

令和4年4月吉日

各位

### 食品トレーサビリティテキスト及び紹介動画の御案内について

日頃より農林水産行政に対し、ご理解とご協力を頂き、ありがとうございます。

食品トレーサビリティの推進に当たっては、農林水産省において「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」、「実践的マニュアル」やリーフレットを作成し、食品事業者を支援する取組を進めてきたところですが、記録の整理・保存に手間がかかることや、取組の必要性や具体的な取組内容がわからないなどの理由から、取組の実施率が低い状況にあります。

このような状況の中、平成29年9月に食品表示基準が改正され、令和4年4月1日以降、国内で作られたすべての加工食品に対して、原料原産地表示を行うことが義務付けられています。

つきましては、テキスト及び取組動画等をご紹介いたしますので、トレーサビリティの推進にご活用いただきますようお願いいたします。

なお、農林水産省ホームページに掲載されているリーフレット等をご希望の方は、以下の問い合わせ先までご連絡ください。

●失敗しない！加工食品の原材料表示

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa\\_kenshu.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html)

●食品トレーサビリティ普及の取組

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html#1>

●加工食品の原料原産地表示制度について

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen\\_hyoji.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html)

お問い合わせ：

関東農政局消費・安全部消費生活課

担当：関口

電話：048-740-0357

FAX：048-601-0548



## 食品事業者の表示適正化に向けた取組を支援する テキスト及び紹介動画を作成しました！

国内で製造される全ての加工食品を対象に、重量割合上位1位の原材料の原産地を表示することが義務づけられています（加工食品の原料原産地表示）。

農林水産省では、この原料原産地表示を始めとする原材料等に関する表示を、適切に行うための事業者の取組を支援するため、中小規模の食品事業者を対象に、製造工程の管理において注意すべきポイントやヒューマンエラーによる表示ミスから自らチェックする際のポイントを解説したテキスト及び動画を作成しました。日頃の品質管理・表示制度の取り組みのご参考としてご活用願います。

<農林水産省 Web サイトにて掲載>

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa\\_kenshu.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html)

### 失敗しない！加工食品の原料表示



動画QRコード

【対象品目】農産加工品（食品事業者全般での活用が可能。）

【概要】食品事業者が、原料表示の適正化に向けて、製造工程の各段階において管理する際のポイントを具体的に解説。

### 事例に学ぶ！食品表示ミス防止のチェックポイント～農産物・農産加工品編～



動画QRコード

【対象品目】農産物・農産加工品（食品事業者全般での活用が可能。）

【概要】あらゆる現場で発生するヒューマンエラーによる軽微なミスについて、日常管理の中での注意点や内部監査のポイントを、実際の表示ミス事例をもとに解説。

（参考）原料原産地表示については、以下のマニュアルを参考としてください。

「新しい原料原産地表示制度-事業者向け活用マニュアル」

（平成30年1月作成、平成30年11月改訂、令和2年7月修正）

農林水産省 Web サイト URL: [https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen\\_hyoji.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html)

農林水産省 消費・安全局消費者行政・食育課  
トレーサビリティ企画調整班  
TEL: 03-3502-5716（直通）



## 食品事業者への普及啓発動画の紹介

農林水産省では、食品事業者向け「食品トレーサビリティ」及び「原料原産地表示制度」に関する動画を作成・公開したところがございます。

社内での研修教材等として、日頃の品質管理・表示制度の取り組みのご参考としてご活用願います。

### 1 食品トレーサビリティの取組を推進する動画「事故対応、あなたの会社は大丈夫？」



【対 象】生産者から流通事業者まで、すべての食品事業者

【概 要】食品衛生法改正により令和3年6月から、HACCPに沿った衛生管理の義務化とともに、製品回収（リコール）時の報告義務が施行された。これに対応して、プラスワンの対応でトレーサビリティの対応ができるモデルや、万が一に事故が発生した場合のケーススタディを解説。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/>

### 2 食品表示の内部チェックに関する動画「克服しよう！ヒューマンエラーによる表示ミス」



【対 象】対象品目は米・米加工であるが、食品事業者全般に活用可能。

【概 要】あらゆる現場で発生するヒューマンエラーによる軽微なミスについて、日常管理の中での注意点や内部監査のポイントを、実際の表示ミス事例をもとに解説。

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa\\_kenshu.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html)

### 3 新たな原料原産地表示制度の動画（第1講～3講）



【対 象】加工食品の製造、販売事業者

【概 要】原料原産地表示を商品の選択に利用している消費者が多いことから、すべての加工食品において、使用した原材料に占める重量割合が最も高い原材料の表示が令和4年4月1日から義務化される。これに対応した表示の方法等をマニュアルに基づき詳しく解説。

