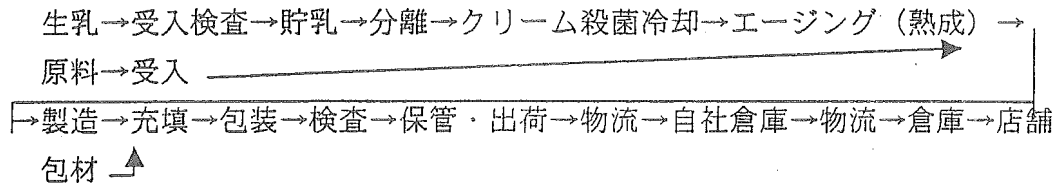


| | |
|------------|---|
| 製品名 (情報対象) | 牛乳 (屋根型紙製容器) |
| 情報の種類 | 種類別名称、商品名、無脂乳固形分、乳脂肪分、植物性脂肪分、乳脂外の動物性脂肪分、原材料名、原材料名、内容量、品質保持期限 保存方法、開封後の取扱、製造所所在地、製造者 製品名、栄養成分、商品に関する問い合わせ先 |
| 記録方法 | 製品表示内容 |

3. バターについて (大規模工場を対象)

1) バターのフロー



2) 各工程の情報 (外枠で囲っていない情報は無い場合もあり)

(1) 原料受入時の情報

| | |
|-------|---------------------|
| 原料名 | 生乳 |
| 情報の種類 | 集乳所名、ローリー車番、乳量、抗生物質 |
| 記録方法 | 伝票 (記載)、管理日報 (記載) |

(2) その他原料受入時の情報

| | |
|-------|-------------------|
| 原料名 | 食塩 |
| 情報の種類 | 製造者、原料、製造日、品質規格内容 |
| 記録方法 | 製品仕様書 (記載)、伝票 |

(3) 包材受入時の情報

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 包材名 | アルミパーチ、カートン、ダンボール |
| 情報の種類 | 製造者、材質、材質構成、製造工程、原材料メーカー名、原材料名、品質規格 |
| 記録方法 | 製品仕様書 (記載)、伝票 |

(4) 原料受入検査の情報

牛乳と同じ

(5) その他原料受入検査の情報

| | |
|-------|--------------------------|
| 原料名 | 食塩 |
| 情報の種類 | 製品名、入庫日、数量、ロット記号、外観、製造日、 |
| 記録方法 | 伝票 (記載) |

(6) 包材受入検査の情報

| | |
|-------|-------------------------|
| 包材名 | アルミパーチ、カートン、ダンボール |
| 情報の種類 | 製品名、入庫日、数量、ロット記号、外観、製造日 |
| 記録方法 | 伝票 (記載) |

(7) 貯乳の情報

牛乳と同じ

(8) 分離の情報

| | |
|-------|-------------------------------|
| 原料名 | 生乳 |
| 情報の種類 | タンク番号、処理日、処理時間、乳質（温度、脂肪率）、処理量 |
| 記録方法 | 管理日報（記載） |

(9) クリーム殺菌・冷却の情報

| | |
|-----------|--|
| 製品名（情報対象） | クリーム |
| 情報の種類 | 貯乳タンク名、殺菌・冷却温度、乳量、乳質（温度、風味、色沢、酸度、脂肪率、異物、大腸菌群）、貯乳時間、繰越量 |
| 記録方法 | 管理日報（記載）、自動温度記録計 |

(10) エージング（熟成）の情報

| | |
|-----------|--|
| 製品名（情報対象） | クリーム |
| 情報の種類 | エージングタンク No、乳量、乳質（温度、風味、色沢、酸度、脂肪率、異物）、貯乳日、貯乳時間、繰越量 |
| 記録方法 | 管理日報（記載）、自動温度記録計 |

(11) 製造の情報

| | |
|-----------|---|
| 製品名（情報対象） | クリーム、バター、食塩 |
| 情報の種類 | 製造日、製造機名、タンク番号、乳量、乳質（温度、風味、色沢、酸度、脂肪率、異物）製造時間、製造量、食塩のロット記号、食塩の外観検査、バター品質（温度、風味、組織、水分率、塩分率、脂肪率） |
| 記録方法 | 管理日報（記載） |

(12) 充填の情報

| | |
|-----------|-------------------------|
| 製品名（情報対象） | バター |
| 情報の種類 | バター温度、風味、組織、水分率、塩分率、脂肪率 |
| 記録方法 | 管理日報（記載） |

(13) 包装（内装）の情報

| | |
|-----------|---|
| 製品名（情報対象） | アルミパーチ、カートン |
| 情報の種類 | 製品名、包材ロット、包材品質（光沢、臭気、強度、外観）充填機名、包装機名、内容量、包装品質、品質保持期限、商品表示 |
| 記録方法 | 管理日報（記載） |

(14) 包装（外装）の情報

| | |
|-----------|---|
| 製品名（情報対象） | ダンボール |
| 情報の種類 | 製品名、ロット記号、包装機名、包装品質、ケース重量、品質保持期限、ケース番号、包装日、数量 |
| 記録方法 | 管理日報（記載） |

(15) 出荷検査の情報

| | |
|-----------|---|
| 製品名（情報対象） | バター |
| 情報の種類 | 製品名、内容量、包装品質、風味、色沢、組織、成分（脂肪率、水分率、塩分率、無脂乳固形分）、 |

| | |
|------|-----------------------------|
| | 微生物 (大腸菌群、細菌数、黄色ブドウ球菌、かび酵母) |
| 記録方法 | 管理日報 (記載) |

(16) 製品保管及び出荷の情報

| | |
|------------|---|
| 製品名 (情報対象) | バター (ダンボール入り) |
| 情報の種類 | 外観、品質保持期限、製造日、製品番号、製品名、入庫数、出荷日、出荷先、出荷量、保管温度、輸送会社、配送車番 |
| 記録方法 | 管理日報 (記載)、伝票、自動倉庫温度記録計 |

(17) 一次物流 (工場→デポ) の情報

| | |
|------------|--|
| 製品名 (情報対象) | バター (ダンボール入り) |
| 情報の種類 | 製品名、工場名、数量、品質保持期限、輸送会社名、配送先、配送車番、出発・到着時刻、輸送ルート |
| 記録方法 | 管理日報 (記載)、伝票、自動温度記録計 |

(18) デポ (自社倉庫) の情報

| | |
|------------|---|
| 製品名 (情報対象) | バター (ダンボール入り) |
| 情報の種類 | 製品名、工場名、数量、品質保持期限、ロット、保管倉庫温度、保管倉庫 No、保管期間、出荷先 |
| 記録方法 | 管理日報 (記載)、伝票、自動温度記録計 |

(19) 二次物流 (デポ→問屋、SM・CVSセンター) の情報

| | |
|------------|---|
| 製品名 (情報対象) | バター (ダンボール入り) |
| 情報の種類 | 配送車番、製品名、数量、品質保持期限、ロット、配送先、輸送温度、出発・出発時刻、輸送ルート |
| 記録方法 | 管理日報 (記載)、伝票 |

(20) 問屋・センター (問屋、センターの情報はメーカーでは分からない) の情報

| | |
|------------|---------------|
| 製品名 (情報対象) | バター (ダンボール入り) |
| 情報の種類 | |
| 記録方法 | |

(21) 店舗 (店舗の情報はメーカーでは分からない) の情報

| | |
|------------|-----|
| 製品名 (情報対象) | バター |
| 情報の種類 | |
| 記録方法 | |

(22) 消費者の情報

| | |
|------------|--|
| 製品名 (情報対象) | バター |
| 情報の種類 | 製品名、種類別、原材料名、内容量、品質保持期限、保存方法、製造者、容器の材質、栄養成分、商品に関する問い合わせ先 |
| 記録方法 | 製品表示内容 |

Ⅲ. トレースバック、トラッキングの可能性

(1) トレースバックの可能性

原料 ← 受入 ← 加工 ← 製品出荷 ← 物流（センター） ← 店舗 ← 消費者

* 消費者は製品表示の一括表示で、製造工場及び品質保持期限日は確認できる。更に、製造者に問合せれば、製造時の状況、製品の品質状況は確認できる。

* 消費者は物流、店舗に流通経路の追跡を依頼した時、現状の記録からでは、流通経路を遡って製造工場までトレースバックはできない。

* 消費者が製造工場より更に遡って原料の追跡を依頼された時、牛乳は合乳するため、個々の生産者にトレースバックすることは難しいが、その他の原料は、原料ロット確認により、原料メーカーまでトレースバックできる。

