

# 食品事業者用 ケーススタディ

～商品回収におけるトレーサビリティの取組～

# 事例1 消費者段階で事故発見 流通・製造へ原因を追及

## 経過

6月10日 11時30分 花子さん、豆腐にプラスチック片の混入を発見。スーパーAに連絡。

11時40分 スーパーAの店舗で販売を中止。本社へ連絡。

11時50分 スーパーA本社は、仕入先のB商事へ連絡。

12時00分 B商事は、製造したメーカーCに状況を連絡。

16時00分 メーカーCの工場で、機械の歯車の複数箇所に損傷を発見。原因判明。  
➡ 機械の点検記録から、回収対象は、製造年月日が令和元年6月9日・賞味期限が令和元年6月23日分のみと、最小限の範囲に特定。

17時00分 メーカーCからB商事に、賞味期限が令和元年6月23日分のみの回収の旨を連絡。  
➡ 保健所に自主回収を報告。

18時00分 B商事は、スーパーAほか販売先に賞味期限が令和元年6月23日分の回収を連絡。

18時30分 スーパーA本社は、全店に賞味期限が令和元年6月23日の商品回収を指示。また、店内にお詫びの社告掲示を指示。

### 対応のポイントI

### 対応のポイントII

### 対応のポイントIII

## 対応のポイント

### I 商品をどこから入荷したか記録を保存していますか？

保存している場合

納品書で仕入先が判明

➡ 迅速に特定の仕入先に連絡

保存していない場合

どこから入荷した商品か不明

➡ 時間をかけて全ての仕入先に連絡

#### Check Point

いつ、どこから、何を、どれだけ入荷したか記録を残しましょう。納品書には仕入先が必ず記載してあります。

### II 製造・加工工程の記録を作成・保存していますか？

保存している場合

記録を確認し回収対象を特定

➡ 回収対象を最小限に特定

保存していない場合

回収対象を特定できず

➡ 商品全てを回収

➡ 経費増大

#### Check Point

製造・加工工程の記録を作成し、保存しましょう。原料を加工中どの製品に使用し、どこに出荷・販売したか明確にすることで、回収対象の特定に役立ちます。また、混合する原材料が多い場合はレシピも保存しましょう。

### III 商品をどこへ出荷したか記録を保存していますか？

保存している場合

納品書で出荷先が判明

➡ 特定の出荷先へのみ販売凍結を依頼

保存していない場合

同じロットの出荷先が不明

➡ 時間をかけて全ての出荷先に販売凍結を依頼

#### Check Point

いつ、どこへ、何を、どれだけ出荷（販売）したか記録を残しましょう。納品書には出荷先が必ず記載してあります。

## 事例2 アレルゲンを含んだ商品を誤って出荷

### 経過

- 7月20日 パン工房MがS農産に対し、ドーナツ用ミックス粉（乳成分なし）150kgを発注。
- 7月21日 S農産受注担当者は、倉庫担当者にドーナツ用ミックス粉（乳成分なし）150kgの出荷を指示。
- 対応のポイントI
- 同 S農産倉庫担当者がホットケーキ用ミックス粉（乳成分あり）150kgを出荷。
- 7月23日 S農産倉庫担当者が、別の顧客から受けた注文「ホットケーキ用ミックス粉（乳成分あり）」を出荷しようとしたところ、在庫が150kg足りないことが判明。
- 対応のポイントII
- 対応のポイントIII
- 同 出荷伝票を調べたところ、7月21日にドーナツ用として、ホットケーキ用を150kg出荷していた記録があったことから、ドーナツ用の在庫を確認。
- ➡ 150kg過剰であることが判明。  
ホットケーキ用をドーナツ用として誤出荷した可能性が高いことを推察。
- 対応のポイントIV
- 同 7月21日に出荷した顧客へ連絡。現物の確認を要請し、ホットケーキ用の場合は使用せず、全量返品を依頼。

