

資料 4 可追溯性に関する調査報告書 (社) 日本輸入食品安全推進協会

調査報告書の構成

序 1 調査対象と範囲

2 調査方法

I 共通事項 (一般的状況)

- 1 「異常」発生時の一般的なケース
 - 1) 一般家庭用食品の場合
 - 2) 業務用食品の場合
- 2 「異常」情報の流れ
- 3 可追溯性の可能、不可能の判断材料
- 4 流通上の問題

II 個別企業における実態と課題

A 製造業の場合

- 1 海外生産委託品 (冷凍食品えだ豆)
 - 1) 農地管理
 - 2) 生産加工場管理
 - 3) 輸出手続き
 - 4) 輸入手続き
- 2 国内生産品 (冷凍食品、焼きおにぎり)
 - 1) 原材料管理
 - 2) 製造管理
- 3 流通管理
- 4 書類上、履歴が途切れる実態
- 5 海外生産品の問題点
- 6 国内生産品の問題点
- 7 今後に向けてのドキュメンテーション管理のあり方

B 百貨店の場合

- 1 百貨店業の商品形態
- 2 可追溯性ドキュメンテーションからみた各形態の特徴
- 3 商品別可追溯性ドキュメンテーション管理の実情
- 4 今後に向けてのドキュメンテーション管理のあり方

序1 調査の対象と範囲

本調査でのトレーサビリティは、最終販売商品の異常発生時に、原材料や製品の仕入れ時の直前の段階まで、「異常」に関連する情報が小売業者→卸売業者→加工業者・輸入業者→原材料納入業者の各段階にさかのぼれるドキュメントのあり方および社内体制ならびに流通システムの見直しを目的とし、現状分析を行い、あわせて今後の課題を提案する。

また、「異常」の内容はそれを消費者から企業への苦情提言等と捉えた場合、その内容は広く全般事項にわたっており今回の調査目的を逸脱する範囲も含まれるため、本調査が対象とする「異常」は、「現実に健康被害が発生した場合」と捉える。

(参考) 企業担当窓口への苦情、提言の内容

1. ドキュメンテーションのあり方を問うもの
 - ア. 健康被害の発生 …… 本項のみを調査対象とする
食中毒等の発症、異物混入による傷害発生等
 - イ. 将来健康被害が発生することへの不安
 - ウ. 精神的苦痛を蒙ったことへの代償
2. 表示内容、企業姿勢等を問うもの

序2 調査方法

当協会会員の取扱い商品、購入原材料は多岐にわたっており、トレース・バック時の最有力となる表示事項の現状、社内で管理しているドキュメントの現状等を一律の設問でアンケートをとることは表面的すぎると考えてアンケート調査は実施しない。

従って、調査は業態の異なる代表的な2社の協力を得て、取扱い商品の特性に応じて現実にとどのようなドキュメンテーション体制が整備され、どのようなことがわかるか、またわからないかに焦点をあてて詳細情報を報告することとする。

- A 製造企業の場合（東証一部上場）
 1. 海外生産委託品（冷凍食品えだ豆）
 2. 国内自社生産品（冷凍焼きおにぎり）
- B 百貨店の場合（東証一部上場）
 1. メーカー製品
 2. 店内製造品（バックヤード包装品、計り売り品）
 3. 既存製品の直輸入
 4. 店内飲食店提供品
 5. ギフト品
 6. プライベートブランド品

I 共通事項（一般的状況）

1. 「異常」発生時の一般的なケース

1) 一般家庭用食品の場合

- ① 包装済み品を店舗で購入 → 持ち帰り → 一定期間保管または即時 → 直接または調理後喫食
- ② 店内製造品（店内加工調理品・包装品）→ 持ち帰りまたは店内等で即時に直接喫食（通常、調理後喫食は少ない）
- ③ ①、②の場合で喫食前に外観（発かび、異物、もれ等）、嗅覚などで見つける場合（上記①、②、③のケースとも、持ち帰り後の贈答を含む）

2) 業務用食品の場合

- ① 共同一括購入等で各家庭に配達または持ち帰り → 直接または調理後に喫食
- ② レストラン、給食施設等に納入 → 調理後または直接喫食
- ③ 加工原料として購入→二次加工等最終商品化 → 販売後に発生する 1)と同様なケース
この場合、二次加工者が消費者にもなり得るし、販売者にもなる。
- ④ 1)と同様に喫食前に外観、嗅覚などで見つける場合