(2) トラッキングの可能性

原料 → 受入 → 加工 → 製品出荷 → 物流（センター） → 店舗 → 消費者

* 製造者は、製造工場より製品出荷した問屋または物流センターまでしかトラッキングできない。

* 店舗に直接納入している製品は、店舗までトラッキング出来る。

Ⅳ. 可追跡性の具体例

1. 工場検査に基づく製品追跡事例（1）

* 製造工場の製品検査により製品の日付表示に一部不鮮明なものあることが判明。

* 当該製品の全出荷製品を対象として、全店舗に連絡しチェック依頼する。

* 店舗チェックにて、全製品異常のない報告を受けた。

2. 工場冷蔵庫で異常品発見に基づく製品追跡事例（2）

* 製造工場の製品冷蔵庫にて牛乳の日付表示に一部不鮮明なもの発見。

* 当該製造時刻により当該製品のパレットNoを確認。

* 当該パレットが配送された物流センターを特定。

* 物流センター以降は未定のため、当該センターから配送されると予想される全店舗を対象として対応することとした。

* 配送予定の全店舗に、品質保持期限の日付捺印状況確認を依頼した。

* 店舗チェックにて、全製品異常のない報告を受けた。

3. 店舗異常品発見による対応事例（3）

* 品質保持期限を8月13日までと捺印した商品のなかに、インク捺印が十分でなかったために、3月13日と見まちがえるものが店舗にて発見された。

* 商品の表示から品質保持期限と製造工場を特定し、当該製造日の生産状況を日報にて確認した。

* 製造記録から製造途中にインクローラーの当たりが不均一であったた

め処置対応した履歴があった。

*不具合発生時の不良品識別管理が完全でなかったために、品質保持期限を誤認される恐れのある製品が数個紛れ込んでしまったと判断する。

4. 設備確認による異常判明による対応事例（4）

*製造設備をチェックした所、製造機のパッキンが欠損していたことが判明。

*該当する製造日の商品の出荷履歴をトラッキングした。その結果、全量営業冷蔵庫内にあることがわかった。

*当該製品は全量出荷止めとした。

V. まとめと問題点

1) まとめ

1. HACCP取得工場の工場内の品質に関する情報は概ねきちんと整理され、記録されている。
2. HACCPを取得していない比較的小工場では、品質に関する事項の確認はされているものの記録されていないケースが散見される。
3. 工場より川上の原材料の情報については、原料乳以外は製造ロットなどよりトレースバックが比較的可能である。原料乳は合乳される関係でトレースバックは難しい。
4. 工場より川下への情報伝達は所有権が移動する問屋、センターまではトラッキングが比較的可能であるが、それ以降はメーカーとしては難しい。
5. 製品追跡事例からも、物流、センター、店舗では製品名、数量の管理が主であり、現状ではトラッキングは難しいと考える。
6. 商品に詳細な情報を付加した場合、トレースバックは容易なり製品情報は細くなる。しかし、トラッキングをするためには伝票等に詳細な情報を記入しなければならず、理論的には可能であるが物理的には現状のシステムでは難しい。トラッキングするためには、個々の商品管理するシステム、あるいは層別管理する単位を工夫する等の検討が必要である。

2) 問題点

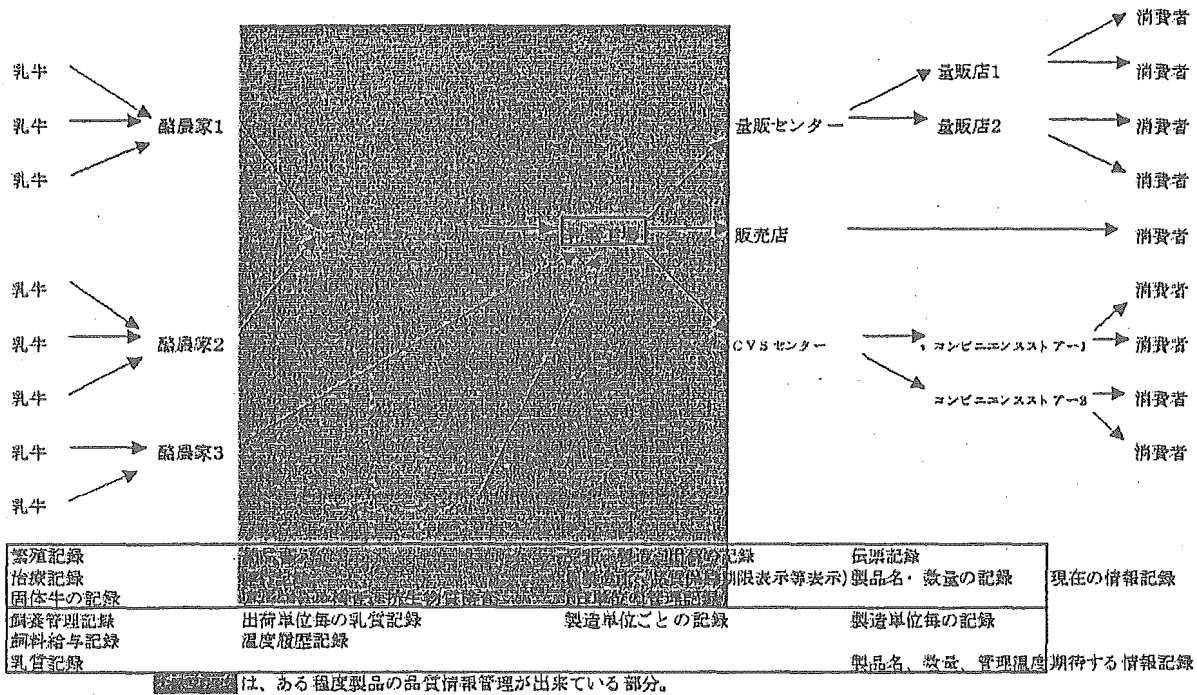
1. 総合衛生管理製造過程の承認を取得していない工場（特に牛乳工場）の事例では1日単位の記録となり、情報量も少ない。従って、総合衛生管理製造過程の承認を取得している製造工場と取得していない製造工場の記録のギャップは大きいので、何らかの配慮が必要となる。
2. 問屋、センター以降の流通過程における品質に係わる情報体系は、段階的に流通経路を遡ることは困難と思われる。事故が発生した場合、原因追及できる管理体制が望まれる。
3. 新しい法律で、販売者に品質情報の記録を求めた場合、納入業者にその品質記録も含めた業務を転化することは避け、段階ごとの情報記録の責任を明確にして頂きたい。

4. 個々の食品に対し「製造⇔物流⇔店舗」の各工程で、相互に可追索性を求めるならば、全食品に応用できるシステム（簡単に使用でき、安価な情報管理）開発が望まれる。
 （例えば、二次元コード、バーコード等の活用）

以上

(付図)

牛乳の情報のフロー



1. 調査方法

飲食店の店舗商品及びコンビニエンスストアのデイリー商品の食肉、魚介類、野菜、加工食品について、主要原材料まで遡るのに必要な情報（品名、部位名、原産国（地）名、保存方法（温度）、品質保持期限または包装年月日、加工年月日、輸入年月日、納入年月日、ロット番号（納入番号）、加工業者名、輸入業者名、卸販売業者名）をどの程度入手し、記録しているかなどについて調査した。

2. 対象商品

（1）飲食店の店舗商品

（2）コンビニエンスストアのデイリー商品

- 1) おにぎり工場A
- 2) 米飯総合工場A
- 3) 米飯総合工場B
- 4) 米飯総合工場C

上記工場は中規模工場（年間売上げ 20~50 億円）をモデルとした。

3. 調査結果（次頁参照）

4. まとめ

調査全項目について、○が望ましいが調査結果ではなかった。現時点では、可能性のあるものもあるが、可追溯性はむずかしい面もあると思われる。

ダンボールの表示事項で項目記載の不完全なものが多く見受けられたが、可追溯性が完全に行うためにはこの改善が必要だと思われる。また、納品伝票においても同様の傾向があり、納品業者への指導が必要であると思われる。