### 対応のポイント

#### I 作業指示とその確認を行っていますか？

保存している場合

指示書の作成、確認、保存

➡ 品質クレームや事故発生を防げる

保存していない場合

いつどのような作業をしたのか不明

➡ 事故発生時、対象や原因を究明できない

#### Check Point

作業の指示は口頭ではなく、指示書を作成し、確実に伝えるようにしましょう。作業は記憶ではなく、指示書と照合しましょう。

主な指示書・記録

・原材料入荷指示書（記録） ・製造指示書（記録）  
・包装指示書（記録） ・金属探知機記録 ・出荷指示書（記録）など

#### II 在庫管理の記録、できていますか？

保存している場合

記録を確認

➡ 問題をすぐに発見し、対応できる

保存していない場合

問題の発見が遅れ、対応も遅れる

#### Check Point

入・出荷伝票は必ず保管しましょう。  
原材料や製品の在庫は正確に数えて記録しましょう。

#### III 商品をどこへ出荷したか記録を保存していますか？

保存している場合

出荷記録を確認

➡ 誤出荷を推察し、すぐに対応できる

保存していない場合

在庫不足の原因がわからず、対応が遅れる

#### Check Point

いつ、どこへ、何を出荷したのか記録を残しておきましょう。  
出荷伝票は必ず保管しましょう。

#### IV 報・連・相

#### Check Point

万一、出荷した商品に食品衛生上の問題があった場合は、速やかに取引先等に連絡しましょう。

**記録1秒、事故一生！**

ひと手間かけて信頼向上、皆でつなごうトレサの絆！！

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 池田 裕一

- 1 お客様の信頼は、記録からも生まれます。
- 2 記録は、信頼される食品提供の第一歩。
- 3 安全と品質を確保し続けるには、記録も重要な項目です。
- 4 トレサは、消費者起点の要求です。

一般財団法人 食品産業センター 伊藤 照夫

食品の安全は当たり前前の販売条件であることに異存はどこからも出ないはずです。

その次にお客様と流通が求める販売条件は「安心」と考えられます。その見える化の第一歩となるのが「食品トレサ」です。

設備投資よりもずっと効果的で、しかも万が一の時には企業を守ってくれる「食品トレサ」に取り組まない理由はありません。

その「食品トレサ」をより取り組みのハードルの低い身近なものとする事ができればと検討会に参加しています。

株式会社シジシージャパン 岩井 弘光

**『自社の継続・成長にトレサを活用しよう』**

トレサは単なる事故対応だけのものではありません

- 1 トレサは自社商品の【履歴書】です
  - (1) 履歴書のない人間を御社は雇用できますか？
  - (2) 人間と同じくちゃんとした履歴書は【信頼性】があります。
- 2 トレサは業務改善にもつながります
 

トレサに取り組むことで5S(\*)につながり、業務効率化につながります。

(\*) 5S・・・職場環境を維持するために必要な活動の総称

(整理・整頓・清掃・清潔・躰)

株式会社イトーヨーカ堂 上野 貴司、井上 浩一

日々記録 すぐに迎えるトレーサビリティ 顧客の信頼 会社の誇り

わたしら

東京海洋大学 小川 美香子

- 1 トレサの取り組みは決して難しいことではありません。伝票や日報等を活用し、それらが繋がるように整備しましょう。
- 2 記憶に頼らず、記録に頼りましょう。安全に「記録」をプラスして安心と信頼を。

三菱食品株式会社 奥富 潤二

- 1 転ばぬ先のトレサ、プラスワンの対応で万が一に備えましょう。
- 2 プラスワンの対応が万一の備えになるだけではなく信頼向上につながります。
- 3 トレサは面倒？  
プラスワンの対応で大丈夫。そしてトレサは取引先との信頼関係を深める第一歩です。
- 4 プラスワンの「記録」で万が一に備え、取引先との信頼関係を深めましょう。

全国農業協同組合連合会 金子 千久

トレサは、消費者や取引先への「信頼」になっていることが最大のメリットです。また、原料の異常情報を得た場合にも不良品の出荷を防ぐとともに、万が一、出荷製品に問題があった場合でも、速やかにロットを判別し、最小限の回収と迅速な問題究明ができます。

以上のように、消費者に安心感と信頼感を与え、企業のイメージアップにつながり、他社との差別化ができます。

株式会社伊藤園 田熊 元彦

ト：途切れない レ：連絡繋げる サ：最後まで

で安心 おいしい食品

カルビー株式会社 中野 真衣

記録を残そう！ 五輪と同じ 「お・も・い・や・り」で

お茶の水女子大学 森光 康次郎

