

食品事業者における
食品トレーサビリティの取組状況についての
アンケート調査結果 報告書

令和元年 7 月

食品トレーサビリティの推進方策の検討会

2.5.1	「出荷の記録」の保存方法	13
2.5.2	「出荷の記録」の保存期間	14
2.6	「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」の紐付け	15
2.6.1	紐付けの可否	15
2.6.2	紐づけられる「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」 の組み合わせ	16
2.7	「入荷の記録」、「製造・加工に関する記録」、「出荷の記録」の紐づけ	17
2.8	取引先事業者等との日頃の取組について	18
2.8.1	商品を回収する場合に備えた、回収対象の特定の取り組み	18
2.8.2	製品の表示内容の証明についての日頃の取組	19
2.8.3	原材料の入荷先事業者との取り決め事項等	20
2.8.4	製品の出荷先事業者との取り決め事項等	21
2.9	食品トレーサビリティについての工夫および取り組んで良かった点	22
2.10	国による食品トレーサビリティの推進普及についての意見	23
2.11	取得している第三者認証等	24
3.	卸売業を対象としたアンケート集計結果	25
3.1	基本情報	25
3.1.1	従業員数	25
3.1.2	品質管理に関わっている従業員数	26
3.1.3	代表的な取り扱い製品	27
3.2	「入荷の記録」について	28
3.2.1	製品の「入荷の記録」の保存方法	28
3.2.2	「入荷の記録」の保存時に入荷先のロット管理の単位を引き継ぐか	29
3.2.3	「入荷の記録」の保存期間	30
3.2.4	入荷した製品の管理方法	31
3.3	「出荷の記録」について	32

3.3.1	「出荷の記録」の保存方法	32
3.3.2	「出荷の記録」の保存期間	33
3.3.3	出荷した製品の管理方法	34
3.4	「出荷の記録」と「入荷の記録」の紐付け	35
3.4.1	紐付けの可否	35
3.4.2	紐づけられる「出荷の記録」と「入荷の記録」の組み合わせ	36
3.5	取引先事業者等との日頃の取組について	37
3.5.1	商品を回収する場合に備えた、回収対象の特定の取り組み	37
3.5.2	製品の表示内容の証明に関する日頃の取組	38
3.5.3	製品の入荷先事業者との取り決め事項等	39
3.5.4	製品の出荷先事業者との取り決め事項等	40
3.6	食品トレーサビリティについての工夫および取り組んで良かった点	41
3.7	国による食品トレーサビリティの推進普及についての意見	42
3.8	取得している第三者認証等	43
4.	小売業を対象としたアンケート集計結果	44
4.1	基本情報	44
4.1.1	従業員数	44
4.1.2	品質管理に関わっている従業員数	45
4.1.3	代表的な取り扱い製品	46
4.2	「入荷の記録」について	47
4.2.1	製品の「入荷の記録」の保存方法	47
4.2.2	「入荷の記録」の保存期間	48
4.2.3	入荷した製品の管理方法	49
4.3	「販売の記録」について	50
4.3.1	「販売の記録」の保存方法	50

4.3.2	「販売の記録」の保存期間	51
4.4	「販売の記録」と「入荷の記録」の紐づけ	52
4.4.1	紐づけの可否	52
4.4.2	紐づけられる「販売の記録」と「入荷の記録」	53
4.5	仕入先事業者等との日頃の取組について	54
4.5.1	商品を回収する場合に備えた、回収対象の特定の取り組み	54
4.5.2	製品の表示内容の証明に関する日頃の取組	55
4.5.3	製品の仕入先事業者との取り決め事項	56
4.6	食品トレーサビリティについての工夫および取り組んで良かった点	57
4.7	国による食品トレーサビリティの推進普及についての意見	58
4.8	取得している第三者認証等	59
5.	参考資料	60
参考資料 1	【製造業】調査票	60
参考資料 2	【卸売業】調査票	66
参考資料 3	【小売業】調査票	72

図表一覧

表 1	アンケートの回収数
表 2	アンケートの有効回答数
表 3	従業員数カテゴリ別の回答数（製造業）
表 4	「入荷の記録」の保存方法（製造業）
表 5	「製品の製造・加工に関する記録」の保存方法（製造業）
表 6	「出荷の記録」の保存方法（製造業）
表 7	「入荷の記録」、「製造・加工に関する記録」、「出荷の記録」の紐づけ
表 8	従業員数カテゴリ別の回答数（卸売業）
表 9	「入荷の記録」の保存方法（卸売業）
表 10	「出荷の記録」の保存方法（卸売業）
表 11	従業員数カテゴリ別の回答数（小売業）
表 12	「入荷の記録」の保存方法（小売業）
表 13	「販売の記録」の保存方法（小売業）

- 図 1 従業員数（製造業）
- 図 2 生産または品質管理に関わっている従業員数（製造業）
- 図 3 「入荷の記録」の保存期間（製造業）
- 図 4 原材料の管理方法（製造業）
- 図 5 「製造・加工に関する記録」の保存期間（製造業）
- 図 6 製造・加工した製品の管理方法（製造業）
- 図 7 「製造・加工に関する記録」と「入荷の記録」の紐づけ（製造業）
- 図 8 「出荷の記録」の保存期間（製造業）
- 図 9 「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」の紐づけ（製造業）
- 図 10 原材料の入荷先事業者との取り決め事項等（製造業）
- 図 11 製品の出荷先事業者との取り決め事項等（製造業）
- 図 12 取得している第三者認証等（製造業）
- 図 13 従業員数（卸売業）
- 図 14 品質管理に関わっている従業員数（卸売業）
- 図 15 代表的な製品（卸売業）
- 図 16 入荷先のロット管理の単位を引き継ぐか（卸売業）
- 図 17 入荷の記録の保存期間（卸売業）
- 図 18 入荷した製品の管理方法（卸売業）
- 図 19 出荷の記録の保存期間（卸売業）
- 図 20 出荷した製品の管理方法（卸売業）
- 図 21 「出荷の記録」と「入荷の記録」の紐づけ（卸売業）
- 図 22 製品の入荷先事業者との取り決め事項等（卸売業）
- 図 23 製品の出荷先事業者との取り決め事項等（卸売業）
- 図 24 取得している第三者認証等（卸売業）
- 図 25 従業員数（小売業）
- 図 26 品質管理に関わっている従業員数（小売業）
- 図 27 代表的な取り扱い製品（小売業）
- 図 28 入荷の記録の保存期間（小売業）
- 図 29 入荷した製品の管理方法（小売業）
- 図 30 販売の記録の保存期間（小売業）
- 図 31 「販売の記録」と「入荷の記録」の紐づけ（小売業）
- 図 32 製品の仕入先事業者との取り決め事項（小売業）
- 図 33 取得している第三者認証等（小売業）

1. 調査の概要

1.1 目的

食品事業者における食品トレーサビリティの取組状況に関する実態を把握する目的で、アンケート調査を実施した。

1.2 調査期間

令和元年6月3日（月）～6月25日（火）

1.3 調査方法

郵送による配付および回収

1.4 調査対象

中小企業基本法2条が定義する「中小企業」に該当する全国の食品事業者2,500社（内訳は製造業834社、卸売業833社、小売業833社）を対象とした。

1.5 調査対象の抽出

株式会社東京商工リサーチのデータベースより、1.4「調査対象」の条件に該当する事業者を無作為抽出し、調査対象リストを作成した。

ただし、事業者名などから主として「米穀等の取引に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」および「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」の対象となる製品を扱っていると思われた事業者は、調査対象リストから除外し、他の事業者で置き換えた。

1.6 回収数

回収したアンケートの数は、表1のとおり。

表1 アンケートの回収数

業態	配付数	回収数	回収率
製造業	834	180	21.6%
卸売業	833	181	21.7%
小売業	833	147	17.6%
総数	2,500	508	20.3%

回収したアンケートのうち、回答内容から主として「米穀等の取引に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」および「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関

する特別措置法」の対象となる製品を扱っていると思われた事業者からの回答は「無効」とし、集計結果から除外した。

また、回収したアンケートのうち、実質的な回答が書かれていないもの（例.「現在取扱（製造）は行っていない。」と記載されるのみ）についても、同様に「無効」とした。

アンケートの有効回答数は、表 2 のとおり。

表 2 アンケートの有効回答数

業態	回収数	無効回答数	有効回答数
製造業	180	13	167
卸売業	181	34	147
小売業	147	16	131
総数	508	63	445

2. 製造業を対象としたアンケート集計結果

2.1 基本情報

2.1.1 従業員数

- 調査対象事業者の従業員数をみると、「6～20人」が31.1%と最も多く、次いで「21～50人」が20.6%、「0～5人」、「51～100人」が13.9%であった。
- 以降のデータ分析においては、**図1**および**表3**の示す従業員数に応じた区分け（カテゴリ）を適宜用いた。従業員数の設問への回答がなかった事業者は、「従業員数 未回答」のカテゴリに分類した。
- なお、製造業を対象としたアンケートにおいては、**図1**のみ「無効」を含めてデータのグラフ化を行った。

図1 従業員数（製造業）

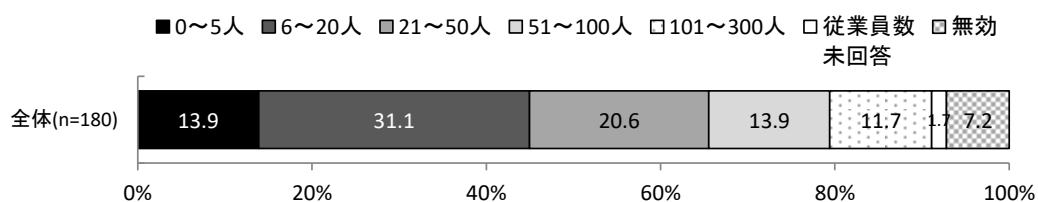


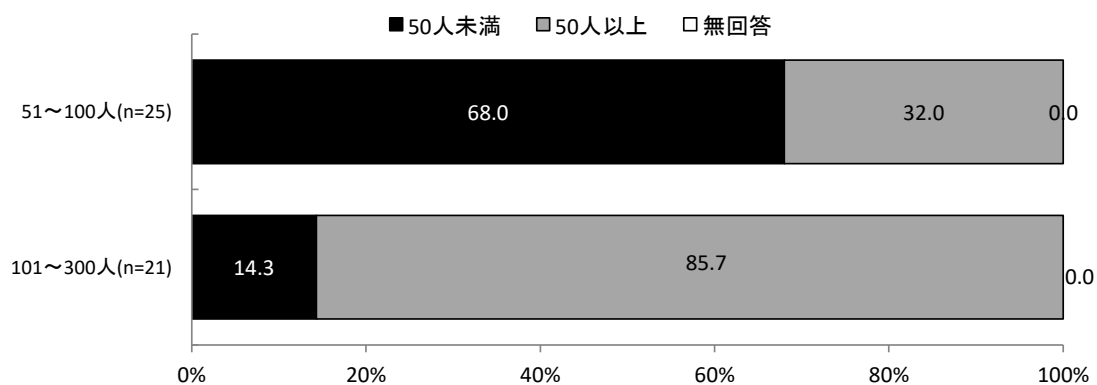
表3 従業員数カテゴリ別の回答数（製造業）

従業員数カテゴリ	回答数
0～5人	25
6～20人	56
21～50人	37
51～100人	25
101人～300人	21
従業員数 未回答	3
無効	13

2.1.2 生産または品質管理に関わっている従業員数

- 従業員数が「51人～100人」の事業者は、3分の2以上が「生産または品質管理に関わっている従業員数は50人未満である」と回答した。
- 従業員数が「101人～300人」の事業者は、85.7%が「生産または品質管理に関わっている従業員数は50人以上である」と回答した。

図2 生産または品質管理に関わっている従業員数（製造業）



2.2 原材料の「入荷の記録」について

2.2.1 「入荷の記録」の保存方法

- 原材料の「入荷の記録」の保存方法としては、「納品伝票」が 110 件と最も多く、次いで「帳簿・帳面」が 79 件、「電子データ」が 52 件であった。
- なお、本項の設問は複数回答可。

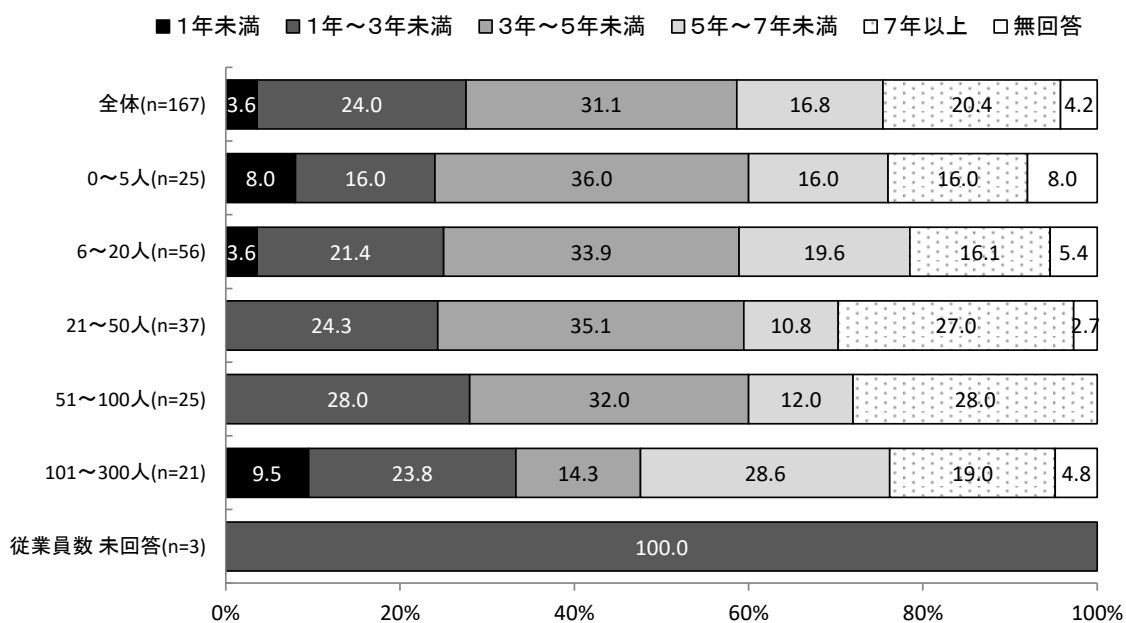
表 4 「入荷の記録」の保存方法（製造業）

保存方法	件数	%
納品伝票	110	65.9
帳簿・帳面	79	47.3
電子データ	52	31.1
送り状	17	10.1
請求書	3	0.2
無回答	5	0.3