2 「異常」情報の流れ

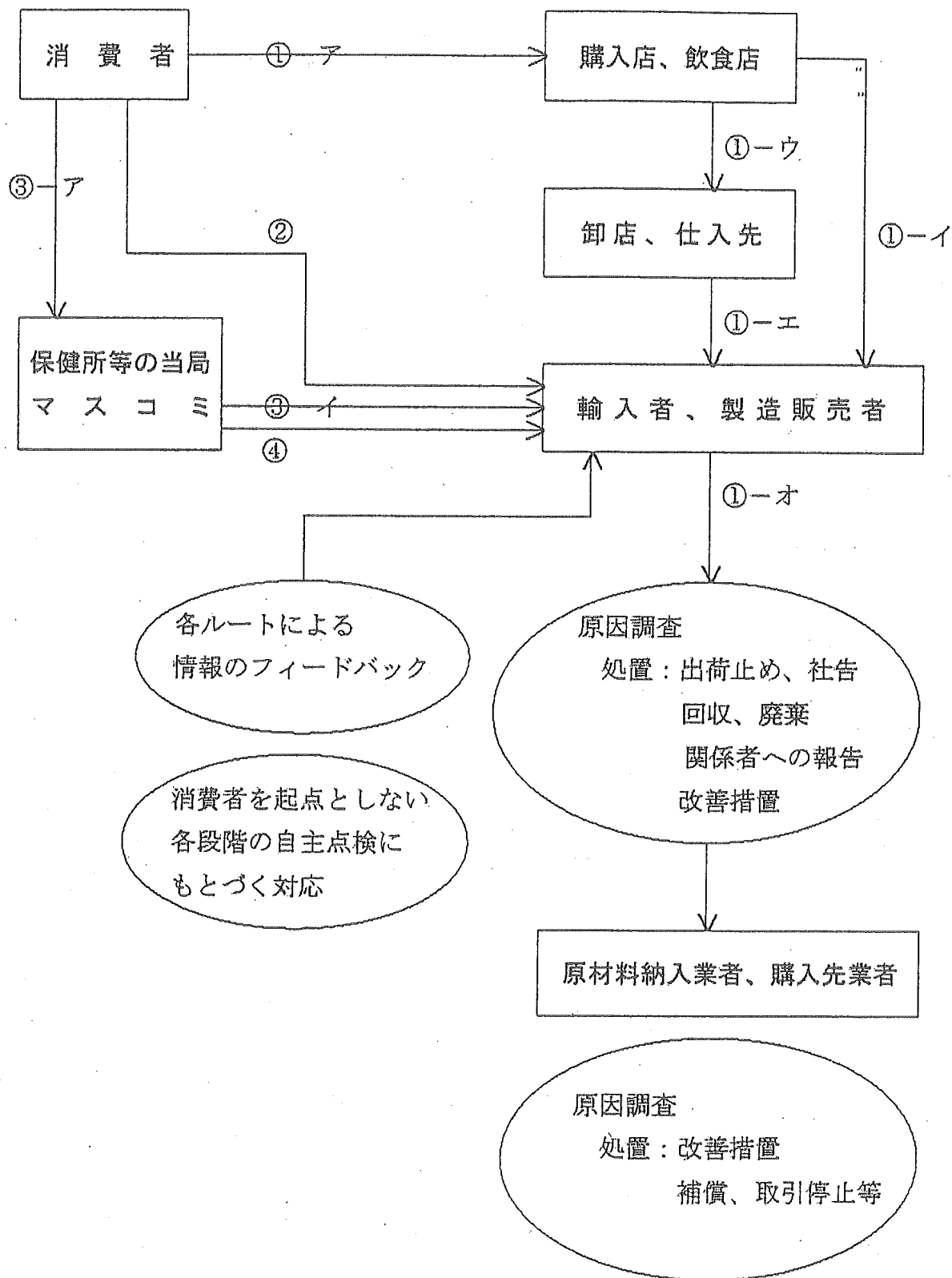
各々の流れの特徴は次の通りである。

・「①-ア」の流れ：

- ㊸ 消費者が連絡できる情報は、常態としては「表示事項」のみである。
- ㊹ 従って、表示に関する法令等を満足している限り、次のような情報は容易に入手可能である。
品名、原産国（地名）、内容量、包装形態、品質保持期限（賞味期限）、製造業者（輸入業者）の住所・氏名、製造工場（記号）、保存方法（温度）、遺伝子組換え・アレルギー特定物質など表示義務が課せられている情報
- ㊺ 表示義務が課せられていない情報
例えば製造年月日、輸入年月日、ロット記号（番号）、流通の流れを識別できる記号等、製品特徴や取扱い上の注意事項等であり、これらの情報は通常不可能である。また、元来表示義務の課せられていない生鮮食品や面前販売（バラ売り）では、購入日と購入店のみしかわからない。

・「①-イ」、「①-ウ」、「①-エ」の流れ：

「①-ア」の情報以外には、一部を除き一般的に目新しい情報はない、現状では仕入伝票に基づく仕入れに付随する基本的事項（日時、量、取引先、金額等）および品質保持期限（賞味期限）ぐらいと見なされる。



・「②」の流れ：

「①ーア」と情報量は同じである。①の流れとの件数比較は、商品の特性、製造業者・輸入者の知名度、フリーダイヤル表示の有無等で異なることが推測される。

・「③ーア」の流れ：

情報量は「①ーア」と同じである。①および②の流れでの接触の成果に不信、不満を抱いた後でコンタクトするケースがかなりの頻度と推測される。それをうけて当局の調査がある。

・「③ーイ」、「④」の流れ：

職権に基づく調査による。

結論として、表示情報が重要な役割を担っているため、表示されている外装がすでに廃棄され、内装に何らの表示がない場合、トレース・バックは困難である。

3 可追跡性の可能、不可能の判断材料

1) 不可能なケース

- ① 外装を含め、現物が廃棄されている場合
－表示情報の皆無－
- ② 加工時の原材料調合段階で、自社納入原材料が他社納入原材料と混合使用されている場合
－他社の介在－
- ③ 諸記録類、保存サンプル等、一定の保管期間の経過後に発生した場合
- ④ 輸入者、製造販売者の手を離れた流通段階での情報がない。
前述2－「①ーイ」項に記述したように、一般的には仕入れに付随する基本的な事項（日時、量、取引先、金額等）程度の情報と見なされる。
この理由は下記の通り考えられる。
 - i 配送先が末端に近づくにつれて、店舗や営業所などの件数が増加すること。
 - ii 反対に配送先一箇所当たりの個数が少なくなること。
例えば、A 冷蔵庫から B 配送センターにトラックで X ケース配送されたものが B 配送センターで解体され、C ストアー D 市店に Y 個、また E スーパー F 町店に Z 個配送という具合に、先に行くほど単位が小さくなる。

