

する仕組みである(図-3)。

なお、トレーサビリティシステムは、あくまで食品の追跡・遡及のためのシステムであり、製造工程での安全性(衛生)管理や品質管理等を直接的に行うものではない。したがって、これらについては別途 HACCP や ISO 等に定める基準に沿って衛生管理や品質管理を行うことが必要である。

また、上記の「追跡」は、川上からの追跡(トラッキング:tracking またはト्रेसフォワード:trace forward)であり、「遡及」は、川下からの遡及(トレーシング:tracing またはトレスバック:trace back)を意味する。

このように、万一食品事故が発生した場合にその原因究明を容易にする「リスク管理の手法」として、また、消費者が自ら食品の生産方法等の情報を引き出すことにより、安心して食品を購入でき、農場から食卓までの顔の見える関係を構築し、「消費者の信頼を確保するための手法」として注目されているのが、トレーサビリティシステムである。

4. わが国における取組み状況

わが国においても急速にトレーサビリティの関心が高まってきており、特に都道府県や JA 等において消費者への情報提供等、積極的な取組みが拡大している。

食品はそれぞれ生産・製造方法が異なり、流通形態等も異なることから、トレーサビリティの確保といっても食品の種類に応じて様々な課題がある。青果物の場合、産地でパックされるものなどは、産地で食品の包装に生産方法等の情報を入力したコード等を添付することで、情報を食品とともに小売店まで伝達することが可能であるが、牛肉のように流通過程で細かく分かれるものについては、分割された牛肉に確実に情報を伝達していく仕組みが必要である。また、消費者がどのような情報を望んでいるかを把握し、適切な履歴情報を提供することも重要である。

また、農産物や加工食品の生産・製造にあたって安全なものを作ることは、食品衛生法等の関係法律を遵守し、生産者や製造業者が当然やらなければならないことであって、トレーサビリティシステムは製品や原料の行き先を順を追って追跡し、回収すべき製品や原料がどこにあるのかを突き止めたり、逆に製品や原料の経路を順次遡って取扱い者や場所を特定することによって原因究明を迅速に行う仕組みである。したがって最低限、食品の生産・製造、流通に携わる関係者が誰から購入し、誰に販売したかを記録・保管しておくこと(仕入伝票、出荷・売渡し伝票等を整理・保管することであり、形式は書類でも電子データでも可)、そして商品とその情報が間違いのないものであることを示す番号(識別するためのロット番号、ID 番号)を付す、さらにそれを途切れなくつなげていくことにより、トレーサビリティシステムとして機能することとなる。

なお、トレーサビリティへの取組みはあくまでも任意のシステムであることから、すべての事業者が取り組まなければならないものではなく、また、生産から流通・小売りまでの複雑な流通形態でのトレーサビリティシステムを即構築することは難しいので、できることから段階的に取り組むことも必要であり、意義あることと思われる。この場合、取り組もうとしている事業者が、どの段階からどの段階まで取り組むか、責任の範囲を明らかにしておくことが重要である。

さらに、6.1.1 項で述べるように IT を活用したシステムにすることにより、効率的で精度の高いトレーサビリティシステムを構築することが可能である。

5. 農林水産省の基本的考え方

5.1 基本的考え方

農林水産省では、食品のリスク管理の効率化、食品の安全性や品質等に対する信頼感・安心感の向上を図るため、生産者や食品事業者(食品加工業者、食品流通業者、食品販売業者を指す)による自発