

# 食品のトレーサビリティ制度

国立国会図書館 ISSUE BRIEF NUMBER 764 (2012. 12. 27.)

- はじめに
- I 食品トレーサビリティの概要
  - 1 定義
  - 2 目的
- II 牛肉のトレーサビリティ
  - 1 導入の背景
  - 2 制度の概要
  - 3 原発事故と牛肉のトレーサビリティ
- III 米穀のトレーサビリティ
  - 1 導入の背景
  - 2 制度の概要
  - 3 課題
- IV その他食品のトレーサビリティ
- V 欧米の動向
  - 1 EUの動向
  - 2 米国の動向
- おわりに

2000年代に入り、国内でのBSE（牛海綿状脳症）発生や相次ぐ食品の偽装事件などにより、食の安全に対する消費者の不信が高まった。また、2011年の東日本大震災に伴う東京電力福島第一原発の事故による食品の放射能汚染も、記憶に新しいところである。食品にまつわる事故や不祥事が起きた際、その原因を追及する手段の1つとして、食品の業者間等での移動を把握する仕組みであるトレーサビリティが知られている。

我が国では、BSE問題や汚染米事件を受け、牛肉と米穀のトレーサビリティがすでに法律により義務化されている。その他の食品については、品目や業界ごとに任意の取組みが進んでいるが、食品全般について幅広く義務化を目指す動きもある。今後新たなトレーサビリティの導入にあたっては、消費者の求める安心と、行政や業界にかかるコストとのバランスが重要になるであろう。

農林環境課

ほんだ のぶあき  
(本田 伸彰)

調査と情報

第764号

## はじめに

我が国では 2000 年代に入り、BSE (牛海綿状脳症) の発生や相次ぐ食品の偽装事件などにより、食の安全に対する消費者の不信が高まった。また、2011 年の東日本大震災に伴う東京電力福島第一原発の事故による食品の放射能汚染も、記憶に新しいところである。食品にまつわる事故や不祥事が起きた際、その原因を追及する手段の 1 つとして、食品の業者間等での移動を把握する仕組みであるトレーサビリティが知られている。本稿では、我が国ですでに法律により義務化されている牛肉と米穀のトレーサビリティ (表 1 を参照) を中心に、欧米の動向や今後の課題等についても紹介する。

## I 食品トレーサビリティの概要

### 1 定義

トレーサビリティ (traceability) とは、追跡を意味する英語の **trace** と可能性や能力を意味する **ability** を組み合わせた言葉で追跡可能性とも訳される。トレーサビリティは当初、主に工学の分野で計測器等の精度を保証する仕組みとして整備されてきたが、EU における BSE 対策を契機に食品分野にも導入されることになった<sup>1</sup>。

食品の国際規格等を定める政府間機関のコーデックス委員会<sup>2</sup>は、食品のトレーサビリティについて「生産、加工及び流通の特定の 1 つ又は複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること」と定義している。また、国際標準化機構 (ISO) の規格「飼料及びフードチェーンにおけるトレーサビリティシステムの設計及び実施のための一般原則及び基本要素事項」(ISO22005:2007) では、「生産、加工及び流通の特定の 1 つ又は複数の段階を通じて、飼料または食品の移動を把握できること」と定義されている<sup>3</sup>。

具体的には、食品に携わる個々の生産者や事業者が、荷受情報の記帳や伝票の保存など、いつ、どこから、何を、どれだけ入荷し、いつ、どこへ、何を、どれだけ出荷したかを記録、保存することがトレーサビリティの基本となる<sup>4</sup>。

トレーサビリティという言葉からは、生産から消費までを結ぶフードチェーン<sup>5</sup>全体のトレーサビリティ (「チェーントレーサビリティ」ともいう) が連想されがちである。しかし、1 事業者内で、どの原料を使ってどの製品を製造したかを記録、保存する取組み (「内部トレーサビリティ」ともいう) も重要なトレーサビリティである<sup>6</sup>。

<sup>1</sup> 梶川千賀子「第 3 章 BSE と食品安全基本法」『食品安全問題と法律・制度』農林統計出版, 2012, pp.35-65.

<sup>2</sup> コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission: CAC) は、FAO (国連食糧農業機関) と WHO (世界保健機関) が 1963 年に設置した。事務局はローマにあり、我が国は 1966 年より加盟している。

<sup>3</sup> コーデックス委員会による定義の原文は、次の URL から入手できる。CODEX ALIMENTARIUS, “PRINCIPLES FOR TRACEABILITY/PRODUCT TRACING AS A TOOL WITHIN A FOOD INSPECTION AND CERTIFICATION SYSTEM.”

<[http://www.codexalimentarius.org/download/standards/10603/CXG\\_060e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/standards/10603/CXG_060e.pdf)> なお、コーデックス委員会の定義や ISO 規格の邦訳については、農林水産省資料

<<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html>> 等も参照した。

<sup>4</sup> 農林水産省「トレーサビリティとは」 <[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/trace\\_hp1.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/trace_hp1.pdf)>

<sup>5</sup> 食品産業研究の分野における「フードチェーン」の定義等は、次の論文に詳しい。森田倫子「「農場から食卓まで」の食品安全—HACCP、GAP および食品トレーサビリティ—」『レファレンス』637 号, 2004.2, pp.83-108.

