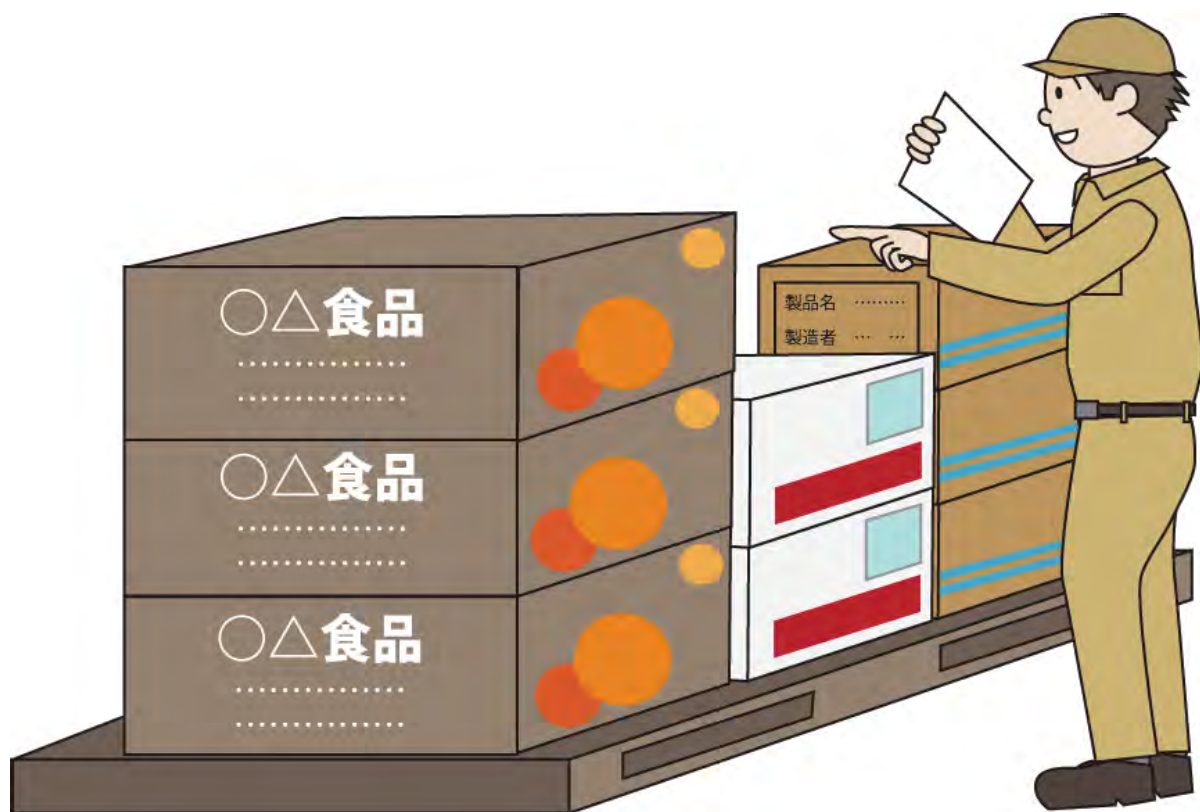


食品トレーサビリティ 「実践的なマニュアル」

各論 卸売業編



平成26年3月

農林水産省

はじめに

この「実践的なマニュアル 各論 卸売業編」は、食品の卸売業者がトレーサビリティに取り組んだり、またその取組みを見直して向上させるためのマニュアルです。

事業者の規模にかかわらず、「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」で示された食品トレーサビリティを確保するための基本事項に取り組めるよう、まずは事業者が自らの取組状況を確認した上で、徐々にステップアップできるように解説しています。

この「実践的なマニュアル」は、農林水産省「食品トレーサビリティ促進委託事業」により、さまざまな業種の取組事例の取材と、食品業界関係者、学識経験者、自治体、消費者等をあつめた検討会・分科会で議論を重ねて作成されました。