2.2.2 「入荷の記録」の保存期間

- 原材料の「入荷の記録」の保存期間をみると、回答全体では「3年～5年未満」が31.1%と最も多く、次いで「1年～3年未満」が24.0%、「7年以上」が20.4%であった。
- 従業員数が100人以下の各従業員カテゴリでは、原材料の「入荷の記録」の保存期間は「3年～5年未満」という回答が最も多かった。
- 従業員数が100人以下の事業者では、保存期間が5年未満であるという回答が50%以上を占めた。一方、従業員数が「101～300人」の事業者では、保存期間が5年以上であるという回答が47.6%であった。
- 従業員数が「101～300人」の事業者では「5年～7年未満」という回答が28.6%と最も多かった。

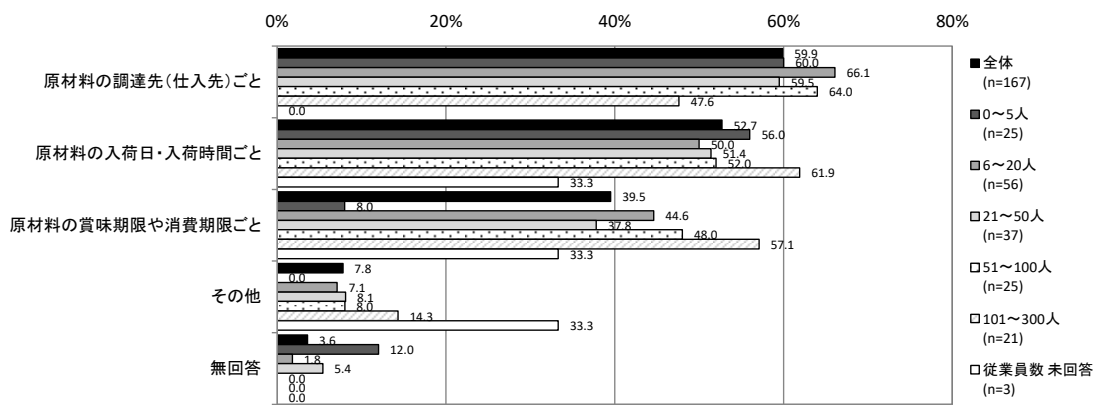
図3 「入荷の記録」の保存期間（製造業）



2.2.3 入荷した原材料の管理方法

- 入荷した原材料の管理方法について、回答全体では「原材料の調達先（仕入先）ごと」が 59.9%で最も多く、次いで「原材料の入荷日・入荷時間ごと」が 52.7%、「原材料の賞味期限や消費期限ごと」が 39.5%であった。
- 従業員数が 100 人以下の事業者は、全ての従業員数カテゴリにおいて「原材料の調達先（仕入先）ごと」の回答の割合が 50%を上回った。
- 従業員数が「101～300 人」の事業者においては、「原材料の入荷日・入荷時間ごと」とする回答が 61.9%と最も多かった。

図 4 原材料の管理方法（製造業）



2.3 製造工程の記録について

2.3.1 「製品の製造・加工に関する記録」の保存方法

- 製品の「製造・加工に関する記録」の保存方法としては、「製造日誌・製造日報」が110件と最も多く、次いで「電子データ」が60件、「帳簿・帳面」が40件であった。
- なお、本項の設問は複数回答可。

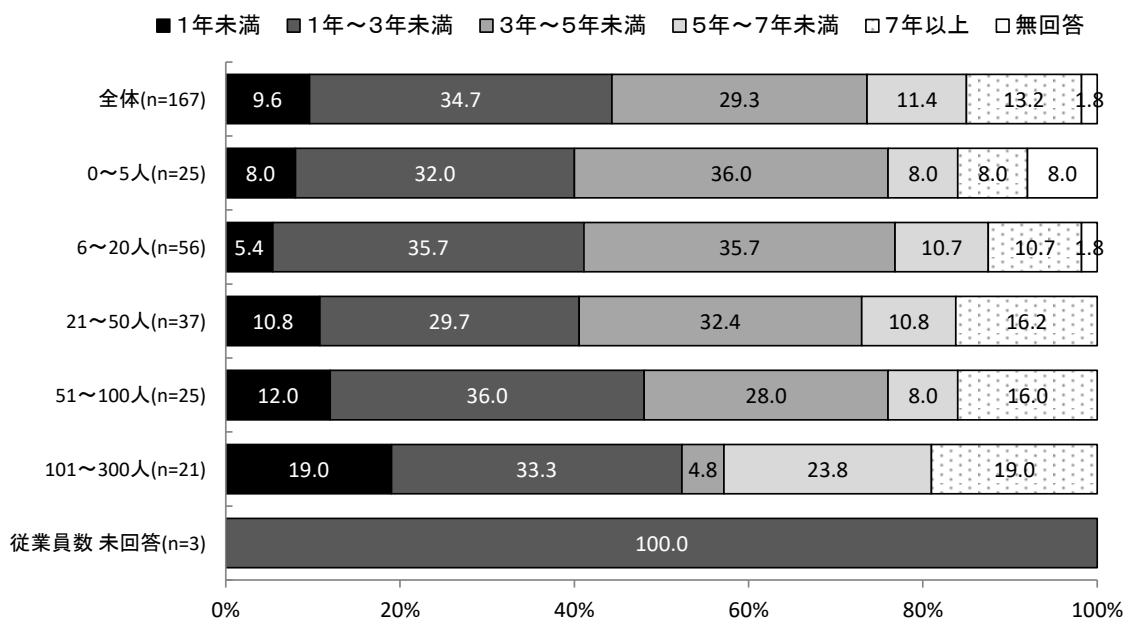
表5 「製品の製造・加工に関する記録」の保存方法（製造業）

保存方法	件数	%
製造日誌・製造日報	110	65.9
電子データ	60	35.9
帳簿・帳面	40	24.0
作業指示書	2	1.2
無回答	2	1.2

2.3.2 製品の「製造・加工に関する記録」の保存期間

- 製品の「製造・加工に関する記録」の保存期間について、回答全体では「1～3年未満」が34.7%と最も多く、次いで「5年～7年未満」が29.3%、「7年以上」が11.4%であった。
- 従業員数が「101～300人」の事業者においては、「3年～5年未満」の回答の割合が4.8%と他のいずれの従業員数カテゴリと比較して20%以上少ない一方、「5年～7年未満」が23.8%と他のカテゴリより倍以上多かった。

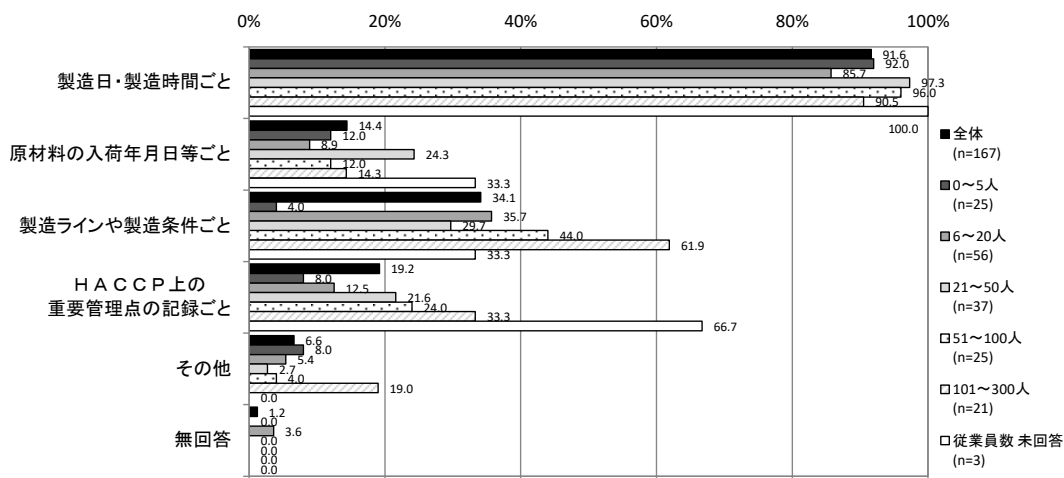
図5 「製造・加工に関する記録」の保存期間（製造業）



2.3.3 製造・加工した製品の管理方法

- 製造・加工した製品の管理方法について、回答全体では、「製造日・製造時間ごと」が91.6%と最も多く、次いで「製造ラインや製造条件ごと」が34.1%、「HACCP上の重要管理点の記録ごと」が19.2%であった。
- 従業員数に関わらず、製造・加工した製品を「製造日・製造時間ごと」で管理しているという回答が85%を超えた。
- 従業員数が多いカテゴリであるほど「HACCP上の重要管理点の記録ごと」という回答の占める割合が大きくなった。従業員数「101～300人」の事業者では33.3%が「HACCP上の重要管理点の記録ごと」に管理していると回答した。
- 従業員数「101～300人」の事業者では、「製造ラインや製造条件ごと」で管理しているという回答が61.9%であり、全体平均（34.1%）より20%以上多かった。
- 従業員数「0～5人」の事業者においては「製造ラインや製造条件ごと」が4.0%と、他のいずれの従業員数カテゴリと比べても、この回答を選択した割合が25%以上少ない。

図6 製造・加工した製品の管理方法（製造業）

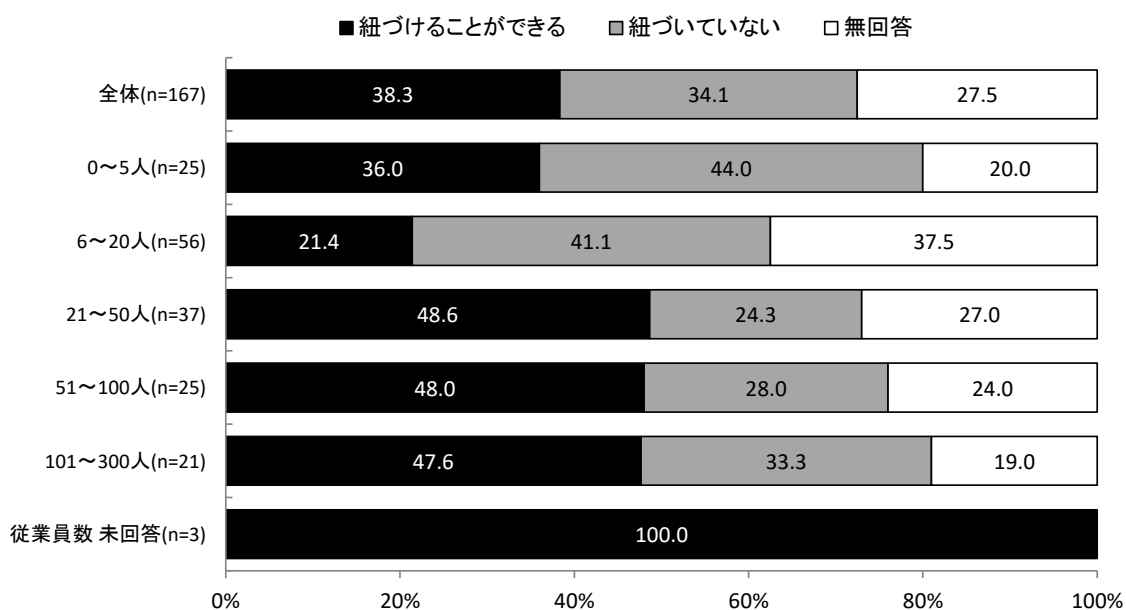


2.4 「製造・加工に関する記録」と「入荷の記録」の紐づけ

2.4.1 紐づけの可否

- 「製造・加工に関する記録」と「入荷の記録」を紐づけることはできるかについては、全体として 38.3%の事業者が「紐づけることができる」と回答し、「紐づいていない」の回答の割合（34.1%）を上回った。
- 従業員数のカテゴリ別に見ると、「0～5人」および「6～20人」では「紐づいていない」という回答の割合が「紐づけることができる」の回答の割合を上回った。
- 「21～50人」、「51～100人」および「101～300人」の従業員数カテゴリにおいては、いずれも 50%近くが「紐づけることができる」と回答した。

図 7 「製造・加工に関する記録」と「入荷の記録」の紐づけ（製造業）



2.4.2 紐づけられる「製造・加工に関する記録」と「入荷の記録」の組み合わせ

- 紐づけられる「製造・加工に関する記録」と「入荷の記録」の組み合わせとしては、「製造日報」と「納品伝票」の組み合わせが最も多く46件あり、次いで「製造指示書」と「納品伝票」の組み合わせが13件あった。

2.5 出荷の記録について

2.5.1 「出荷の記録」の保存方法

- 製品の「出荷の記録」の保存方法としては、「出荷伝票・納品書控え」が100件と最も多く、次いで「電子データ」が83件、「帳簿・帳面」が40件であった。
- なお、本項の設問は複数回答可。