2) 可能なケース

- ① 表示事項等の情報が入手できる場合
ただし、前②項の場合を含め、使用原材料履歴と厳密に一致させることは至難である。
- ② 輸入者、製造販売者の社内体制が円滑に連携している場合

電話等苦情の窓口 ⇔ 品質保証・生産管理・物流部門 ⇔ 製造工場・海外取引先 ⇔
広報担当窓口

(重要度により、苦情処理委員会、役員会等が関与)

4 流通上の問題

- 1) 遺伝子組換え応用食品、アレルギー物質の表示義務のない国からの輸入品は、その表示がない。輸入者が有無を確認し、個別に表示しなければならないが、聞き取り調査が一般的。分析技術の開発やコストアップ等、解決しなければならない問題も残っている。
- 2) 賞味期限3ヶ月以上のものは、「年・月」の表示で良いことになっているが、問題が発生したときや先入れ先出しに対応できない。月の中で、製造日が不明。
- 3) 製造企業だけにしか判らない、記号やロットマークでは、対応できない。
- 4) 包装容器の移し替え・入れ替えがされたもの、破損品については、追跡不可能。
- 5) 製品の包装に印字された賞味期限、ロット No. から川上に向かって追跡できない場合は、輸入者・製造者まで遡り、川下に向かってロットを追いかけることが一般的であるが、経路が多岐にわたるため、経費と時間を要する。