食品トレーサビリティシステム導入の手引き（平成15年3月初版、平成19年3月第2版）

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/tebiki_rev.pdf

読んでいただきたい方

「実践的なマニュアル」シリーズは、特に中小規模の事業者にご利用いただくことを想定して作成しています。トレーサビリティに関連する業務の手順を組み立て、記録様式を作成・管理する責任者のためのマニュアルです。

また、トレーサビリティの取組みについて意思決定をする経営者にもぜひ読んでいただきたいものです。



※「実践的なマニュアル」は、作業を行うための業務マニュアルではないので、必要に応じて事業者内（もしくは、業界内）で業務マニュアルを作成しましょう。

目次

1 トレーサビリティが必要な理由	1
2 本マニュアル 「各論 卸売業編」の使い方	2
2.1 対象とする業種の範囲	2
2.2 対象とする事業の範囲	3
2.3 読み進め方	4
3 ステップの構成	5
3.1 卸売業における工程とトレーサビリティの取組みのステップ	5
3.2 チェックリスト	6
4 ステップ1 入荷先・出荷先の特定	8
4.1 入荷の記録	10
4.2 出荷の記録	14
5 ステップ2 食品の識別	18
5.1 入荷品の識別	20
5.2 加工・包装した商品の識別	26
6 ステップ3 識別した食品の対応づけ	31
6.1 入荷ロットと入荷先の対応づけ	33
6.2 入荷ロットと加工・包装ロットの対応づけ（内部トレーサビリティ）	34
6.3 ロットと出荷先の対応づけ	38
7 記録の保存	42
7.1 記録の保存	42

以下の事項は、業種にかかわらず共通する取組みなので、各論には掲載していません。総論を参照してください。



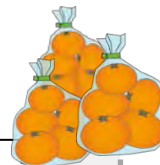
- 7.2 出荷先へのロット番号の伝達
- 7.3 トレーサビリティの検証
- 8 緊急時の追跡・遡及への備え

1 トレーサビリティが必要な理由

メーカーから、「回収してほしい」と依頼を受けたが、そのロットをどこに販売したかわからなかったの
で、その商品を買った数十か所すべてに、回収を依頼せざるをえなかった。



小売店から、「鮮度が悪い」とクレームを受けたが、本当に自社がその商品を買ったのか疑問。あるいは、もっと以前に買ったものかもしれない。」



これらは他人事ではありません！

トレーサビリティに取り組んでいたら...

『回収の必要なロットだけを追跡できる！』

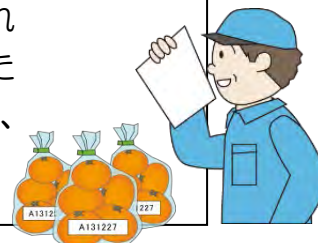
回収を依頼する販売先を絞り込めるので、関係のない販売先に迷惑をかけずにすむだけでなく、回収を依頼する自社の負担も減る。