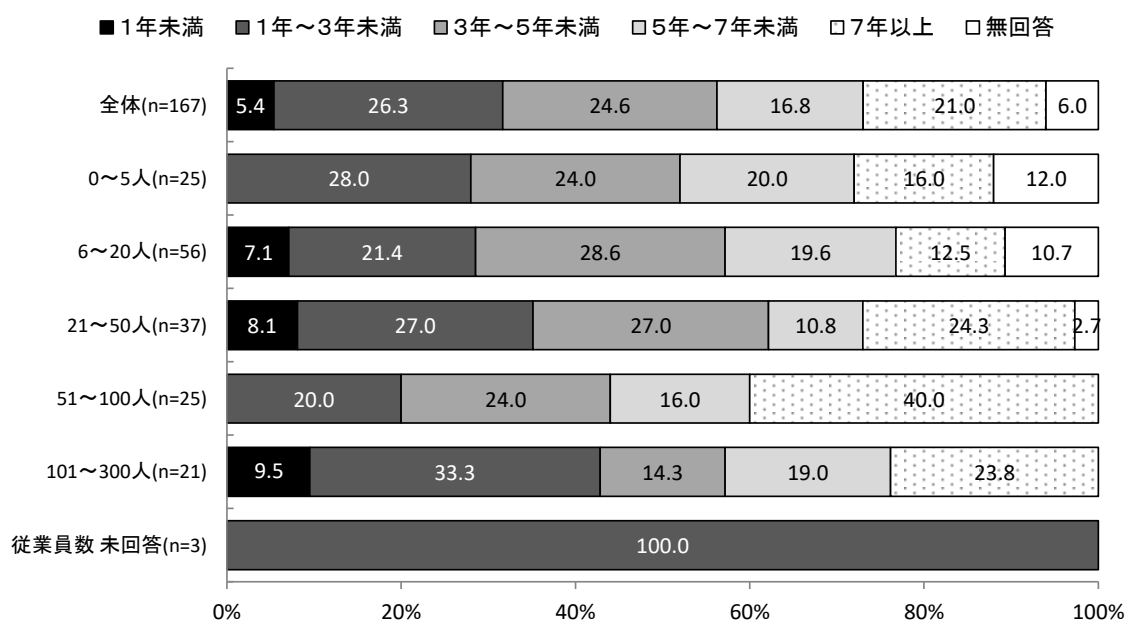
表 6 「出荷の記録」の保存方法（製造業）

保存方法	件数	%
出荷伝票・納品書控え	100	59.9
電子データ	83	49.7
帳簿・帳面	40	24.0
出荷指示書	6	3.6
無回答	9	5.4

2.5.2 「出荷の記録」の保存期間

- 「出荷の記録」の保存期間について、回答全体では、「1～3年未満」が26.3%と最も多く、次いで「3年～5年未満」が24.6%、「7年以上」が21.0%であった。
- 従業員数のカテゴリを問わず、「1年未満」という回答は10%以下であった。
- 従業員数が「51～100人」のカテゴリにおいては、「7年以上」が40.0%と全体平均(21.0%)の倍近い割合を占めた。

図 8 「出荷の記録」の保存期間（製造業）

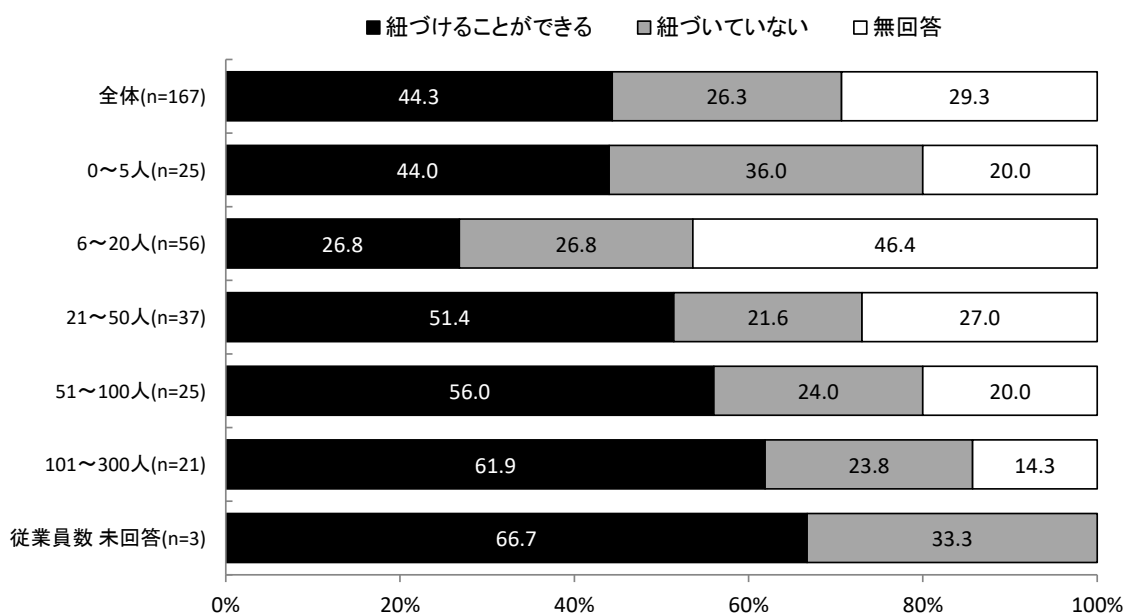


2.6 「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」の紐付け

2.6.1 紐付けの可否

- 「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」を紐づけることはできるかについては、全体として44.3%の事業者が「紐づけることができる」と回答し、「紐づいていない」の回答の割合(26.3%)を上回った。
- 従業員数のカテゴリ別に見ると、すべてのカテゴリにおいて「紐づけることができる」という回答の割合が「紐づいていない」という回答の割合を上回った。
- 「21~50人」、「51~100人」および「101~300人」の各カテゴリにおいては、50%以上が「紐づけることができる」と回答した。

図9 「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」の紐づけ（製造業）



2.6.2 紐づけられる「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」の組み合わせ

- 紐づけられる「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」の組み合わせとしては、「納品伝票」と「製造日報」の組み合わせが最も多く 39 件あり、次いで「送り状」と「製造日報」の組み合わせが 13 件、「納品伝票」と「製造指示書」の組み合わせが 5 件であった。

2.7 「入荷の記録」、「製造・加工に関する記録」、「出荷の記録」の紐づけ

- 回答結果から、「入荷の記録」、「製造・加工に関する記録」、「出荷の記録」のそれぞれが紐づいているかを集計すると、この3つの記録が紐づけられる回答の割合は50.3%であった。
- 「入荷の記録」と「製造・加工に関する記録」のみが紐づけられる回答の割合は4.8%であった。
- 「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」のみが紐づけられる回答の割合は14.4%であった。

表7 「入荷の記録」、「製造・加工に関する記録」、「出荷の記録」の紐づけ

回答	回答数	%
3つの記録が紐づく	84	50.3
「入荷の記録」と 「製造・加工に関する記録」のみ紐づく	8	4.8
「出荷の記録」と 「製造・加工に関する記録」のみ紐づく	24	14.4
無回答	43	25.7
不完全回答	8	4.8

2.8 取引先事業者等との日頃の取組について

2.8.1 商品を回収する場合に備えた、回収対象の特定の取り組み

- 商品回収時の対象特定のための取組として、複数の回答において以下に関する記述がみられた。

・ 製造日報・製造日誌等による記録	87 件
・ ロット管理	35 件
・ 賞味期限・消費期限	25 件
・ 製造日	21 件

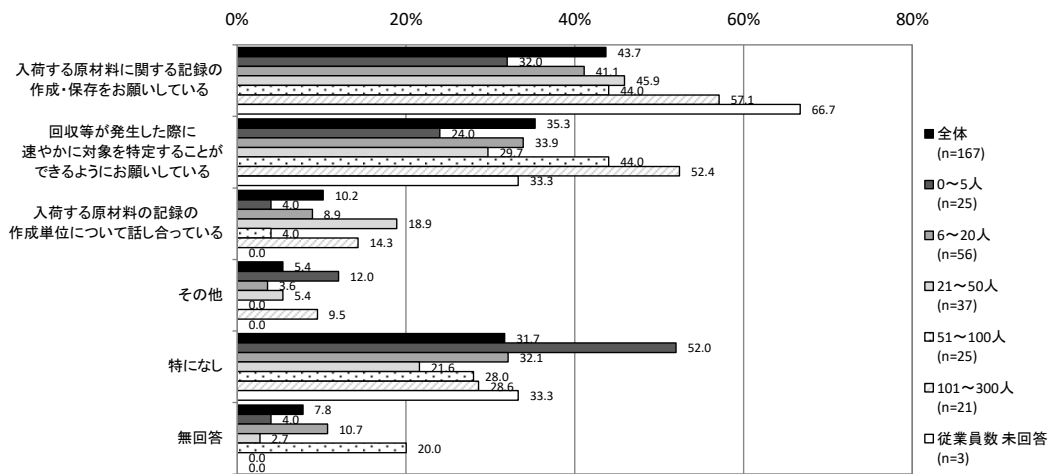
2.8.2 製品の表示内容の証明についての日頃の取組

- 製品の表示内容の証明についての日頃の取組に関連し、複数の回答において以下に関する記述がみられた。
 - ・ 原材料の規格書の確認・取り寄せ 42 件
 - ・ 原材料の産地証明の確認・産地の記録 32 件

2.8.3 原材料の入荷先事業者との取り決め事項等

- 原材料の入荷先事業者との取り決め事項について、回答全体では「入荷する原材料に関する記録の作成・保存をお願いしている」が43.7%と最も多く、次いで「回収等が発生した際に速やかに対象を特定することができるようにお願いしている」が35.3%、「特になし」が31.7%であった。
- 従業員数「0～5人」の事業者においては「特になし」が52.0%と最も多かった。
- 従業員数「101～300人」の事業者においては「入荷する原材料に関する記録の作成・保存をお願いしている」および「回収等が発生した際に速やかに対象を特定することができるようにお願いしている」がいずれも50%を超えた。

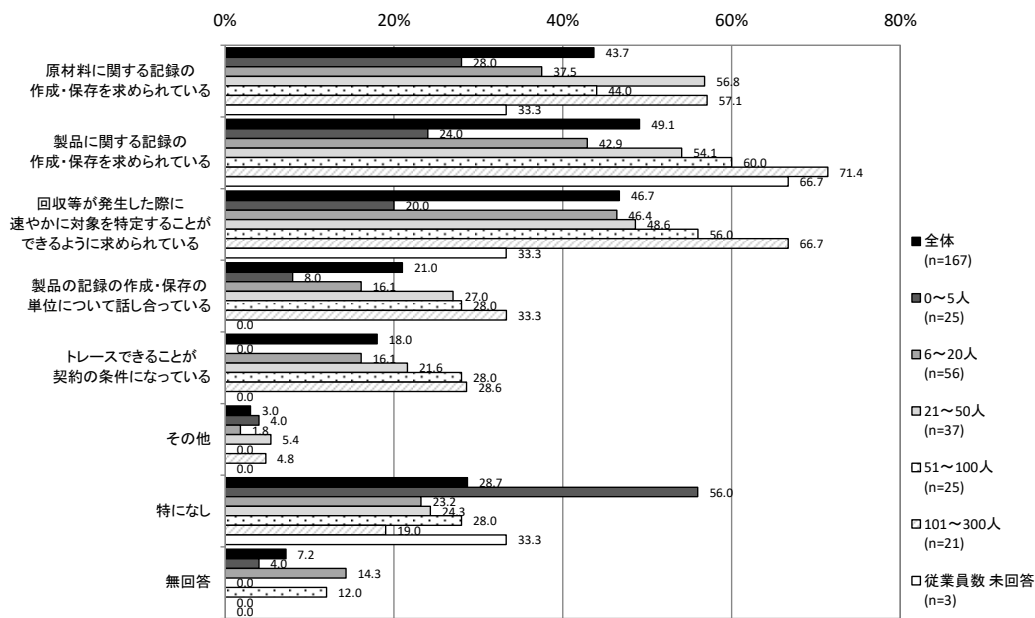
図 10 原材料の入荷先事業者との取り決め事項等（製造業）



2.8.4 製品の出荷先事業者との取り決め事項等

- 製品の出荷先事業者との取り決め事項について、回答全体では「製品に関する記録の作成・保存を求められている」が49.1%と最も多く、次いで「回収等が発生した際に速やかに対象を特定することができるようにお願いしている」が46.7%、「原材料に関する記録の作成・保存を求められている」が43.7%であった。
- 従業員数「0～5人」の事業者においては「特になし」が56.0%と最も多かった。
- 従業員数「101～300人」の事業者においては「製品に関する記録の作成・保存を求められている」が71.4%と最も高く、次いで「回収等が発生した際に速やかに対象を特定することができるように求められている」が66.7%と最も多かった。

図 11 製品の出荷先事業者との取り決め事項等（製造業）



2.9 食品トレーサビリティについての工夫および取り組んで良かった点

- 食品トレーサビリティについての工夫および取り組んで良かった点として、以下のよう
な記述がみられた。
 - ・スムーズな回収・問題解決につながる（つながった） 11 件
 - ・相手方から肯定的（信頼・満足など）に受け取られている 8 件
 - ・取引先が増えた、または取引継続につながった 4 件
 - ・回収訓練を行っている 4 件

2.10 国による食品トレーサビリティの推進普及についての意見

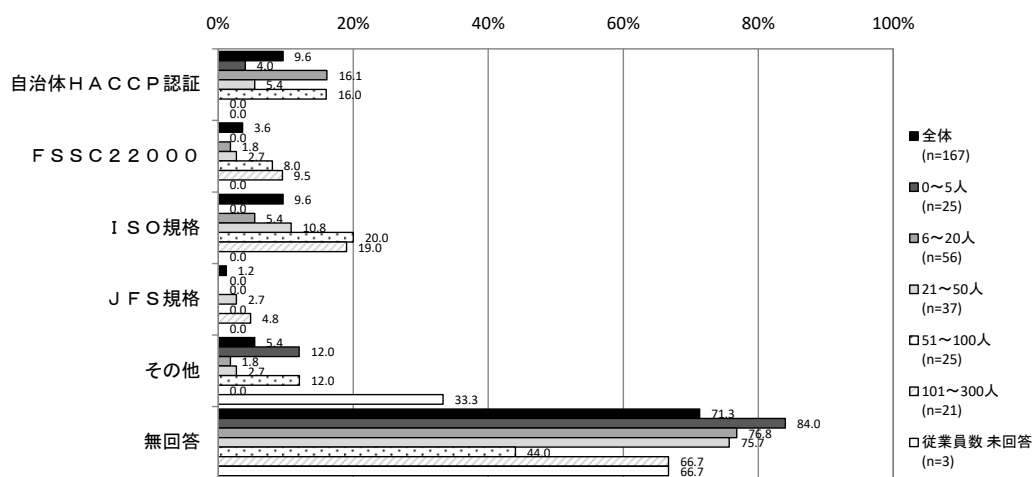
- 国による食品トレーサビリティの推進普及についての意見として、複数の回答において以下に関する記述がみられた。
 - ・ トレーサビリティ導入とコストのバランスに関する指摘 4件
 - ・ 研修や説明会の実施の要望 3件
 - ・ 小規模事業者の対応に関する懸念 2件