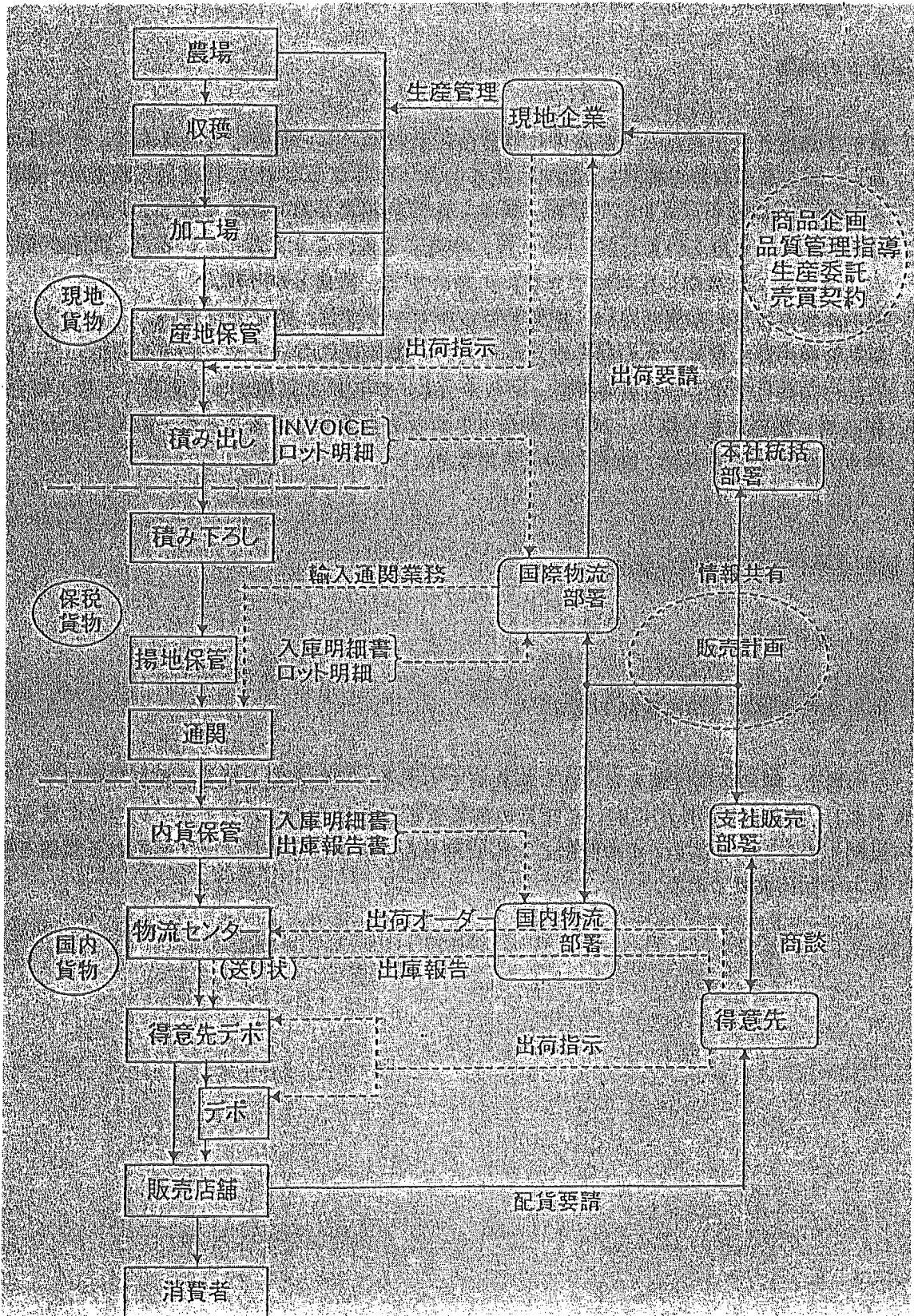
II 個別企業における実態と課題

A 製造企業の場合

1 海外生産委託品（冷凍食品えだ豆）

この場合、製造企業は輸入者であり販売者でもある。現地企業とは生産委託契約に基づく事業であり、原料豆栽培段階における現地の農場管理から消費者にわたるまでの全体の流通フローは図1のとおりである。主要段階ごとの管理状況、およびそれによって得られる情報を整理すると下記の通りである。

図1 冷凍食品えだ豆の流通フロー



1) 農地管理

- ① 現地企業が農家（栽培者）と直接契約する。生産加工場は契約農家以外からの原料は購入しない。
- ② 契約農家が使用する農地は、他の農地と隣接しないようにする。（隣接農地との間に最低3mの隔離帯を設ける）
- ③ 個々の農家に、次の義務を付与
 - ・農薬使用基準を守る、許可以外の農薬の使用禁止、農薬の使用状況記録
- ④ 現地企業は、個々の農家を統括的に管理する責任者を設置

- ⑤ 統括責任者は、次の義務を負う。
 - ・農薬使用方法指導（濃度、頻度、他農場との交差汚染防止、休薬期間 等）
 - ・農薬、器具の支給や農家での使用実態把握
 - ・使用記録保管

追跡性が可能な情報：

- ・農薬等の使用管理に関する情報
- ・栽培上の品質に関する情報
- ・原料豆の袋のタグ（収穫日、農場、品種）

2) 生産加工上管理

- ① 農場から搬入される原料のロット管理は、原料豆の袋にタグ（収穫日、農場、品種を記載）を取付け、トラックで工場に搬入する。
- ② 同じロットの原料を続けて工場ラインに流し、バラ急速凍結（IQF）のバルク製品を製造する。なお、原料ロットの変わり目はライン上で分けする。
- ③ バラ急速凍結（IQF）のバルク製品は、袋に詰められ、タグ（製造日、農場、品種）をつける。
なお、このタグは原料豆のものとは別のものである。
- ④ バラ急速凍結（IQF）のバルク製品は、パレット単位で冷蔵庫に一時保管され、その間ロットごとに残留農薬検査を実施する。
- ⑤ 検査結果が基準内のもののみを冷蔵庫より引き出し、最終製品として包装する。
- ⑥ 最終製品は、ロット表示として、賞味期限、ロットナンバー（包装ライン、農場、包装時間）を印字する。

・最終製品の表示

冷凍食品

名 称	塩あじえだ豆
原 材 料 名	えだ豆（大豆）・食塩
内 容 量	400グラム
賞 味 期 限	枠外の側面に記載してあります
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
加熱調理の必要性	そのままお召しあがりください
原 産 国 名	中国
輸 入 者	株式会社〇〇 〒〇〇-〇〇〇〇 東京都〇〇区〇〇町

連絡先 お客様

追跡性が可能な情報：

- ・バラ急速凍結（IQF）作業に関する製造記録
（製造日、使用した原料豆袋のタグ情報（収穫日、農場、品種）、製造ライン、原料ロット、作業上の特記事項）
- ・バルク製品を詰めた袋のタグ情報（IQF 作業日、原料豆袋のタグ情報）
- ・残留農薬の検査結果（バルク保管中にロット毎実施）
- ・最終製品につけられた表示事項（賞味期限、ロットナンバー（包装ライン、農場、包装時間が識別される））

3) 輸出手続き

- ① 日本側輸入者の輸出要請により、コンテナ単位で貨物を出荷する。

（輸出手続きは製造委託企業が直で実施）

- ・積み込んだときの INVOICE を日本側に連絡 → 別添資料 1
- ・積荷明細を日本側に連絡 → 別添資料 2

追跡性が可能な情報：

- ・INVOICE から、品名、数量、積み地、着地
- ・積荷明細から品名、数量、賞味期限
- ・製造管理、出荷・在庫管理は、現地企業で実施する。現地からは賞味期限ごとの明細を送付