『遡って調べられる！』

本当に自社が買ったものか、あるいは、いつ買ったものかを判断できる。

自社が買ったものであれば、自社の記録を確認したり、産地に連絡したりして、原因究明ができる。



■大規模な事件・事故の収拾への卸売業者の貢献

【事例1】中国産冷凍餃子薬物中毒事件（2008年）

ある加工食品卸売業者では、賞味期限が同じロットの単位で、入荷から出荷までの動きを正確に把握できたため、国内の流通経路の特定に貢献できた。

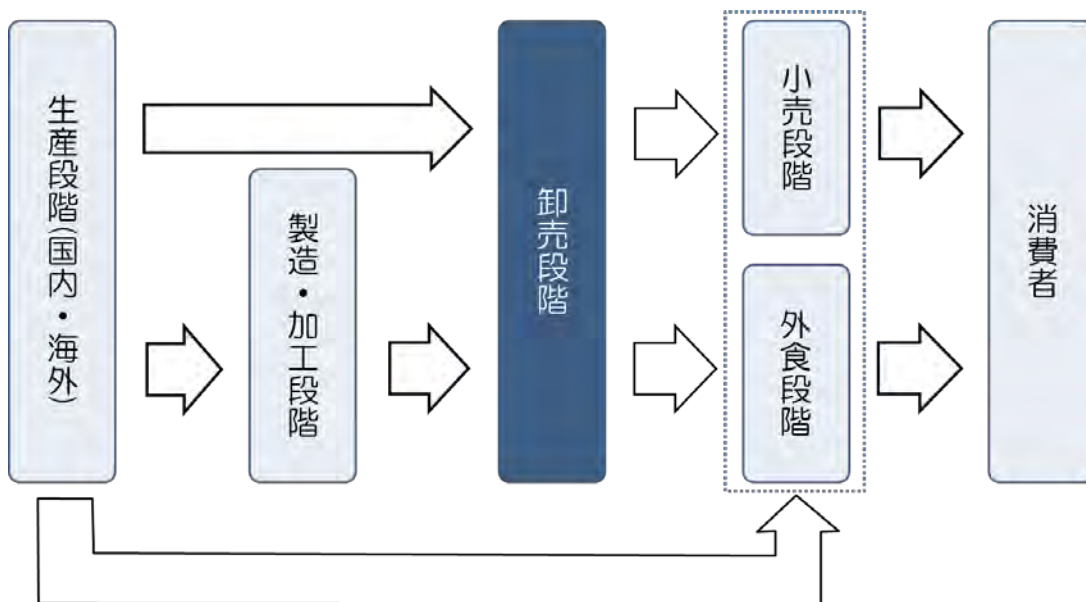
【事例2】牛肉の放射性物質汚染問題（2011年）

汚染された稲わらを食べた可能性のある牛の個体識別番号の知らせを受けて、食肉卸売業者も追跡調査を行い、迅速に回収を依頼することができた。また、関係のない牛肉まで回収せずに済んだ。

2 本マニュアル「各論 卸売業編」の使い方

2.1 対象とする業種の範囲

本マニュアルは、卸売業を対象にしています。



One Point!

【物流業務等を委託している場合のトレーサビリティの取組み】

卸売業者が、入荷から出荷までの間で、物流業務の全部または一部を委託している場合や、営業冷蔵庫・営業倉庫に委託している場合は、識別や記録の作成などのトレーサビリティに関わる業務についても、あわせて委託することがあります。そのような場合であっても、トレーサビリティを確保する責任は、卸売業者にありますので、委託先とよく相談しましょう。

具体的には、以下のように進めるとよいでしょう。

- ①まずは、自社でマニュアルを読み、取り組むべきステップを決めた上で、委託先に対し、必要な取組みを求める。
- ②その際、委託先にもマニュアルを読んでもらい、自社と委託先でトレーサビリティにそれぞれどのように取り組むか、相談した上で決める。
- ③なお、トレーサビリティのための記録を、自社と委託先のどちらが保存するとしても、いつでも参照できるようにしましょう。業務委託契約が終了したあとも、記録を一定期間保存しましょう。

2.2 対象とする事業の範囲

本マニュアルは、日本標準産業分類をもとに、以下の表に該当する事業を取り扱います。

日本標準産業分類 (中分類)	該当する事業
飲食料品卸売業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 農畜産物・水産物卸売業 (米麦卸売業、雑穀・豆類卸売業、野菜卸売業、果実卸売業、食肉卸売業、生鮮魚介卸売業、その他の農畜産物・水産物卸売業) ・ 食料・飲料卸売業 (砂糖・味そ・しょう油卸売業、酒類卸売業、乾物卸売業、菓子・パン類卸売業、飲料卸売業、茶類卸売業、牛乳・乳製品卸売業、その他の食料・飲料卸売業)