2.11 取得している第三者認証等

- 調査対象者の第三者認証等の取得状況をみると、回答全体では「ISO規格」および「自治体HACCP認証」が9.6%と最も多く、次いで「FSSC22000」が3.6%、「JFS規格」が1.2%であった。
- (参考)

ISO 22000を取得していると回答した事業者11社のうち4社が、自由回答において「回収演習を実施している」という趣旨の記述をしていた。ISO 22000「食品安全マネジメントシステム—フードチェーンに関わる組織に対する要求事項」の7.10.4項において回収プログラムの策定と定期的な演習の実施が要求されているため、これに沿った回答であると考えられる。

図 12 取得している第三者認証等（製造業）



3. 卸売業を対象としたアンケート集計結果

3.1 基本情報

3.1.1 従業員数

- 卸売業を対象とした従業員数に関する設問について、回答全体では「6～20人」という回答が32.6%と最も多く、次いで「0～5人」が19.9%、「51～100人」が18.2%であった。
- 卸売業を対象としたアンケート集計結果の分析においては、**図13**および**表8**の示す従業員数に応じた区分け（カテゴリ）を適宜用いた。従業員数の設問への回答がなかった事業者は、「従業員数 未回答」のカテゴリに分類した。
- なお、卸売業を対象としたアンケートにおいては、**図13**のみ「無効」を含めてデータのグラフ化を行った。

図13 従業員数（卸売業）

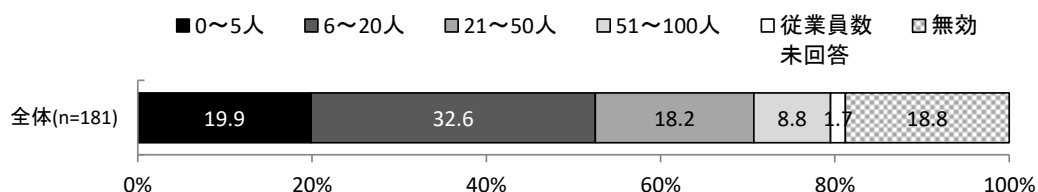


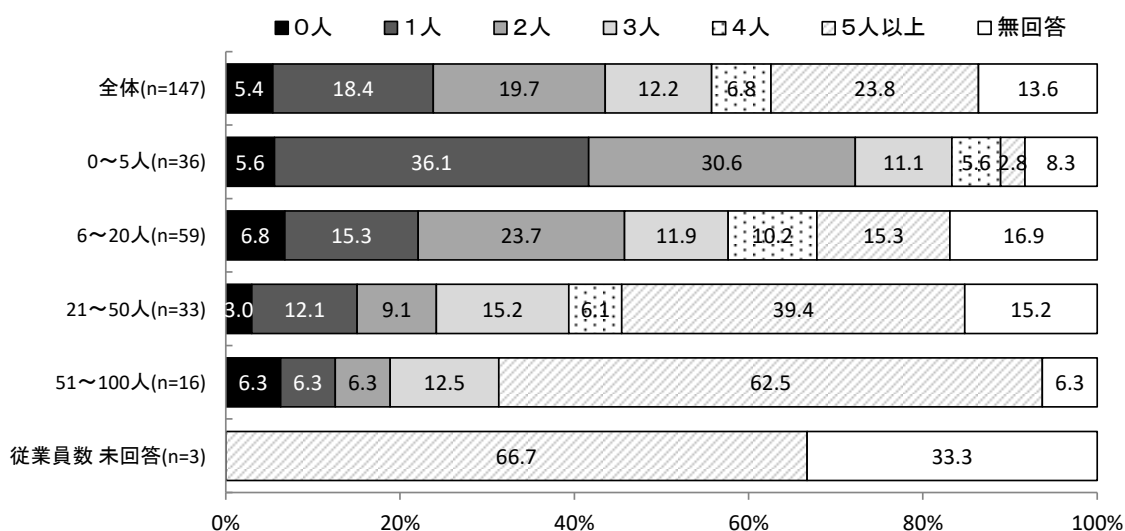
表8 従業員数カテゴリ別の回答数（卸売業）

従業員数カテゴリ	回答数
0～5人	34
6～20人	57
21～50人	31
51～100人	17
従業員数 未回答	4
無効	34

3.1.2 品質管理に関わっている従業員数

- 品質管理に関わっている従業員数について、回答全体では「5人以上」という回答が23.8%と最も多く、次いで「2人」が19.7%、「1人」が18.4%であった。
- 従業員数が「0~5人」の事業者においては、品質管理に関わっている従業員数が「1人」という回答が36.1%と最も多く、次いで「2人」が30.6%であった。
- 従業員数が「6~20人」の事業者においては、品質管理に関わっている従業員数が「2人」という回答が23.7%と最も多く、次いで「1人」および「5人以上」がそれぞれ15.3%であった。
- 従業員数が「21~50人」の事業者においては、品質管理に関わっている従業員数が「5人以上」という回答が39.4%と最も多く、次いで「3人」が15.2%であった。
- 従業員数が「51~100人」の事業者においては、品質管理に関わっている従業員数が「5人以上」という回答が62.5%と最も多く、次いで「3人」が12.5%であった。

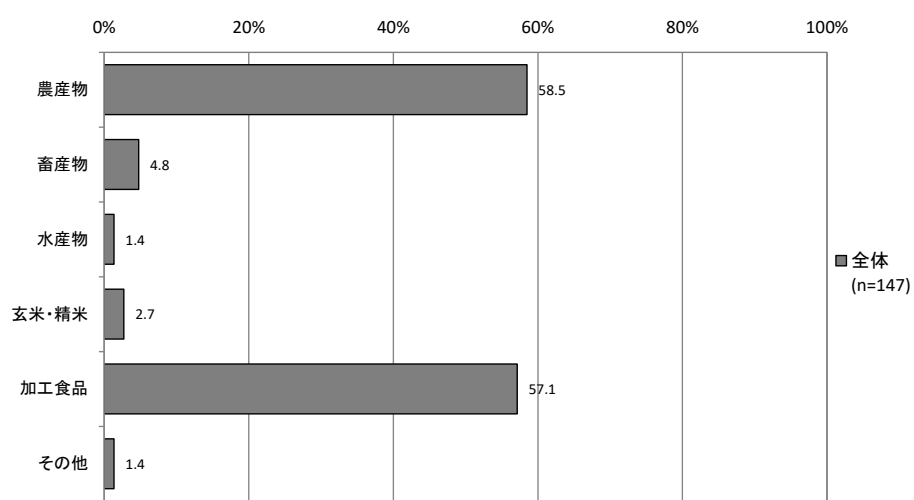
図 14 品質管理に関わっている従業員数（卸売業）



3.1.3 代表的な取り扱い製品

- 取り扱っている代表的な製品をみると、「農産物」が58.5%と最も多く、次いで「加工食品」が57.1%であった。
- 「その他」としては、茶器、化粧品が各1件あった。
- なお、本項の設問は複数回答可。

図 15 代表的な製品（卸売業）



3.2 「入荷の記録」について

3.2.1 製品の「入荷の記録」の保存方法

- 製品の「入荷の記録」の保存方法としては、「納品伝票」が79件と最も多く、次いで「電子データ」が78件、「帳簿・帳面」が43件であった。
- なお、本項の設問は複数回答可。

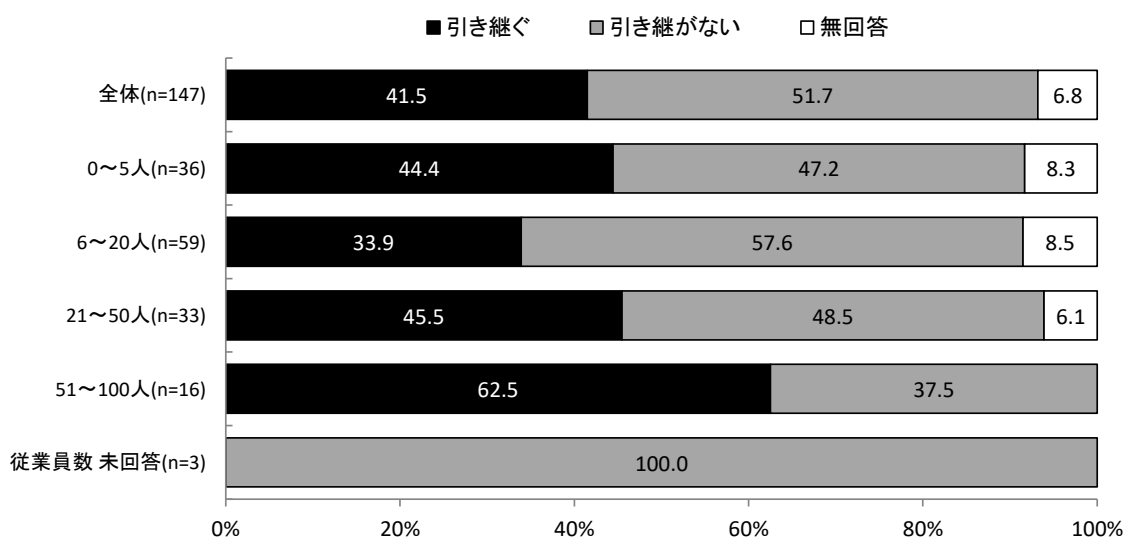
表 9 「入荷の記録」の保存方法（卸売業）

保存方法	件数	%
納品伝票	79	53.7
電子データ	78	53.1
帳簿・帳面	43	29.3
送り状	16	10.9
請求書	6	4.1
無回答	5	3.4

3.2.2 「入荷の記録」の保存時に入荷先のロット管理の単位を引き継ぐか

- 「入荷の記録」の保存時に入荷先のロット管理の単位を引き継ぐかについて、回答全体では「引き継ぐ」(41.5%)が「引き継がない」(51.7%)を下回った。
- 従業員数が「0~5人」、「6~20人」、「21~50人」のカテゴリにおいては、いずれも「引き継がない」の割合が「引き継ぐ」の割合を上回った。
- 従業員数が「51~100人」のカテゴリにおいては、「引き継ぐ」が62.5%と、「引き継がない」の37.5%を上回った。

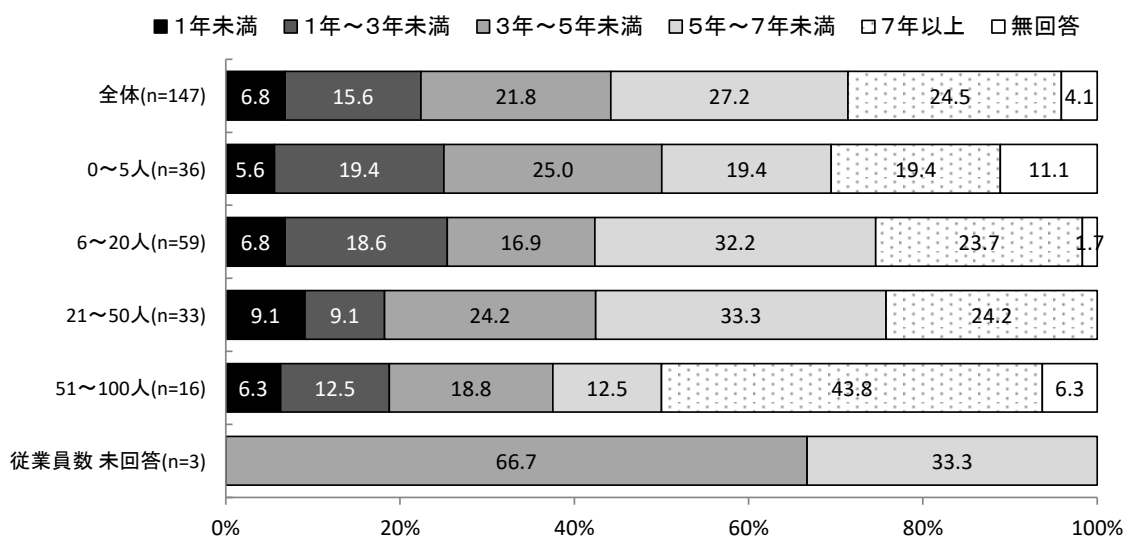
図 16 入荷先のロット管理の単位を引き継ぐか（卸売業）



3.2.3 「入荷の記録」の保存期間

- 「入荷の記録」の保存期間について、回答全体では「5年～7年未満」と27.2%と最も多かった。次いで「7年以上」が24.5%、「3年～5年未満」が21.8%であった。
- 従業員数「0～5人」のカテゴリにおいては、「3年～5年未満」という回答が25.0%と最も多く、次いで「1年～3年未満」、「5年～7年未満」、「7年以上」がいずれも19.4%であった。
- 従業員数「6～20人」のカテゴリにおいては、「5年～7年未満」が32.2%と最も多く、次いで「7年以上」が23.7%であった。
- 従業員数「21～50人」のカテゴリにおいては、「5年～7年未満」が33.3%と最も多く、次いで「1年～3年未満」と「7年以上」がそれぞれ24.2%であった。
- 従業員数「51～100人」のカテゴリにおいては、「7年以上」が43.8%と最も多く、次いで「1年～3年未満」が18.8%であった。

