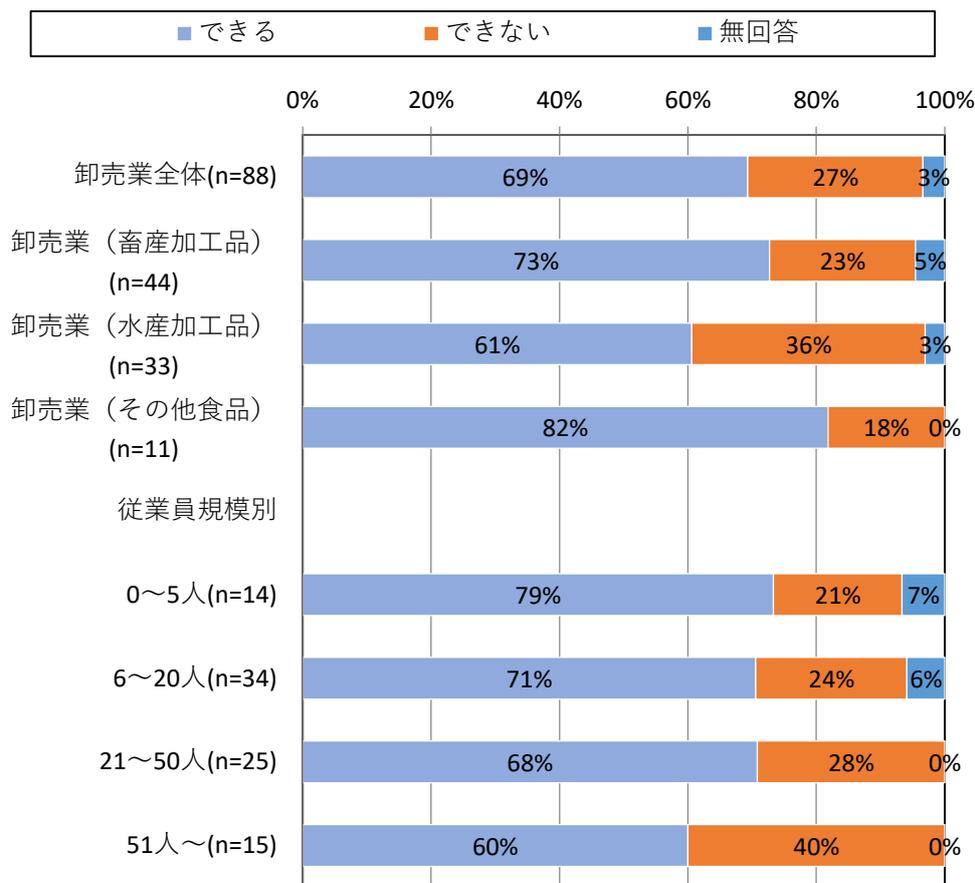
	事業者数	商品の賞味期	販売先で最終製品	(自社で表示を行う	その他
		限又は消費期	に加工される場合、	商品の場合)	原料原
		限	その最終製品の賞味	産地表示の監査や調	査に対応できる期間
卸売業全体	88	48%	18%	28%	28%
卸売業(畜産加工品)	44	45%	16%	30%	34%
卸売業(水産加工品)	33	45%	21%	36%	21%
卸売業(その他食品)	11	64%	18%	0%	27%
従業員規模別					
0~5人	14	57%	14%	29%	21%
6~20人	34	35%	24%	29%	32%
21~50人	25	56%	12%	40%	20%
51人~	15	53%	20%	7%	40%

3.2.4. 「出荷の記録」から「入荷の記録」への遡及可能性

問2-4 「出荷の記録」から、「入荷の記録」へたどることはできますか。当てはまるものを選択してください。

- ・「出荷の記録」と「入荷の記録」の両方のある事業者（89 者中 88 者）のうち、69%の事業者が「できる」と回答した。

図 3-9 「出荷の記録」から「入荷の記録」への遡及可能性



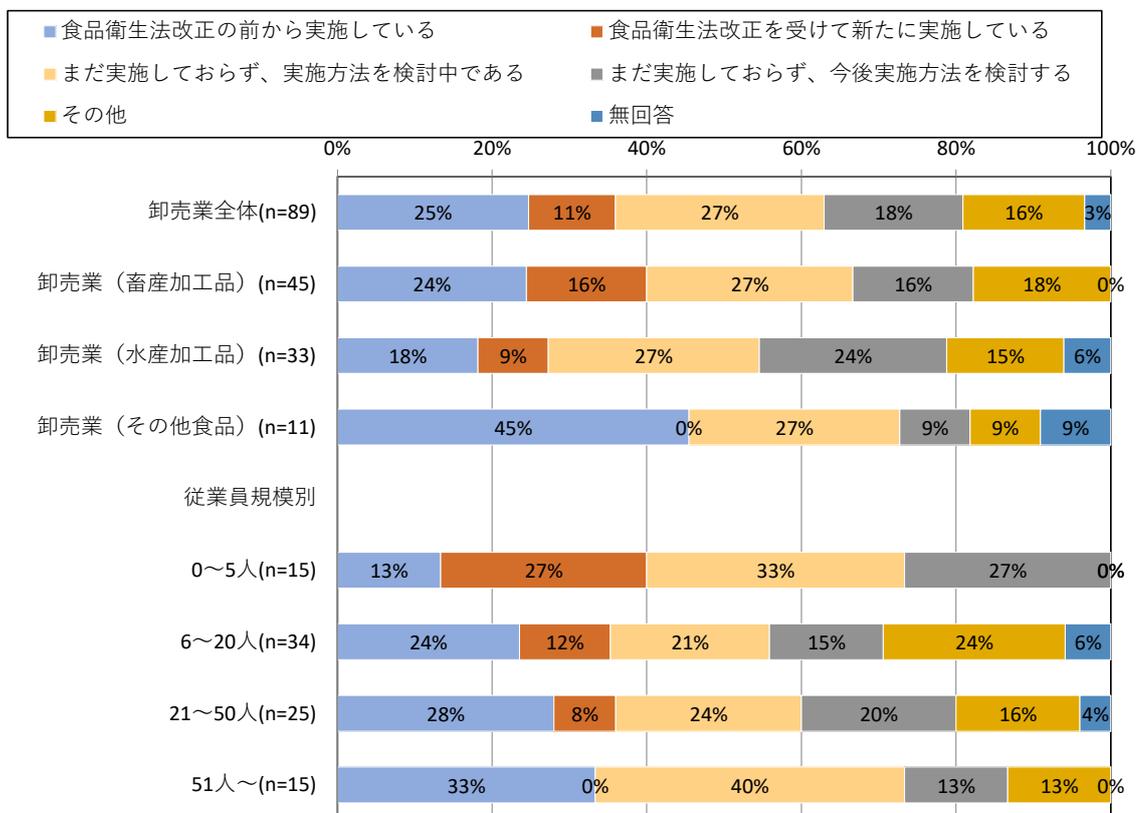
3.3. HACCP に沿った衛生管理とトレーサビリティの取組

3.3.1. HACCP に沿った衛生管理の現状

問3-1 HACCP に沿った衛生管理について、貴社の取組状況として当てはまるもの1つを選択してください。

- ・すでに HACCP を導入しているのは「食品衛生法改正の前から実施している」25%と「食品衛生法改正を受けて新たに実施している」11%で、合わせて36%。「まだ実施しておらず、実施方法を検討中である」27%、「まだ実施しておらず、今後実施方法を検討する」18%の順となっている。
- ・「その他」の内訳としては、「当社は食品の加工を行っていない」「製造や加工はしていないため、現状で十分であると考える」との回答がほとんどであった。
- ・この質問に関しては、自社の HACCP というよりは、自社が扱う商品の製造業者（委託先も含む）における HACCP に関する質問と捉え回答したと見受けられる者も見られた。
- ・なお、業種分類上、卸売業者を対象にはしているが、製造業に近い事業（カット、小分け・包装など）をしている事業者も含まれている可能性がある。

図 3-10 HACCP に沿った衛生管理の現状



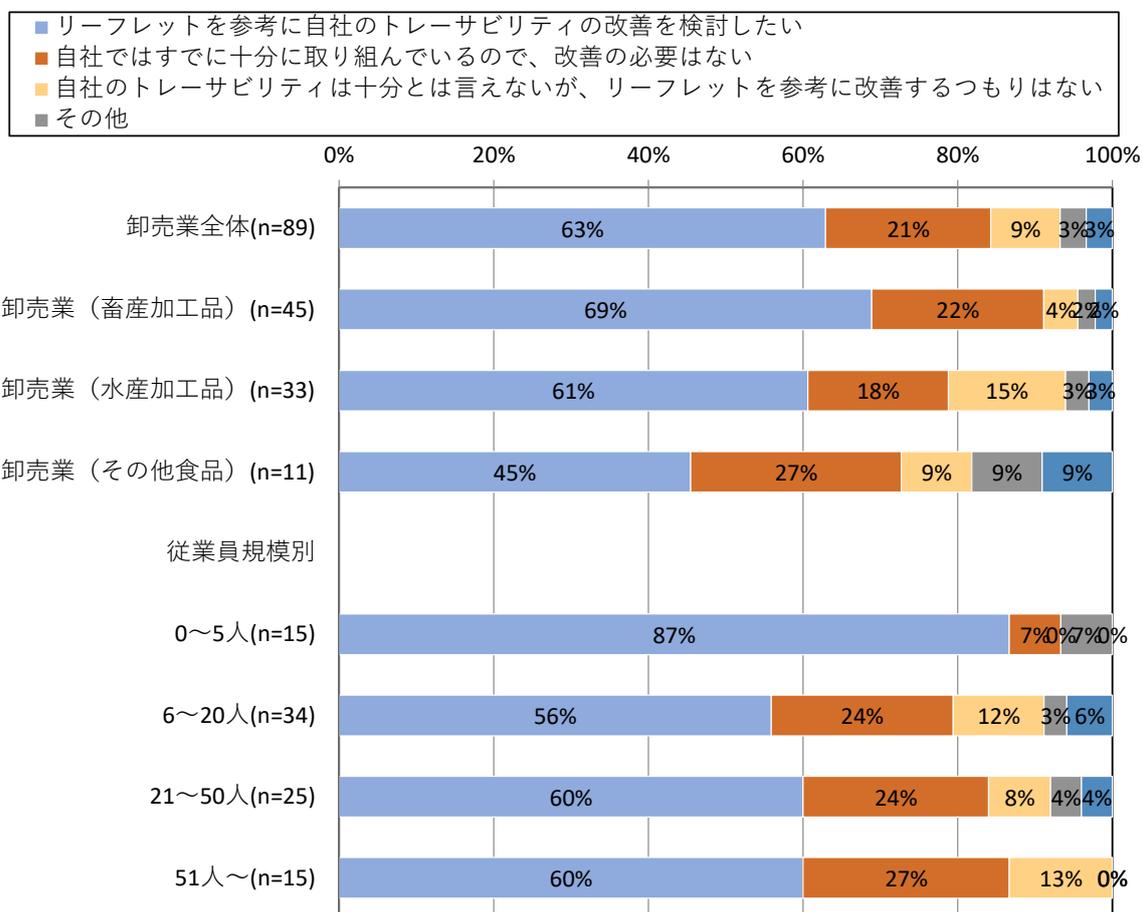
3.3.2. 令和元年度事業のリーフレットを参考としたトレーサビリティ改善の意向

問 3-2 農林水産省は昨年度、同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」を作成し、HACCPに沿った衛生管理に基づく管理計画及びその記録に合わせてトレーサビリティの改善に取り組むことを提案しています。

これらのリーフレットをご覧いただいたうえで、貴社のトレーサビリティの取組について、最も当てはまるもの1つを選択してください。

- ・「リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい」が最も多く 63%。
- 次いで「自社ではすでに十分に取り組んでいるので、改善の必要はない」21%、「自社のトレーサビリティは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない」9%、「その他」3%の順であった。

図 3-11 令和元年度事業のリーフレットを参考としたトレーサビリティ改善の意向



3.3.3. リーフレットを参考にトレーサビリティーの改善に取り組まない理由

問3-3 問3-2で「3」を回答した方にお聞きます。リーフレットを参考にトレーサビリティーの改善に取り組まない理由は何ですか。当てはまるものすべてを選択してください。

- ・問3-3で「自社のトレーサビリティーは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない」と回答した事業者は9%（8者）と少ないが、取り組まない理由を尋ねたところ、「弊社は卸売業のため、このリーフレットの通りには管理できないため」「商品の分別に時間がかかるため採算が合わない」「コンサルタント会社と連携して取組中」といった回答が見られた。

3.3.4. トレーサビリティーを改善する理由

問3-4 問3-2で「1」を回答した方にお聞きます。トレーサビリティーを改善する理由は何ですか。（当てはまるものすべてを選択）

- ・問3-2で「リーフレットを参考に自社のトレーサビリティーの改善を検討したい」と回答した事業者に、トレーサビリティーを改善する理由について質問した。
- ・「食品安全上の事故等が発生した際に対応できるようにするため」が多く91%。「取引先からトレーサビリティーの対応を求められているため」25%、「第三者認証の取得のために、トレーサビリティーの対応が必要なため」13%の順であった。