注：飲食料品の卸売が主でない事業者であっても、飲食料品の卸売事業をしている場合には、活用することができます。

小売業者が運営する配送センターの事業も、本マニュアルを活用できます。

Q&A 1

Q 当社では、卸売のほか、小売もしています。「卸売業編」「小売業編」のどちらを読んだらよいですか？

A 「卸売業編」「小売業編」の両方を参照してください。

Q&A 2

Q 「卸売業編」で扱う加工・包装とは、どのようなものを指しますか？
「製造・加工業編」を参照すべきでしょうか？

A 「卸売業編」では、卸売業者が行う以下のような業務を「加工・包装」と呼んでいます。

- ・ 青果仲卸による野菜や果物の袋詰め
- ・ 産地水産仲買業者による魚の下処理と発泡スチロール箱への箱詰め
- ・ 加工食品卸売業者や菓子卸売業者による詰め合わせ品（ギフト等）への加工（アソート） など

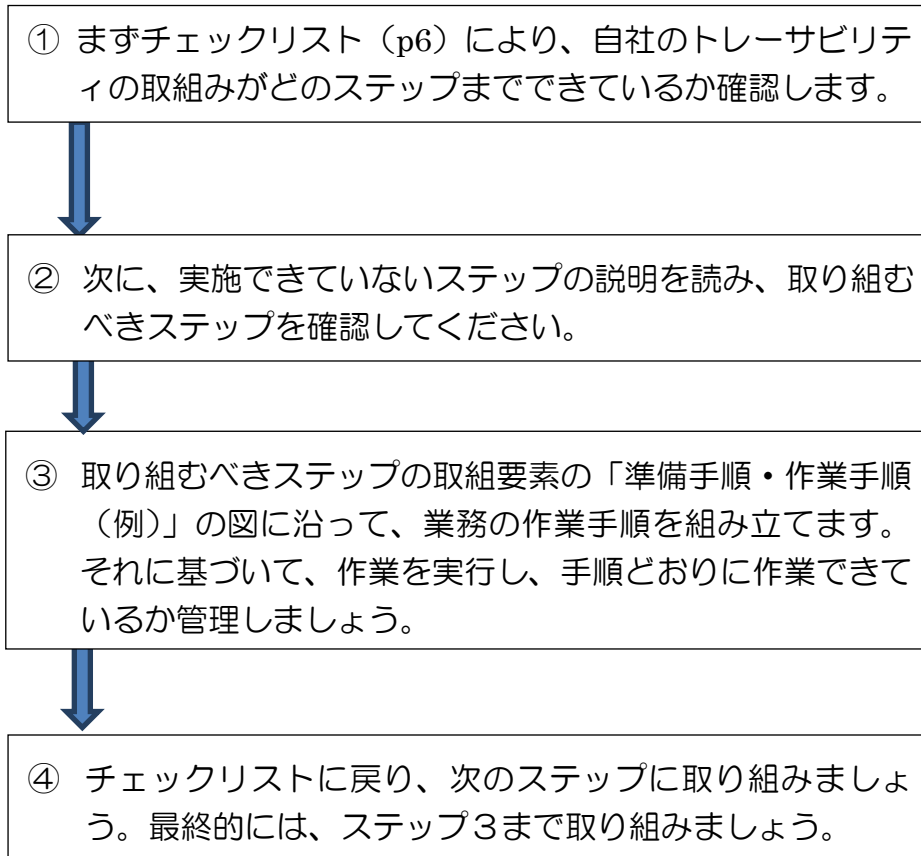
なお、以下のような事業については、「製造・加工業編」を参照してください。

- ・ 米穀卸売業者が運営する精米工場
- ・ 食肉卸売業者による枝肉から部分肉への加工や部分肉から精肉への加工 など

2.3 読み進め方

トレーサビリティの取組みの意味や効果を理解してから、業務の手順を組み立てたい人は、総論から先に読んでください。すぐに実践したい人は、業種別の各論から先に読むとよいでしょう。