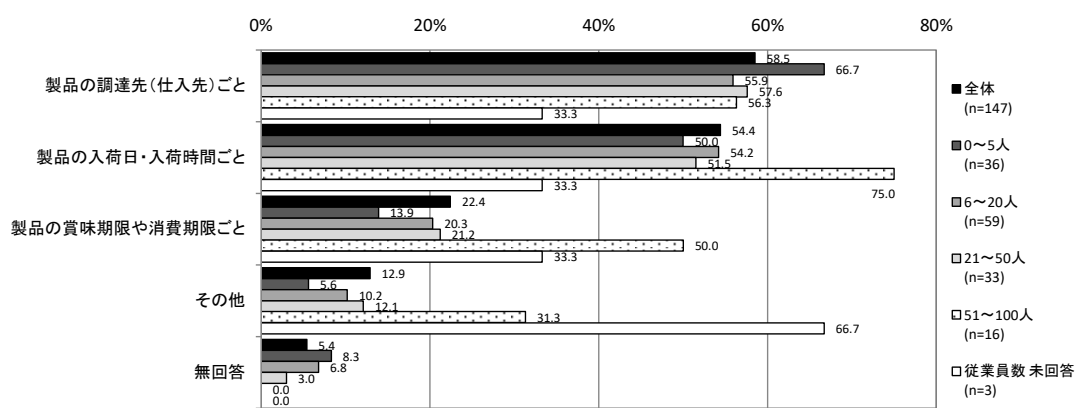
図 17 入荷の記録の保存期間（卸売業）



3.2.4 入荷した製品の管理方法

- 入荷した製品の管理方法について、回答全体では「製品の調達先（仕入先）ごと」が 58.5%と最も多く、次いで「製品の入荷日・入荷時間ごと」が 54.4%であった。
- 従業員数が「51～100人」のカテゴリにおいては、「製品の入荷日・入荷時間ごと」と「製品の賞味期限や消費期限ごと」の回答の割合が、他の従業員数カテゴリと比べて、いずれも 20%以上多かった。

図 18 入荷した製品の管理方法（卸売業）



3.3 「出荷の記録」について

3.3.1 「出荷の記録」の保存方法

- 製品の「出荷の記録」の保存方法としては、「出荷伝票・納品書控え」が93件と最も多く、次いで「電子データ」が86件、「帳簿・帳面」が33件であった。
- なお、本項の設問は複数回答可。

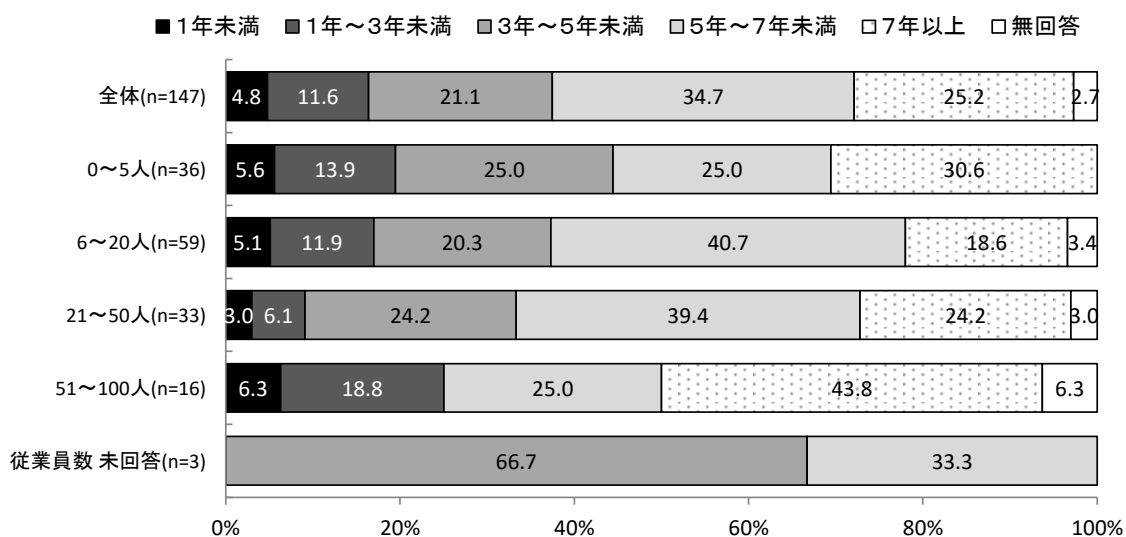
表 10 「出荷の記録」の保存方法（卸売業）

保存方法	件数	%
出荷伝票・納品書控え	93	63.3
電子データ	86	58.5
帳簿・帳面	33	22.4
請求書	6	4.1
送り状	2	1.4
無回答	5	3.4

3.3.2 「出荷の記録」の保存期間

- 「出荷の記録」の保存期間について、回答全体では「5年～7年未満」が34.7%と最も多く、次いで「7年以上」が25.2%、「1年～3年未満」が21.1%であった。
- 従業員数「0～5人」のカテゴリにおいては、「7年以上」が30.6%と最も多く、次いで「1年～3年未満」および「5年～7年未満」がいずれも25.0%であった。
- 従業員数「6～20人」および「21～50人」のカテゴリにおいては、「5年～7年未満」が最も多く40%前後を占めた。
- 従業員数「51～100人」のカテゴリにおいては、「7年以上」が43.8%と最も多く、次いで「5年～7年未満」が25.0%であった。両回答をあわせると、68.8%が5年以上記録を保存している。

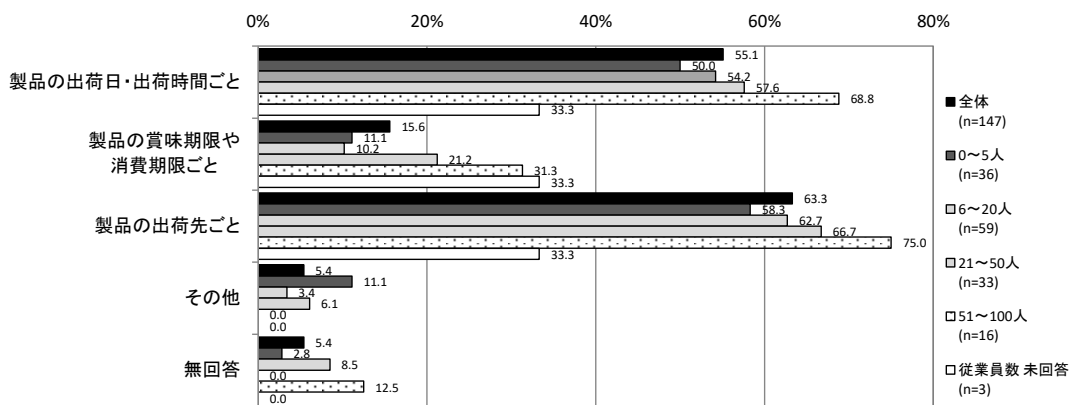
図 19 出荷の記録の保存期間（卸売業）



3.3.3 出荷した製品の管理方法

- 出荷した製品の管理方法としては、回答全体では「製品の出荷先ごと」が63.3%と最も多く、次いで「製品の出荷日・出荷時間ごと」が55.1%であった。
- 従業員数「51～100人」のカテゴリにおいては、「製品の出荷日・出荷時間ごと」、「製品の賞味期限や消費期限ごと」、「製品の出荷先ごと」の回答が、全体平均より10%以上多かった。
- 「製品の出荷日・出荷時間ごと」および「製品の出荷先ごと」の回答はより従業員の人数の多いカテゴリになるほど、割合が大きくなっている。

図 20 出荷した製品の管理方法（卸売業）

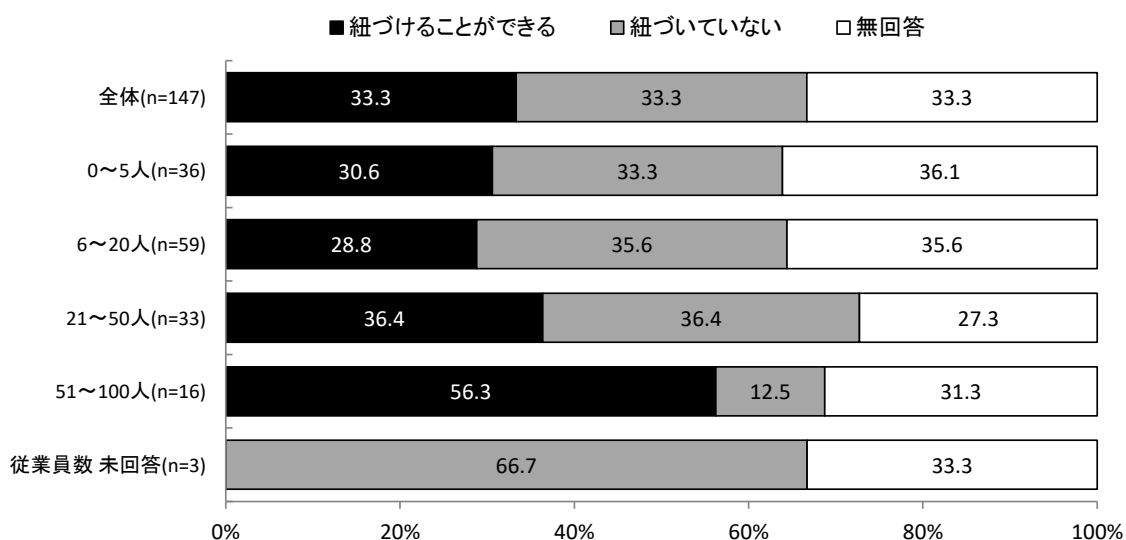


3.4 「出荷の記録」と「入荷の記録」の紐付け

3.4.1 紐付けの可否

- 「出荷の記録」と「入荷の記録」を紐づけることはできるかについて、回答全体では「紐づけることができる」と「紐づいていない」の回答の割合が同じ（33.3%）であった。
- 従業員数「0～5人」および「6～20人」のカテゴリでは、「紐づいていない」の回答の割合が「紐づけることができる」の割合を上回った。
- 従業員数「21～50人」のカテゴリでは、「紐づけることができる」と「紐づいていない」の回答の割合が同じ（36.4%）であった。
- 従業員数「51～100人」のカテゴリでは、「紐づけることができる」の回答の割合が56.3%と、「紐づいていない」の12.5%を上回った。

図 21 「出荷の記録」と「入荷の記録」の紐づけ（卸売業）



3.4.2 紐づけられる「出荷の記録」と「入荷の記録」の組み合わせ

- 紐づけている「出荷の記録」と「入荷の記録」の組み合わせとしては、「出荷伝票」と「納品伝票」の組み合わせが最も多く46件あり、次いで「電子データ」と「電子データ」の組み合わせが15件、「送り状」と「納品伝票」の組み合わせが7件あった。

3.5 取引先事業者等との日頃の取組について

3.5.1 商品を回収する場合に備えた、回収対象の特定の取り組み

- 商品回収時の対象特定のための取組について、複数の回答において以下に関する記述がみられた。

・伝票・入出庫データ	70件
・ロット	20件
・賞味期限	6件

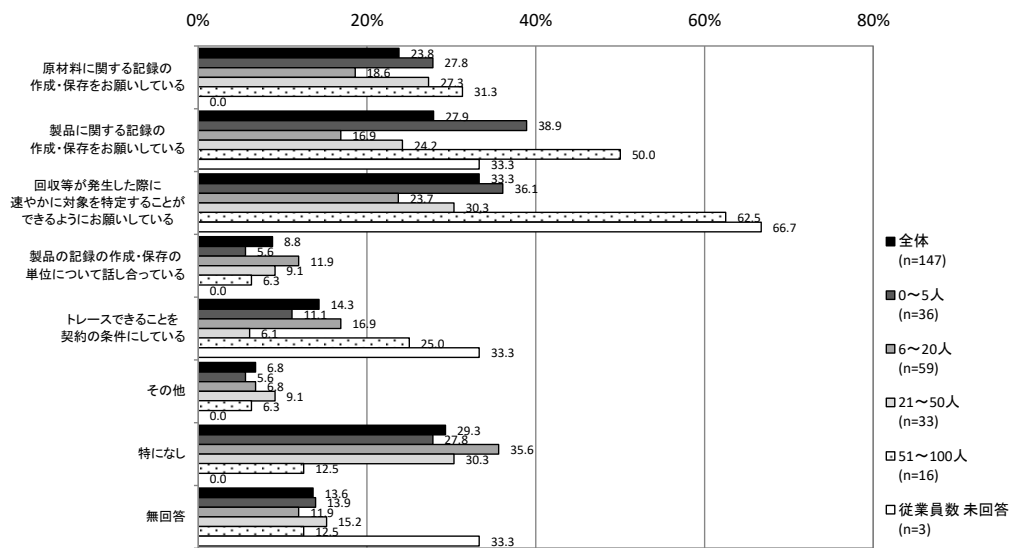
3.5.2 製品の表示内容の証明に関する日頃の取組

- 製品の表示内容の証明についての日頃の取組について、複数の回答において以下に関する記述がみられた。
 - ・仕様書の受領 25 件
 - ・伝票の保管 17 件
 - ・規格書の受領 11 件
 - ・証明書の保管 10 件

3.5.3 製品の入荷先事業者との取り決め事項等

- 製品の入荷先事業者との取り決め事項について、回答全体では「回収等が発生した際に速やかに対象を特定することができるようにお願いしている」が33.3%と最も多く、次いで「特になし」が29.3%、「製品に関する記録の作成・保存をお願いしている」が27.9%であった。
- 従業員数「51~100人」のカテゴリは「回収等が発生した際に速やかに対象を特定することができるようにお願いしている」が62.5%と、全体平均および他の従業員カテゴリと比べて20%以上多かった。また、「特になし」の回答が12.5%と全体平均および他の従業員カテゴリと比べて10%以上少なかった。