図3-12 トレーサビリティーを改善する理由

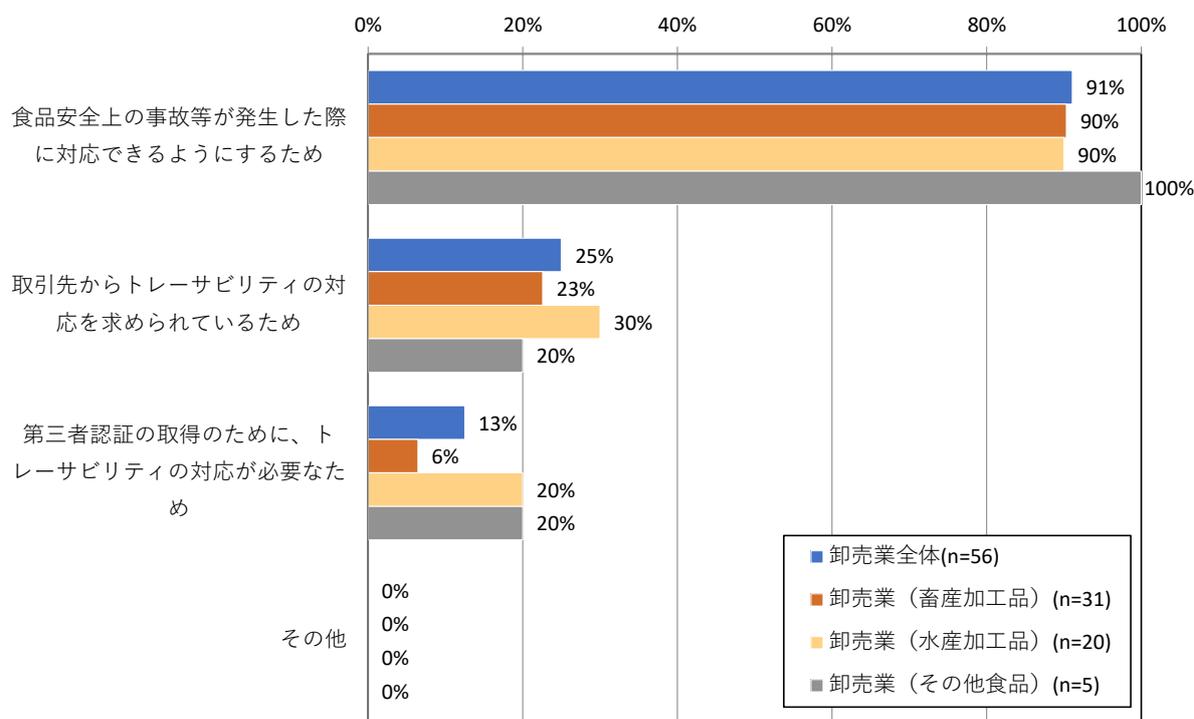


表 3-6 トレーサビリティを改善する理由（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	食品安全上の事故等が発生した際に 対応できるように するため	取引先からトレー サビリティの対応 を求められている ため	第三者認証の取得 のために、トレー サビリティの対応 が必要なため	その他
卸売業全体	56	91%	25%	13%	0%
卸売業（畜産加工品）	31	90%	23%	6%	0%
卸売業（水産加工品）	20	90%	30%	20%	0%
卸売業（その他食品）	5	100%	20%	20%	0%
従業員規模別					
0～5人	13	92%	31%	8%	0%
6～20人	19	84%	16%	0%	0%
21～50人	15	93%	27%	20%	0%
51人～	9	100%	33%	33%	0%

3.4. その他

3.4.1. 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証の取得状況

問 4-1 食品トレーサビリティの要件を含む以下の第三者認証のうち、貴社が取得しているものすべてを選択してください。

- ・ ISO 規格 6% (5 者)、エコラベルのための CoC 規格の認証は 2% (2 者) であった。
- ・ そのほかでは、SQF が 1 件あった。また ISO 22000 取得を目指して取り組んでいるとの回答が 2 件あった。そのほかは、「HACCP」、「県の認証」など、必ずしもトレーサビリティを要件に含まない認証についての回答が見られた。

図 3-13 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証の取得状況

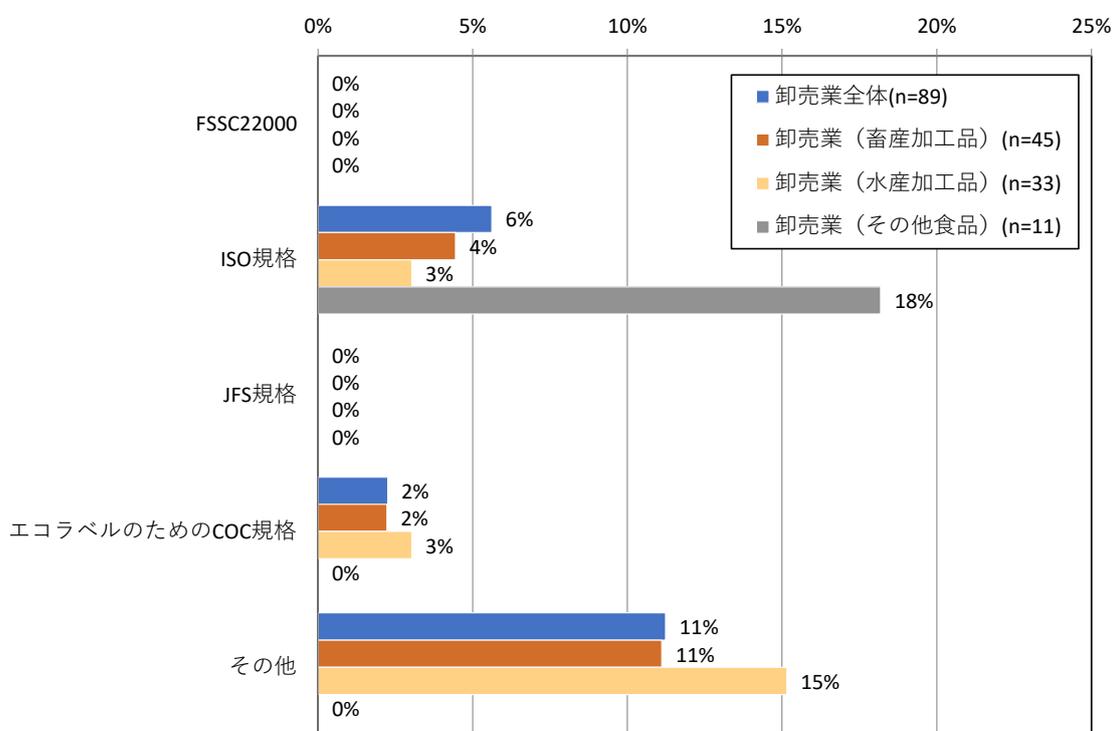


表 3-7 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証の取得状況（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	FSSC22000	ISO規格	JFS規格	エコラベル のための COC規格	その他
卸売業全体	89	0%	6%	0%	2%	11%
卸売業（畜産加工品）	45	0%	4%	0%	2%	11%
卸売業（水産加工品）	33	0%	3%	0%	3%	15%
卸売業（その他食品）	11	0%	18%	0%	0%	0%
従業員規模別						
0～5人	15	0%	0%	0%	0%	7%
6～20人	34	0%	3%	0%	3%	12%
21～50人	25	0%	8%	0%	4%	12%
51人～	15	0%	13%	0%	0%	13%

3.4.2. 食品トレーサビリティの取組の工夫や効果

問4-2 食品トレーサビリティについて、貴社として工夫している取組または取り組んでいて良かったことがあればお書きください。

- ・回答者の約3割が、問4-2に回答した。
- ・取組の工夫に関わる回答は8件あった。

表 3-8 食品トレーサビリティについて工夫している取組

分類	回答（業種区分、従業員規模）
システム導入	システムにより原料入荷から商品の納品先まで検索できるので、品質苦情などの際、スムーズに対応できる。（畜産加工品卸、101～300人）
	今後HTを導入し、正確性を図る（畜産加工品卸、51～100人）
	冷凍冷蔵庫の温度管理データをオンラインで保存している。（その他食品卸、21～50人）
	入荷時に原料、資材の外装にQRコードのシールを添付し、製造時にQRを読み取りながらトレースできるようにしている。（その他食品卸、51～100人）
製造時間等の管理	製造時間まで管理することにより、回収を最小限にすることができる。（畜産加工品卸、6～20人）
	賞味期限による出荷管理（水産加工品卸、21～50人）
記録	毎日の日報記録で管理している。（畜産加工品卸、21～50人）
その他	回収等のトラブルが発生した場合、出荷日、入荷日、賞味期限等の情報から製造日を調査し対応しております。（畜産加工品卸、51～100人）

- ・トレーサビリティの取組の効果に関する回答は、12件あった。1件だけだが、効果を実感できた事例がないとの回答もあった。

表 3-9 食品トレーサビリティの取組の効果

分類	回答（業種区分、従業員規模）
問い合わせ・クレーム対応	事故発生時の対応が早い（畜産加工品卸、21～50人）
	最終消費者から何らかのクレームがあった場合、原因と改善策を迅速に策定することができる。（畜産加工品卸、6～20人）
	常にどのような商品でも流れはつかめるようになっているため、クレーム他、何かあってもすぐ対応できる状況になっています。（畜産加工品卸、6～20人）
	販売先より異物混入のクレームが来たとき、入出荷記録を調べて、仕入先と仕入れ日時を確定して、問題の商品の生産者に対し、調査を依頼し、その原因と対策を販売先にスムーズに報告できました。（水産加工品卸、6～20人）
	商品クレームにおいて、原料のトレースが楽になった。（水産加工品卸、51～100人）
回収の支援	クレーム等で問題があった場合にスムーズにその調査や回収ができた。（水産加工品卸、6～20人）
	緊急事態対応が円滑にできると思う。回収がスムーズにできた。（畜産加工品卸、21～50人）
業務効率化	回収時にスムーズに対象商品の回収ができた。（水産加工品卸、6～20人）
	賞味期限切れ商品の出荷がほとんどなくなった。（畜産加工品卸、21～50人）
調査・確認	入出庫がスムーズである。仕入れの時間短縮。（その他食品卸、51～100人）
	賞味期限切れ商品の出荷がほとんどなくなった。（畜産加工品卸、21～50人）
調査・確認	入荷時、出荷時に賞味・消費期限の記載を行っているので、異物混入があった際どのロットが分かるようになった。（畜産加工品卸、0～5人）
その他	今のところ実感できた事例なし（水産加工品卸、51～100人）

3.4.3. リーフレットへの意見等

問4-3 同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」について、ご意見等があればお書きください。

・7者が回答した。うち4件は肯定的な意見であった。

表 3-10 リーフレットへの意見等

分類	回答（業種区分、従業員規模）
全般的な 肯定意見	簡単にまとめてあるので分かりやすい（水産加工品卸、21～50人）
	参考になりました。（その他食品卸、101～300人）
	わかりやすい。（畜産加工品卸、51～100人）
	会社内全体で共有して把握するため、上記2つの資料を活用します。このような資料が定期的にいただければ、様々な点で活用できますので、うれしく思います。（畜産加工品卸、21～50人）
その他	自社に落とし込むのにどうしたら良いか途方に暮れる。（畜産加工品卸、51～100人）
	トレサビはキリがないので、コストも含め、ここからここまでという範囲を明確に示してもらいたい。（水産加工品卸、51～100人）
	あまりピンときませんでした。（その他食品卸、6～20人）

3.4.4. 補足質問への対応可能性

問 4-4 ご回答いただいた内容について、補足的にお尋ねすることは可能ですか。(当てはまるものすべてを選択)

- ・「メールでの回答可能」が多く 46%。次いで「電話での回答可能」31%、「対応不可」18%、「お会いしてお話を伺うことが可能」7%の順であった。

図 3-14 補足質問への対応可能性

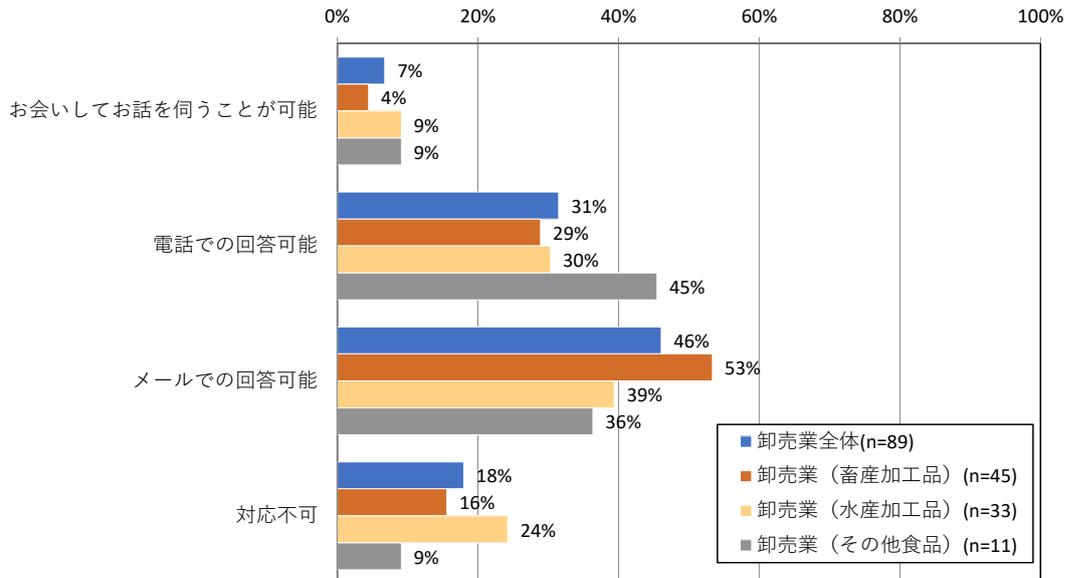


表 3-11 補足質問への対応可能性 (畜産・水産別、事業者規模別)

	事業者数	お会いしてお話を伺うことが可能	電話での回答可能	メールでの回答可能	対応不可
卸売業全体	89	7%	31%	46%	18%
卸売業 (畜産加工品)	45	4%	29%	53%	16%
卸売業 (水産加工品)	33	9%	30%	39%	24%
卸売業 (その他食品)	11	9%	45%	36%	9%
従業員規模別					
0~5人	15	0%	40%	53%	7%
6~20人	34	9%	32%	47%	18%
21~50人	25	4%	20%	44%	28%
51人~	15	13%	40%	40%	13%

4. 集計結果：小売業

4.1. 「入荷の記録」

4.1.1. 「入荷の記録」の作成・保存

問1-1 商品の「入荷の記録」(入荷日、入荷先事業者名、品名、数量がわかる記録)をどのように残していますか(当てはまるものすべてを選択)。

- ・「入荷先(仕入先)からの納品伝票を保存」が最も多く78%。次いで「電子データを保存」が35%。「自社が帳簿・帳面に記入し保存」が13%。
- ・「その他」5件のうち2件はコンビニ業態の事業者で、「本部に聞いてほしい」「本部で記録している」といった回答であった。別の2件は、入荷伝票のほか請求書もあるとの回答であった。
- ・入荷の記録を保存していないのは1者だけで、直売所であった。