各論については、以下の流れに沿って読むとよいでしょう。



各取組要素の「準備手順・作業手順（例）」の図を見て、分からない部分があれば、その次のページからの「解説」をご覧ください。

なお、「準備手順・作業手順（例）」は、代表的な例のみを掲載していますので、自社に当てはまらない場合や、不十分だと判断した場合にも、「解説」をご覧ください。

【参考】「実践的なマニュアル」シリーズの構成

「実践的なマニュアル」シリーズは、以下の3種類の冊子で構成されています。

実践的なマニュアル 総論	…… 【理論編】 ○取組みの意味、効果 ○各ステップの取組み内容 ○用語の解説
実践的なマニュアル 各論	…… 【実践編】 ○各業種が対象とする範囲 ○各業種における各ステップの取組みの対象と進め方 ○取組みのヒント（One Point!）や取組事例の紹介
実践的なマニュアル 取組手法編	…… ○業種別の各論マニュアルを補完 ○様式集や現場で活用できるその他の手法

※すべて下記の農林水産省 web サイトからダウンロードできます。

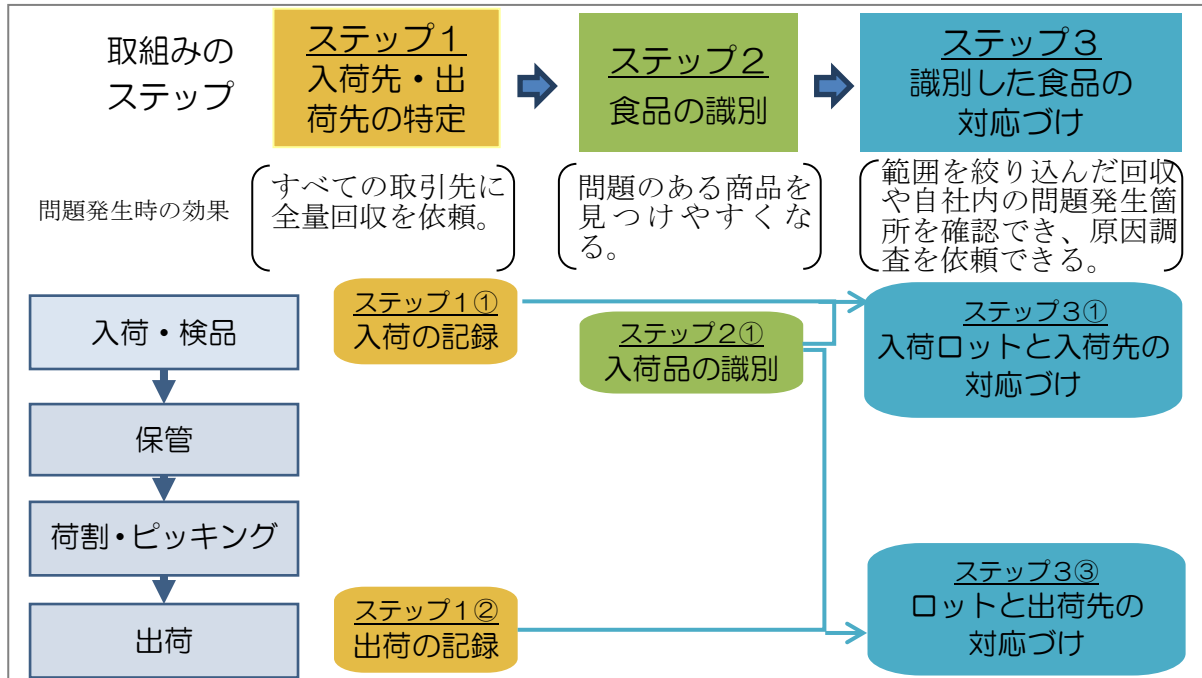
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html#4>