4) 輸入手続き

① 輸入通関

(i) 現地からの INVOICE に基づき、輸入者が検疫所へ「食品等輸入届書」を提出し、通関

(ii) 搬入ロットごとに検査命令による残留農薬がチェックされる。

(iii) 不合格品は積戻し、または廃棄

② 通関したものは、内貨として、「入庫明細表」を作成し、冷蔵庫に一時保管

→ 別添資料 3

③ 出荷依頼書に基づき、物流センターへ出荷

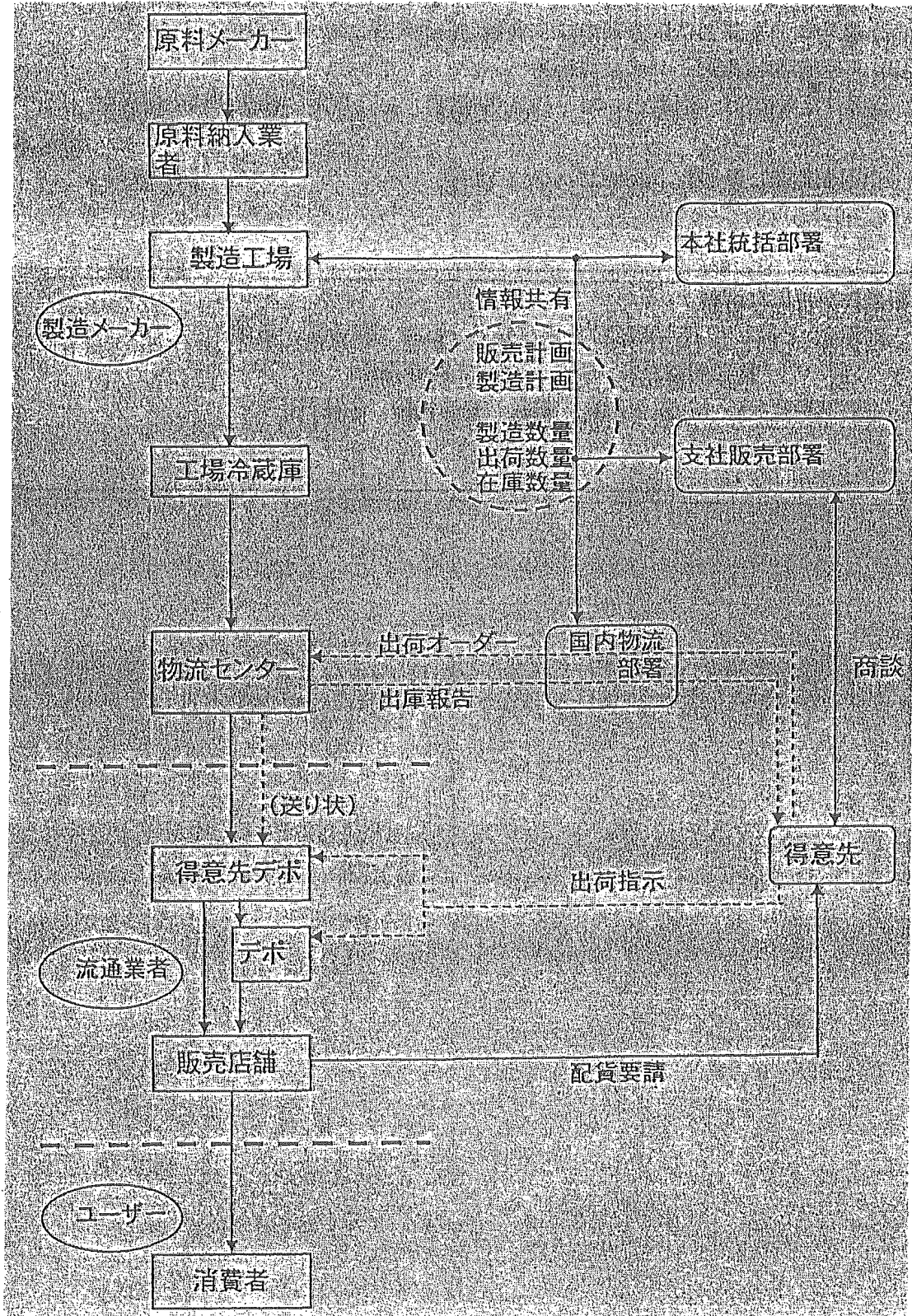
→ 別添資料 4

追跡性が可能な情報：

- ・ 前項 3) と同じく INVOICE から、品名、数量、積み地、着地
- ・ 同 積荷明細から、品名、数量、賞味期限
- ・ 入庫明細表から、品名、規格、数量、賞味期限、入庫日

2 国内生産品（冷凍食品焼きおにぎり）

図2 冷凍食品焼きおにぎりの流通フロー



1) 原材料管理

- ① 製造工場は原材料納入業者と「原材料規格保証書」、「試験証明書」等を取り交わしている。
- ② 製造工場は原材料受け入れ時に、「原材料規格保証書」に盛り込まれている規格基準に関する項目について、ルーチン業務として検査可能な項目、および年間計画等により特別にチェックする項目等に分類し、「買い取り検査」を実施し、その記録を保管する。
- ③ 買取不可の場合は購入しないことは勿論であり、原材料企業に対し原因調査を依頼するとともに、必要に応じ「原材料規格保証書」項目の見直しを図る。

追跡性が可能な情報：

- ・原材料の品質にかかわる諸情報

2) 製造管理

① 製造管理日報

- ・使用原材料の仕入日、ロット等がわかる記録
- ・調味料仕込み時の製造記録
- ・炊飯、調味、成型、焼き、凍結等の工程条件に関する記録
- ・日常と違う場合の特記事項の記録

② 包装管理日報

- ・ウェイトチェッカー、袋のシール状態、金属検出器、製品温度等、包装工程条件に関する記録
- ・日常と違う場合の特記事項の記録
- ・期限表示は、表示ミス防止のため、「賞味期限」として実際に印字した現物と同じものを包装管理日報に貼付する。この場合、同日付の、個包装フィルムおよびダンボール外箱に印字したものが貼付されることになる。
- ・冷凍食品の賞味期限は、通常製造日から1年とし、(年、月、日)を印字することになっており、最終的には、この賞味期限表示が製品ロットとなる。