図3-15 入荷の記録の作成・保存

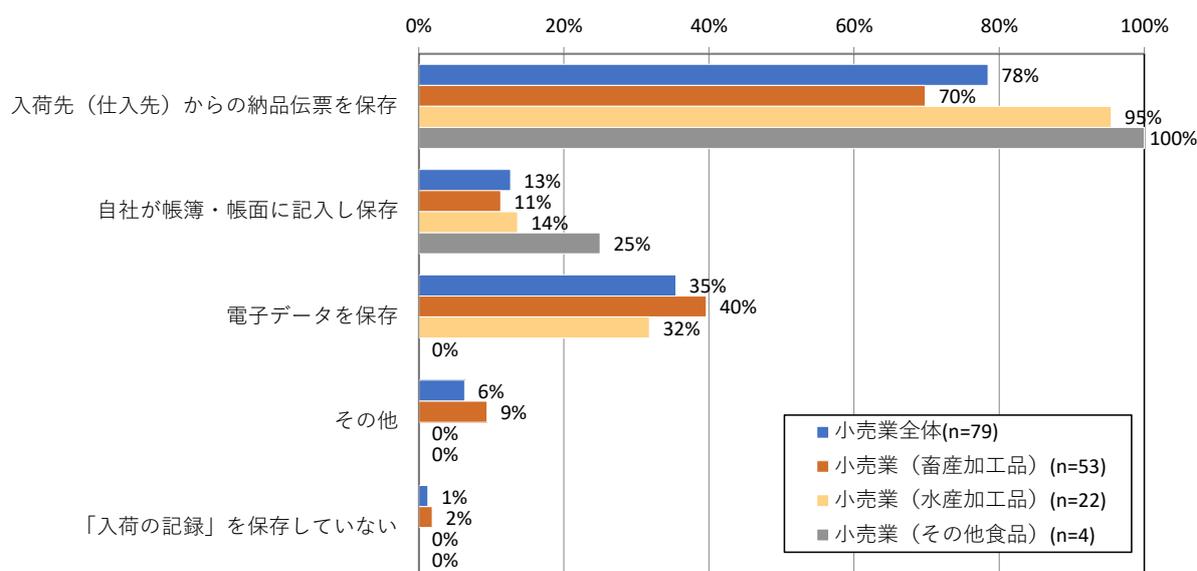


表 4-1 入荷の記録の作成・保存（畜産・水産別、事業者規模別）

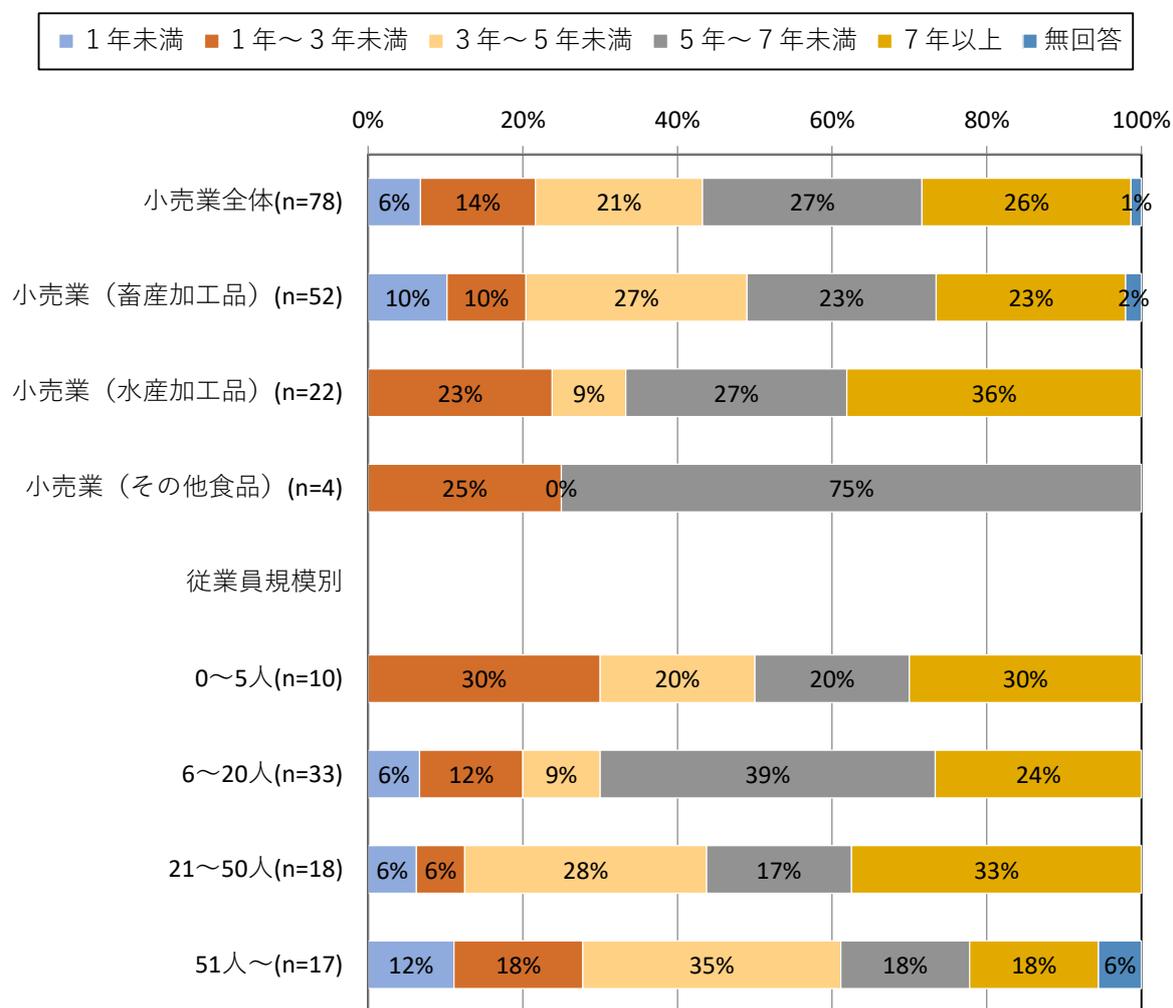
	事業者数	入荷先（仕入 自社が帳簿・電子データを その他 先）からの納 帳面に記入し 保存 品伝票を保存 保存			「入荷の記 録」を保存し ていない	
		78%	13%	35%	6%	1%
小売業全体(n=79)	79	78%	13%	35%	6%	1%
小売業（畜産加工品）	53	70%	11%	40%	9%	2%
小売業（水産加工品）	22	95%	14%	32%	0%	0%
小売業（その他食品）	4	100%	25%	0%	0%	0%
従業員規模別						
0～5人	10	90%	10%	10%	0%	0%
6～20人	33	76%	9%	27%	15%	0%
21～50人	18	78%	22%	67%	0%	0%
51人～	18	78%	11%	33%	0%	6%

4.1.2. 「入荷の記録」の保存期間

問1-2 問1-1で回答した「入荷の記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。問1-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- ・「5～7年未満」が27%、「7年以上」26%、「3年～5年未満」21%、「1年～3年未満」14%の順であった。
- ・「1年未満」との回答は少なく6%。

図 4-1 「入荷の記録」の保存期間



注) 問1-1で「入荷の記録を保存していない」と回答した事業者を除く。以下 4.1.5 まで同じ。

4.1.3. 「入荷の記録」の保存期間の設定理由

問1-3 問1-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「商品の賞味期限又は消費期限」との回答が42%と最も多い。次いで「（自社で表示を行う商品の場合）原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」37%、「その他」28%であった。
- ・その他（28%、22件）の内訳は、「税法上の帳簿保存期間」を挙げる回答が6件、会社（または親会社）規定によるとした回答は4件。「本部でないとわからない」も2件あった。

図4-2 「入荷の記録」の保存期間の設定理由

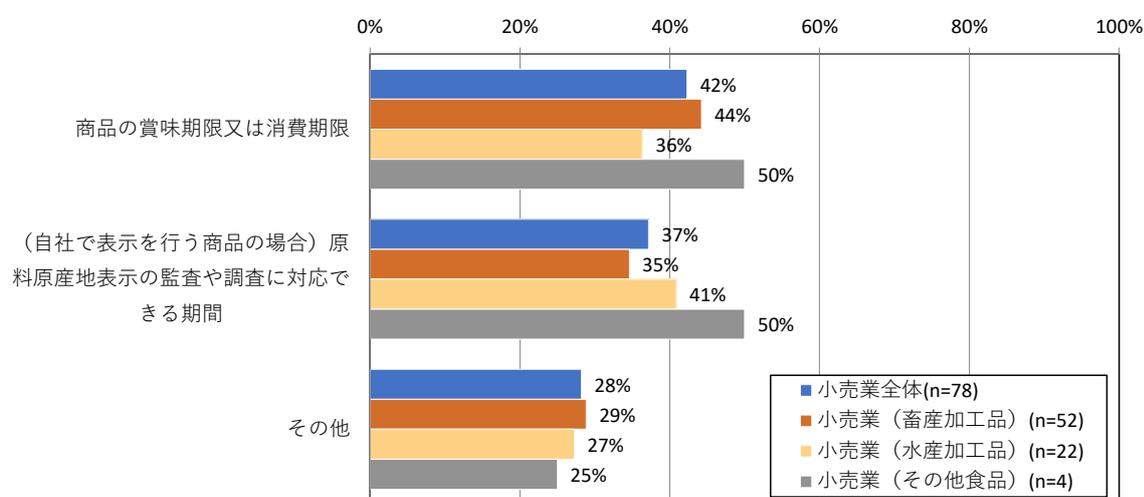


表4-2 「入荷の記録」の保存期間の設定理由（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	商品の賞味期限又は消費期限	(自社で表示を行う商品の場合) 原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間	その他
小売業全体(n=78)	78	42%	37%	28%
小売業(畜産加工品)	52	44%	35%	29%
小売業(水産加工品)	22	36%	41%	27%
小売業(その他食品)	4	50%	50%	25%
従業員規模別				
0~5人	10	60%	40%	20%
6~20人	33	42%	24%	42%
21~50人	18	28%	50%	22%
51人~	17	47%	47%	12%

4.1.4. 「入荷の記録」への商品の製造日等の記録

「入荷の記録」には、その商品の製造日等（生産・製造の時点がわかる情報。賞味期限日、消費期限日、凍結日などを含みます）が記録されていますか。

- ・「入荷の記録に日付情報はないが、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる」が最も多く、35%。次いで「入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている」23%であった。いずれも、入荷先からの情報伝達に依存している。
- ・「自社が入荷時に表示を読み取ることにより記録されている」は13%と少なく、小売業側が手間をかけて記録する場合は少ないことがうかがえる。
- ・「製造日等は記録されておらず、わからない」との回答は19%であった。
- ・その他は「商品に賞味期限が表示されている」といった回答や、製造小売の事業者からの「入荷品は原材料となる生鮮品（であって日付がない）」といった回答であった。

図 4-3 「入荷の記録」への商品の製造日等の記録

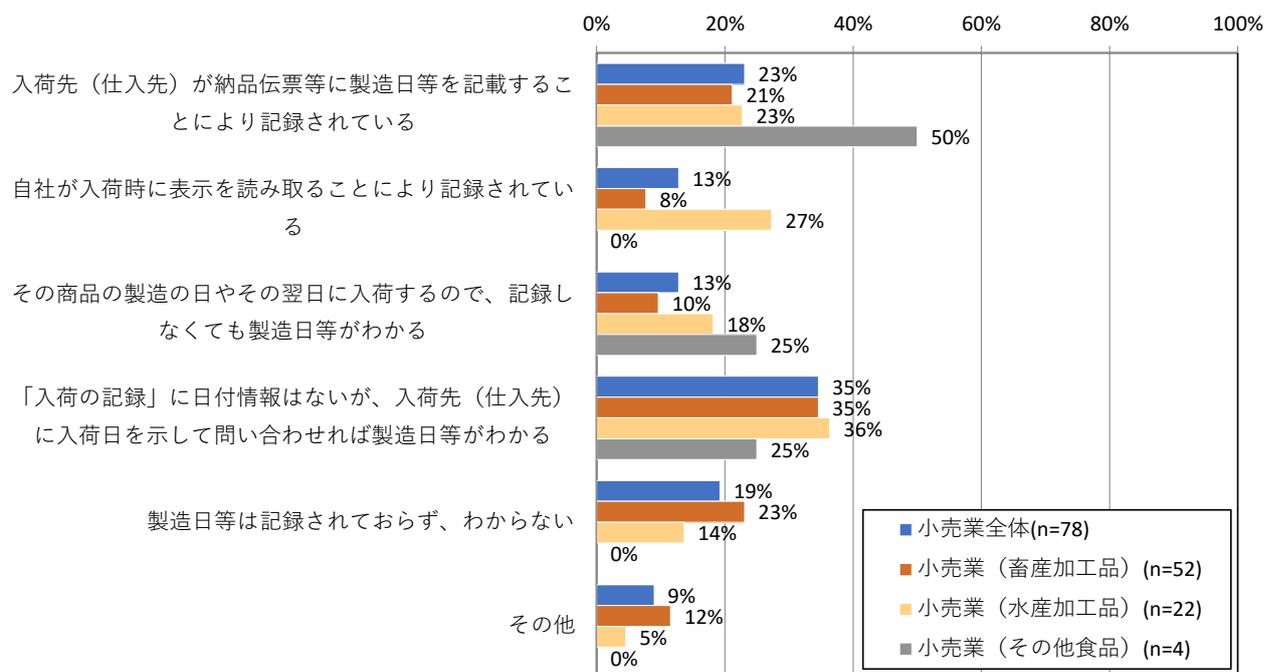


表 4-3 「入荷の記録」への商品の製造日等の記録（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている	自社が入荷時に表示を読み取ることににより記録されている	その商品の製造の日やその翌日に入荷するので、記録しなくても製造日等がわかる	「入荷の記録」に日付情報が、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる	製造日等は記録されておらず、わからない	その他
小売業全体(n=78)	78	23%	13%	13%	35%	19%	9%
小売業（畜産加工品）	52	21%	8%	10%	35%	23%	12%
小売業（水産加工品）	22	23%	27%	18%	36%	14%	5%
小売業（その他食品）	4	50%	0%	25%	25%	0%	0%
従業員規模別							
0～5人	10	10%	20%	30%	10%	30%	0%
6～20人	33	36%	15%	9%	27%	18%	15%
21～50人	18	11%	0%	22%	44%	22%	6%
51人～	17	18%	18%	0%	53%	12%	6%

4.1.5. 入荷ロットの定義

問1-5 入荷した商品を、どのような条件で1つのロットとして保管していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「商品の種類ごと」66%、「商品の入荷先（仕入先）ごと」30%、「商品の製造日、又は賞味期限／消費期限ごと」27%、「商品の入荷日・入荷時間ごと」24%の順であった。