(調査結果)

| 原材料 | 工場別 | 表示事項 | 納入時 | | | | | | | 出庫時 | | |
|-----|--------|---------------|-----------------|-----|----|--------------------|------|------|-----|-------------------------------------|-------------------------------|------|
| | | | ダンプホル表示で確認できる項目 | | | 納品伝票 確認可能 項目 | 記録媒体 | | | 当該便の商品 によって製造 日報等より通 及できるか | 原材料規格 書等保管資 料にて確認 可能 | |
| | | | 日本語 | 外国語 | 国産 | | 紙の標票 | 電子標票 | その他 | | | 保管期間 |
| 食肉 | 飲食店 | 品名 | △ | ○ | ○ | ○ | — | ○ | — | 3ヶ月 | ○ | ○ |
| 食肉 | 飲食店 | 部位名 | △ | ○ | ○ | × | — | △ | — | 3ヶ月 | ○ | ○ |
| 食肉 | 飲食店 | 原産国(地)名 | △ | ○ | ○ | × | — | × | — | | △ | ○ |
| 食肉 | 飲食店 | 内容量 | △ | △ | ○ | × | — | × | — | | △ | ○ |
| 食肉 | 飲食店 | 保存方法(温度) | △ | △ | ○ | △ | — | ○ | — | 3ヶ月 | △ | ○ |
| 食肉 | 飲食店 | 品質保証期限又は包装年月日 | △ | △ | ○ | × | — | △ | — | 3ヶ月 | × | × |
| 食肉 | 飲食店 | 加工年月日 | △ | △ | △ | × | — | × | — | | × | × |
| 食肉 | 飲食店 | 納入年月日 | × | × | — | × | — | × | — | | × | × |
| 食肉 | 飲食店 | 納入年月日 | × | × | × | × | — | ○ | — | 3ヶ月 | × | × |
| 食肉 | 飲食店 | ロット番号(納入番号) | △ | △ | △ | × | — | △ | — | 3ヶ月 | × | × |
| 食肉 | 飲食店 | 加工業者名 | △ | △ | △ | × | — | × | — | | × | ○ |
| 食肉 | 飲食店 | 輸入業者名 | △ | △ | — | × | — | × | — | | × | ○ |
| 食肉 | 飲食店 | 卸販売業者名 | △ | △ | △ | ○ | — | ○ | — | 3ヶ月 | × | ○ |
| 食肉 | おにぎり工場 | 品名 | × | △ | ○ | ○ | ○ | ○ | — | 1年 | ○ | ○ |
| 食肉 | おにぎり工場 | 部位名 | × | × | × | × | × | × | — | | × | × |
| 食肉 | おにぎり工場 | 原産国(地)名 | × | △ | △ | × | × | × | — | | × | ○ |
| 食肉 | おにぎり工場 | 内容量 | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | — | 1年 | ○ | ○ |
| 食肉 | おにぎり工場 | 保存方法(温度) | × | × | △ | × | ○ | × | — | 1年 | ○ | ○ |
| 食肉 | おにぎり工場 | 品質保証期限又は包装年月日 | × | △ | ○ | × | ○ | × | — | 1年 | ○ | ○ |
| 食肉 | おにぎり工場 | 加工年月日 | × | △ | ○ | × | ○ | × | — | 1年 | × | × |
| 食肉 | おにぎり工場 | 納入年月日 | × | △ | — | × | × | × | — | | × | × |
| 食肉 | おにぎり工場 | 納入年月日 | × | △ | × | × | ○ | × | — | 1年 | × | × |
| 食肉 | おにぎり工場 | ロット番号(納入番号) | × | ○ | × | × | ○ | × | — | 1年 | ○ | × |
| 食肉 | おにぎり工場 | 加工業者名 | × | △ | △ | × | ○ | × | — | 1年 | × | ○ |
| 食肉 | おにぎり工場 | 輸入業者名 | × | △ | × | × | × | × | — | | × | ○ |
| 食肉 | おにぎり工場 | 卸販売業者名 | × | △ | ○ | ○ | × | × | — | | × | × |
| 食肉 | 米飯総合A | 品名 | △ | ○ | ○ | ○ | ○ | — | — | 3ヶ月 | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合A | 部位名 | △ | △ | △ | △ | △ | — | — | 3ヶ月 | △ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合A | 原産国(地)名 | △ | △ | △ | △ | △ | — | — | 3ヶ月 | △ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合A | 内容量 | △ | △ | △ | × | × | — | — | | × | ○ |
| 食肉 | 米飯総合A | 保存方法(温度) | △ | △ | △ | △ | ○ | — | — | 3ヶ月 | △ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合A | 品質保証期限又は包装年月日 | △ | △ | △ | × | △ | — | — | 3ヶ月 | △ | × |
| 食肉 | 米飯総合A | 加工年月日 | △ | △ | △ | × | ○ | — | — | 3ヶ月 | △ | × |
| 食肉 | 米飯総合A | 納入年月日 | × | × | — | × | × | — | — | | × | × |
| 食肉 | 米飯総合A | 納入年月日 | × | × | × | × | × | — | — | | × | × |
| 食肉 | 米飯総合A | ロット番号(納入番号) | △ | △ | △ | × | ○ | — | — | 3ヶ月 | △ | × |
| 食肉 | 米飯総合A | 加工業者名 | × | × | × | × | △ | — | — | 3ヶ月 | × | ○ |
| 食肉 | 米飯総合A | 輸入業者名 | × | × | × | × | × | — | — | | × | ○ |
| 食肉 | 米飯総合A | 卸販売業者名 | × | × | × | ○ | ○ | — | — | 3ヶ月 | × | ○ |
| 食肉 | 米飯総合B | 品名 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | — | — | | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合B | 部位名 | ○ | ○ | ○ | △ | ○ | — | — | | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合B | 原産国(地)名 | ○ | ○ | ○ | ○ | △ | — | — | | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合B | 内容量 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | — | — | | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合B | 保存方法(温度) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | — | — | | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合B | 品質保証期限又は包装年月日 | ○ | ○ | ○ | × | ○ | — | — | | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合B | 加工年月日 | × | × | × | × | × | — | — | | × | × |
| 食肉 | 米飯総合B | 納入年月日 | × | × | × | × | × | — | — | | × | × |
| 食肉 | 米飯総合B | 納入年月日 | × | × | × | × | × | — | — | | × | × |
| 食肉 | 米飯総合B | ロット番号(納入番号) | △ | △ | △ | × | × | — | — | | × | × |
| 食肉 | 米飯総合B | 加工業者名 | △ | △ | △ | × | × | — | — | | △ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合B | 輸入業者名 | △ | △ | × | × | × | — | — | | △ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合B | 卸販売業者名 | △ | △ | ○ | ○ | ○ | — | — | | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合C | 品名 | ○ | ○ | △ | ○ | ○ | — | — | 1ヶ月 | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合C | 部位名 | △ | △ | △ | △ | △ | — | — | 1ヶ月 | △ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合C | 原産国(地)名 | △ | △ | × | × | × | — | — | 1ヶ月 | × | ○ |
| 食肉 | 米飯総合C | 内容量 | ○ | ○ | ○ | △ | ○ | — | — | 1ヶ月 | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合C | 保存方法(温度) | ○ | △ | ○ | × | ○ | — | — | 1ヶ月 | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合C | 品質保証期限又は包装年月日 | ○ | △ | ○ | × | ○ | — | — | 1ヶ月 | ○ | ○ |
| 食肉 | 米飯総合C | 加工年月日 | × | × | × | △ | × | — | — | 1ヶ月 | × | × |
| 食肉 | 米飯総合C | 納入年月日 | × | × | — | × | × | — | — | 1ヶ月 | × | × |
| 食肉 | 米飯総合C | 納入年月日 | × | × | × | ○ | ○ | — | — | 1ヶ月 | ○ | × |
| 食肉 | 米飯総合C | ロット番号(納入番号) | × | △ | △ | × | × | — | — | 1ヶ月 | × | × |
| 食肉 | 米飯総合C | 加工業者名 | △ | △ | × | × | × | — | — | 1ヶ月 | × | ○ |
| 食肉 | 米飯総合C | 輸入業者名 | × | × | — | × | × | — | — | 1ヶ月 | × | × |
| 食肉 | 米飯総合C | 卸販売業者名 | × | × | △ | ○ | × | — | — | 1ヶ月 | × | ○ |