3 ステップの構成

3.1 卸売業における工程とトレーサビリティの取組みのステップ

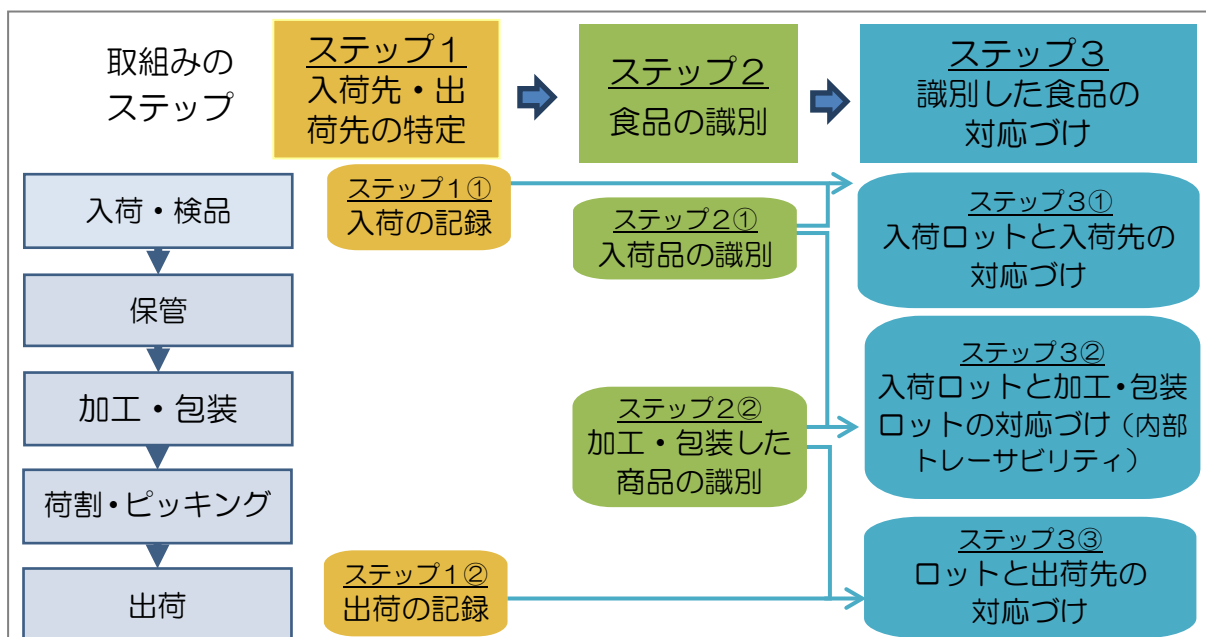
トレーサビリティの取組みのステップと取組要素を卸売業の日常の工程に沿って配置すると、図1、2のようになります。

図1 卸売業の工程における取組みのステップと取組要素（加工・包装がない場合）



(注) ステップ3の各取組要素への矢印は、例えば、「ステップ3①」については、「ステップ1①」と「ステップ2①」で作成した記録やロット番号を用いることで、取り組むことが可能であることを意味しています。図2も同じです。

図2 卸売業の工程における取組みのステップと取組要素（加工・包装する場合）



注) 「加工・包装」とは、卸売業者が行う、青果の袋詰め、鮮魚の下処理・箱詰めなどの業務を指します。詳しくは p3 の Q&A 2 を参照してください。

3.2 チェックリスト

現在の自社の取組状況を確認し、まだ実施できていないステップや取組要素のページに進みましょう。

ステップ1 「入荷先・出荷先の特定」

基本4項目「いつ（入荷日）、どこから（入荷先）、何を（品名）、どれだけ（数量）」が記載された入荷記録、基本4項目「いつ（出荷日）、どこへ（出荷先）、何を（品名）、どれだけ（数量）」が記載された出荷記録が保存されている。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷の記録	<input type="checkbox"/> 入荷した商品について、基本4項目が記載された入荷記録が保存されていますか。	p10
②出荷の記録	<input type="checkbox"/> 出荷した商品について、基本4項目が記載された出荷記録が保存されていますか。	p14