図 4-4 入荷ロットの定義

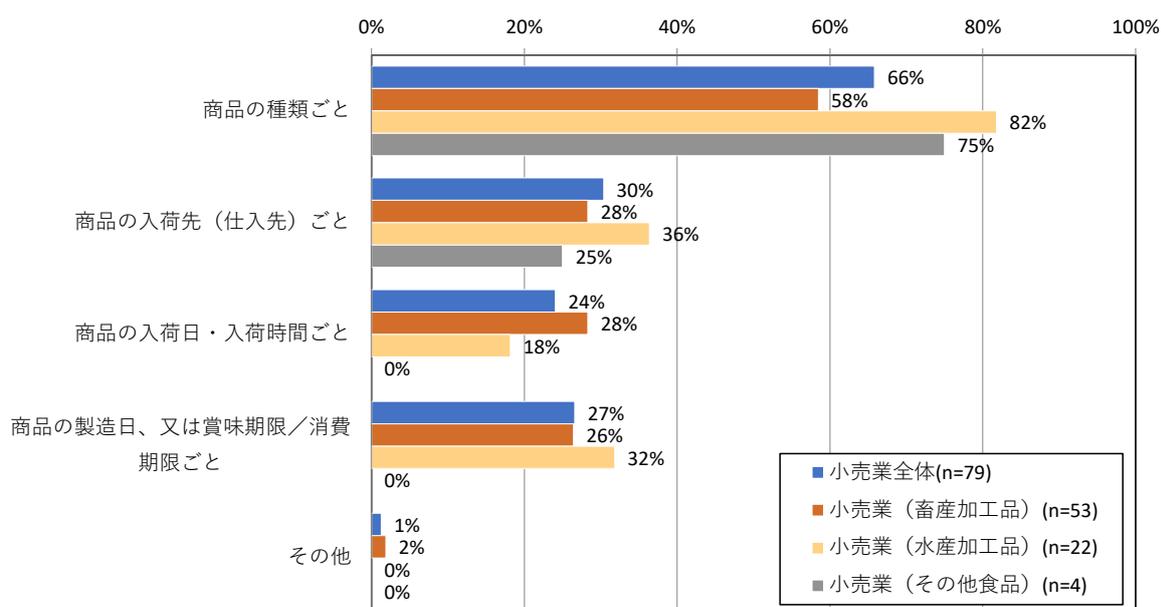


表 4-4 入荷ロットの定義（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	商品の種類ごと	商品の入荷先（仕入先）ごと	商品の入荷日・入荷時間ごと	商品の製造日、又は賞味期限／消費期限	その他
小売業全体(n=79)	79	66%	30%	24%	27%	1%
小売業（畜産加工品）	53	58%	28%	28%	26%	2%
小売業（水産加工品）	22	82%	36%	18%	32%	0%
小売業（その他食品）	4	75%	25%	0%	0%	0%
従業員規模別						
0～5人	10	60%	20%	20%	60%	0%
6～20人	33	76%	30%	27%	24%	0%
21～50人	18	72%	28%	22%	28%	0%
51人～	18	44%	39%	22%	11%	6%

4.2. 「販売の記録」

4.2.1. 「販売の記録」の作成・保存

商品の「販売の記録」（販売日、品名、数量がわかる記録）をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- ・「電子データを保存」が最も多く 71%。POS レジにより電子データを作成・保存するケースが多いと考えられる。次いで「レシートの控え（紙媒体）を保存」30%、「自社が帳簿・当面に記入し保存」が 10%であった。
- ・販売の記録を保存していない事業者は 1 者のみであった。

図 4-5 販売の記録の作成・保存

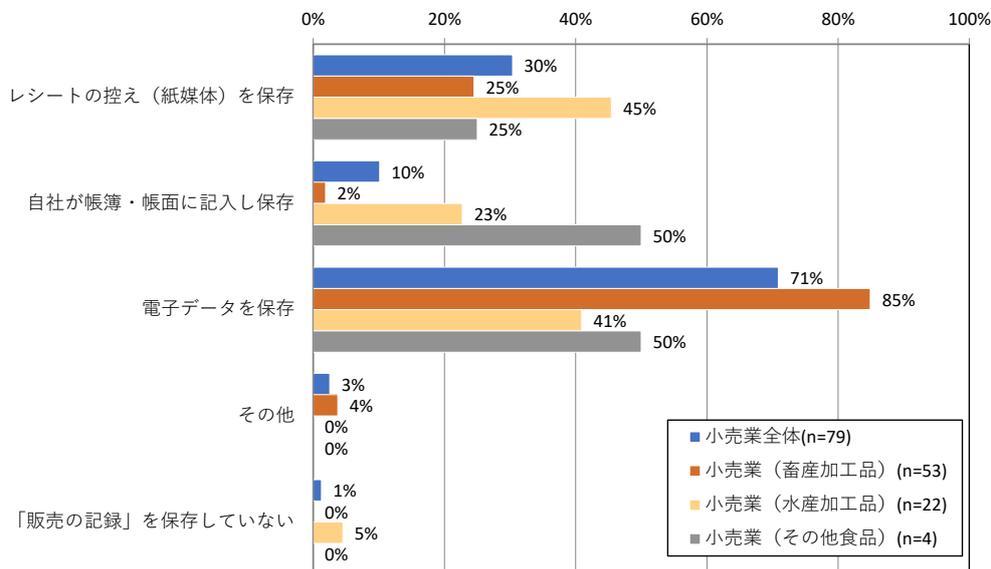


表 4-5 販売の記録の作成・保存（畜産・水産別、事業者規模別）

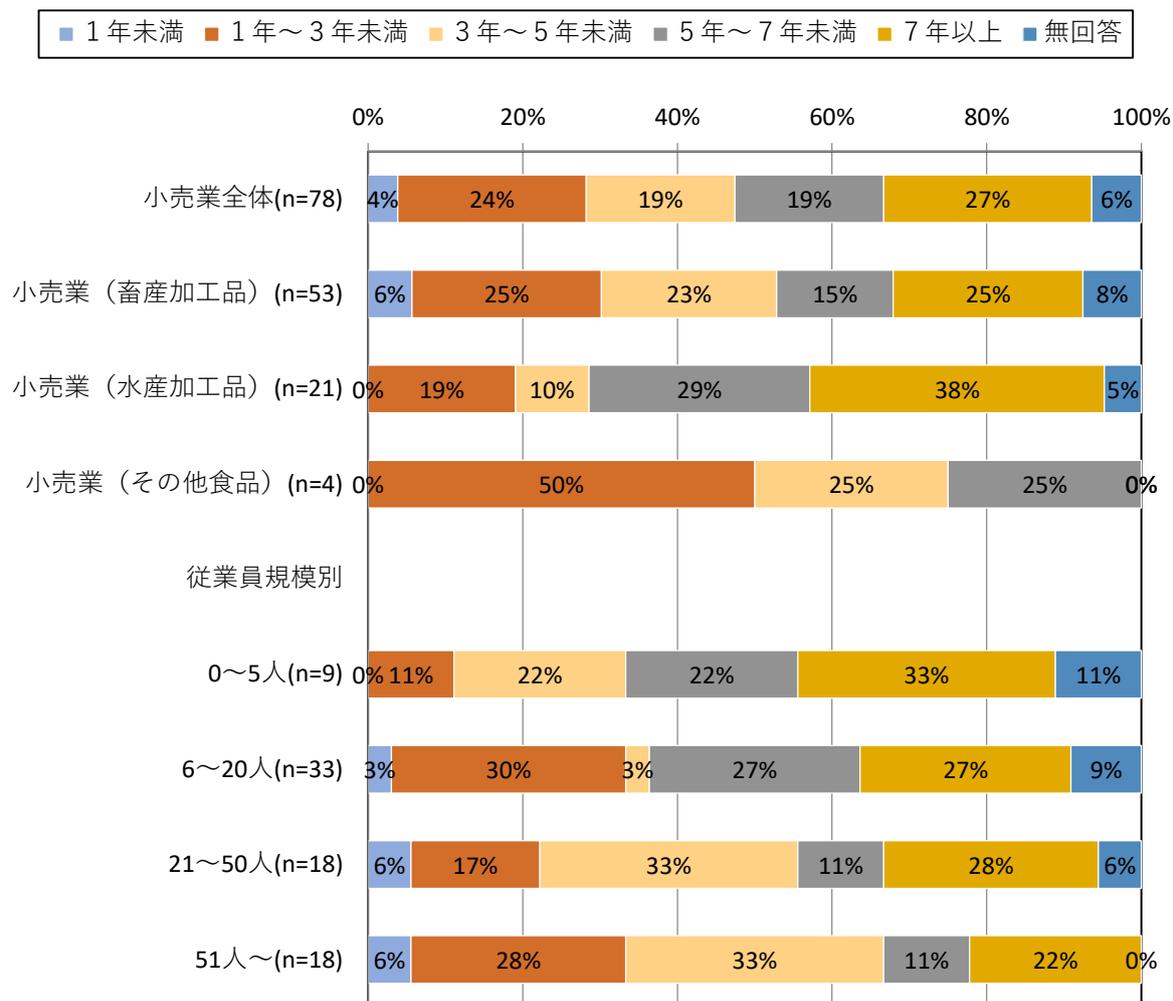
	事業者数	レシートの控え（紙媒体）を保存	自社が帳簿・当面に記入し保存	電子データを保存	その他	「販売の記録」を保存していない
小売業全体(n=79)	79	30%	10%	71%	3%	1%
小売業（畜産加工品）	53	25%	2%	85%	4%	0%
小売業（水産加工品）	22	45%	23%	41%	0%	5%
小売業（その他食品）	4	25%	50%	50%	0%	0%
従業員規模別						
0～5人	10	60%	20%	20%	10%	10%
6～20人	33	36%	15%	64%	3%	0%
21～50人	18	11%	6%	94%	0%	0%
51人～	18	22%	0%	89%	0%	0%

4.2.2. 「販売の記録」の保存期間

問2-2 問2-1で回答した「販売の記録」の保存期間はどれくらいですか。当てはまるものの1つを選択してください。問2-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- ・「7年以上」が最も多く27%、次いで「1年～3年未満」24%、「3年～5年未満」「5年～7年未満」ともに19%の順であった。「1年未満」との回答は4%と少ない。

図4-6 「販売の記録」の保存期間



注) 問2-1で「販売の記録を保存していない」と回答した事業者を除く。以下4.2.3まで同じ。

4.2.3. 「販売の記録」の保存期間の設定理由

問 2-3 問 2-2 で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか
(当てはまるものすべてを選択)。

- ・「(自社で表示を行う商品の場合) 原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間」が最も多く 31%、次いで「商品の賞味期限又は消費期限」30%、「その他」28%の順であった。
- ・「その他」の内訳は、問 1-3 への回答 (4.1.3) とほぼ同様の回答のほか、「スペースがなくなったら破棄」「電子データなので、HD が壊れない限りはずっと保存されるので、賞味期限等は考慮していない」といった回答もあった。

図 4-7 「販売の記録」の保存期間の設定理由

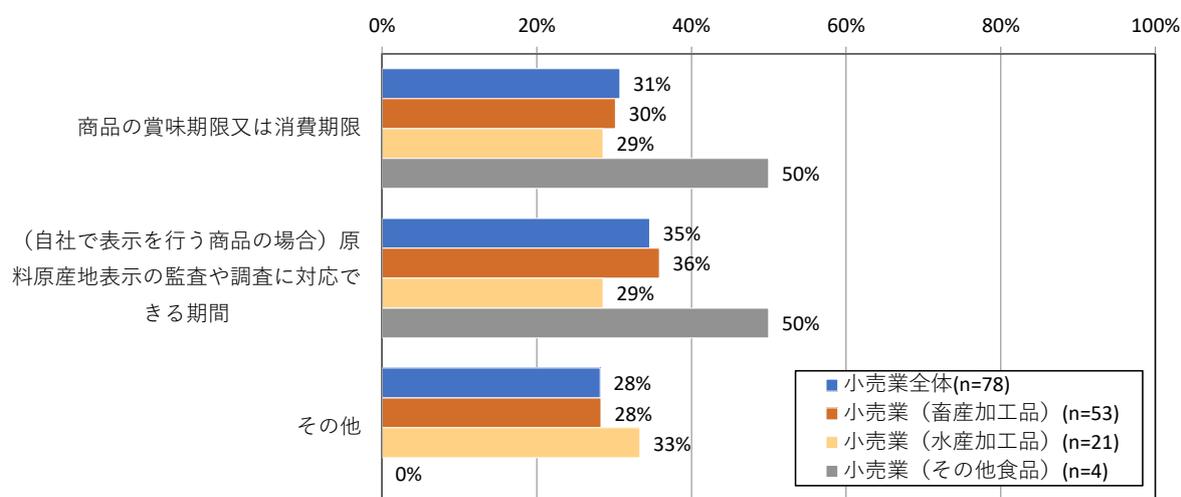


表 4-6 「販売の記録」の保存期間の設定理由 (畜産・水産別、事業者規模別)

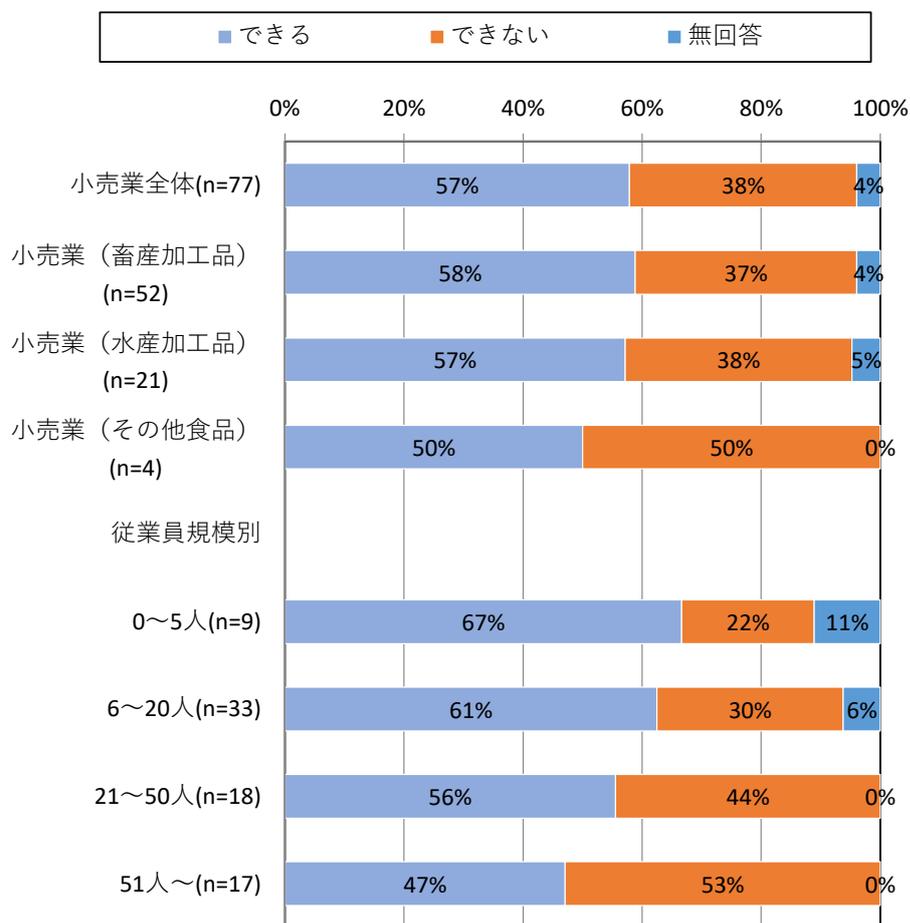
	事業者数	商品の賞味期	(自社で表示を行う商品の	その他
		限又は消費期	場合) 原料原産地表示の監	
		限	査や調査に対応できる期間	
小売業全体 (n=78)	78	31%	35%	28%
小売業 (畜産加工品)	53	30%	36%	28%
小売業 (水産加工品)	21	29%	29%	33%
小売業 (その他食品)	4	50%	50%	0%
従業員規模別				
0~5人	9	33%	33%	22%
6~20人	33	30%	27%	36%
21~50人	18	22%	44%	22%
51人~	18	39%	39%	22%