「第1講 制度の概要とポイント」「第2講 表示方法判断フローチャート」「第3講 実践：チェックリストと表示例」

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen\\_hyoji.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html)

第2講  
(約32分)



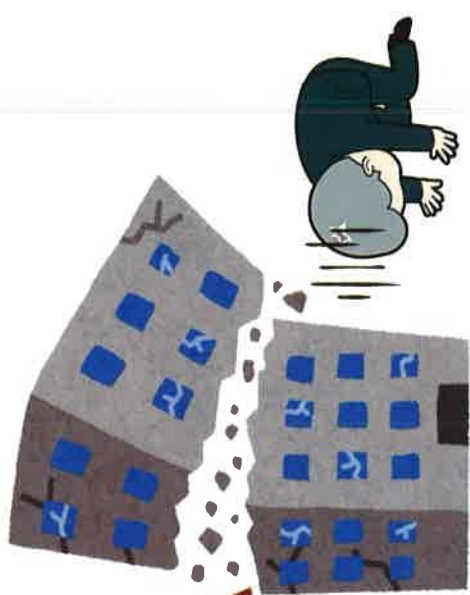
第3講  
(約27分)



農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課  
トレーサビリティ企画調整班  
TEL：03-3502-5716（直通）



# 事故対応、あなたの会社は大丈夫？



こうならないために

## 衛生管理の方法が変わります

一般的な衛生管理

- ・工場や倉庫の中を清潔に保つ
- ・ネズミやゴキブリの駆除 など

＜今後は＞

一般的な衛生管理 + HACCP (ハザップ) に沿った衛生管理

発生しそうな事故※を予測し、それを防ぐ衛生管理計画を作成

- ※ { 金属片、カビなどが混入
- 賞味期限や消費期限の日付の誤表示 など

いつから？

令和2年6月1日から（1年間の猶予期間あり）



## 万が一食品事故が発生したら？

リコール情報の報告

食品リコール情報の

自治体への報告が義務化

→公表

いつから？

令和3年6月1日から



トレーサビリティなんて無理だ！！と思われている方、ご安心下さい

日々の対応の継続、実はこれがトレーサビリティの対応です！👍👍👍

## チェックポイント

生産者の方

- 出荷時の伝票、保存していますか？

製造・加工、卸・小売業者の方

- 入荷時の伝票、保存していますか？
- 製造日報など製造工程の記録、保存していますか？
- 出荷・販売時の伝票、保存していますか？

## なぜ記録が必要なのか

- ・自らの管理がちゃんとできていた証拠。
- ・問題の有無をすばやく確認できる。

## トレーサビリティ実現のガイドライン

ロットの大きさ

- 1ロット＝原則として賞味期限又は製造年月日

記録の保存期間

基本は賞味期限の期間。それ以上は関係者と協議。

※消費期限の商品は賞味期限を読み替える。

## 転ばぬ先の杖として

たったひとつの事故が、あなたの信頼を失う。トレーサビリティは、あなたを守る最大の防御措置。

100-1=99ではない

100-1=ゼロ

## プラスチックの対応で トレサもバッチリ！

衛生管理計画の記録にプラスチックで  
トレーサビリティも対応できる。

(次ページのモデル図参照)



# プラスワンの対応でトレサもバッチリ!!

## フードチェーンを通じたトレサビリティ

トレサビリティのためのチェックポイント

(例) 出荷伝票の控え

NO.123  
出荷伝票 (入荷伝票)

納品日: 令和元年8月1日  
納品者: △△△ 様  
□□市□□町123

品名	数量	単価	金額
玉ねぎ (10個入り)	3箱	***	****

納品書 NO.345  
いつ どこへ 何を

生産・集荷段階

※ J A 等出荷先へ発行又は出荷先が発行した伝票は保存  
しましょう

製造・加工段階 HACCPに沿った衛生管理の記録の作成等に併せて対応

(例) 納品書の控え

納品書 NO.345

品名	数量	単価	金額	備考
カット野菜ミックスA	50袋	***	****	製造年月日 令和元年8月2日 (株)▽▽

いつ どこから 何を

入荷

卸売段階

(例) 出荷/販売記録

出荷年月日	出荷先	品名	数量	備考
令和元年8月2日	(株)□□商店	カット野菜ミックスA	20袋	消費期限 令和元年○月○日
令和元年8月2日	△△スーパー	カット野菜ミックスA	30袋	消費期限 令和元年○月○日