I. 調査方法

食肉製品製造企業は、消費者等へ提供している商品からもとの原材料までさかのぼるのに必要な情報をどの程度入手し、記録しているか、一方では商品の納品先にどの程度提供しているかを調査するために、食肉製品用食肉、でん粉及び香辛料を対象として調査した。

A. 被調査企業の抽出

本会会員企業であって、ハム・ソーセージを主とした生産量から企業規模を大中小に区分して、生産量が5,000トン以上/年の20企業、200トン~1,500トン/年の20企業及び3トン~100トン/年の20企業の合計60企業を被調査企業とした。

B. ワーキンググループの設置

坂根 香 (伊藤ハム(株)生産事業本部技術開発部長)

新村 裕 ((社)日本食肉加工協会理事)

竹内裕嗣 (大和食品(株)常務取締役)

丸山 諭 (信州ハム(株)執行役員品質管理室長)

村山文秀 (プリマハム(株)品質保証本部副本部長)

II. 調査結果

回収状況は大規模企業が18/20、中規模企業が18/20、小規模企業が15/20であった。調査項目に沿って以下に結果を示す。

A. 食肉、でん粉及び香辛料を購入する時に入手できる表示事項並びにその記録方法など

1. 購入原材料のダンボール箱あるいは納品伝票に表示されている事項

(1) 食肉

食肉は、ダンボール箱に入った状態で購入可能であり、同時に納品伝票が添付されるので、それぞれについてどのような表示が確認できるかを調査した。その結果を表1に示す。

輸入食肉のダンボール箱には基本的に輸出国の言語で表示事項が表示されており、日本向けと特定されている場合はあらかじめ日本語による表示がなされていることがある。また輸入食肉が国内で流通される場合には、食品衛生法で邦文による表示が必要とされるので、輸入業者が食品衛生法に基づく表示事項を日本語で表示している。

輸入食肉のダンボール箱で確認できる表示事項では、日本語による場合にはほぼ完全に確認できる事項(表中の○印)は内容量をもっとも高く、保存方法(温度)、品質保持期限又は包装年月日、輸入業者名の順で低くなった。しかし、内容量の表示であってもほぼ完全に確認できる割合は全体の半数以下であった。外国語による場合にはほぼ完全に確認できる事項は品名、部位名、原産国(地)名及び内容量が相当に高く、保存方法(温度)、品質保持期限又は包装年月日、加工業者名(又はEst. No.)の順で低くなった。

伝票における表示では品名、部位名及び内容量がきわめて高かった。

表1. 食肉のダンボール箱、伝票で入手可能な表示

(単位：企業数)

| 食肉の表示事項 | ダンボール箱で確認できる事項 | | | | | | | | | | | | 伝票で確認できる事項 | | | |
|-------------------|----------------|----|----|----|-----|----|----|----|-----|---|----|----|------------|----|----|---|
| | 輸入品 | | | | | | | | 国産品 | | | | | | | |
| | 日本語 | | | | 外国語 | | | | 日本語 | | | | | | | |
| | ○ | △ | × | — | ○ | △ | × | — | ○ | △ | × | — | ○ | △ | × | — |
| 品名 | 18 | 13 | 12 | 8 | 42 | 1 | 1 | 7 | 48 | 1 | 0 | 2 | 46 | 1 | 3 | 1 |
| 部位名 | 15 | 10 | 18 | 8 | 42 | 1 | 1 | 7 | 45 | 2 | 2 | 2 | 44 | 0 | 6 | 1 |
| 原産国(地)名 | 13 | 12 | 18 | 8 | 42 | 2 | 0 | 7 | 33 | 9 | 6 | 3 | 23 | 12 | 15 | 1 |
| 内容量 | 26 | 5 | 12 | 8 | 41 | 1 | 1 | 8 | 47 | 1 | 1 | 2 | 46 | 1 | 3 | 1 |
| 保存方法(温度) | 25 | 9 | 9 | 8 | 36 | 3 | 4 | 8 | 42 | 4 | 3 | 2 | 3 | 5 | 42 | 1 |
| 品質保持期限又は包装年月日 | 22 | 13 | 8 | 8 | 32 | 7 | 4 | 8 | 43 | 5 | 1 | 2 | 7 | 8 | 35 | 1 |
| 加工年月日 | 9 | 11 | 23 | 8 | 23 | 11 | 9 | 8 | 25 | 8 | 16 | 2 | 2 | 7 | 41 | 1 |
| 輸入年月日 | 8 | 8 | 27 | 8 | 4 | 9 | 28 | 10 | 0 | 0 | 0 | 51 | 1 | 4 | 41 | 5 |
| 納品年月日 | 3 | 1 | 39 | 8 | 1 | 1 | 39 | 10 | 7 | 1 | 40 | 3 | 35 | 0 | 15 | 1 |
| ロット番号(納品番号) | 9 | 6 | 28 | 8 | 17 | 10 | 16 | 8 | 11 | 8 | 29 | 3 | 16 | 11 | 23 | 1 |
| 加工業者名(又はEST. No.) | 9 | 6 | 28 | 8 | 31 | 4 | 8 | 8 | 41 | 2 | 6 | 2 | 22 | 6 | 22 | 1 |
| 輸入業者名 | 21 | 16 | 6 | 8 | 7 | 7 | 28 | 9 | 0 | 0 | 0 | 51 | 4 | 6 | 36 | 5 |
| 卸売業者名 | 6 | 8 | 27 | 10 | 3 | 3 | 34 | 11 | 21 | 2 | 23 | 5 | 31 | 2 | 16 | 2 |

殆どあるいは完全に確認できる企業：○

半分程度確認できる企業：△

殆どあるいは全く確認できない企業：×

無回答、購入していない等の企業：—

(2) でん粉

結果を表2に示す。輸入でん粉は、使用されることがほとんどないため、ダンボール箱で確認できる表示状況を正確に把握することができないが、ほぼ完全に確認できる表示事項は同じ事項であっても外国語より日本語による場合の方が高い結果となっており、日本語による表示の場合で品名及び内容量が高く、次いでロット番号(納品番号)、輸入業者名及び卸売業者名の順であった。また国産品では品名と内容量がきわめて高い割合で確認でき、次いで加工業者名、ロット番号(納品番号)の順であった。

伝票では品名が最も高く、内容量、納品年月日の順で低くなっていた。

表2. でん粉のダンボール箱、伝票で入手可能な表示

(単位：企業数)

| でん粉の表示事項 | ダンボール箱で確認できる事項 | | | | | | | | | | | | 伝票で確認できる事項 | | | |
|----------------|----------------|---|----|----|-----|---|---|----|-----|---|----|----|------------|---|----|----|
| | 輸入品 | | | | | | | | 国産品 | | | | | | | |
| | 日本語 | | | | 外国語 | | | | 日本語 | | | | | | | |
| | ○ | △ | × | — | ○ | △ | × | — | ○ | △ | × | — | ○ | △ | × | — |
| 品名 | 9 | 1 | 0 | 41 | 3 | 1 | 1 | 46 | 41 | 0 | 0 | 10 | 42 | 0 | 2 | 7 |
| 原産国(地)名 | 5 | 3 | 2 | 41 | 3 | 0 | 2 | 46 | 15 | 4 | 20 | 12 | 3 | 3 | 36 | 9 |
| 内容量 | 9 | 0 | 1 | 41 | 3 | 1 | 1 | 46 | 41 | 0 | 0 | 10 | 36 | 2 | 6 | 7 |
| 保存方法(温度) | 2 | 2 | 6 | 41 | 0 | 1 | 4 | 46 | 6 | 7 | 26 | 12 | 0 | 0 | 43 | 8 |
| 品質保持期限又は包装年月日 | 5 | 1 | 4 | 41 | 2 | 1 | 2 | 46 | 22 | 3 | 16 | 10 | 3 | 0 | 41 | 7 |
| 加工年月日(又は製造年月日) | 4 | 1 | 5 | 41 | 1 | 1 | 3 | 46 | 24 | 7 | 9 | 11 | 2 | 2 | 39 | 8 |
| 輸入年月日 | 0 | 0 | 10 | 41 | 0 | 0 | 5 | 46 | 0 | 0 | 0 | 51 | 0 | 0 | 33 | 18 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|---|---|----|----|---|---|---|----|----|---|----|----|----|---|----|----|
| 納品年月日 | 0 | 0 | 10 | 41 | 0 | 0 | 5 | 46 | 4 | 0 | 34 | 13 | 33 | 0 | 10 | 8 |
| ロット番号(納品番号) | 7 | 1 | 2 | 41 | 4 | 1 | 0 | 46 | 26 | 3 | 10 | 12 | 11 | 2 | 31 | 7 |
| 加工業者名 | 1 | 1 | 7 | 42 | 2 | 1 | 2 | 46 | 37 | 3 | 1 | 10 | 16 | 4 | 23 | 8 |
| 輸入業者名 | 6 | 1 | 3 | 41 | 1 | 0 | 4 | 46 | 0 | 0 | 0 | 51 | 0 | 0 | 34 | 17 |
| 卸売業者名 | 7 | 0 | 3 | 41 | 0 | 0 | 5 | 46 | 16 | 4 | 19 | 12 | 28 | 2 | 12 | 9 |