・表示事項

名 称	焼きおにぎり
原 材 料 名	米・しょうゆ・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・エキス(ほたて・かつお・こんぶ酵母)・食塩・植物油脂・でん粉・たん白加水分解物・デキストリン・調味料(アミノ酸等)・(原材料の一部に小麦・豚・鶏を含む)
内 容 量	480グラム(6個入り)
賞 味 期 限	枠外の裏面に記載してあります
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
使 用 方 法	枠外の裏面に記載してあります
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してください
製 造 者	〇〇〇食品 〒〇〇-〇〇〇〇 〇〇〇〇〇〇

③ 在庫・出荷管理記録

- ・製造日ごとの受け払いに記録
- ・「出荷依頼書」に基づき、物流センターへ出荷

追跡性が可能な情報：

・最終製品に表示されているロットおよび賞味期限表示から、原材料管理記録、製造管理日報、包装管理日報、在庫・出荷管理記録へのトレース・バックが可能
ただし、最終製品に表示されているロット記号から原材料のロットを厳密に確定することはできない。この理由は、原材料の貯蔵タンク数の制限上、新しいロットの原材料が継ぎ足されることなどによる。

3 流通管理

輸入食品であっても通関後は内貨となり、国内生産品と同じ流通経路をたどる。

- ① 得意先からの注文は、社内の物流部門がオンラインまたはFAXにてとりまとめる。
- ② 現物は物流センターが管理しているため、物流部門は物流センターと「入庫日付、品名、数量、賞味期限等」の共通データベースを介して得意先へ出荷する。
→ 共通データベースの見本、別添資料5
- ③ 物流センターは、出荷に際し送り状（紙ベース）をつける。送り状には「出荷日、品名、数量、賞味期限」が記載されている。 → 様式、別添資料6
- ④ 物流センターは、物流部門に「出荷報告（電算処理ベース）」を提出する。
→ 別添資料5と同じ
- ⑤ 得意先から、2次デポ、店舗、飲食店、共同購入先への配送、及びそれに付随する「帳票や各部署間の受け渡し方法等」について、販売者（輸入者、製造者）サイドでは実態の把握が困難である。

追跡性が可能な情報：

- ・物流センターから第一次得意先へのお荷までは、最初の段階にさかのぼり追跡可能
- ・しかし、第一次得意先以降のお荷先は、製造者・販売者サイドでは把握できない。

4 書類上、履歴がとぎれる実態

「異常」が発生した場合、表示されている製造ロットから最初の段階にさかのぼり製造履歴（農産品は栽培履歴）および流通履歴をたどることになるが、次の問題点がある。

- ① 表示されている賞味期限から製造日を逆算し特定できるが、流通フローの各段階における管理情報は前項3で触れたように、○月○日の賞味期限のものが△月△日どこに配送

されたかの情報を、製造者・販売者が把握できる段階は第一次得意先に出荷した段階までである。それから先、消費者にわたるまでの経路上の記録は各取引者の裁量にまかされているが、商取引に伴う最小限の情報、例えば配送日、品名、数量、金額程度（一部、賞味期限）しか記録されていないと思われる。

- ② その理由は、I-3-④に記した通りである。
先入れ・先出しは流通管理の鉄則であるが、期限表示との関連で管理する手数を考えると、商品の受領日をもってそれを管理しているのが現実と思われる。

5 海外生産品の問題点

- ① 栽培段階の管理情報、記録の入手が困難
- ② 農地でのパラツキ、ロット区分の仕方に一定の根拠がない。
- ③ 現地行政当局の監視監督の程度、民族性、わが国との関連法規の違い等から派生する問題
- ④ 工場の管理レベルの違い
- ⑤ 複数国にまたがる加工（例、タイ国で一次加工、中国で二次加工）
- ⑥ 完成品を買い付ける場合、現地工場が手配している原材料までさかのぼれない。（例、アレルギー表示特定原材料の有無、香料原材料等）

6 国内生産品の問題点

- ① サイロ、調合タンクなどの設備上の問題として、つぎたしなどが行われ、厳密にロットの切れ目が把握できない。
- ② 連続製造の場合、原料ロットと製品ロットが厳密には対応していない。作業性等を考慮して調合タンクでの繰り越し、半製品でのつぎたしなどでズレが生ずる。
- ③ 原材料によっては表示等の情報不足がある。
- ④ 数種の原材料から、少量多品種の製品が作られる時、厳密な対応づけが困難である。また、1日の製造日のなかで複数のロットの原材料が使用される場合も同様である。
- ⑤ 工場の管理レベルの違い

7 今後に向けてのドキュメンテーション管理のあり方

喫食等の最終消費段階に於いて「異常」が発生した場合、購入店経由、保健所・マスコミ等経由、または直接ルートで製造企業・販売者に連絡され、製品履歴の調査作業が開始されるが、その拠り所となるのは該品の「表示」、特に製造・流通履歴に関与する表示事項、ロット No.、記号等である。

しかし、「異常」発生時に、必ずしもその「表示」が残っているとは限らず、すでに廃棄されていたり、該品自体さえ残っていない場合もあり得る。このような場合のトレース・バックは現状では絶望的と見なさざるを得ない。