すべてOKならステップ2のチェックリストへ

ステップ2 「食品の識別」

入荷品や、加工・包装した商品について、同じ条件下の商品を記号や番号を用いてひとまとめにして管理（識別）している。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷品の識別	<input type="checkbox"/> 入荷品を管理する単位（入荷ロット）を決めていますか。	p20
	<input type="checkbox"/> 入荷品を管理する記号や番号（入荷ロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 入荷品を管理する記号や番号の表示方法を決めて、入荷品に表示していますか。	
②加工・包装した商品の識別 （自社で加工・包装した商品の場合）	<input type="checkbox"/> 自社で加工・包装した商品を管理する単位（加工・包装ロット）を決めていますか。	p26
	<input type="checkbox"/> 自社で加工・包装をした商品を管理する記号や番号（加工・包装ロット番号）の割り当てルールを決めていますか。	
	<input type="checkbox"/> 自社で加工・包装した商品を管理する記号や番号の表示方法を決めて、商品に表示していますか。	

すべてOKならステップ3のチェックリストへ

ステップ3 「識別した食品の対応づけ」

①入荷品と入荷先、②入荷品と加工・包装した商品、③商品と出荷先、の対応関係がわかる。

取組要素	チェック項目	参照先
①入荷ロットと入荷先の対応づけ	<input type="checkbox"/> どの入荷品がどの入荷先から入荷したかの対応関係を把握できていますか。	p33
②入荷ロットと加工・包装ロットの対応づけ	（自社で加工・包装した商品の場合） <input type="checkbox"/> どの入荷品から、どの加工・包装した商品の単位ができたかの対応関係を把握できていますか。	p34
③ロットと出荷先の対応づけ	<input type="checkbox"/> どの商品がどの出荷先に出荷されたかの対応関係を把握できていますか。	p38

どのステップまで取り組むかの検討

ステップ1は、すべての事業者に確実に取り組んでほしい内容です。日常の取引で使用される納品書や送り状があれば、それを保存することで達成できるので、新たなコストはあまり生じません。

一方、ステップ2やステップ3の取組みは、実施に伴いコストが生じます。どこまで取り組むかは、効果とコストのバランスを考慮し、自ら判断することが必要です。

効果とは、一つには問題発生時の消費者の健康被害の拡大を防ぐことができることです。また、特にステップ3の取組みは、回収対象の限定、責任の明確化など、事業者自身の損失を小さくするメリットがあります。

One Point!

【帳合と直送における卸売業者のトレーサビリティの取組み】

○帳合

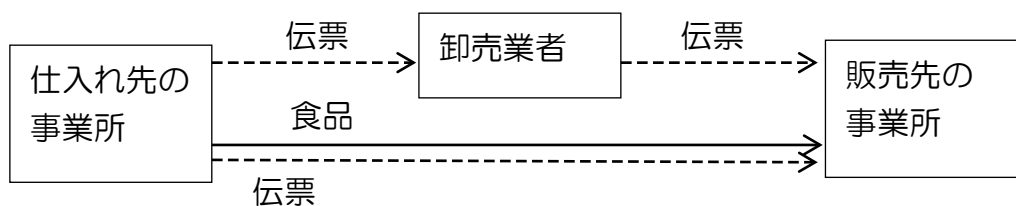
卸売業者が、代金決済のみに携わる帳合を行う場合は、その取引についての記録がなくても食品の移動を把握できるのであれば、トレーサビリティの確保のために、その記録を保存する必要はないと考えられます。

○直送

「直送」の場合（卸売業者の事業所を経由せずに、仕入れ先の事業所から販売先の事業所に食品が直接届けられる場合）は、仕入れ先と販売先が、伝票やその控えなどを保存することにより、移動を把握できると考えられます。

ただし、問題発生時の連絡を卸売業者が担う可能性があり、販売者としての責任があるので、食品がどこからどこへ移動したか説明できるよう、仕入れ先から受け取る伝票（「直送伝票」「直送案内」等）や、販売先に送付した伝票の控えを残します（ステップ1）。なお、ステップ2とステップ3は、卸売業者が取り組む必要はありません。