殆どあるいは完全に確認できる企業：○ 半分程度確認できる企業：△
殆どあるいは全く確認できない企業：× 無回答、購入していない等の企業：－

(3) 香辛料(香辛料製剤を含む。)

結果を表3に示す。ダンボール箱ではほぼ完全に確認できる表示事項は、日本語では品名と内容量が高く、次いで品質保持期限又は包装年月日、ロット番号の順であり、外国語ではやや順序に差異があるものの日本語の場合とほぼ同じ傾向を示した。

国産品では品名と内容量がきわめて高い割合で確認でき、次いで品質保持期限又は包装年月日、ロット番号、加工業者名の順であった。

伝票では品名がきわめて高い割合で確認でき、次いで内容量、納品年月日であった。

表3. 香辛料のダンボール箱、伝票で入手可能な表示

(単位：企業数)

| 香辛料の表示事項 | ダンボール箱で確認できる事項 | | | | | | | | | | | | 伝票で確認できる事項 | | | |
|----------------|----------------|---|----|-----|----|---|-----|----|----|-----|----|----|------------|---|----|---|
| | 輸入品 | | | | | | 国産品 | | | | | | | | | |
| | 日本語 | | | 外国語 | | | 日本語 | | | 日本語 | | | ○ | △ | × | － |
| | ○ | △ | × | － | ○ | △ | × | － | ○ | △ | × | － | ○ | △ | × | － |
| 品名 | 17 | 3 | 5 | 26 | 21 | 0 | 0 | 30 | 44 | 0 | 0 | 7 | 47 | 0 | 1 | 3 |
| 原産国(地)名 | 6 | 5 | 14 | 26 | 7 | 6 | 8 | 30 | 7 | 2 | 34 | 8 | 4 | 3 | 41 | 3 |
| 内容量 | 18 | 0 | 7 | 26 | 17 | 3 | 1 | 30 | 44 | 0 | 0 | 7 | 37 | 3 | 8 | 3 |
| 保存方法(温度) | 2 | 3 | 20 | 26 | 2 | 7 | 12 | 30 | 11 | 13 | 20 | 7 | 1 | 0 | 47 | 3 |
| 品質保持期限又は包装年月日 | 14 | 4 | 7 | 26 | 11 | 6 | 4 | 30 | 36 | 5 | 3 | 7 | 5 | 2 | 41 | 3 |
| 加工年月日(又は製造年月日) | 2 | 3 | 20 | 26 | 5 | 4 | 12 | 30 | 16 | 8 | 19 | 8 | 5 | 0 | 43 | 3 |
| 輸入年月日 | 0 | 2 | 23 | 26 | 0 | 4 | 17 | 30 | 0 | 0 | 0 | 51 | 2 | 1 | 42 | 6 |
| 納品年月日 | 5 | 0 | 20 | 26 | 2 | 1 | 18 | 30 | 4 | 0 | 38 | 9 | 34 | 4 | 10 | 3 |
| ロット番号(納品番号) | 12 | 4 | 9 | 26 | 11 | 6 | 4 | 30 | 34 | 3 | 6 | 8 | 14 | 5 | 29 | 3 |
| 加工業者名 | 8 | 0 | 17 | 26 | 12 | 1 | 8 | 30 | 35 | 4 | 5 | 7 | 20 | 0 | 28 | 3 |
| 輸入業者名 | 7 | 3 | 15 | 26 | 4 | 2 | 15 | 30 | 0 | 0 | 0 | 51 | 1 | 2 | 44 | 4 |
| 卸売業者名 | 11 | 2 | 12 | 26 | 5 | 3 | 13 | 30 | 16 | 2 | 23 | 10 | 29 | 4 | 15 | 3 |

殆どあるいは完全に確認できる企業：○ 半分程度確認できる企業：△
殆どあるいは全く確認できない企業：× 無回答、購入していない等の企業：－

2. 記録として残している表示事項

(1) 食肉

結果を表4に示す。ダンボール箱の表示事項については、輸入品の場合は品名、部位名がかなり高い割合で記録され、ついで内容量、加工業者名、原産国(地)名、品質保持期限又は包装年月日の順であった。一方、国産品では品名を記録されることがきわめて高く、部位名、内容量、品質保持期限又は包装年月日の順で低くなった。

伝票では商品取引に関わりの深い表示について記録されていることが高い傾向があり、品名が

記録される割合がきわめて高く、次いで部位名、内容量、納品年月日の順で低くなった。

表4. 食肉のダンボール箱、伝票で記録される表示

(単位: 企業数)

| 食肉の表示事項 | ダンボール箱で確認できる事項 | | | | | | | | 伝票で確認できる事項 | | | |
|--------------------|----------------|---|----|----|-----|---|----|----|------------|----|----|---|
| | 輸入品 | | | | 国産品 | | | | ○ | △ | × | — |
| | ○ | △ | × | — | ○ | △ | × | — | | | | |
| 品名 | 39 | 0 | 3 | 9 | 42 | 0 | 2 | 7 | 47 | 0 | 2 | 2 |
| 部位名 | 36 | 1 | 5 | 9 | 38 | 1 | 5 | 7 | 42 | 1 | 6 | 2 |
| 原産国(地)名 | 23 | 2 | 17 | 9 | 23 | 1 | 19 | 8 | 19 | 11 | 19 | 2 |
| 内容量 | 29 | 2 | 11 | 9 | 32 | 1 | 10 | 8 | 42 | 3 | 4 | 2 |
| 保存方法(温度) | 15 | 3 | 24 | 9 | 20 | 3 | 21 | 7 | 0 | 3 | 46 | 2 |
| 品質保持期限又は包装年月日 | 23 | 9 | 10 | 9 | 28 | 6 | 10 | 7 | 6 | 5 | 38 | 2 |
| 加工年月日 | 13 | 8 | 21 | 9 | 20 | 7 | 17 | 7 | 2 | 6 | 41 | 2 |
| 輸入年月日 | 3 | 3 | 36 | 9 | 0 | 0 | 0 | 51 | 1 | 2 | 43 | 5 |
| 納品年月日 | 14 | 0 | 28 | 9 | 13 | 1 | 28 | 9 | 36 | 1 | 12 | 2 |
| ロット番号(納品番号) | 15 | 2 | 25 | 9 | 12 | 1 | 30 | 8 | 14 | 6 | 29 | 2 |
| 加工業者名(又は EST. No.) | 24 | 6 | 12 | 9 | 29 | 3 | 12 | 7 | 18 | 4 | 26 | 3 |
| 輸入業者名 | 7 | 8 | 27 | 9 | 0 | 0 | 0 | 51 | 4 | 6 | 36 | 5 |
| 卸売業者名 | 11 | 3 | 26 | 11 | 13 | 3 | 27 | 8 | 31 | 2 | 16 | 2 |

殆どあるいは完全に記録している企業: ○ 半分程度記録している企業: △
 殆どあるいは全く記録していない企業: × 無回答、購入していない等の企業: —

次に記録の保存方法について調査した結果、会計伝票、製造記録紙などの記録によっている企業がもっとも高く51/51企業、次いでコンピュータによって記録している企業が24/51であった。本回答は複数回答が可能であるので、会計伝票などによる記録とコンピュータによる記録の両方によっている企業があり、まったく記録が残されていない企業はなかった。また記録の保管期間は、会計伝票、製造記録によって、1年超から5年以内というのがほとんどであった。