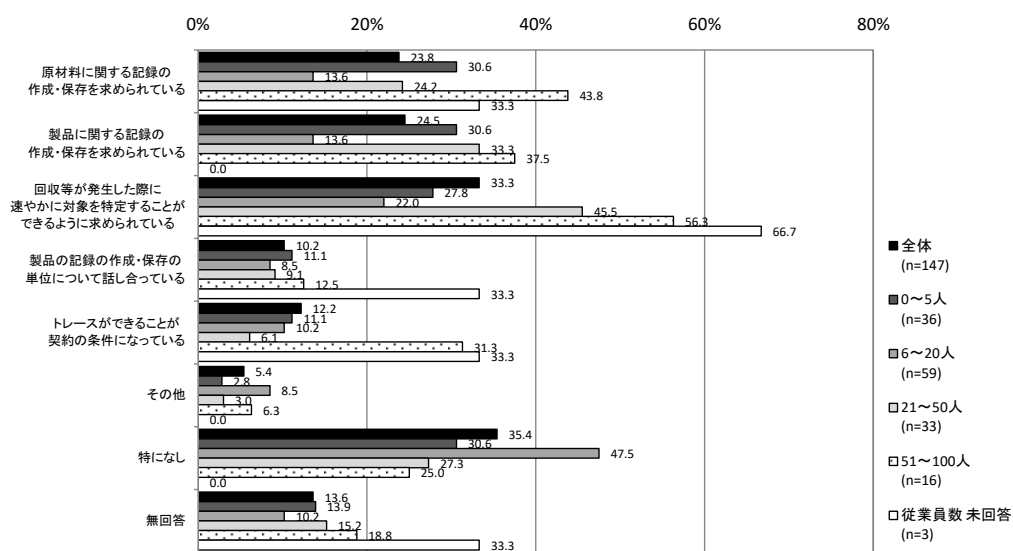
図 22 製品の入荷先事業者との取り決め事項等（卸売業）



3.5.4 製品の出荷先事業者との取り決め事項等

- 製品の出荷先事業者との取り決め事項について、回答全体では「特になし」が 35.4%と最も多く、次いで「回収等が発生した際に速やかに対象を特定することができるように求められている」が 33.3%であった。
- 従業員数「51～100人」のカテゴリでは、「原材料に関する記録の作成・保存を求められている」、「トレースができることが契約の条件になっている」という回答の割合が、全体平均および他の従業員カテゴリと比べていずれも 10%以上大きかった。
- 「回収等が発生した際に速やかに対象を特定することができるように求められている」を選択した回答の割合は従業員数「21～50人」で 45.5%、従業員数「51～100人」のカテゴリでは 56.3%であった。

図 23 製品の出荷先事業者との取り決め事項等（卸売業）



3.6 食品トレーサビリティについての工夫および取り組んで良かった点

- 食品トレーサビリティについての工夫および取り組んで良かった点として、以下のよう
な記述がみられた。
 - ・ スムーズな回収・問題解決につながる（つながった） 7 件
 - ・ 取引先が増えた、または取引継続につながった 4 件
 - ・ 回収演習を行っている 1 件

3.7 国による食品トレーサビリティの推進普及についての意見

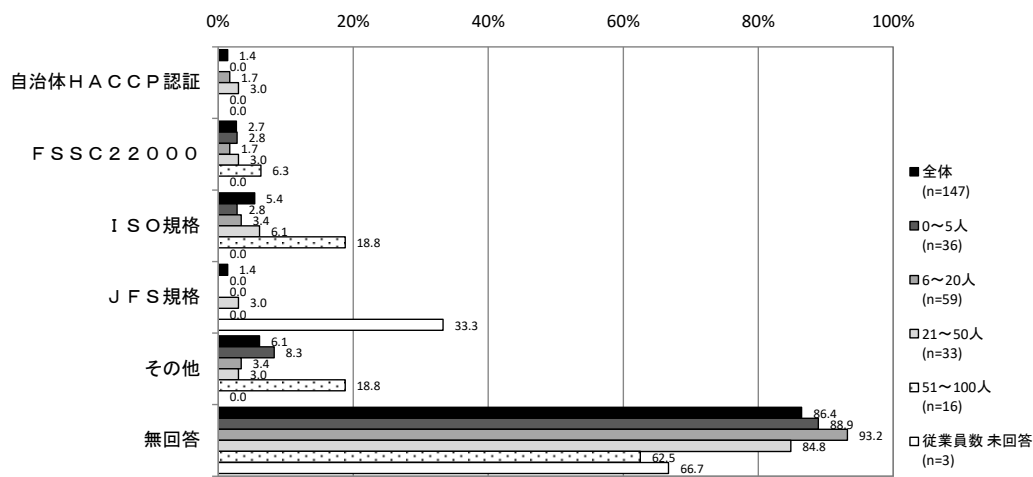
- 国による食品トレーサビリティの推進普及についての意見として、複数の回答において以下に関する記述がみられた。
 - ・ 小規模事業者の対応に関する懸念 2件

3.8 取得している第三者認証等

- 調査対象者の第三者認証等の取得状況をみると、回答全体では「ISO 規格」が 5.4%と最も多く、次いで「FSSC22000」が 2.7%、「自治体 HACCP 認証」が 1.4%であった。
- 従業員数「51～100人」のカテゴリにおいては「ISO 規格」が 18.8%と、全体平均および他の従業員カテゴリより倍以上、回答の割合が大きかった。
- (参考)

ISO 22000 を取得していると回答した事業者 4 社のうち 1 社が、自由回答において「回収演習を実施している」という趣旨の記述をしていた。ISO 22000「食品安全マネジメントシステム—フードチェーンに関わる組織に対する要求事項」の 7.10.4 項において回収プログラムの策定と定期的な演習の実施が要求されているため、これに沿った回答であると考えられる。

図 24 取得している第三者認証等（卸売業）



4. 小売業を対象としたアンケート集計結果

4.1 基本情報

4.1.1 従業員数

- 調査対象事業者の従業員数について、回答全体では「0～5人」という回答が30.1%と最も多く、次いで「6～20人」が30.8%、「21～50人」が26.0%であった。
- 小売業を対象としたアンケート集計結果の分析においては、**図25**および**表11**の示す従業員数に応じた区分け（カテゴリ）を適宜用いた。従業員数の設問への回答がなかった事業者は、「従業員数 未回答」のカテゴリに分類した。
- なお、小売業を対象としたアンケートにおいては、**図25**のみ「無効」を含めてデータのグラフ化を行った。

図 25 従業員数（小売業）

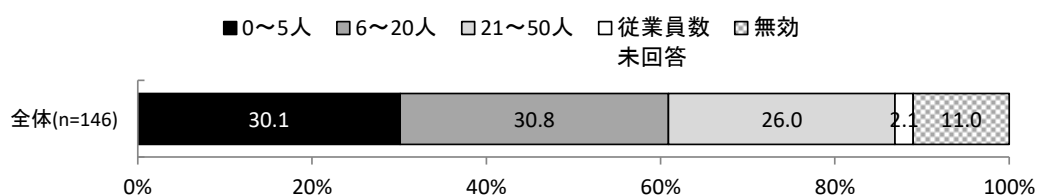


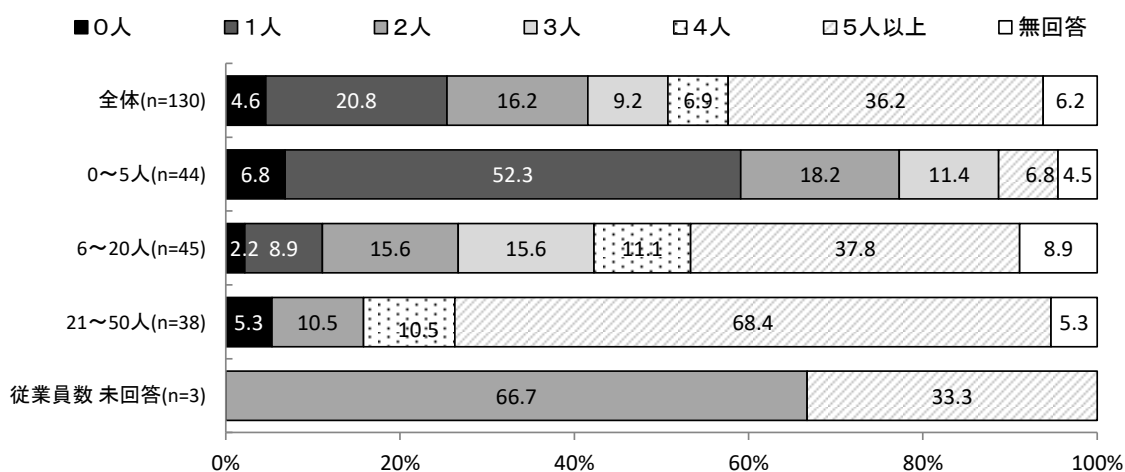
表 11 従業員数カテゴリ別の回答数（小売業）

従業員数カテゴリ	回答数
0～5人	44
6～20人	45
21～50人	38
従業員数 未回答	3
無効	16

4.1.2 品質管理に関わっている従業員数

- 品質管理に関わっている従業員数について、回答全体では「5人以上」という回答が36.2%と最も多く、次いで「1人」が20.8%、「2人」が16.2%であった。
- 従業員数が「0~5人」の事業者では、品質管理に関わっている従業員数が「1人」という回答が52.3%と最も多く、次いで「2人」が18.2%であった。
- 従業員数が「6~20人」の事業者では、品質管理に関わっている従業員数が「5人以上」という回答が37.8%と最も多く、次いで「2人」および「3人」がそれぞれ15.6%であった。
- 従業員数が「21~50人」の事業者においては、品質管理に関わっている従業員数が「5人以上」という回答が68.4%と最も多く、次いで「2人」および「4人」がいずれも10.5%であった。

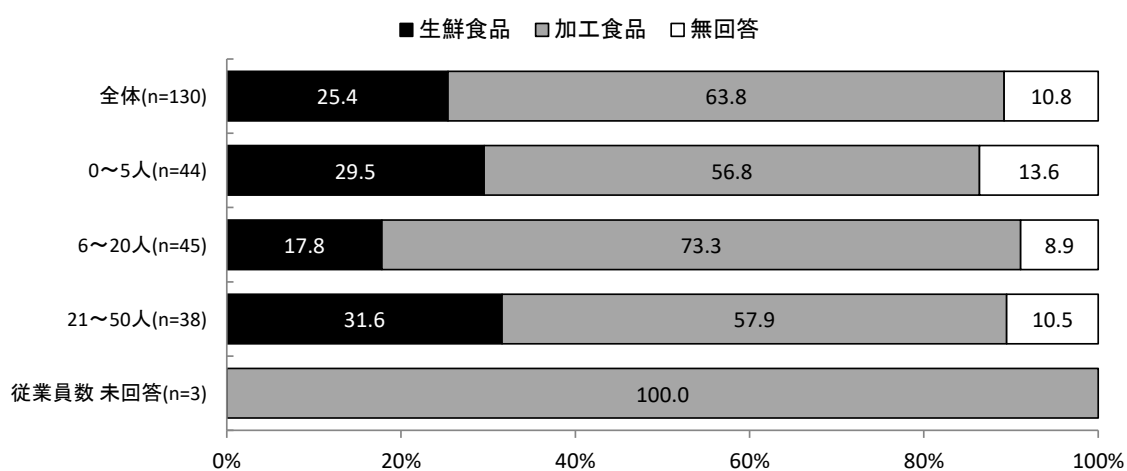
図 26 品質管理に関わっている従業員数（小売業）



4.1.3 代表的な取り扱い製品

- 代表的な取り扱い製品をみると、回答全体では「加工食品」が63.8%を占め、「生鮮食品」(25.4%)の割合の倍以上であった。
- 従業員数のカテゴリに関わらず、「加工食品」が占める割合が「生鮮食品」の占める割合より大きかった。

図 27 代表的な取り扱い製品（小売業）



4.2 「入荷の記録」について

4.2.1 製品の「入荷の記録」の保存方法

- 製品の「入荷の記録」の保存方法としては、「納品伝票」が81件と最も多く、次いで「電子データ」が30件、「帳簿・帳面等」が20件であった。
- なお、本項の設問は複数回答可。

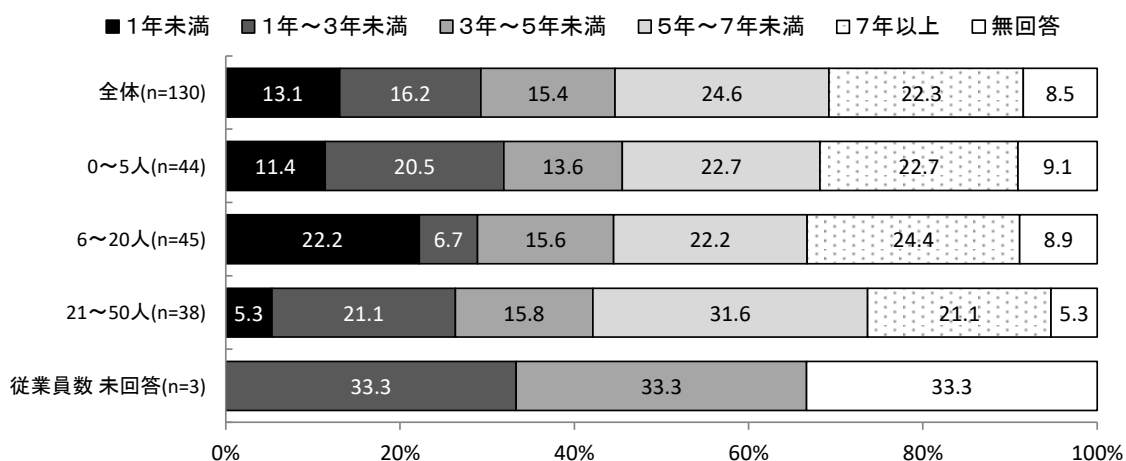
表 12 「入荷の記録」の保存方法（小売業）

保存方法	件数	%
納品伝票	81	61.8
電子データ	30	22.9
帳簿・帳面等	20	15.3
送り状	4	3.0
請求書	2	1.5
現品票	1	0.8
無回答	8	6.1

4.2.2 「入荷の記録」の保存期間

- 「入荷の記録」の保存期間について、回答全体では「5年～7年未満」が24.6%と最も多く、次いで「7年以上」が22.3%、「1年～3年未満」が16.2%であった。
- 従業員数が「0～5人」の事業者では「5年～7年未満」、「7年以上」という回答の割合がいずれも22.7%と最も多かった。
- 従業員数が「6～20人」の事業者では「7年以上」が24.4%と最も多く、次いで「1年未満」および「5年～7年未満」がいずれも22.2%であった。
- 従業員数が「21～50人」の事業者では「5年～7年未満」という回答が31.6%と最も多かった。また、「1年未満」が5.3%と全体平均および他のカテゴリと比べて、割合が半分以下であった。