従って、製造企業は仮に外装が廃棄されても、内容物を使い切るまではトレース・バックで

きる情報がその内容物容器包装面に残っているよう開発努力をすべきであり、製造企業によっては、独自のサブマーク（認識表示）を付している所もある。

その他、今後に向けて充実すべきドキュメンテーションとして望まれる事項は次の通りである。

- ・製造者、輸入者から流通の各段階を経て消費者にいたるまでの各段階ごとのドキュメントに必ずとりこまれるような自動読み取り装置とそのドキュメントへの転写
そのために、複雑ではなく統一した識別マーク（期限表示、バーコード、サブロット記号等）を検討する。
- ・最終製品のみならず原料、中間製品、生鮮品等に適切な識別マークを付けることを検討する。
- ・小麦、コーン等、バルクで大量輸入するものへの識別マークの導入、場合によっては細分化が必要
- ・付随する問題として期限表示をロットと考え、倉庫内等で仕分け管理するための作業量の増加、保管スペースの増加等への対応、および流通段階での管理が複雑化することへの対応
- ・賞味期限による管理は、製造段階から店舗販売段階にいたるすべての段階において、先入れ・先出しを鉄則として実施されるべきであるが、末端にいくほど記録がないため、および人手がかかるために実施上の困難を伴っている。
(最近、大手の流通業者や店舗では期限表示による記録管理を実施しているところがある。しかし、小規模の飲食店では、いつの賞味期限の品物をいつ消費したかまで記録をとることは至難である。)

B 百貨店の場合

1 百貨店の商品形態

百貨店の商品形態は多種にわたっており、下図の通り各種商品群別を扱う小売店の集合体として捉えることができる分野が多いが、そのほかに百貨店特有の商品形態がある。

百貨店の商品形態

I 販売別

①メーカー製品	{	・納品前、包装済み品 ・納品後、店内小分け品 ・店頭面前計量品
②店内製造品	{	・バックヤード包装済み品 ・店頭面前計量品
③直輸入品（既存品の製品輸入）		
④飲食店提供品		

II 用途別

①一般店頭販売
②ギフト販売

III NB、PB別

①ナショナルブランド
②プライベートブランド

2 可追跡性ドキュメンテーションからみた各形態の特徴

① I-①メーカー製品

この分野のドキュメンテーションは一般の小売店と同様に、トレース・バックの必要性が生じた場合は取引先、メーカーのドキュメンテーションに依存せざるを得ない現状にある。この分野は一般小売店の集合体として捉えられる。

② I-②店内製造品

個人営企業の小規模飲食店に近い特徴を有する。

従って、ドキュメンテーションは、原材料の納品伝票およびそのものの表示事項が頼りである。

③ I-③直輸入品（既存品の製品輸入）

自社独自の開発品はこの百貨店の場合は皆無なのでメーカーとしての管理方法を考慮する必要がない。この百貨店では海外での既存品の輸入に限られているが、定期的な輸入は、酒類（主にワイン）のみで、その他は、催事の外国展用に、菓子、ジャム、オリーブオイルなどで1回限りの輸入となる。

この分野のドキュメンテーションとしては、購入決定時にメーカーに提出を要請する原材料配合表、製造方法（特に殺菌条件等）、標準成分、試験成績書などである。

④ I-④飲食店提供品

レストラン等の経営および店内製造・調理品の販売という点では一般小売店にはない（または少ない）形態と言えようが、大手レストランチェーンのように本部で原料および半製品の形まで仕上げて各店に配送するような一元管理をしている所は少なく、個人営業の小規模飲食店に近い規模である。

従ってドキュメンテーションは、原材料の納品伝票およびそのものの表示事項が頼りである。

今後に向けた管理のあり方は後述する。

⑤ II-②ギフト販売

歳暮・中元等のギフト販売における食品の売上げは、食品全体の年間売上げの約1/4を占めている。売上高、取扱量の経営に占める比重の大きさだけでなく、百貨店は自社名で独自のカタログを制作することからも販売責任は重く、百貨店として独自にドキュメンテーション管理を行う必要がある。

⑥ III-②プライベートブランド

プライベートブランド商品に関しても、日常の製造上のドキュメンテーション管理は取引先、メーカーに依存しているが、PL法上の製造者であること、また、安全の担保のためにも、開発時には、原料・製法のドキュメンテーション管理を独自に行う必要がある。

3 可追溯性ドキュメンテーション管理の実情

BSE問題を端緒として、食肉を中心として、トレーサビリティへの取組が始まり、その後、青果、水産物、ギフト商品へと拡大してきている。

① 食肉（取引先による管理）

牛肉：「出生証明・仔牛登記書・と殺証明・BSE検査証」及び、納品伝票を店頭で2ヶ月保管、その後、取引先の本部で2年間保管（納品伝票には、耳標番号を必ず記載させている）

販売時には、耳標番号を表示（挽肉、切り落としを除く）

（*耳標番号の表示にあたっては、売場のバックヤードでは、耳標番号毎に棚を変えるなど区画保管。また、現行の家畜個体識別システムの検索画面に一部不備が生じているため、表示前に各書類に記載されてきた耳標番号がこのシステムに正しく登録されているか、確認作業を行っている）