表5. 記録の保管期間

| 保管期間 | 会計伝票 | | | 製造記録紙 | | | コンピューター | | |
|------|------|-------|----|-------|-------|----|---------|-------|----|
| | ≤1 | 1<~≤5 | 5< | ≤1 | 1<~≤5 | 5< | ≤1 | 1<~≤5 | 5< |
| 企業数 | 4 | 38 | 4 | 6 | 35 | 1 | 2 | 18 | 2 |

(2) でん粉

結果を表6に示す。ダンボール箱の表示事項については、輸入でん粉は使用されることが少ないので、記録される事項が少ないが、その中でも品名が高く、次いで内容量、品質保持期限又は包装年月日の順であった。使用されることが多い国産品では品名、内容量、加工業者名、ロット番号(納品番号)の順で記録される表示の割合が低くなった。

伝票では、食肉の場合と同様に商品取引に関わりの深い表示の記録が高い傾向があり、品名、内容量、納品年月日、加工業者名の順で低くなった。

一般的に、でん粉の表示事項について記録される割合が食肉に比べてやや低いのは、食肉製品の各アイテムに使用されるでん粉の加工業者（又は取引業者）及びアイテムがそれぞれ1ないし2に限定されていて、溯及調査を行う際にも容易に到達できると想定されているためである。

表6. でん粉のダンボール箱、伝票で記録される表示

(単位：企業数)

| でん粉の表示事項 | ダンボール箱で確認できる事項 | | | | | | | | 伝票で確認できる事項 | | | |
|----------------|----------------|---|----|----|-----|---|----|----|------------|---|----|----|
| | 輸入品 | | | | 国産品 | | | | ○ | △ | × | - |
| | ○ | △ | × | - | ○ | △ | × | - | | | | |
| 品名 | 10 | 1 | 0 | 40 | 35 | 1 | 1 | 14 | 41 | 0 | 0 | 10 |
| 原産国(地)名 | 2 | 0 | 9 | 40 | 11 | 0 | 23 | 17 | 3 | 0 | 37 | 11 |
| 内容量 | 7 | 0 | 4 | 40 | 24 | 2 | 11 | 14 | 30 | 1 | 10 | 10 |
| 保存方法(温度) | 0 | 0 | 11 | 40 | 10 | 0 | 27 | 14 | 1 | 0 | 40 | 10 |
| 品質保持期限又は包装年月日 | 5 | 3 | 3 | 40 | 16 | 5 | 16 | 14 | 5 | 3 | 33 | 10 |
| 加工年月日(又は製造年月日) | 1 | 2 | 8 | 40 | 12 | 2 | 23 | 14 | 0 | 1 | 40 | 10 |
| 輸入年月日 | 0 | 1 | 10 | 40 | 0 | 0 | 0 | 51 | 0 | 0 | 37 | 14 |
| 納品年月日 | 1 | 1 | 9 | 40 | 5 | 1 | 31 | 14 | 20 | 1 | 20 | 10 |
| ロット番号(納品番号) | 4 | 1 | 6 | 40 | 21 | 2 | 13 | 15 | 11 | 2 | 28 | 10 |
| 加工業者名 | 4 | 0 | 7 | 40 | 24 | 1 | 12 | 14 | 9 | 3 | 29 | 10 |
| 輸入業者名 | 1 | 0 | 10 | 40 | 0 | 0 | 22 | 29 | 0 | 0 | 35 | 16 |
| 卸売業者名 | 5 | 1 | 5 | 40 | 11 | 2 | 22 | 16 | 22 | 3 | 14 | 12 |

殆どあるいは完全に記録している企業：○

半分程度記録している企業：△

殆どあるいは全く記録していない企業：×

無回答、購入していない等の企業：-

記録の保存方法では会計伝票、製造記録紙などによる記録が44/51企業、コンピューターによる記録が13/51企業であった。なお、両方の方法によって記録している企業が複数あった。保管期間はほとんどの企業が1年超から5年以内であった。

表7. 記録の保管期間

| 保管期間 | 会計伝票 | | | 製造記録紙 | | | コンピューター | | |
|------|------|-------|----|-------|-------|----|---------|-------|----|
| | ≤1 | 1<~≤5 | 5< | ≤1 | 1<~≤5 | 5< | ≤1 | 1<~≤5 | 5< |
| 企業数 | 4 | 32 | 3 | 5 | 28 | 1 | 0 | 10 | 2 |

(3) 香辛料(香辛料製剤を含む。)

結果を表8に示す。ダンボール箱の表示事項については、輸入香辛料では品名を記録している割合が高く、内容量、卸業者名の順で低くなり、国産品では品名、内容量、品質保持期限又は包装年月日の順で低くなった。

伝票による表示では食肉やでん粉とほぼ同様に、品名が最も高く、次いで内容量、卸売業者名の順で低くなっていた。

なお、香辛料の表示事項について記録される割合が食肉に比べてやや低いのは、でん粉と同様に、食肉製品の各アイテムに使用される香辛料の業者とアイテムがそれぞれ1ないし2に限定されていて、溯及調査を行う際にも容易に到達できると想定されているためである。

表 8. 香辛料のダンボール箱、伝票で記録される表示

(単位：企業数)

| 香辛料の表示事項 | ダンボール箱で確認できる事項 | | | | | | | | 伝票で確認できる事項 | | | |
|----------------|----------------|---|----|----|-----|---|----|----|------------|---|----|---|
| | 輸入品 | | | | 国産品 | | | | ○ | △ | × | — |
| | ○ | △ | × | — | ○ | △ | × | — | | | | |
| 品名 | 23 | 1 | 0 | 27 | 39 | 1 | 1 | 10 | 45 | 0 | 0 | 6 |
| 原産国(地)名 | 6 | 2 | 16 | 27 | 6 | 1 | 31 | 13 | 2 | 1 | 42 | 6 |
| 内容量 | 15 | 1 | 8 | 27 | 26 | 1 | 14 | 10 | 34 | 2 | 9 | 6 |
| 保存方法(温度) | 3 | 0 | 21 | 27 | 9 | 3 | 29 | 10 | 2 | 1 | 42 | 6 |
| 品質保持期限又は包装年月日 | 9 | 3 | 12 | 27 | 23 | 8 | 10 | 10 | 7 | 5 | 33 | 6 |
| 加工年月日(又は製造年月日) | 1 | 3 | 20 | 27 | 8 | 4 | 29 | 10 | 0 | 1 | 44 | 6 |
| 輸入年月日 | 0 | 2 | 22 | 27 | 0 | 0 | 0 | 51 | 0 | 0 | 44 | 7 |
| 納品年月日 | 3 | 3 | 18 | 27 | 6 | 3 | 32 | 10 | 21 | 1 | 23 | 6 |
| ロット番号(納品番号) | 6 | 1 | 17 | 27 | 22 | 3 | 15 | 11 | 14 | 3 | 28 | 6 |
| 加工業者名 | 7 | 1 | 16 | 27 | 20 | 2 | 19 | 10 | 12 | 5 | 28 | 6 |
| 輸入業者名 | 6 | 0 | 18 | 27 | 0 | 0 | 0 | 51 | 1 | 1 | 42 | 7 |
| 卸売業者名 | 12 | 2 | 10 | 27 | 13 | 3 | 24 | 11 | 25 | 2 | 17 | 7 |

殆どあるいは完全に記録している企業：○

半分程度記録している企業：△

殆どあるいは全く記録していない企業：×

無回答、購入していない等の企業：—

次に記録の保存方法についての調査では、会計伝票、製造記録紙などによる記録が46/51企業、コンピューターによる記録が12/51企業であり、両方で記録している企業が複数あった。また、保管期間は、1年超から5年以内がほとんどであった。

表 9. 記録の保管期間

| 保管期間 | 会計伝票 | | | 製造記録紙 | | | コンピューター | | |
|------|------|-------|----|-------|-------|----|---------|-------|----|
| | ≤1 | 1<~≤5 | 5< | ≤1 | 1<~≤5 | 5< | ≤1 | 1<~≤5 | 5< |
| 企業数 | 4 | 33 | 3 | 7 | 29 | 0 | 2 | 11 | 1 |