図3 「直送」における食品と伝票の流れ（例）



4 ステップ1 入荷先・出荷先の特定

ステップ1では、入荷と出荷の記録の作成・保存に取り組みます。

欧州連合やアメリカ合衆国では、食品全般について、「入荷の記録」と「出荷の記録」の作成・保存が事業者には義務づけられています。

①入荷の記録

【内容】 入荷に関する以下の基本4項目を記録し、保存する。

①いつ、②どこから、③何を、④どれだけ

【効果】

- ・入荷先を確実に特定することができる。
- ・問題のある商品が、自社に入荷していないか、すぐに調べることができる。

②出荷の記録

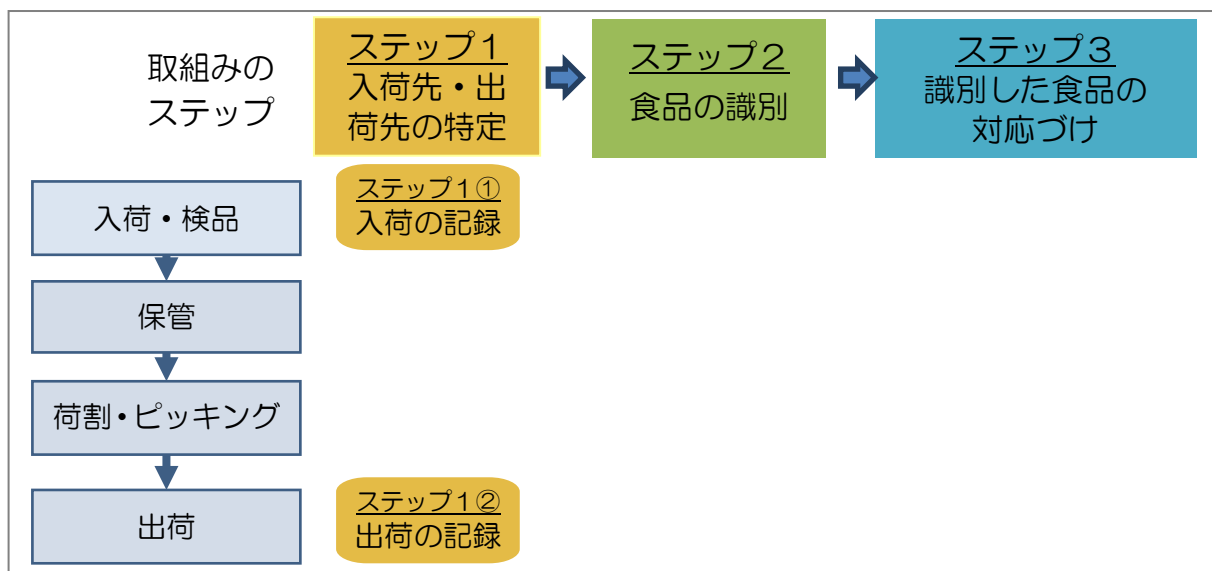
【内容】 出荷に関する以下の基本4項目を記録し、保存する。

①いつ、②どこへ、③何を、④どれだけ

【効果】

- ・出荷先を確実に特定することができる。
- ・問題のある商品を含む全量回収になるが、出荷先に対して回収依頼を確実に伝達でき、事故が起こったときに消費者の健康被害の拡大を防止できる。

図 4 卸売業の工程における「ステップ1」の取組要素



■「準備手順・作業手順（例）」の図の見方

- 左側の「準備手順」は、記録様式を作成するなど、作業手順を組み立てるために準備する手順と留意点を示しています。
 - 具体的な対応例を示しているなので、そのなかから選択することができます。
 - 組み立てた作業手順にもとづいて、現場の作業者向けの作業手順書を作成してもよいでしょう。
 - 右側の「作業手順（例）」は、日常の作業が行われるイメージを示しています。
 - あくまでも一例ですので、自社の取り組みやすさや、経営上・食品衛生上のリスクなどを考慮して、作業手順を組立てましょう。
- (詳しくは、各図の次のページからの「解説」を参照してください。)