4.2.4. 「販売の記録」から「入荷の記録」への遡及可能性

問2-4 「販売の記録」から、「入荷の記録」へたどることはできますか。当てはまるものを選択してください。

- ・「販売の記録」と「入荷の記録」の両方のある事業者（79 者中 77 者）のうち、69%の事業者が「できる」と回答した。
- ・規模の大きい事業者のほうが、「できない」との回答が比較的多い。これは業態の違いのためかもしれない（小規模な事業者には、みずからが製造した製品を販売する「製造小売」が含まれている）。

図 4-8 「販売の記録」から「入荷の記録」への遡及可能性



注) 「販売の記録」と「入荷の記録」の両方を備える 77 者を対象に集計。

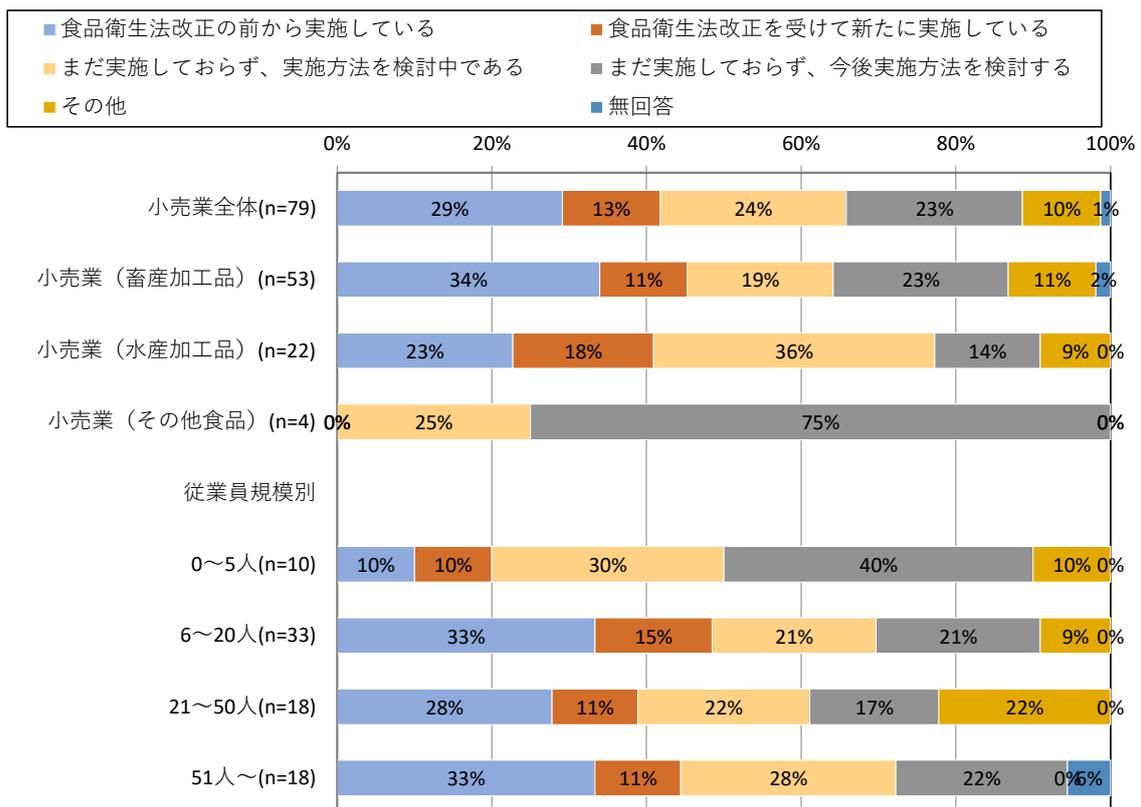
4.3. HACCP に沿った衛生管理とトレーサビリティの取組

4.3.1. HACCP に沿った衛生管理の現状

問3-1 HACCP に沿った衛生管理について、貴社の取組状況として当てはまるもの1つを選択してください。

- ・すでに HACCP を導入しているのは「食品衛生法改正の前から実施している」29%と「食品衛生法改正を受けて新たに実施している」13%で、合わせて 42%。「まだ実施しておらず、実施方法を検討中である」24%、「まだ実施しておらず、今後実施方法を検討する」23%の順となっている。
- ・その他の内訳としては、「コンビニ経営である」、「HACCP の意味がわかりません」といった回答が見られた。
- ・なお、業種分類上、小売業者を対象にはしているが、製造小売も含まれており、この場合は小売段階というよりも製造段階の HACCP について回答していると推察される。

図 4-9 HACCP に沿った衛生管理の現状



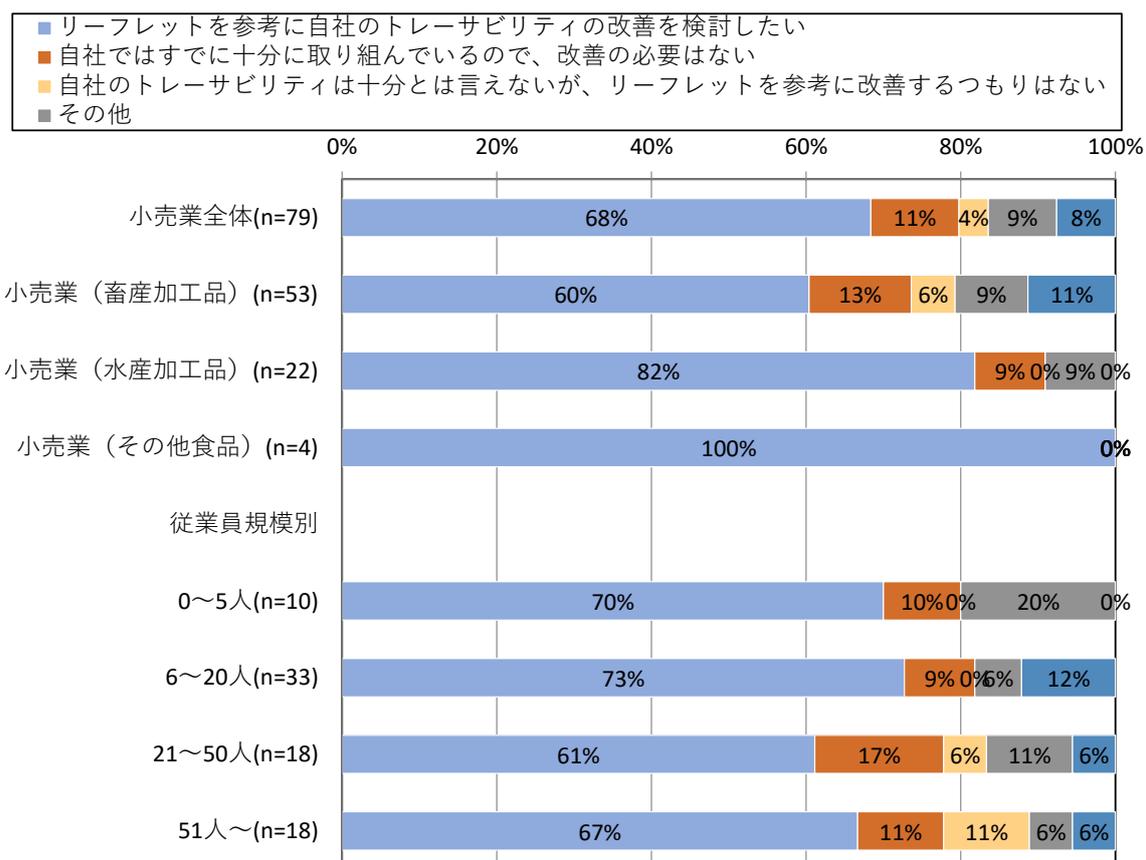
4.3.2. 令和元年度事業のリーフレットを参考としたトレーサビリティ改善の意向

問 3-2 農林水産省は昨年度、同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」を作成し、HACCPに沿った衛生管理に基づく管理計画及びその記録に合わせてトレーサビリティの改善に取り組むことを提案しています。

これらのリーフレットをご覧いただいたうえで、貴社のトレーサビリティの取組について、最も当てはまるもの1つを選択してください。

- ・「リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい」が最も多く 68%。次いで「自社ではすでに十分に取り組んでいるので、改善の必要はない」11%、「自社のトレーサビリティは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない」4%、「その他」9%の順であった。
- ・その他の内訳は、「本部の指導による」が2件、「設備的に賞味期限毎の管理は対応が難しい」、「自社で加工はしないので」が各1件であった。

図 4-10 令和元年度事業のリーフレットを参考としたトレーサビリティ改善の意向



4.3.3. リーフレットを参考にトレーサビリティーの改善に取り組まない理由

問3-3 問3-2で「3」を回答した方にお聞きします。リーフレットを参考にトレーサビリティーの改善に取り組まない理由は何ですか。当てはまるものすべてを選択してください。

- ・問3-3で「自社のトレーサビリティーは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない」と回答した事業者は4%（3者）と少ないが、取り組まない理由を尋ねたところ、「小売業なので仕入管理システムを使う（システムある）、そこに製造日等を入力できるようにカスタマイズする」「エンドユーザーの販売で商品にロットナンバーがついている」との回答が見られた。

4.3.4. トレーサビリティーを改善する理由

問3-4 問3-2で「1」を回答した方にお聞きします。トレーサビリティーを改善する理由は何ですか。（当てはまるものすべてを選択）

- ・問3-2で「リーフレットを参考に自社のトレーサビリティーの改善を検討したい」と回答した事業者に、トレーサビリティーを改善する理由について質問した。
- ・「食品安全上の事故等が発生した際に対応できるようにするため」が多く92%。「取引先からトレーサビリティーの対応を求められているため」9%、「その他」4%、「第三者認証の取得のために、トレーサビリティーの対応が必要なため」2%の順であった。
- ・その他の内訳は、「営業と継続する上で必要と思われるから」「クレーム対応」「法改正に従うため」であった。

図4-11 トレーサビリティーを改善する理由

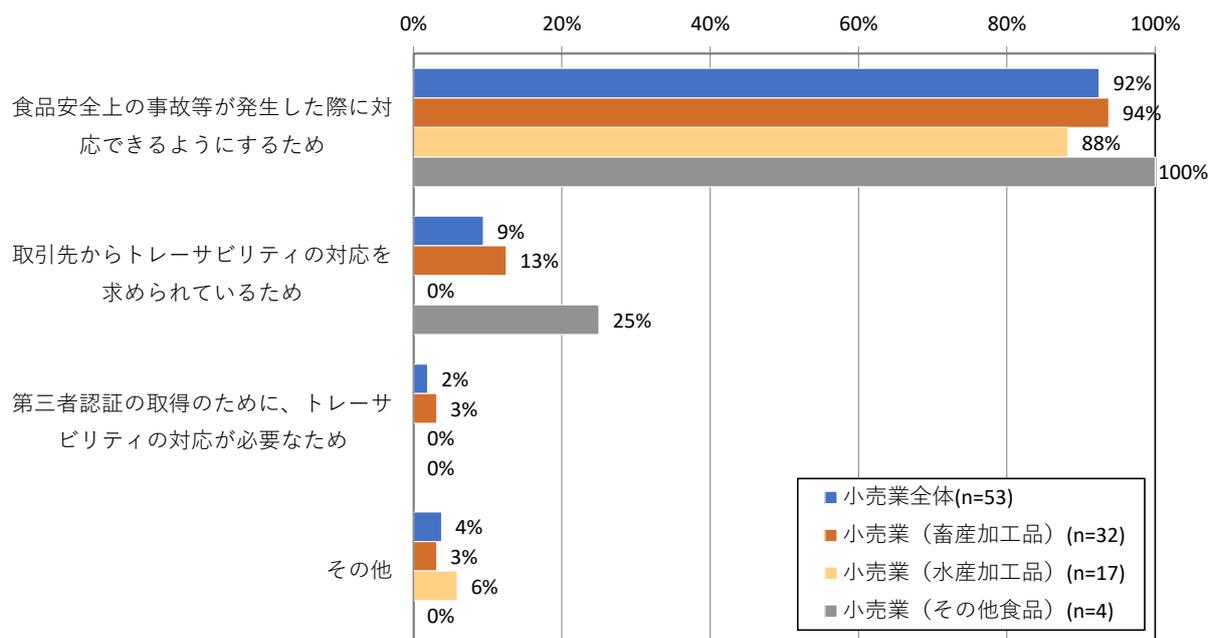


表 4-7 トレーサビリティを改善する理由（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	食品安全上の事故等が発生した際に 対応できるように するため	取引先からトレー サビリティの対応 を求められている ため	第三者認証の取得 のために、トレー サビリティの対応 が必要なため	その他
小売業全体(n=53)	53	92%	9%	2%	4%
小売業（畜産加工品）	32	94%	13%	3%	3%
小売業（水産加工品）	17	88%	0%	0%	6%
小売業（その他食品）	4	100%	25%	0%	0%
従業員規模別					
0～5人	7	100%	14%	0%	0%
6～20人	23	91%	9%	0%	4%
21～50人	11	91%	18%	0%	9%
51人～	12	92%	0%	8%	0%

4.4. その他

4.4.1. 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証の取得状況

問 4-1 食品トレーサビリティの要件を含む以下の第三者認証のうち、貴社が取得しているものすべてを選択してください。

- ・エコラベルのための CoC 規格の認証は 3% (2 者)、ISO 規格と JFS 規格が各 1% (1 者)、であった。「その他」のなかには、地域産品の認定制度が挙げられた。「現在取得しようとしている」「フランチャイズに依存」との回答もあった。