B. 食肉製品出荷時に個包装、ダンボール箱あるいは納品伝票に表示している事項及び記録の保存方法等

商品の表示は、食品衛生法及び品質表示基準に基づいているので、品名、原材料名、内容量、品質保持期限、保存方法(温度)、製造業者名はほとんどの製品で表示されていた。個包装商品を収

めたダンボール箱の表示では品名より商品名の表示の割合が高く、次いで製造業者名(記号を含む)・販売業者名、品質保持期限、内容量、保存方法の順で低くなっていた。

伝票による表示では商品名、製造業者名(記号を含む)・販売業者名、製品納入数量が相当に高い割合で表示されていた。

表 10. 食肉製品の個包装、ダンボール箱あるいは納品伝票に表示している事項

(単位：企業数)

| 表示事項 | 個包装に表示している事項 | | | | ダンボール箱に表示している事項 | | | | 伝票に記載している事項 | | | |
|--------------------|--------------|---|----|---|-----------------|---|----|---|-------------|---|----|---|
| | ○ | △ | × | — | ○ | △ | × | — | ○ | △ | × | — |
| 品名 | 48 | 1 | 1 | 1 | 30 | 2 | 18 | 1 | 25 | 1 | 20 | 5 |
| 商品名(記号を含む。) | 46 | 1 | 3 | 1 | 43 | 0 | 7 | 1 | 37 | 1 | 8 | 5 |
| 原材料名 | 49 | 1 | 0 | 1 | 13 | 3 | 34 | 1 | 21 | 0 | 25 | 5 |
| 内容量 | 48 | 1 | 1 | 1 | 36 | 3 | 11 | 1 | 28 | 2 | 16 | 5 |
| 品質保持期限 | 47 | 2 | 1 | 1 | 37 | 5 | 8 | 1 | 5 | 1 | 40 | 5 |
| 保存方法(温度) | 47 | 2 | 1 | 1 | 36 | 2 | 12 | 1 | 2 | 1 | 43 | 5 |
| 原産国(地)名 | 10 | 7 | 31 | 3 | 5 | 2 | 41 | 3 | 7 | 0 | 37 | 7 |
| 製造業者名(記号を含む)・販売業者名 | 47 | 2 | 1 | 1 | 40 | 1 | 9 | 1 | 34 | 1 | 11 | 5 |
| 加工包装者名 | 21 | 2 | 24 | 4 | 13 | 1 | 33 | 4 | 12 | 1 | 31 | 7 |
| 製品納入先業者名 | 5 | 1 | 44 | 1 | 7 | 5 | 38 | 1 | 28 | 2 | 16 | 5 |
| 製品納入数量 | 5 | 0 | 45 | 1 | 13 | 3 | 34 | 1 | 34 | 1 | 11 | 5 |
| 製造年月日(記号を含む。) | 11 | 6 | 33 | 1 | 11 | 6 | 33 | 1 | 5 | 2 | 39 | 5 |
| ロット番号 | 7 | 0 | 43 | 1 | 9 | 2 | 39 | 1 | 5 | 1 | 40 | 5 |

表示している企業：○
表示していない企業：×

商品によって表示している企業：△
無回答などの企業：—

製品の表示に関する記録の保存方法では、会計伝票、製造記録紙などによる記録が 49/51 企業、コンピューターによる記録が 23/51 企業であった。なお、両方による記録を行う企業が複数あった。また、記録の保管期間については、1 年超から 5 年以内がほとんどであった。

表 11. 記録の保管期間

| 保管期間 | 会計伝票 | | | 製造記録紙 | | | コンピューター | | |
|------|------|--------|----|-------|--------|----|---------|--------|----|
| | ≤ 1 | 1<~≤ 5 | 5< | ≤ 1 | 1<~≤ 5 | 5< | ≤ 1 | 1<~≤ 5 | 5< |
| 企業数 | 4 | 36 | 3 | 8 | 24 | 2 | 1 | 18 | 3 |

C. 食肉製品の会計伝票、製造日報、ダンボール箱等からさかのぼり調査が可能な表示事項

(1) 食肉

製品に関する記録から食肉の表示に溯及が可能な表示事項について調査した結果、品名、商品名(記号を含む)、部位名が相当に高い割合で確認できる一方で、輸入年月日は最も確認しに

くく、ついでロット番号（納品番号）であった。

原材料とした食肉を特定するための溯及調査を行う場合、工程間の連絡が途切れないような情報が記録され、原材料受入工程において原材料個々のアイテムが特定できるよういくつかの表示事項が記録されている必要がある。原材料個々のアイテムを特定するために記録されるべき表示事項は、取扱う食肉の種類、取扱い数量、取引業者数などによって異なってくるが、食肉の種類を示す品名あるいは商品名（記号を含む。）のほか、品質保持期限又は包装年月日、加工年月日、納品年月日、ロット番号（納品番号）のいずれかと加工業者名（又は EST. No.）、輸入業者名、卸売業者名のいずれかの3表示事項が一般的に必要な。この観点で記録の状況を個々の企業で見るとほとんどの企業で製品に使用された食肉のアイテムを特定することが可能であった。

表 12. 食肉製品から食肉へ溯及可能な表示事項

(単位：企業数)

| 食肉の表示事項 | ○ | △ | × | — |
|--------------------|----|----|----|---|
| 品名 | 44 | 4 | 3 | 0 |
| 商品名(記号を含む。) | 41 | 5 | 5 | 0 |
| 部位名 | 39 | 9 | 3 | 0 |
| 原産国(地)名 | 31 | 12 | 8 | 0 |
| 内容量 | 34 | 9 | 8 | 0 |
| 保存方法(温度) | 36 | 6 | 9 | 0 |
| 品質保持期限又は包装年月日 | 27 | 14 | 10 | 0 |
| 加工年月日 | 22 | 11 | 18 | 0 |
| 輸入年月日 | 5 | 10 | 35 | 1 |
| 納品年月日 | 28 | 9 | 14 | 0 |
| ロット番号(納品番号) | 19 | 10 | 22 | 0 |
| 加工業者名(又は EST. No.) | 29 | 9 | 13 | 0 |
| 輸入業者名 | 14 | 18 | 18 | 1 |
| 卸売業者名 | 30 | 10 | 7 | 4 |

殆どあるいは完全に溯及できる企業：○ 半分程度溯及できる企業：△
 殆どあるいは全く溯及できない企業：× 無回答などの企業：—

(2) でん粉

製品に関する記録からでん粉の表示に溯及が可能な表示事項について調査した結果、品名、内容量が相当に高い割合で可能な一方で、輸入年月日は最も確認しにくく、次いで加工年月日（又は製造年月日）であった。さらに、製品に使用されたでん粉のアイテムを特定するための溯及調査が可能かどうかを、食肉と同じ観点で検討した結果、ほとんどの企業で可能と判断されたが、品質保持期限などの日付表示やロット番号（納品番号）に関わる表示が確認できないものが食肉に比べて多いため記録される割合も食肉に比べて低かった。このことから、食肉に比べて溯及が困難な企業がやや多いと判断されやすいが、製品の各アイテムに使用されるでん粉の加工業者（又は取引業者）及びアイテムが限定されているために、食肉に比べて溯及が困難な企業が多いとは必ずしも断定できないと思われる。

表 12. 食肉製品からでん粉へ溯及可能な表示事項

(単位：企業数)

| でん粉の表示事項 | ○ | △ | × | — |
|----------------|----|----|----|----|
| 品名 | 44 | 1 | 0 | 6 |
| 原産国(地)名 | 28 | 4 | 13 | 6 |
| 内容量 | 45 | 0 | 0 | 6 |
| 保存方法(温度) | 22 | 6 | 17 | 6 |
| 品質保持期限又は包装年月日 | 14 | 10 | 21 | 6 |
| 加工年月日(又は製造年月日) | 11 | 8 | 26 | 6 |
| 輸入年月日 | 0 | 2 | 35 | 14 |
| 納品年月日 | 17 | 9 | 19 | 6 |
| ロット番号(納品番号) | 15 | 10 | 19 | 7 |
| 加工業者名 | 30 | 7 | 8 | 6 |
| 輸入業者名 | 6 | 6 | 24 | 15 |
| 卸売業者名 | 27 | 8 | 6 | 10 |