いつ どこへ 何を

出荷

(例) 入荷記録

入荷年月日	入荷先	品名	数量	備考
令和元年8月2日	◇◇(株)	カット野菜ミックスA	20袋	消費期限 令和元年○月○日

いつ どこから 何を

小売段階

## 入荷と出荷をつなげるトレサビリティ

記録方法

受入記録表

受入日	納入業者	原材料名	Lot	数量	表面温度	合否	備考
8月1日	(株)○○	玉ねぎ	玉ねぎ0801	10箱	℃	○	(否の場合の対応)
	(株)□□	にんじん	にんじん0801	10箱	℃	○	
	(株)△△	ピーマン	ピーマン0801	5箱	℃	○	

トレサビリティのチェック  
ポイントを追記

殺菌記録表

確認日	確認者	製品名/ロット	原材料Lot	温度	時間	備考
8月1日		カット野菜ミックスA	玉ねぎ0801、にんじん0801、ピーマン0801	作業前 作業後		(基準に満たなかった 製品数量とその対応)

どの原材料を使用  
しているか

金属検出記録表

確認日	確認者	製品名/ロット	テストピースの感知・排除 通過前	通過後	備考 (感知・排除費株、 金属検出製品への対応 等)
8月1日		カット野菜ミックスA	可・不可	可・不可	

原材料の照合

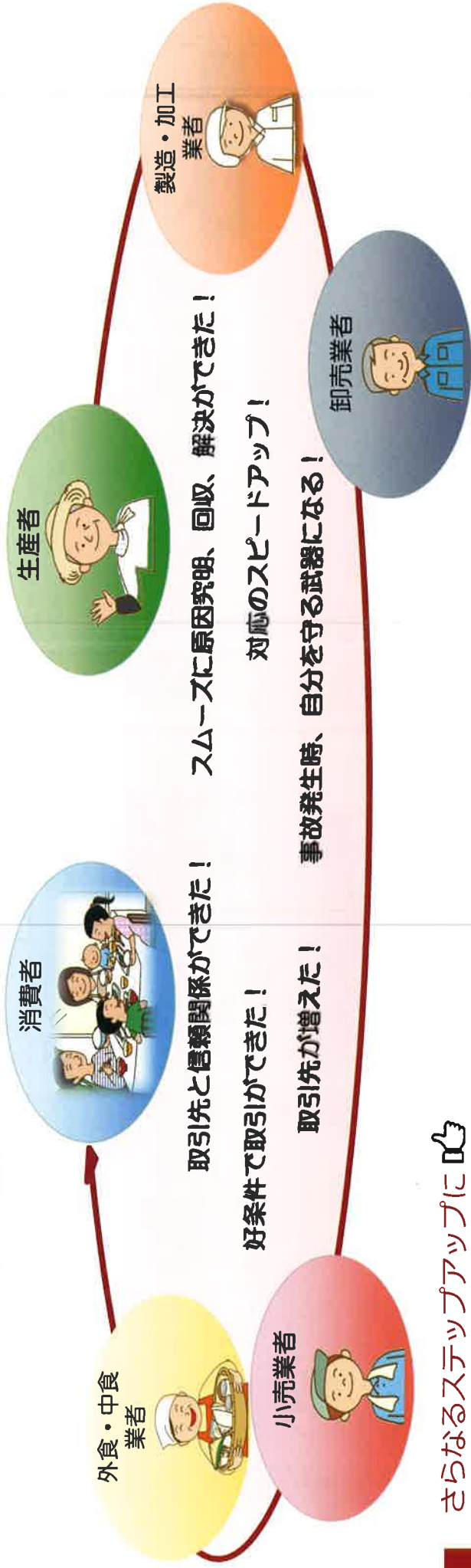
製造年月日を記載

出荷記録

出荷年月日	出荷先	品名	数量	備考
令和元年8月1日	(株)▽▽	カット野菜ミックスA	50袋	製造年月日 令和元年8月1日

(注) 受入記録表、殺菌記録表、金属検出記録表は、小規模な惣菜製造工場に  
おけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書から引用

# 信頼をみんなであつなくトレサのバトン



さらなるステップアップに  
「実践的なマニュアル」を

農林水産省のホームページ※に掲載しています。

※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>



お気軽にご相談ください！



お問い合わせ先

農業、製造・加工業、卸売業、小売業など

地域	担当部署	電話番号	地域	担当部署	電話番号
農林水産省	消費・安全局 消費者行政・食育課	03-3502-5716	東海	東海農政局 消費生活課	052-223-4651
北海道	北海道農政事務所 消費生活課	011-330-8813	近畿	近畿農政局 消費生活課	075-414-9771
東北	東北農政局 消費生活課	022-221-6095	中国四国	中国四国農政局 消費生活課	086-224-9428
関東	関東農政局 消費生活課	048-740-0357	九州	九州農政局 消費生活課	096-300-6126
北陸	北陸農政局 消費生活課	076-232-4227	沖縄	沖縄総合事務局 消費・安全課	098-866-1672