図 4-12 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証の取得状況

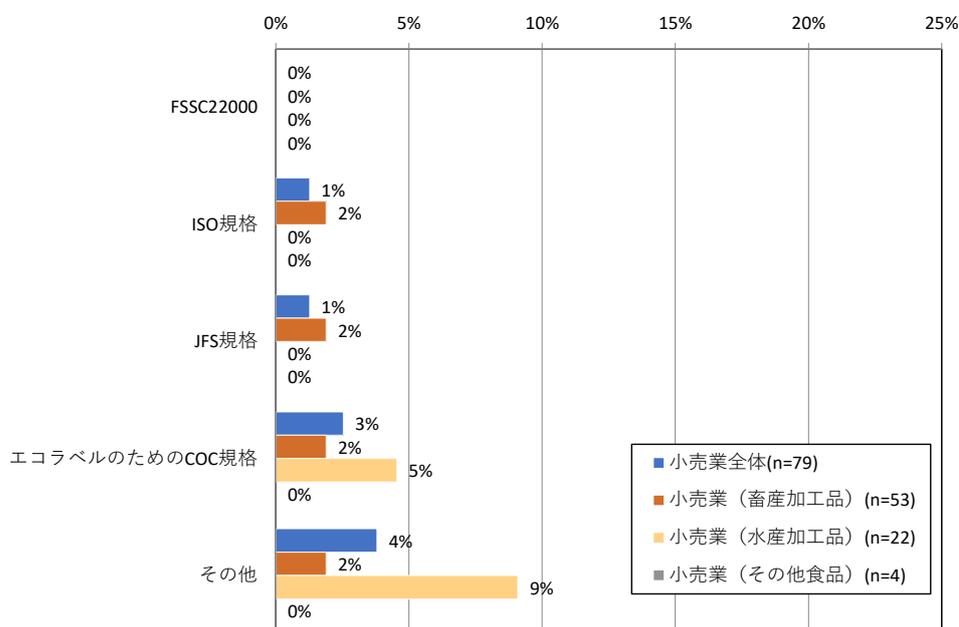


表 4-8 食品トレーサビリティの要件を含む第三者認証の取得状況(畜産・水産別、事業者規模別)

	事業者数	FSSC22000	ISO規格	JFS規格	エコラベル のための COC規格	
					その他	その他
小売業全体(n=79)	79	0%	1%	1%	3%	4%
小売業(畜産加工品)	53	0%	2%	2%	2%	2%
小売業(水産加工品)	22	0%	0%	0%	5%	9%
小売業(その他食品)	4	0%	0%	0%	0%	0%
従業員規模別						
0~5人	10	0%	0%	10%	0%	10%
6~20人	33	0%	0%	0%	0%	6%
21~50人	18	0%	6%	0%	6%	0%
51人~	18	0%	0%	0%	6%	0%

4.4.2. 食品トレーサビリティの取組の工夫や効果

問4-2 食品トレーサビリティについて、貴社として工夫している取組または取り組んでいて良かったことがあればお書きください。

・12者が問4-2に回答した。そのうち取組の工夫に関わる回答は2件あった。

表4-9 食品トレーサビリティについて工夫している取組

分類	回答（業種区分、従業員規模）
その他	弊社ではカード会員登録を推奨しており、その登録から顧客購入情報が把握できる。回収時には連絡することができる。ただし、購入された（商品の賞味・消費）期限までは購入履歴では分からないため、お客様に連絡する範囲は広がる（畜産加工品小売、51人～）
	生産者や製造者の表示があるため、不良品があった場合すぐに対応できる（畜産加工品小売、6～20人）

・取組の効果に関する回答は10件であった。

表4-10 食品トレーサビリティの取組の効果

分類	回答（業種区分、従業員規模）
問い合わせ・クレーム対応	クレーム発生時は、商品を回収し、工場へ渡している。（畜産加工品小売、51人～）
	商品に対するクレームが発生した際、製造業者・卸業者等と連携してスムーズに対処出来ている。（水産加工品小売、6～20人）
	クレーム発生時の対応に役立った（畜産加工品小売、51人～）
	商品不備があった場合の対応はスムーズになる為自社防衛に役立つ（畜産加工品小売、6～20人）
回収の支援	今まで弊社では一般的なトレーサビリティによって管理しているが、問題なく回収事案やクレーム発生時に対応できている。（畜産加工品小売、51人～）
	回収時にスムーズに対象商品の回収ができた。クレーム発生時の対応に役立った。問題（寄生虫情報、劣悪商品）発生時に役に立った。（水産加工品小売、6～20人）
説明	社員はもちろんアルバイト店員も含めて、産地の案内をお客様にできた。（畜産加工品小売、51人～）
その他	商品がいつ入荷したかを知ることができる。消費期限などの日付（本来なら10日あるのに、5日しかない）（畜産加工品小売、51人～）
	商品のお届け先（お客様）が確定していることと、その商品の入荷日等が即座にわかるためクレーム発生の場合、仕入先メーカーとの連携した対応が早くできる（畜産加工品小売、6～20人）
	消費者の安心につながる（水産加工品小売、6～20人）

4.4.3. リーフレットへの意見等

問4-3 同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」について、ご意見等があればお書きください。

- ・9 者が回答した。うち 2 件は肯定的な意見であった。製造業をモデルにした記述が多いため、「小売業についての記述が少ない」といった意見もあった。

表 4-11 リーフレットへの意見等

分類	回答（業種区分、従業員規模）
全般的な肯定	改善のために非常に役に立つ（畜産加工品小売、51 人～）
	役に立つと思います（畜産加工品小売、51 人～）
製造業での対応	製造ロット等については、工場で管理してもらっている。（畜産加工品小売、51 人～）
	小売業についての記述が少ない。製造元・卸元が HACCP に取り組んでいれば、従来の商品管理で足りてしまう点もありますが。（水産加工品小売、6～20 人）
	当方では、生鮮食品（野菜、鮮魚）は販売しておらず仕入先が表示しているものをそのまま利用して販売していますので、当方で加工したり、袋詰めしたりの作業はしておりません（水産加工品小売、6～20 人）
その他	以後、紙の書類は一切送付しないで下さい。封書や FAX といった古いシステムは即刻廃止してください。（畜産加工品小売、51 人～）
	人がいれば記入管理でプラスワンのように用紙に記録できるかと。製造 2 人でペン等異物持ち込みは工場 NG のため難しい。（畜産加工品小売、6～20 人）
	HACCP に沿った衛生管理に対応すべ段階的に進めている状態です。経費もかかってくるため徐々にというのが実際です。（畜産加工品小売、6～20 人）
	販売先がほとんど個人で、少量販売のため、トレーサビリティの実施方法がわかりません。（水産加工品小売、0～5 人）

4.4.4. 補足質問への対応可能性

問 4-4 ご回答いただいた内容について、補足的にお尋ねすることは可能ですか。（当てはまるものすべてを選択）

- ・「メールでの回答可能」が多く 46%。次いで「電話での回答可能」31%、「対応不可」18%、「お会いしてお話を伺うことが可能」7%の順であった。

図 4-13 補足質問への対応可能性

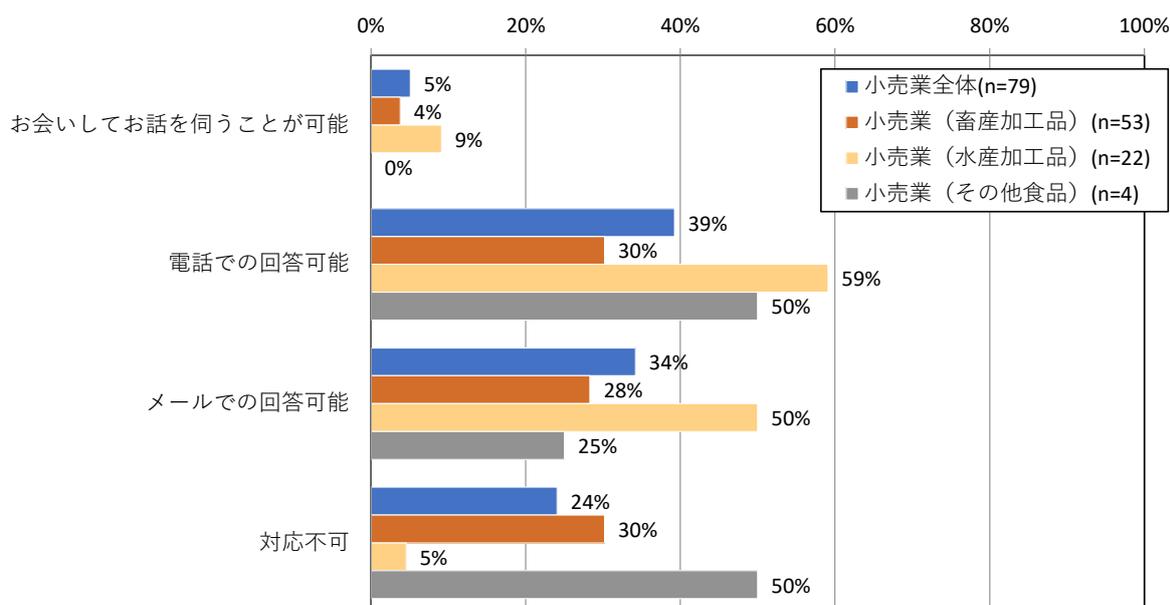


表 4-12 補足質問への対応可能性（畜産・水産別、事業者規模別）

	事業者数	お会いしてお話を伺うことが可能	電話での回答可能	メールでの回答可能	対応不可
				可能	
小売業全体 (n=79)	79	5%	39%	34%	24%
小売業 (畜産加工品)	53	4%	30%	28%	30%
小売業 (水産加工品)	22	9%	59%	50%	5%
小売業 (その他食品)	4	0%	50%	25%	50%
従業員規模別					
0~5人	10	0%	40%	30%	20%
6~20人	33	9%	48%	24%	27%
21~50人	18	6%	44%	44%	11%
51人~	18	0%	17%	44%	33%

参考資料 アンケート調査票

食品トレーサビリティの取組状況調査票 【畜産加工品の製造・加工業】

〔貴社に関する情報について〕

貴社名：	
記入者の 所属部署：	記入者氏名：
TEL：	メールアドレス：

1 貴社全体の従業者数(常用雇用者[※])について、当てはまるもの1つを選択してください(令和2年1月1日時点)。

※常用雇用者とは、期間を定めずに雇用している人、または1か月を超える期間を定めて雇用している人をいいます。

1. 0～5人	2. 6～20人	3. 21～50人
4. 51～100人	5. 101～300人	6. 301人以上

★2 貴社が製造している製品(食品表示基準において加工食品に該当する製品に限ります)のうち、最も代表的な製品1つ及びその製品の主な原材料(重量割合1位のもの)を記入してください。

代表的な製品：(例)ソーセージ

主な原材料：(例)豚肉

本アンケートの間3～4までは、★2でご記入いただいた「代表的な製品」及び「主な原材料」についてお答えください。

この調査において、「食品トレーサビリティ」とは「食品の移動を把握できること」です。各事業者が食品を取り扱ったときの記録を作成して残しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故・法令違反などの問題が生じた際に、問題のある食品がどこに行ったかを調べたり(追跡)、どこから来たかを調べたり(遡及)することができます。

〔1 入荷の記録について〕

貴社が★2で回答した原材料を入荷したときの記録について、お尋ねします。

問1-1 原材料の「入荷の記録」（入荷日、入荷先事業者名、品名、数量がわかる記録）をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | |
|---------------------------|
| 1. 入荷先（仕入先）からの納品伝票を保存 |
| 2. 自社が帳簿・帳面に記入し保存 |
| 3. 電子データを保存 |
| 4. その他（具体的に _____） |
| 5. 「入荷の記録」を保存していない →問2-1へ |

問1-2 問1-1で回答した「入荷の記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。問1-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 1. 1年未満 | 2. 1年～3年未満 | 3. 3年～5年未満 |
| 4. 5年～7年未満 | 5. 7年以上 | |

問1-3 問1-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | |
|---------------------------------------|
| 1. 自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限 |
| 2. 販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限 |
| 3. 原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間 |
| 4. その他（具体的に _____） |

問1-4 原材料の「入荷の記録」には、原材料の製造日等（原材料の生産・製造の時点がわかる情報。賞味期限日、消費期限日、凍結日などを含まず）が記録されていますか。

- | |
|---|
| 1. 入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている |
| 2. 自社が入荷時に表示を読み取ることにより記録されている |
| 3. 原材料の生産・製造の日に入荷するので、記録しなくても製造日等がわかる |
| 4. 「入荷の記録」に日付情報はないが、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる |
| 5. 製造日等は記録されておらず、わからない |
| 6. その他（ _____） |

問1-5 入荷した原材料を、どのような条件で1つのロットとして保管していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1. 原材料の種類ごと | 2. 原材料の入荷先（仕入先）ごと |
| 3. 原材料の入荷日・入荷時間ごと | 4. 原材料の製造日、又は賞味期限／消費期限ごと |
| 5. 原材料の生産地ごと | 6. その他（具体的に _____） |

〔2 製造・加工に関する記録について〕

貴社が★2で回答した製品を製造・加工したときの「製造・加工に関する記録」について、お尋ねします。使用した原材料の記録やHACCPのモニタリング記録など衛生管理の記録を含みます。

問2-1 製品の「製造・加工に関する記録」をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

1. 製造日誌・製造日報へ記入し保存
2. 電子データを保存
3. その他（具体的に _____）
4. 「製造・加工に関する記録」を保存していない →問3-1へ

問2-2 問2-1で回答した「製造・加工に関する記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。記録しているものによって保存期間が異なる場合は最も長い期間をお答えください。

1. 1年未満
2. 1年～3年未満
3. 3年～5年未満
4. 5年～7年未満
5. 7年以上

問2-3 問2-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

1. 自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限
2. 販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限
3. 原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間
4. その他（具体的に _____）

問2-4 製造・加工した製品を、どのような条件で1つのロットにしていますか（当てはまるものすべてを選択）。

1. 製造日・製造時間ごと
2. 原材料の入荷年月日等ごと
3. 製造ラインや製造条件ごと
4. HACCP上の重要管理点（例. 金属検出、温度測定）の記録ごと
5. その他（具体的に _____）
6. 製造・加工した製品のロットを定めていない