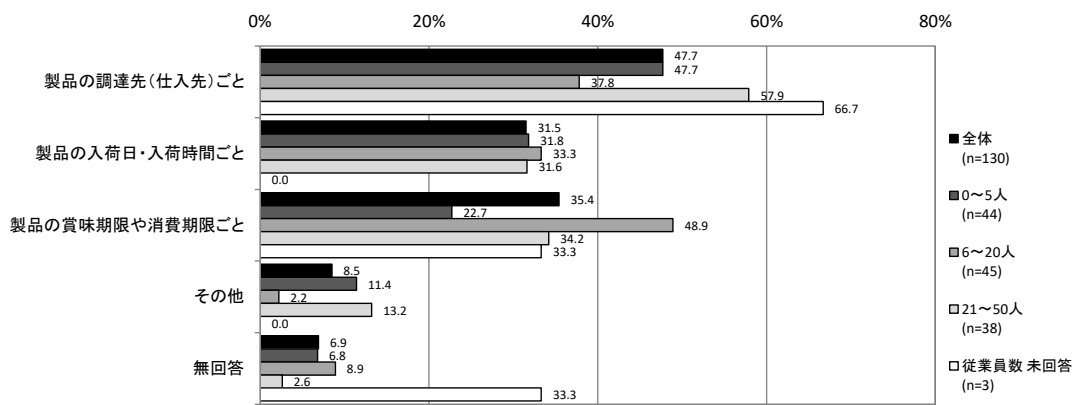
図 28 入荷の記録の保存期間（小売業）



4.2.3 入荷した製品の管理方法

- 入荷した製品の管理方法について、回答全体では「製品の調達先（仕入先）ごと」が47.7%と最も多く、次いで「製品の賞味期限や消費期限ごと」が35.4%、「製品の入荷日・入荷時間ごと」が31.5%、であった。
- 従業員数が「6～20人」の事業者では、「製品の賞味期限や消費期限ごと」とする回答が全体平均および他の従業員数カテゴリより10%以上多かった。
- 従業員数が「21～50人」の事業者では、「製品の調達先（仕入先）ごと」とする回答が全体平均および他の従業員数カテゴリより10%以上多かった。

図 29 入荷した製品の管理方法（小売業）



4.3 「販売の記録」について

4.3.1 「販売の記録」の保存方法

- 製品の「販売の記録」の保存方法としては、「電子データ」が81件と最も多く、次いで「帳簿・帳面」が27件、「レシート控え」が26件であった。
- なお、本項の設問は複数回答可。

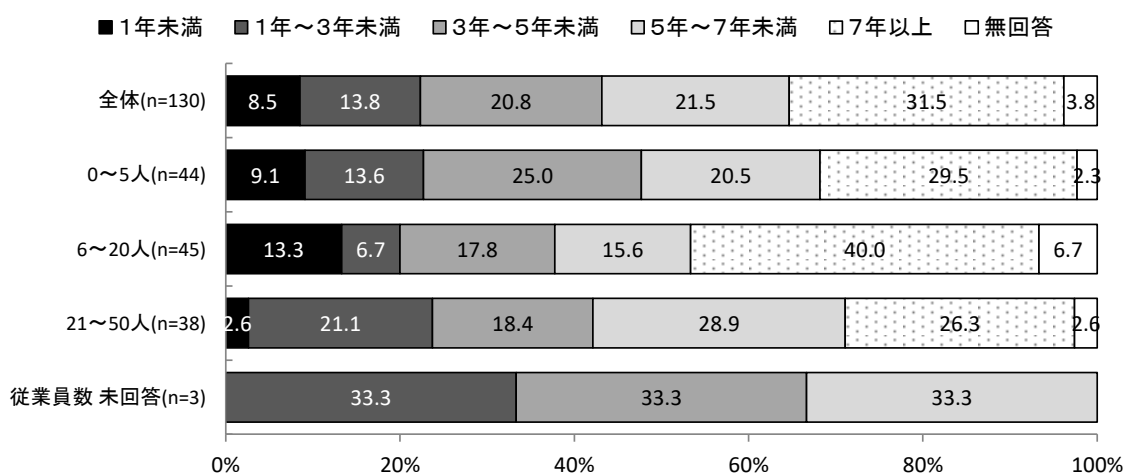
表 13 「販売の記録」の保存方法（小売業）

保存方法	件数	%
電子データ	81	61.8
帳簿・帳面	27	20.6
レシート控え	26	19.8

4.3.2 「販売の記録」の保存期間

- 「販売の記録」の保存期間について、回答全体では「7年以上」が31.5%と最も多く、次いで「5年～7年未満」が21.5%、「3年～5年未満」が20.8%であった。
- 従業員数が「0～5人」の事業者では「7年以上」という回答が29.5%と最も多かった。
- 従業員数が「6～20人」の事業者では「7年以上」という回答が40.0%と最も多かった。
- 従業員数が「21～50人」の事業者では「5年～7年未満」という回答が28.9%と最も多かった。

図 30 販売の記録の保存期間（小売業）

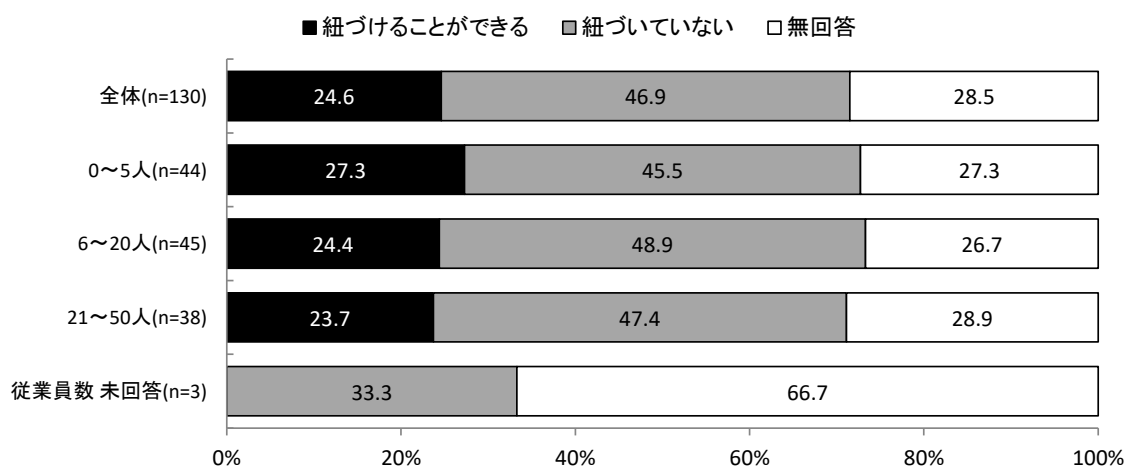


4.4 「販売の記録」と「入荷の記録」の紐づけ

4.4.1 紐付けの可否

- 「販売の記録」と「入荷の記録」を紐づけることはできるかについては、全体として46.9%の事業者が「紐づいていない」と回答し、「紐づけることができる」の割合(24.6%)を上回った。
- 従業員数のカテゴリに関わらず、「紐づいていない」の割合が「紐づけることができる」より15%以上大きかった。

図 31 「販売の記録」と「入荷の記録」の紐づけ（小売業）



4.4.2 紐づけられる「販売の記録」と「入荷の記録」

- 紐づけている「販売の記録」と「入荷の記録」の組み合わせとしては、「POS データ」と「納品伝票」の組み合わせが最も多く 11 件あり、次いで「POS データ」と「電子データ」の組み合わせが 8 件あった。

4.5 仕入先事業者等との日頃の取組について

4.5.1 商品を回収する場合に備えた、回収対象の特定の取り組み

- 商品回収時の対象特定のための取組について、複数の回答において以下に関する記述がみられた。

・ POS データ ・ レジデータ ・ 販売管理システム	33 件
・ 伝票	16 件
・ 賞味期限	7 件
・ ロット	6 件

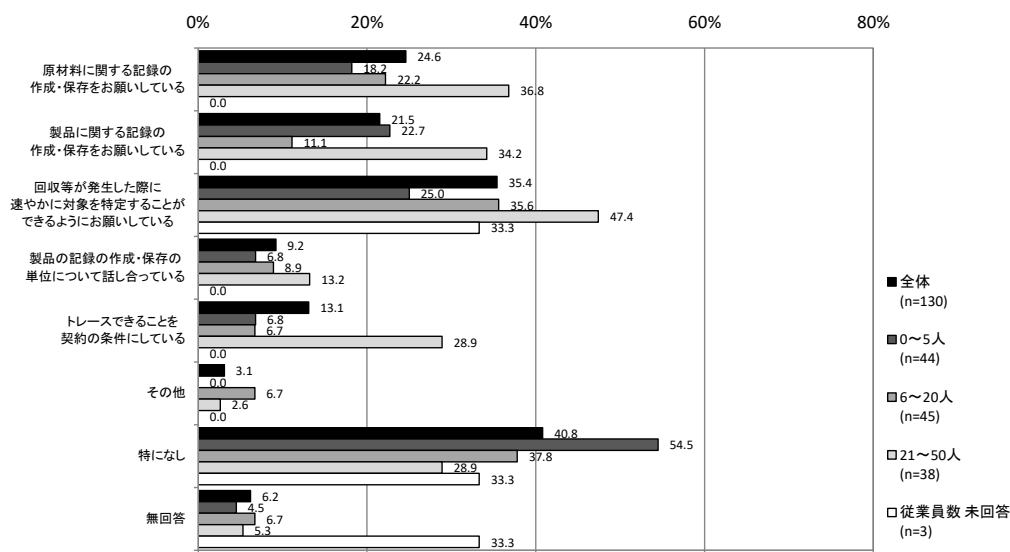
4.5.2 製品の表示内容の証明に関する日頃の取組

- 製品の表示内容の証明についての日頃の取組として、複数の回答において以下に関する記述がみられた。
 - ・仕様書・規格書の受領 30 件
 - ・本部の管理 14 件
 - ・証明書の保管 5 件

4.5.3 製品の仕入先事業者との取り決め事項

- 製品の仕入先事業者との取り決め事項について、回答全体では「特になし」が 40.8%と最も多く、次いで「回収等が発生した際に速やかに対象を特定することができるようにお願いしている」が 35.4%、「原材料に関する記録の作成・保存をお願いしている」が 24.6%であった。
- 従業員数「0～5人」の事業者では「特になし」が 54.5%と過半数を占めた。
- 従業員数「21～50人」の事業者では「原材料に関する記録の作成・保存をお願いしている」および「回収等が発生した際に速やかに対象を特定することができるようにお願いしている」の割合が全体平均および他のカテゴリより 10%以上大きかった。
- 「特になし」という回答の割合は、従業員数が多いカテゴリになるほど減少した。

図 32 製品の仕入先事業者との取り決め事項（小売業）



4.6 食品トレーサビリティについての工夫および取り組んで良かった点

- 食品トレーサビリティについての工夫および取り組んで良かった点として、以下のよ
うな記述がみられた。
 - ・ スムーズな回収・問題解決につながる（つながった） 4 件
 - ・ 信頼獲得や信用構築に役立った 2 件

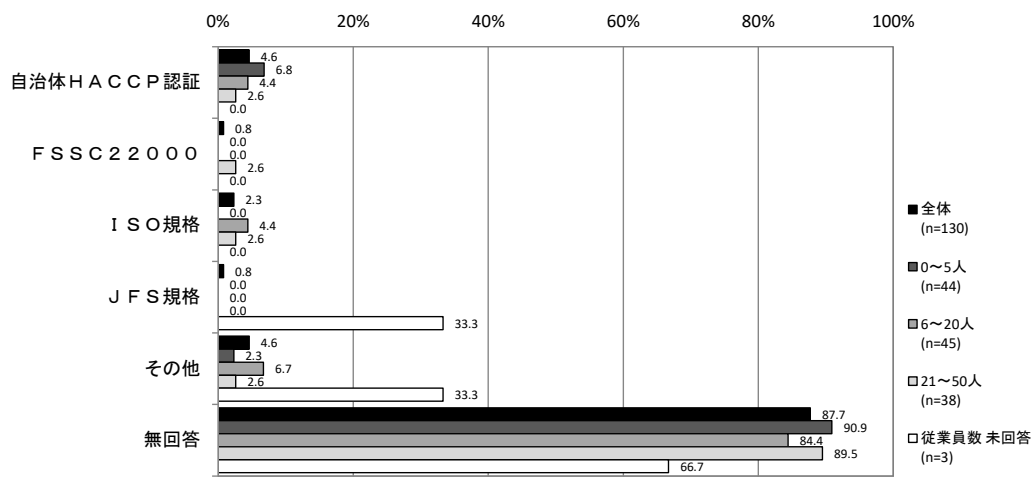
4.7 国による食品トレーサビリティの推進普及についての意見

- 国による食品トレーサビリティの推進普及についての意見として、複数の回答において以下に関する記述がみられた。
 - ・ 食品トレーサビリティの普及はよいことである 4件

4.8 取得している第三者認証等

- 調査対象者の第三者認証等の取得状況をみると、回答全体では「自治体 HACCP 認証」が 4.6%と最も多く、次いで「ISO 規格」が 2.3%であった。

図 33 取得している第三者認証等（小売業）



5. 参考資料

参考資料1 【製造業】調査票

【調査項目：食品製造業】

〔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：	FAX：	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つに○印を記入してください。（平成31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

★2 生産または品質管理に関わっている従業員数について、当てはまるもの1つに○印を記入してください。

1. 50人未満 2. 50人以上

★3 貴社が取り扱っている製品のうち、代表的な製品及びその製品の主な原材料について記入してください。

代表的な製品：（例）パン

主な原材料：（例）小麦粉、砂糖、マーガリン

（3つ程度）

本アンケートの質問事項については、★3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。

〔1 入荷の記録について〕

貴社が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」はどのように残していますか。具体的な方法を記入してください。