追跡性が可能な情報：

- ・耳標番号より、その個体の出生から出荷までの飼育履歴、と殺証明、BSE検査証
- ・販売日より納品伝票と照合可能。納品伝票には納入日、数量、耳標番号

豚肉：納品伝票を店頭で2ヶ月保管、その後、取引先の本部で2年間保管

銘柄豚にあつては、納品伝票に加え、生産者の銘柄豚である旨の証明書を添付（納品伝票には、産地を記載。銘柄豚にあつては銘柄を記載）

追跡性が可能な情報：

- ・ 産地、銘柄豚にあつては生産者による銘柄証明
 - ・ 販売日より納品伝票と照合可能
- 納品伝票には、納入日、数量、産地、銘柄、場合によっては生産者

鳥肉：納品伝票を店頭で1ヶ月保管、その後、取引先の本部で1年間保管
銘柄鶏にあつては、納品伝票に加え、生産者の銘柄鶏である旨の証明書を添付
(納品伝票には、産地を記載。銘柄鶏にあつては銘柄を記載)

追跡性が可能な情報：

- ・ 産地、銘柄鶏にあつては生産者による銘柄証明
 - ・ 販売日より納品伝票と照合可能、場合によっては生産者
- 納品伝票には、納入日、数量、産地、銘柄

② 青果物（取引先による管理）

納品伝票を店頭で1ヶ月保管、その後、取引先の本部で1年間保管
(納品伝票には、産地を記載)

追跡性が可能な情報：

- ・ 販売日より納品伝票との照合可能
- ・ 納品伝票には、納入日、数量、産地、場合によっては生産者

③ 水産物（取引先による管理）

取引先本部でその日入荷の納品書等はすべて管理保管、各店頭へは産地等の情報をとりまとめて伝達。情報の伝達表は店頭で1ヶ月保管

追跡性が可能な情報：

- ・ 販売日より納品伝票との照合可能
 - ・ 納品伝票には、納入日、数量、産地追跡性が可能な情報：
 - ・ 販売日より納品伝票との照合可能
- ・ 納品伝票には、納入日、数量、産地、場合によっては生産者

④ ギフト品

ギフト商品は、お客様から、特に信頼性が求められていること、取扱量や売上高が多いことなどから、独自に事前の管理を行っている。

中元歳暮時の食品ギフトセット商品は約2,300種あり、それらに対して、品質管理表として製造場所や産地等を各取引先が記入作成し、B社においては、事前に確認、書類管理を行っている。製造毎の記録管理はメーカーに依存

(管理表は別添資料7参照)

追跡性が可能な情報：

- ・「単品管理台帳（別添資料7）」より、その商品の仕入れに至るまでの決定情報
- ・それにもとづき、該品の表示記号等（賞味期限等）から製造メーカーへ問い合わせ

⑤ 大量調理弁当（予約おせち料理）

予約おせち料理（お重入り）はイベント性、お客様からの期待度が高く、積極的にカタログ展開し、露出度の高い商品である。しかし、反面、一時に大量調製され、年々取扱量も増加傾向にあり、リスクの高い商品でもある。

取引先数：約70社、アイテム数：約150種、総個数：約30,000個（一社平均420個）

販売者責任としての製造管理の把握のため、事前に工程表等の書類審査を行い、台帳管理している。製造毎の記録管理はメーカーに依存

また、その他年間を通しての大量特注弁当についても、事前に工程表の審査管理を行っている。

(工程表等は別添資料8、9参照)

追跡性が可能な情報：

- ・「品質管理表（別添資料8）」「調理工程表（別添資料9）」より、その商品の仕入れに至るまでの決定情報
- ・個体に表示されている記号等から、該品の「調理工程表」と照合可能
- ・それにもとづく調理日、調理工程条件等の情報

⑥ プライベートブランド

開発時において、製造方法・製造場所・原料配合等を管理表として、作成し、同様内容をパソコンで社内に公開。製造毎の記録管理はメーカーに依存

(管理表は別添資料7、10参照)

追跡性が可能な情報：

- ・「単品管理台帳（別添資料7）」「PBブランド調査票（別添資料10）」より、その商品の仕入れに至るまでの決定情報
- ・それにもとづき、該品の表示記号等（賞味期限等）から製造メーカーへ問い合わせ

4. 今後に向けてのドキュメンテーション管理のありかた

① 仕入れ商品におけるドキュメンテーション

小売店である百貨店においての商品の記録管理は、仕入れ伝票に限られる。その際、伝票記載に製造ロットの記載が不可欠になる。全ての商品にロットが記載されていないため、各メーカーにロット記載が徹底される必要があり、その整備が望まれる。

② 飲食店、店内製造におけるドキュメンテーション

百貨店での飲食店や店内製造の施設は小規模であり、大手レストランチェーンのように仕入れ原料を本部で一元管理しているところは少なく、個人営業の小規模飲食店と同レベルに近い。

原料仕入れは、特定の間屋からが基本となるが、場合によっては近隣の小売店から購入することもある。

トレーサビリティとなる記録管理とはいえないが、何らかの記録となる物は納品伝票であり、追跡調査するすべは、原料の品質表示のみとなる。この表示に関しても開封後、別容器に移すなどによって、失われることが多く、正確性に欠ける。この使用原料のロットの記録が今後求められる。

現在、フォーマットとして、「検収記録簿」（別添資料11）を社内マニュアルに納めているが、活用は今ひとつである。

今後、管理を行っていくには、既存の「検収記録簿」に必要な管理事項を補充し、検収記録と合わせた様式に改善し、納品時の記録、使用時の記録を行う習慣付けが要される。