問2-5 「製造・加工に関する記録」に記載された製造ロットからその原材料の「入荷の記録」たどることはできますか。当てはまるものを選択してください。

1. できる
2. できない

〔3 出荷の記録について〕

貴社が★2で回答した製品を事業者に出荷したときの記録について、お尋ねします。

問3-1 「出荷の記録」(出荷日、出荷先事業者名、品名、数量がわかる記録)をどのように残していますか(当てはまるものすべてを選択)。

1. 出荷先(納品先)への出荷伝票や納品書の控えを保存
2. 自社が帳簿・帳面に記入し保存
3. 出荷先からの荷受伝票を保存
4. 電子データを保存
5. その他(具体的に)
6. 「出荷の記録」を保存していない →問4-1へ

問3-2 問3-1で回答した「出荷の記録」の保存期間はどれくらいですか。当てはまるもの1つを選択してください。問3-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

1. 1年未満
2. 1年～3年未満
3. 3年～5年未満
4. 5年～7年未満
5. 7年以上

問3-3 問3-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか(当てはまるものすべてを選択)。

1. 製品の賞味期限又は消費期限
2. 販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限
3. 原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間
4. その他(具体的に)

問3-4 「出荷の記録」から、「製造・加工に関する記録」に記載された製造ロットへたどることはできますか。当てはまるものを選択してください。

1. できる
2. できない

〔4 HACCP に沿った衛生管理とトレーサビリティの取組について〕

以降は、★2で回答した製品に限らず、貴社で取り扱う畜産加工品全般についてお尋ねします。

問4-1 HACCP に沿った衛生管理について、貴社の取組状況として当てはまるもの1つを選択してください。

1. 食品衛生法改正の前から実施している
2. 食品衛生法改正を受けて新たに実施している
3. まだ実施しておらず、実施方法を検討中である
4. まだ実施しておらず、今後実施方法を検討する
5. その他（具体的に _____）

問4-2 農林水産省は昨年度、同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」を作成し、HACCP に沿った衛生管理に基づく管理計画及びその記録に合わせてトレーサビリティの改善に取り組むことを提案しています。

これらのリーフレットをご覧いただいたうえで、貴社のトレーサビリティの取組について、最も当てはまるもの1つを選択してください。

1. リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい →問4-4へ
2. 自社ではすでに十分に取り組んでいるので、改善の必要はない →問5-1へ
3. 自社のトレーサビリティは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない →問4-3へ
4. その他（具体的に _____） →問5-1へ

問4-3 問4-2で「3」を回答した方にお聞きします。リーフレットを参考にトレーサビリティの改善に取り組まない理由は何ですか。当てはまるものすべてを選択してください。

1. 手間がかかるため（具体的にどのようなことに手間がかかるのかを記入してください）

2. リーフレットの提案とは別の方法で、トレーサビリティの改善に取り組むため（具体的に、どのような取組か、教えてください）

3. トレーサビリティを改善する必要性を感じないため（なぜ必要性を感じないのか具体的に記入してください）

4. その他（具体的に記入してください）

問4-4 問4-2で「1」を回答した方にお聞きします。トレーサビリティを改善する理由は何ですか。（当てはまるものすべてを選択）

- | |
|-----------------------------------|
| 1. 食品安全上の事故等が発生した際に対応できるようにするため |
| 2. 取引先からトレーサビリティの対応を求められているため |
| 3. 第三者認証の取得のために、トレーサビリティの対応が必要なため |
| 4. その他（具体的に _____） |

〔5 その他〕

問5-1 食品トレーサビリティの要件を含む以下の第三者認証のうち、貴社が取得しているものすべてを選択してください。

- | |
|-----------------------|
| 1. FSSC22000 |
| 2. ISO 規格（具体的に _____） |
| 3. JFS 規格（具体的に _____） |
| 4. エコラベルのための COC 規格 |
| 5. その他（具体的に _____） |

問5-2 食品トレーサビリティについて、貴社として工夫している取組または取り組んでいて良かったことがあればお書きください。

(例) 回収時にスムーズに対象製品の回収ができた。 取引条件を満たすことができ、取引先が増えた。

問5-3 同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」について、ご意見等があればお書きください。

--

問5-4 ご回答いただいた内容について、補足的にお尋ねすることは可能ですか。（当てはまるものすべてを選択）

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1. お会いしてお話を伺うことが可能 | 2. 電話での回答可能 |
| 3. メールでの回答可能 | 4. 対応不可 |

質問は以上です。本調査票（紙）にご記入いただいた場合、7月29日（水）までに、同封の返信用封筒にてお送りください。ご協力ありがとうございました。

食品トレーサビリティの取組状況調査票 【水産加工品の製造・加工業】

〔貴社に関する情報について〕

貴社名：	
記入者の 所属部署：	記入者氏名：
TEL：	メールアドレス：

1 貴社全体の従業者数(常用雇用者※)について、当てはまるもの1つを選択してください(令和2年1月1日時点)。

※常用雇用者とは、期間を定めずに雇用している人、または1か月を超える期間を定めて雇用している人をいいます。

1. 0～5人	2. 6～20人	3. 21～50人
4. 51～100人	5. 101～300人	6. 301人以上

★2 貴社が製造している製品(食品表示基準において加工食品に該当する製品に限ります)のうち、最も代表的な製品1つ及びその製品の主な原材料(重量割合1位のもの)を記入してください。

代表的な製品：(例) アジの干物

主な原材料：(例) アジ

本アンケートの間3-4までは、★2でご記入いただいた「代表的な製品」及び「主な原材料」についてお答えください。

この調査において、「食品トレーサビリティ」とは「食品の移動を把握できること」です。各事業者が食品を取り扱ったときの記録を作成して残しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故・法令違反などの問題が生じた際に、問題のある食品がどこに行ったかを調べたり(追跡)、どこから来たかを調べたり(遡及)することができます。

〔1 入荷の記録について〕

貴社が★2で回答した原材料を入荷したときの記録について、お尋ねします。

問1-1 原材料の「入荷の記録」（入荷日、入荷先事業者名、品名、数量がわかる記録）をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | |
|---------------------------|
| 1. 入荷先（仕入先）からの納品伝票を保存 |
| 2. 自社が帳簿・帳面に記入し保存 |
| 3. 電子データを保存 |
| 4. その他（具体的に _____） |
| 5. 「入荷の記録」を保存していない →問2-1へ |

問1-2 問1-1で回答した「入荷の記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。問1-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 1. 1年未満 | 2. 1年～3年未満 | 3. 3年～5年未満 |
| 4. 5年～7年未満 | 5. 7年以上 | |

問1-3 問1-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | |
|---------------------------------------|
| 1. 自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限 |
| 2. 販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限 |
| 3. 原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間 |
| 4. その他（具体的に _____） |

問1-4 原材料の「入荷の記録」には、原材料の製造日等（原材料の生産・製造の時点がわかる情報。賞味期限日、消費期限日、凍結日、陸揚げ日などを含みます）が記録されていますか。

- | |
|---|
| 1. 入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている |
| 2. 自社が入荷時に表示を読み取るにより記録されている |
| 3. 原材料の生産・製造の日に入荷するので、記録しなくても製造日等がわかる |
| 4. 「入荷の記録」に日付情報は無いが、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる |
| 5. 製造日等は記録されておらず、わからない |
| 6. その他（ _____） |

問1-5 入荷した原材料を、どのような条件で1つのロットとして保管していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1. 原材料の種類ごと | 2. 原材料の入荷先（仕入先）ごと |
| 3. 原材料の入荷日・入荷時間ごと | 4. 原材料の製造日、又は賞味期限／消費期限ごと |
| 5. 原材料の生産地ごと | 6. その他（具体的に _____） |

〔2 製造・加工に関する記録について〕

貴社が★2で回答した製品を製造・加工したときの「製造・加工に関する記録」について、お尋ねします。使用した原材料の記録やHACCPのモニタリング記録など衛生管理の記録を含みます。

問2-1 製品の「製造・加工に関する記録」をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

1. 製造日誌・製造日報へ記入し保存
2. 電子データを保存
3. その他（具体的に _____）
4. 「製造・加工に関する記録」を保存していない →問3-1へ

問2-2 問2-1で回答した「製造・加工に関する記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。記録しているものによって保存期間が異なる場合は最も長い期間をお答えください。

1. 1年未満
2. 1年～3年未満
3. 3年～5年未満
4. 5年～7年未満
5. 7年以上

問2-3 問2-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

1. 自社が製造する製品の賞味期限又は消費期限
2. 販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限
3. 原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間
4. その他（具体的に _____）

問2-4 製造・加工した製品を、どのような条件で1つのロットにしていますか。（当てはまるものすべてを選択）

1. 製造日・製造時間ごと
2. 原材料の入荷年月日等ごと
3. 製造ラインや製造条件ごと
4. HACCP上の重要管理点（例. 金属検出、温度測定）の記録ごと
5. その他（具体的に _____）
6. 製造・加工した製品のロットを定めていない

問2-5 「製造・加工に関する記録」に記載された製造ロットからその原材料の「入荷の記録」たどることはできますか。当てはまるものを選択してください。

1. できる
2. できない

〔3 出荷の記録について〕

貴社が★2で回答した製品を事業者に出荷したときの記録について、お尋ねします。

問3-1 「出荷の記録」（出荷日、出荷先事業者名、品名、数量がわかる記録）をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

1. 出荷先（納品先）への出荷伝票や納品書の控えを保存
2. 自社が帳簿・帳面に記入し保存
3. 出荷先からの荷受伝票を保存
4. 電子データを保存
5. その他（具体的に _____）
6. 「出荷の記録」を保存していない →問4-1へ

問3-2 問3-1で回答した「出荷の記録」の保存期間はどれくらいですか。当てはまるもの1つを選択してください。問3-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

1. 1年未満
2. 1年～3年未満
3. 3年～5年未満
4. 5年～7年未満
5. 7年以上

問3-3 問3-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

1. 製品の賞味期限又は消費期限
2. 販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限
3. 原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間
4. その他（具体的に _____）

問3-4 「出荷の記録」から、「製造・加工に関する記録」に記載された製造ロットへたどることはできますか。当てはまるものを選択してください。

1. できる
2. できない

〔4 HACCP に沿った衛生管理とトレーサビリティの取組について〕

以降は、★2で回答した製品に限らず、貴社で取り扱う水産加工品全般についてお尋ねします。

問4-1 HACCP に沿った衛生管理について、貴社の取組状況として当てはまるもの1つを選択してください。

1. 食品衛生法改正の前から実施している
2. 食品衛生法改正を受けて新たに実施している
3. まだ実施しておらず、実施方法を検討中である
4. まだ実施しておらず、今後実施方法を検討する
5. その他（具体的に _____）

問4-2 農林水産省は昨年度、同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」を作成し、HACCP に沿った衛生管理に基づく管理計画及びその記録に合わせてトレーサビリティの改善に取り組むことを提案しています。

これらのリーフレットをご覧いただいたうえで、貴社のトレーサビリティの取組について、最も当てはまるもの1つを選択してください。

1. リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい →問4-4へ
2. 自社ではすでに十分に取り組んでいるので、改善の必要はない →問5-1へ
3. 自社のトレーサビリティは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない →問4-3へ
4. その他（具体的に _____） →問5-1へ

問4-3 問4-2で「3」を回答した方にお聞きします。リーフレットを参考にトレーサビリティの改善に取り組まない理由は何ですか。当てはまるものすべてを選択してください。

1. 手間がかかるため（具体的にどのようなことに手間がかかるのかを記入してください）

2. リーフレットの提案とは別の方法で、トレーサビリティの改善に取り組むため（具体的に、どのような取組か、教えてください）

3. トレーサビリティを改善する必要性を感じないため（なぜ必要性を感じないのか具体的に記入してください）

4. その他（具体的に記入してください）

問4-4 問4-2で「1」を回答した方にお聞きします。トレーサビリティを改善する理由は何ですか。（当てはまるものすべてを選択）

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. 食品安全上の事故等が発生した際に対応できるようにするため | |
| 2. 取引先からトレーサビリティの対応を求められているため | |
| 3. 第三者認証の取得のために、トレーサビリティの対応が必要なため | |
| 4. その他（具体的に | ） |

〔5 その他〕

問5-1 食品トレーサビリティの要件を含む以下の第三者認証のうち、貴社が取得しているものすべてを選択してください。

- | | |
|---------------------|---|
| 1. FSSC22000 | |
| 2. ISO 規格（具体的に | ） |
| 3. JFS 規格（具体的に | ） |
| 4. エコラベルのための COC 規格 | |
| 5. その他（具体的に | ） |

問5-2 食品トレーサビリティについて、貴社として工夫している取組または取り組んでいて良かったことがあればお書きください。

(例) 回収時にスムーズに対象製品の回収ができた。
取引条件を満たすことができ、取引先が増えた。

問5-3 同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」について、ご意見等があればお書きください。

問5-4 ご回答いただいた内容について、補足的にお尋ねすることは可能ですか。（当てはまるものすべてを選択）

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1. お会いしてお話を伺うことが可能 | 2. 電話での回答可能 |
| 3. メールでの回答可能 | 4. 対応不可 |

質問は以上です。本調査票（紙）にご記入いただいた場合、7月29日（水）までに、同封の返信用封筒にてお送りください。ご協力ありがとうございました。

食品（畜産・水産加工品）トレーサビリティの取組状況調査票 【卸売業】

〔貴社に関する情報について〕

貴社名：	
記入者の 所属部署：	記入者氏名：
TEL：	メールアドレス：

1 貴社全体の従業者数(常用雇用者[※])について、当てはまるもの1つを選択してください(令和2年1月1日時点)。

※常用雇用者とは、期間を定めずに雇用している人、または1か月を超える期間を定めて雇用している人をいいます。

1. 0～5人	2. 6～20人	3. 21～50人
4. 51～100人	5. 101人～	

★2 貴社が仕入れ販売する畜産加工品または水産加工品の商品（食品表示基準において加工食品に該当する商品に限ります）のうち、代表的なカテゴリ1つを記入してください。
(商品カテゴリの例) ハム・ソーセージ、乳製品、水産塩干品、水産缶詰類

本アンケートの問2～4までについては、★2でご記入いただいた「代表的な商品カテゴリ」についてお答えください。

この調査において、「食品トレーサビリティ」とは「食品の移動を把握できること」です。
各事業者が食品を取り扱ったときの記録を作成して残しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故・法令違反などの問題が生じた際に、問題のある食品がどこに行ったかを調べたり（追跡）、どこから来たかを調べたり（遡及）することができます。