(例) 帳簿・帳面等への記入、パソコン上の電子データ、調達先(仕入先)からの納品伝票、運送業者の送り状、など

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 つに○印を記入してください。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 1-3 入荷した原材料について、どのように管理していますか。当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 原材料の調達先(仕入先)ごと
2. 原材料の入荷日・入荷時間ごと
3. 原材料の賞味期限や消費期限ごと
4. その他(具体的に)

〔2 製造工程の記録について〕

貴社が製品を製造・加工したときの記録について、お尋ねします。

問2-1 製品の「製造・加工に関する記録」はどのように残していますか。具体的な方法を記入してください。

(例) 帳簿・帳面、製造日誌等への記入、パソコン上の電子データ、など

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つに○印を記入してください。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 製造・加工した製品について、どのように管理していますか。当てはまるものすべてに○印を記入してください。

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)

問2-4 「製造・加工に関する記録」と「入荷の記録」を紐づけることはできますか。当てはまるものに○印を記入してください。紐づけている場合、「製造・加工に関する記録」と「入荷の記録」はどのように紐づいているかを具体的に記入してください。

1. 「製造・加工に関する記録」と「入荷の記録」を紐づけることができる
(紐づけている「製造・加工に関する記録」を記入してください: 例. 製造日報、製造指示書)

(紐づけている「入荷の記録」を記入してください: 例. 納品伝票)

2. 「製造・加工に関する記録」と「入荷の記録」は紐づいていない

〔3 出荷の記録について〕

貴社が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」はどのように残していますか。具体的な方法を記入してください。

（例）帳簿・帳面等への記入、パソコン上の電子データ、出荷伝票や納品書の控え、など

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つに○印を記入してください。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3-3 「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」を紐づけることはできますか。当てはまるものに○印を記入してください。紐づけている場合、「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」はどのように紐づいているかを具体的に記入してください。

1. 「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」を紐づけることができる
（紐づけている「出荷の記録」を記入してください：例、納品伝票、送り状）

（紐づけている「製造・加工に関する記録」を記入してください：例、製造日報、製造指示書）

2. 「出荷の記録」と「製造・加工に関する記録」は紐づいていない

〔4 取引先事業者等との日頃の取組について〕

<自社の取組>

問4-1 万が一に商品回収する場合に備えて、回収の対象となる製品を特定するために、日ごろからどのような取組をしていますか。具体的な商品名を挙げ、その取組内容を記入してください（例、製造日報やメモで記録している、など）。

問4-2 製品の表示内容の証明について、日ごろからどのような取組をしていますか。具体的な内容を記入してください（例、原材料の産地を記録している、など）。

<取引先との取組>

問4-3 原材料の入荷先事業者との取り決め事項等がありますか。当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 入荷する原材料に関する記録の作成・保存をお願いしている
2. 回収等が発生した際に、速やかに対象を特定することができるようにお願いしている
3. 入荷する原材料の記録の作成単位について話し合っている
4. その他（具体的に _____）
5. 特になし

問4-4 製品の出荷先事業者との取り決め事項等がありますか。当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 原材料に関する記録の作成・保存を求められている
2. 製品に関する記録の作成・保存を求められている
3. 回収等が発生した際に、速やかに対象を特定できるように求められている
4. 製品の記録の作成・保存の単位について話し合っている
5. トレース（問題のある食品がどこから来たのかを調べたり（遡及）、どこに行ったかを調べる（追跡）こと）できることが契約の条件になっている
6. その他（具体的に _____）
7. 特になし

〔5 自由記入欄（記入は任意です）〕

※記入欄1※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。

※記入欄2※食品トレーサビリティについて、国が推進方策を検討し、普及啓発していくにあたって、ご意見等があればお書きください。

食品トレーサビリティとは、各事業者が食品を取扱った際の記録を作成し保存しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのかを調べたり（遡及）、どこに行ったかを調べたり（追跡）する仕組みです。これによって、万が一食品事故が起きた場合にも、どの製品が回収の対象となるか、どの製品に原因があるかを速やかに明らかにでき、消費者の健康危害の拡大防止や事業者の経済的損失を小さくすることができます。また、この取組によって、食品をどのように生産・製造したかを情報提供することが可能となることから、消費者が安心して食品を購入できることにもつながります。

〔6 その他〕

問6-1 貴社が取得している第三者認証等について、当てはまるものにすべてに○印を記入してください。

1. 自治体 HACCP 認証（例、東京都食品衛生自主管理認証制度）
2. FSSC22000
3. ISO 規格（具体的に）
4. JFS 規格（具体的に）
5. その他（具体的に）

問6-2 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に○印を記入してください。

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

参考資料 2 【卸売業】 調査票

【調査項目：食品卸売業】

〔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：	FAX：	メールアドレス：

★ 1 貴社全体の平成 31 年 1 月 1 日現在の従業者数（常用雇用者※）について、当てはまるもの 1 つに○印を記入してください。

※常用雇用者とは、期間を定めずに雇用している人、若しくは 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

★ 2 品質管理に関わっている従業員は何名いらっしゃいますか。 _____ 名

★ 3 貴社が取り扱っている製品のうち、代表的な製品について記入してください。

代表的な製品：(例) パン、菓子類、野菜加工品

(3 つ程度) _____

本アンケートの質問事項については、★ 3 でご記入いただいた「代表的な製品」についてお答えください。

〔1 入荷の記録について〕

貴社が製品を入荷したときの記録について、お尋ねします。

問1-1 製品の「入荷の記録」はどのように残していますか。具体的な方法を記入してください。

(例) 帳簿・帳面等への記入、パソコン上の電子データ、入荷先事業者の納品伝票、運送業者の送り状、など

問1-2 問1-1で回答した「入荷の記録」を残す際、入荷先のロット管理の単位(例、製造時間、製造日単位等)を引き継ぎますか。当てはまるものに○印を記入してください。

1. 引き継ぐ
2. 引き継がない

問1-3 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つに○印を記入してください。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1-4 入荷した製品について、どのように管理していますか。当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 製品の調達先(仕入先)ごと
2. 製品の入荷日・入荷時間ごと
3. 製品の賞味期限や消費期限ごと
4. その他(具体的に)

〔2 出荷の記録について〕

貴社が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2-1 製品の「出荷の記録」はどのように残していますか。具体的な方法を記入してください。

（例）帳簿、パソコン上の電子データ、出荷先事業者への出荷伝票や納品書、など

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つに○印を記入してください。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 出荷した製品について、どのように管理していますか。当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 製品の出荷日・出荷時間ごと
2. 製品の賞味期限や消費期限ごと
3. 製品の出荷先ごと
4. その他（具体的に

問2-4 「出荷の記録」と「入荷の記録」を紐づけることはできますか。当てはまるものに○印を記入してください。紐づけている場合、「出荷の記録」と「入荷の記録」はどのように紐づいているかを具体的に記入してください。

1. 「出荷の記録」と「入荷の記録」を紐づけることができる
（紐づけている「出荷の記録」を記入してください；例. 出荷伝票、送り状）

（紐づけている「入荷の記録」を記入してください；例. 納品伝票）

2. 「出荷の記録」と「入荷の記録」は紐づいていない

〔3 取引先事業者等との日頃の取組について〕

<自社の取組>

問3-1 万が一に商品回収する場合に備えて、回収の対象となる製品を特定するために、日ごろからどのような取組をしていますか。具体的な商品名を挙げ、その取組内容を記入してください（例、出荷伝票や入荷伝票の保管、など）。

問3-2 製品の表示内容の証明について、日ごろからどのような取組をしていますか。具体的な内容を記入してください（例、入荷先事業者が作成する商品仕様書の取り付け・保管、など）。

<取引先との取組>

問3-3 製品の入荷先事業者との取り決め事項等がありますか。当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 原材料に関する記録の作成・保存をお願いしている
2. 製品に関する記録の作成・保存をお願いしている
3. 回収等が発生した際に、速やかに対象を特定することができるようにお願いしている
4. 製品の記録の作成・保存の単位について話し合っている
5. トレース（問題のある食品がどこから来たのかを調べたり（遡及）、どこに行ったかを調べる（追跡）こと）ができることを契約の条件にしている
6. その他（具体的に _____)
7. 特になし

問3-4 製品の出荷先事業者との取り決め事項等がありますか。当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 原材料に関する記録の作成・保存を求められている
2. 製品に関する記録の作成・保存を求められている
3. 回収等が発生した際に、速やかに対象を特定することができるように求められている
4. 製品の記録の作成・保存の単位について話し合っている
5. トレース（問題のある食品がどこから来たのかを調べたり（遡及）、どこに行ったかを調べる（追跡）こと）ができることが契約の条件になっている
6. その他（具体的に _____)
7. 特になし

〔4 自由記入欄（記入は任意です）〕

≪記入欄1≫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。

≪記入欄2≫食品トレーサビリティについて、国が推進方策を検討し、普及啓発していくにあたって、ご意見等があればお書きください。

食品トレーサビリティとは、各事業者が食品を取扱った際の記録を作成し保存しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのかを調べたり（遡及）、どこに行ったかを調べたり（追跡）する仕組みです。これによって、万が一食品事故が起きた場合にも、どの製品が回収の対象となるか、どの製品に原因があるかを速やかに明らかにでき、消費者の健康危害の拡大防止や事業者の経済的損失を小さくすることができます。また、この取組によって、食品をどのように生産・製造したかを情報提供することが可能となることから、消費者が安心して食品を購入できることにもつながります。

〔5 その他〕

問5-1 貴社が取得している第三者認証等について、当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 自治体 HACCP 認証（例、東京都食品衛生自主管理認証制度）
2. FSSC22000
3. ISO 規格（具体的に）
4. JFS 規格（具体的に）
5. その他（具体的に）

問5-2 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に○印を記入してください。

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

【調査項目：食品小売業】

〔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：	FAX：	メールアドレス：

★1 貴社全体の平成31年1月1日現在の従業員数（常用雇用者※）について、当てはまるもの1つに○印を記入してください。

※常用雇用者とは、期間を定めずに雇用している人、若しくは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

★2 品質管理に関わっている従業員は何名いらっしゃいますか。 _____名

★3 貴社が取り扱っている製品のうち、いずれか代表的な製品について当てはまるものに○印を記入してください。

1. 生鮮食品
2. 加工食品

本アンケートの質問事項については、★3で回答いただいた「代表的な製品」についてお答えください。

〔1 入荷の記録について〕

貴社が製品を入荷したときの記録について、お尋ねします。

問1-1 製品の「入荷の記録」はどのように残していますか。具体的な方法を記入してください。

（例）帳簿・帳面等への記入、パソコン上の電子データ、入荷先からの納品伝票、運送業者の送り状、など

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つに○印を記入してください。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1-3 入荷した製品について、どのように管理していますか。当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 製品の調達先（仕入先）ごと
2. 製品の入荷日・入荷時間ごと
3. 製品の賞味期限や消費期限ごと
4. その他（具体的に _____ ）

〔2 販売の記録について〕

貴社が製品を消費者や事業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 製品の「販売の記録」はどのように残していますか。具体的な方法を記入してください。

（例）帳簿・帳面等への記入、パソコン上の電子データ、消費者へ発行したレシートの控え、など

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つに○印を記入してください。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 「販売の記録」と「入荷の記録」を紐づけることはできますか。当てはまるものに○印を記入してください。紐づけている場合、「販売の記録」と「入荷の記録」はどのように紐づけているかを具体的に記入してください。

1. 「販売の記録」と「入荷の記録」を紐づけることができる
（紐づけている「販売の記録」を記入ください：例. POS データ）

（紐づけている「入荷の記録」を記入ください：例. 納品伝票）

2. 「販売の記録」と「入荷の記録」は紐づいていない

〔3 仕入先事業者等との日頃の取組について〕

<自社の取組>

問3-1 万が一に商品回収する場合に備えて、回収の対象となる製品を特定するために、日ごろからどのような取組をしていますか。具体的な商品名を挙げ、その取組内容を記入してください（例、POS データで管理している、など）。

問3-2 製品の表示内容の証明について、日ごろからどのような取組をしていますか。具体的な内容を記入してください（例、入荷先事業者が作成する商品仕様書の取り付け・保管、など）。

<取引先との取組>

問3-3 製品の仕入先事業者との取り決め事項等がありますか。当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 原材料に関する記録の作成・保存をお願いしている
2. 製品に関する記録の作成・保存をお願いしている
3. 回収等が発生した際に、速やかに対象を特定することができるようにお願いしている
4. 製品の記録の作成・保存の単位について話し合っている
5. トレース（問題のある食品がどこから来たのかを調べたり（遡及）、どこに行ったかを調べる（追跡）こと）できることを契約の条件にしている
6. その他（具体的に)
7. 特になし

〔4 自由記入欄（記入は任意です）〕

≪記入欄1≫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。

≪記入欄2≫食品トレーサビリティについて、国が推進方策を検討し、普及啓発していくにあたって、ご意見等があればお書きください。

食品トレーサビリティとは、各事業者が食品を取扱った際の記録を作成し保存しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのかを調べたり（遡及）、どこに行ったかを調べたり（追跡）する仕組みです。これによって、万が一食品事故が起きた場合にも、どの製品が回収の対象となるか、どの製品に原因があるかを速やかに明らかにでき、消費者の健康危害の拡大防止や事業者の経済的損失を小さくすることができます。また、この取組によって、食品をどのように生産・製造したかを情報提供することが可能となることから、消費者が安心して食品を購入できることにもつながります。

〔5 その他〕

問5-1 貴社が取得している第三者認証等について、当てはまるものすべてに○印を記入してください。

1. 自治体 HACCP 認証（例、東京都食品衛生自主管理認証制度）
2. FSSC22000
3. ISO 規格（具体的に）
4. JFS 規格（具体的に）
5. その他（具体的に）

問5-2 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に○印を記入してください。

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

食品表示・トレーサビリティ推進委託事業
令和元年7月
食品トレーサビリティの推進方策の検討会

農林水産省

【担当部署】消費・安全局 消費者行政・食育課

【電話番号】03-3502-5716

農林水産省のホームページ（食品トレーサビリティのサイト）
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html>