殆どあるいは完全に溯及できる企業：○ 半分程度溯及できる企業：△
 殆どあるいは全く溯及できない企業：× 無回答などの企業：—

(3) 香辛料(香辛料製剤を含む。)

食肉やでん粉と同様に、食肉製品から香辛料の表示に溯及が可能な表示事項について調査した結果、品名、内容量が相当に高い割合で可能な一方で、輸入年月日は最も確認しにくく、次いで加工年月日(又は製造年月日)であった。さらに、製品に使用された香辛料を特定するための溯及調査が可能かどうかを、食肉やでん粉と同じ観点で調査した結果、ほとんどの企業で可能と判断された。ただし、日付表示やロット番号(納品番号)に関わる表示が確認できないものが食肉に比べて多かった。このことから食肉に比べて溯及が困難な企業が多いと判断されやすいが、でん粉の場合と同様に、製品の各アイテムに使用されるでん粉の加工業者(又は取引業者)及びアイテムが限定されているために、食肉に比べて溯及が困難な企業が多いとは必ずしも断定できないと思われる。

なお、香辛料の原産国(地)について15/51企業が可能としているが、香辛料のほとんどは諸外国で生産、集荷、一次加工され、加工業者に購入されて粉碎などの加工が施されており、食肉製品に使用される香辛料は数種類を混合した、いわゆる複合香辛料とされているので、原産国(地)名が溯及できるという回答は加工業者まで溯及が可能であることを指していると推察される。

表 13. 食肉製品から香辛料へ溯及可能な表示事項

(単位：企業数)

| 香辛料の表示事項 | ○ | △ | × | — |
|----------|----|----|----|---|
| 品名 | 47 | 0 | 1 | 3 |
| 原産国(地)名 | 15 | 10 | 23 | 3 |

| | | | | |
|----------------|----|----|----|---|
| 内容量 | 41 | 3 | 4 | 3 |
| 保存方法(温度) | 19 | 4 | 25 | 3 |
| 品質保持期限又は包装年月日 | 11 | 18 | 19 | 3 |
| 加工年月日(又は製造年月日) | 8 | 9 | 31 | 3 |
| 輸入年月日 | 1 | 5 | 40 | 5 |
| 納品年月日 | 19 | 5 | 24 | 3 |
| ロット番号(納品番号) | 14 | 12 | 21 | 4 |
| 加工業者名 | 26 | 7 | 15 | 3 |
| 輸入業者名 | 11 | 8 | 24 | 8 |
| 卸売業者名 | 34 | 2 | 9 | 6 |

殆どあるいは完全に溯及できる企業：○ 半分程度溯及できる企業：△
殆どあるいは全く溯及できない企業：× 無回答などの企業：－

Ⅲ. 原材料、製品における異常溯及の手段

食肉製品に関わる異常は、原材料の生産段階で認められる場合、製造工程の原材料で認められる場合及び最終製品で認められる場合がある。

1. 原材料の生産段階で異常が認められる場合

ダイオキシンなどの有害化学物質によって汚染された原材料、不許可添加物が不正あるいは誤使用された原材料、病原微生物によって汚染された原材料などの異常な原材料が公的機関などから発表されることがある。この場合は異常とされた時点で原材料の異常の範囲がおおよそながら明らかにされるので、該当する原材料を購入していないかどうかを調査する。異常の範囲を特定するためには、原材料の種類、原産国(地)、製造業者名(他には加工業者名、卸売業者名。以下「製造業者名」と記す。)、品質保持期限(加工年月日、製造年月日あるいは輸入年月日)かロット番号(以下品質保持期限などとロット番号を総称して「品質保持期限」と記す。)が活用される。すでにその原材料が購入されている場合には不使用とするし、製品の原材料として使用され、製品として販売されている場合には以下の2や3の処置が取られる。

2. 製造工程で原材料の異常が認められる場合

原材料そのものに異常が認められる場合と原材料の誤使用が認められる場合がある。それぞれ次のような処置が取られる。

(1) 原材料そのものに異常が認められる場合

関係部署責任者は、製造工程記録より原材料名、製造業者名及び品質保持期限を最低限の情報として活用して原材料のアイテム、さらにはロットを特定する。そのロットのものが使用された製品について、製造工程にある製品も含めて、移動を停止する。すでに最終製品として工場から出荷されている場合は、配送ルートに沿って自社営業所、製品輸送業者、製品卸売業者、販売業者などへ連絡して消費者へ販売されることを阻止する。一方で原材料供給業者に異常の内容を連絡して原因究明を求める。

なお、同一ロットの原材料が複数の工場で使用されている場合には本社関係部署を経由して他工場へ連絡がなされ、同様の措置がなされる。

(2) 原材料の誤使用が認められる場合

原材料の使用予定数量と使用実績数量の間に差異が生じている場合に原材料が誤使用されたと判断される。関係部署責任者は、製造工程記録より、その原材料の計量記録、製造工程における使用記録、最終製品の重量記録、必要に応じて当日製造の製品アイテムなどを調査して誤使用された製品の範囲を推定して、製造工程にある製品を含めて、製品の移動を停止する。この場合製品の分析によって異常でないことが確認できる場合には、確認後に製品は出荷される。すでに最終製品として工場から出荷されている場合は、配送ルートに沿って自社営業所、製品輸送業者などの関係業者へ連絡して消費者へ販売されることを阻止する。

3. 最終製品で異常が認められる場合

すでに小売店で販売されている製品で異常が認められる場合、その異常がその製品だけで起り得るものか同一ロットで起りうるものかを素早く推定し、その製品だけで起り得る異常の場合にはその製品のみを回収する。同一ロットで起りうるものと推定される場合は、原材料に原因があるのか製造方法に原因があるのかをさらに推定して必要な処置がなされる。

(1) 原材料に原因があると推定される場合

品名（あるいは商品名）、品質保持期限、原材料、内容量などを活用して製品のアイテムを特定し、使用された原材料を特定する。その後の処置は2の場合と同様である。原材料の多くは複数の製品に使用されたり、原材料のロットが変わる境目では2ロット分を混合して使用したりすることがあるので、1アイテムの製品で異常が認められてもその原材料が使用されたすべての製品を異常とみなさざるをえないことがある。また、原材料が異常と推定されても原材料の種類が特定しにくい場合には複数の原材料を異常のあるものとせざるを得ないので、疑わしい製品が広範囲になる恐れがある。なお、一方では、原材料供給業者に異常の内容を連絡して原因究明を求める。

同一ロットの原材料が複数の工場で使用されている場合には、本社関係部署を経由して他工場へ連絡がなされ、同様の措置がなされる。

(2) 製造方法に原因があると推定される場合

品名（あるいは商品名）、品質保持期限、原材料、内容量などを活用して製品のアイテムを特定して製造記録をチェックする。実際に製造方法に異常があった場合には、同一製造方法によって製造されたすべての製品の移動を停止する。また、配送ルートに沿って自社営業所、製品輸送業者などの関係業者へ連絡して消費者へ販売されることを阻止する。

原因が推定しにくい場合には原因究明に関わる情報を広範囲に収集する手段の一つとして配送ルートに沿って販売店の製品について異常の有無を調査することがある。また、腐敗などの微生物に関わる異常が認められる場合には販売店で起った異常の可能性も否定できないので、配送ルートに沿った他の販売店の製品についても異常の有無を調査することがある。

1、2及び3のいずれの場合でも製品がすでに販売されている時には、異常の重篤性と拡散性に応じて店頭表示、家庭訪問、保健所やマスコミへの連絡などによって消費者に告知し、被害の拡大防止に努める。

IV. 異常の原因究明が容易な場合と困難な場合の例

(1) 総合衛生管理製造過程の承認工場では、製造工程に関する詳細な記録が残るので、製品から原材料への溯及が比較的容易である。

- (2) 食肉製品の特性上主原料の食肉は、価格、品質、取引条件などを考慮して複数の業者から購入することが一般的であるので、同じアイテムの食肉製品であっても製造日によって業者の異なる原材料が使用されていることがある。したがって、確実に製造記録がなされていないと原材料のロットあるいはアイテムまで溯及することは困難である。
- (3) 輸入香辛料などのある種の原材料には、その業種特有であるが、正確に配合割合が通知されないことがある。
- (4) 数種の原材料を混合した複合原材料は、個々の原材料業者へ溯るのが困難な場合が多いし、調査に長時間を要することが多い。