〔1 入荷の記録について〕

貴社が★2で回答した商品を入荷したときの記録について、お尋ねします。

問1-1 商品の「入荷の記録」（入荷日、入荷先事業者名、品名、数量がわかる記録）をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | |
|---------------------------|
| 1. 入荷先（仕入先）からの納品伝票を保存 |
| 2. 自社が帳簿・帳面に記入し保存 |
| 3. 電子データを保存 |
| 4. その他（具体的に _____） |
| 5. 「入荷の記録」を保存していない →問2-1へ |

問1-2 問1-1で回答した「入荷の記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。問1-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 1. 1年未満 | 2. 1年～3年未満 | 3. 3年～5年未満 |
| 4. 5年～7年未満 | 5. 7年以上 | |

問1-3 問1-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | |
|---|
| 1. 商品の賞味期限又は消費期限 |
| 2. 販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限 |
| 3. （自社で表示を行う商品の場合）原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間 |
| 4. その他（具体的に _____） |

問1-4 「入荷の記録」には、その商品の製造日等（生産・製造の時点がわかる情報。賞味期限日、消費期限日、凍結日などを含まず）が記録されていますか。

- | |
|---|
| 1. 入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている |
| 2. 自社が入荷時に表示を読み取るにより記録されている |
| 3. その商品の製造の日やその翌日に入荷するので、記録しなくても製造日等がわかる |
| 4. 「入荷の記録」に日付情報はないが、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる |
| 5. 製造日等は記録されておらず、わからない |
| 6. その他（ _____） |

問1-5 入荷した商品を、どのような条件で1つのロットとして保管していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. 商品の種類ごと | 2. 商品の入荷先（仕入先）ごと |
| 3. 商品の入荷日・入荷時間ごと | 4. 商品の賞味期限や消費期限ごと |
| 5. その他（具体的に _____） | |

〔2 出荷の記録について〕

貴社が★2で回答した商品を事業者に出荷したときの記録について、お尋ねします。

問2-1 「出荷の記録」(出荷日、出荷先事業者名、品名、数量がわかる記録)をどのように残していますか(当てはまるものすべてを選択)。

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. 出荷先(納品先)への出荷伝票や納品書の控えを保存2. 自社が帳簿・帳面に記入し保存3. 出荷先からの荷受伝票を保存4. 電子データを保存5. その他(具体的に)6. 「出荷の記録」を保存していない →問3-1へ |
|--|

問2-2 問2-1で回答した「出荷の記録」はどのくらいの期間、残していますか(当てはまるもの1つを選択)。問2-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. 1年未満2. 1年～3年未満3. 3年～5年未満4. 5年～7年未満5. 7年以上 |
|--|

問2-3 問2-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか(当てはまるものすべてを選択)。

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. 商品の賞味期限又は消費期限2. 販売先で最終製品に加工される場合、その最終製品の賞味期限又は消費期限3. (自社で表示を行う商品の場合)原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間4. その他(具体的に) |
|--|

問2-4 「出荷の記録」から「入荷の記録」へたどることはできますか。当てはまるものを選択してください。

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. できる2. できない |
|--|

〔3 HACCP に沿った衛生管理とトレーサビリティの取組について〕

以降は、★2で回答した商品に限らず、貴社で取り扱う畜産加工品・水産加工品全般についてお尋ねします。

問3-1 HACCP に沿った衛生管理について、貴社の取組状況として当てはまるもの1つを選択してください。

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. 食品衛生法改正の前から実施している2. 食品衛生法改正を受けて新たに実施している3. まだ実施しておらず、実施方法を検討中である4. まだ実施しておらず、今後実施方法を検討する5. その他（具体的に |) |
|--|---|

問3-2 農林水産省は昨年度、同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」を作成し、HACCP に沿った衛生管理に基づく管理計画及びその記録に合わせてトレーサビリティの改善に取り組むことを提案しています。

これらのリーフレットをご覧いただいたうえで、貴社のトレーサビリティの取組について、最も当てはまるもの1つを選択してください。

- | | |
|--|----------|
| <ol style="list-style-type: none">1. リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい →問3-4へ2. 自社ではすでに十分に取り組んでいるので、改善の必要はない →問4-1へ3. 自社のトレーサビリティは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない →問3-3へ4. その他（具体的に |) →問4-1へ |
|--|----------|

問3-3 問3-2で「3」を回答した方にお聞きします。リーフレットを参考にトレーサビリティの改善に取り組まない理由は何ですか。当てはまるものすべてを選択してください。

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. 手間がかかるため（具体的にどのようなことに手間がかかるのかを記入してください）
_____2. リーフレットの提案とは別の方法で、トレーサビリティの改善に取り組むため（具体的に、どのような取組か、教えてください）
_____3. トレーサビリティを改善する必要性を感じないため（なぜ必要性を感じないのか具体的に記入してください）
_____4. その他（具体的に記入してください）
_____ |
|--|

問3-4 問3-2で「1」を回答した方にお聞きします。トレーサビリティを改善する理由は何ですか（当てはまるものすべてを選択）。

- | |
|-----------------------------------|
| 1. 食品安全上の事故等が発生した際に対応できるようにするため |
| 2. 取引先からトレーサビリティの対応を求められているため |
| 3. 第三者認証の取得のために、トレーサビリティの対応が必要なため |
| 4. その他（具体的に _____) |

〔4 その他〕

問4-1 食品トレーサビリティの要件を含む以下の第三者認証のうち、貴社が取得しているものすべてを選択してください。

- | |
|------------------------|
| 1. FSSC22000 |
| 2. ISO 規格（具体的に _____) |
| 3. JFS 規格（具体的に _____) |
| 4. エコラベルのための COC 規格 |
| 5. その他（具体的に _____) |

問4-2 食品トレーサビリティについて、貴社として工夫している取組または取り組んでいて良かったことがあればお書きください。

(例) 回収時にスムーズに対象商品の回収ができた。
取引条件を満たすことができ、取引先が増えた。

問4-3 同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」について、ご意見等があればお書きください。

--

問4-4 ご回答いただいた内容について、補足的にお尋ねすることは可能ですか（当てはまるものすべてを選択）。

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1. お会いしてお話を伺うことが可能 | 2. 電話での回答可能 |
| 3. メールでの回答可能 | 4. 対応不可 |

質問は以上です。本調査票（紙）にご記入いただいた場合、7月29日（水）までに、同封の返信用封筒にてお送りください。ご協力ありがとうございました。

食品（畜産・水産加工品）トレーサビリティの取組状況調査票 【小売業】

〔貴社に関する情報について〕

貴社名：	
記入者の 所属部署：	記入者氏名：
TEL：	メールアドレス：

1 貴社全体の従業者数（常用雇用者※）について、当てはまるもの1つを選択してください（令和2年1月1日時点）。

※常用雇用者とは、期間を定めずに雇用している人、または1か月を超える期間を定めて雇用している人をいいます。

1. 0～5人	2. 6～20人	3. 21～50人
4. 51人～		

★2 貴社が仕入れ販売する畜産加工品または水産加工品の商品（食品表示基準において加工食品に該当する商品に限ります）のうち、代表的なカテゴリ1つを記入してください。
（商品カテゴリの例）ハム・ソーセージ、乳製品、水産塩干品、水産缶詰類

本アンケートの間2～4までは、★2でご記入いただいた「代表的な商品カテゴリ」についてお答えください。

この調査において、「食品トレーサビリティ」とは「食品の移動を把握できること」です。
各事業者が食品を取り扱ったときの記録を作成して残しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故・法令違反などの問題が生じた際に、問題のある食品がどこに行ったかを調べたり（追跡）、どこから来たかを調べたり（遡及）することができます。

〔1 入荷の記録について〕

貴社が★2で回答した商品を入荷したときの記録について、お尋ねします。

問1-1 商品の「入荷の記録」（入荷日、入荷先事業者名、品名、数量がわかる記録）をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | |
|---------------------------|
| 1. 入荷先（仕入先）からの納品伝票を保存 |
| 2. 自社が帳簿・帳面に記入し保存 |
| 3. 電子データを保存 |
| 4. その他（具体的に _____） |
| 5. 「入荷の記録」を保存していない →問2-1へ |

問1-2 問1-1で回答した「入荷の記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。問1-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 1. 1年未満 | 2. 1年～3年未満 | 3. 3年～5年未満 |
| 4. 5年～7年未満 | 5. 7年以上 | |

問1-3 問1-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | |
|---|
| 1. 商品の賞味期限又は消費期限 |
| 2. （自社で表示を行う商品の場合）原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間 |
| 3. その他（具体的に _____） |

問1-4 問1-1で回答した「入荷の記録」には、その商品の製造日等（生産・製造の時点がわかる情報。賞味期限日、消費期限日、凍結日などを含みます）が記録されていますか。

- | |
|---|
| 1. 入荷先（仕入先）が納品伝票等に製造日等を記載することにより記録されている |
| 2. 自社が入荷時に表示を読み取るにより記録されている |
| 3. その商品の製造の日やその翌日に入荷するので、記録しなくても製造日等がわかる |
| 4. 「入荷の記録」に日付情報はないが、入荷先（仕入先）に入荷日を示して問い合わせれば製造日等がわかる |
| 5. 製造日等は記録されておらず、わからない |
| 6. その他（ _____） |

問1-5 入荷した商品を、どのような条件で1つのロットとして保管していますか（当てはまるものすべてを選択）。

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. 商品の種類ごと | 2. 商品の入荷先（仕入先）ごと |
| 3. 商品の入荷日・入荷時間ごと | 4. 商品の賞味期限や消費期限ごと |
| 5. その他（具体的に _____） | |

〔2 販売の記録について〕

貴社が★2で回答した商品を消費者等に販売したときの記録について、お尋ねします。

問2-1 商品の「販売の記録」（販売日、品名、数量がわかる記録）をどのように残していますか（当てはまるものすべてを選択）。

1. レシートの控え（紙媒体）を保存
2. 自社が帳簿・帳面に記入し保存
3. 電子データを保存
4. その他（具体的に _____）
5. 「販売の記録」を保存していない →問3-1へ

問2-2 問2-1で回答した「販売の記録」はどのくらいの期間、残していますか（当てはまるもの1つを選択）。問2-1の回答が複数である場合は、最も長い期間をお答えください。

1. 1年未満
2. 1年～3年未満
3. 3年～5年未満
4. 5年～7年未満
5. 7年以上

問2-3 問2-2で回答した記録の保存期間は、以下のことを考慮して設定されていますか（当てはまるものすべてを選択）。

1. 商品の賞味期限又は消費期限
2. （自社で表示を行う商品の場合）原料原産地表示の監査や調査に対応できる期間
3. その他（具体的に _____）

問2-4 「販売の記録」から「入荷の記録」へたどることはできますか。当てはまるものを選択してください。

1. できる
2. できない

〔3 HACCP に沿った衛生管理とトレーサビリティの取組について〕

以降は、★2で回答した商品に限らず、貴社で取り扱う畜産加工品・水産加工品全般についてお尋ねします。

問3-1 HACCP に沿った衛生管理について、貴社の取組状況として当てはまるもの1つを選択してください。

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. 食品衛生法改正の前から実施している2. 食品衛生法改正を受けて新たに実施している3. まだ実施しておらず、実施方法を検討中である4. まだ実施しておらず、今後実施方法を検討する5. その他（具体的に |) |
|--|---|

問3-2 農林水産省は昨年度、同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」を作成し、HACCP に沿った衛生管理に基づく管理計画及びその記録に合わせてトレーサビリティの改善に取り組むことを提案しています。

これらのリーフレットをご覧いただいたうえで、貴社のトレーサビリティの取組について、最も当てはまるもの1つを選択してください。

- | | |
|--|----------|
| <ol style="list-style-type: none">1. リーフレットを参考に自社のトレーサビリティの改善を検討したい →問3-4へ2. 自社ではすでに十分に取り組んでいるので、改善の必要はない →問4-1へ3. 自社のトレーサビリティは十分とは言えないが、リーフレットを参考に改善するつもりはない →問3-3へ4. その他（具体的に |) →問4-1へ |
|--|----------|

問3-3 問3-2で「3」を回答した方にお聞きします。リーフレットを参考にトレーサビリティの改善に取り組まない理由は何ですか。当てはまるものすべてを選択してください。

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. 手間がかかるため（具体的にどのようなことに手間がかかるのかを記入してください）
_____2. リーフレットの提案とは別の方法で、トレーサビリティの改善に取り組むため（具体的に、どのような取組か、教えてください）
_____3. トレーサビリティを改善する必要性を感じないため（なぜ必要性を感じないのか具体的に記入してください）
_____4. その他（具体的に記入してください）
_____ |
|--|

問3-4 問3-2で「1」を回答した方にお聞きします。トレーサビリティを改善する理由は何ですか（当てはまるものすべてを選択）。

- | |
|-----------------------------------|
| 1. 食品安全上の事故等が発生した際に対応できるようにするため |
| 2. 取引先からトレーサビリティの対応を求められているため |
| 3. 第三者認証の取得のために、トレーサビリティの対応が必要なため |
| 4. その他（具体的に _____) |

〔4 その他〕

問4-1 食品トレーサビリティの要件を含む以下の第三者認証のうち、貴社が取得しているものすべてを選択してください。

- | |
|------------------------|
| 1. FSSC22000 |
| 2. ISO 規格（具体的に _____) |
| 3. JFS 規格（具体的に _____) |
| 4. エコラベルのための COC 規格 |
| 5. その他（具体的に _____) |

問4-2 食品トレーサビリティについて、貴社として工夫している取組または取り組んでいて良かったことがあればお書きください。

(例) 回収時にスムーズに対象商品の回収ができた。
クレーム発生時の対応に役立った。

問4-3 同封のリーフレット「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」と「プラスワンのモデル」について、ご意見等があればお書きください。

--

問4-4 ご回答いただいた内容について、補足的にお尋ねすることは可能ですか（当てはまるものすべてを選択）。

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1. お会いしてお話を伺うことが可能 | 2. 電話での回答可能 |
| 3. メールでの回答可能 | 4. 対応不可 |

質問は以上です。本調査票（紙）にご記入いただいた場合、7月29日（水）までに、同封の返信用封筒にてお送りください。ご協力ありがとうございました。

令和2年度 食品表示・トレーサビリティ推進委託事業

食品事業者における食品(畜産加工品と水産加工品)トレーサビリティの取組状況アンケート
調査結果報告書

令和2年12月

食品トレーサビリティの推進方策の検討会

委託元:農林水産省(担当:消費・安全局 消費者行政・食育課) TEL 03-3502-5716

委託先:一般社団法人 食品需給研究センター TEL (03)5567-1991