<sup>6</sup> 食品トレーサビリティ教材検討委員会監修『ゼロからわかる食品のトレーサビリティ』食品需給研究センタ

我が国の食品トレーサビリティの状況は表1のとおりで、牛肉と米穀のみ法律により義務化されている。

表1 我が国の食品トレーサビリティの状況

食品の分類		概要
牛肉 (国産)	義務	2001年に国内でBSE患者が確認されたことや、牛肉の産地偽装が相次いだことが背景にある。「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」(平成15年法律第72号)により制度化。2004年12月に完全施行。
米穀 (米・米加工品)	義務	2008年、事故米穀の不正流通事件が発覚したことが契機となり、検討が進んだ。「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(平成21年法律第26号)により制度化。2011年7月に完全施行。
その他食品	任意	食品衛生法(昭和22年法律第233号)により、取引記録の作成と保存に取り組むことが望ましいとされている。農林水産省は、事業者向けにトレーサビリティ導入の手引きや品目別のガイドライン等を作成している。品目や業界ごとに、任意での取組みが進んでいる。

(出典) 筆者作成。

## 2 目的

トレーサビリティの目的は食品の移動を追跡することであり、食品衛生上の問題が発生した際に、①商品を特定して迅速に回収することができる、②問題の発生箇所を速やかに特定することができる、③安全な他の流通ルートを確認して安定供給することができるなどの効果がある<sup>7</sup>。また、導入する事業者側にも、情報の信頼性向上や業務の効率化等のメリットがあるとされる<sup>8</sup>。

ただし、トレーサビリティ自体は食品の移動やその履歴を明らかにするものであり、食品の安全管理を直接的に担保するものではない<sup>9</sup>。安全な食品はあくまで、安全な原材料と安全な製造過程から作られ、その過程を監視するHACCP(危害分析重要管理点: Hazard Analysis and Critical Control Point)やGMP(適正製造規範: Good Manufacturing Practice)、GAP(農業生産工程管理: Good Agricultural Practice)、残留農薬検査等の仕組みにより確保されるものである<sup>10</sup>。

例えば、食品にまつわる事故が起きた際、トレーサビリティにより問題の発生箇所は特定できるが、その原因の究明にはHACCPによる安全管理情報の開示等が重要になる<sup>11</sup>。そのため、トレーサビリティは食品の安全や安心に関して「必要条件であるが十分条件と

一、2008 <[http://www.fmric.or.jp/trace/kyozai/zerowaka\\_booklet.pdf](http://www.fmric.or.jp/trace/kyozai/zerowaka_booklet.pdf)> 等を参照。

<sup>7</sup> 農林水産省 前掲注(4)

<sup>8</sup> 食品トレーサビリティ教材検討委員会監修 前掲注(6)

<sup>9</sup> 新宮和裕「「安全」を「安心」につなげる食品トレーサビリティシステム」『ビジネスリスクマネジメント』23(9), 2008.9, pp.8-11; 杉山純一「農産物のトレーサビリティと情報公開」『農業技術』59(5), 2004.5, pp.193-197.

<sup>10</sup> 森田 前掲注(5)。なお、食品の品質や安全の管理に関する概念は、以下の論文中的図3が分かりやすい。矢口克也「農業経営の規模拡大と農地集積をめぐる諸課題—TPP問題によせて—」『調査と情報—ISSUE BRIEF—』737号, 2012.2.16, p.7.

<[http://dl.ndl.go.jp/view/download/digidepo\\_3383258\\_po\\_0737.pdf?contentNo=1](http://dl.ndl.go.jp/view/download/digidepo_3383258_po_0737.pdf?contentNo=1)>

<sup>11</sup> 松田友義「食のトレーサビリティ 3 食の安全と安心の提供の必要性」『自然と農業』8(3), 2003, pp.19-20.

はならない」ともいわれている<sup>12</sup>。

## II 牛肉のトレーサビリティ

### 1 導入の背景

1986年に英国で初の患畜が確認された BSE は、人に感染する可能性もあることなどから EU を中心に世界各地で大きな問題となった。我が国でも、2001年9月に国内で初めての患畜が確認されると、牛肉の消費は落ち込み、生産者、流通業者、小売業者に至るまで大きな打撃を受けた。

BSE の蔓延防止には、患畜との同居牛や疑似患畜をできるだけ早く特定する必要がある。そのため政府は、先行する EU での取組み等を参考にしながら、牛の個体識別情報の伝達を義務付ける制度の検討を急ぎ、2003年6月には「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」（平成15年法律第72号、以下「牛トレーサビリティ法」）が公布され、牛肉のトレーサビリティが法制化された（以下「牛トレーサビリティ制度」）<sup>13</sup>。生産・と畜段階の対応については2003年12月から、個体識別情報の伝達など流通段階の対応については1年後の2004年12月から義務化されている。

### 2 制度の概要

#### （1）基本的な仕組み

牛トレーサビリティ制度の基本は、①牛の出生時に10桁の個体識別番号を付与し、その番号を印字した耳標を両耳に装着する、②牛の出生から死亡又はとさつまでの管理者<sup>14</sup>や異動等を記録する、③枝肉から消費者に販売又は提供されるまで、個体識別番号の表示による伝達と売買等取引の記録と保存を行う、の3点に集約される。制度の主な対象者は、牛肉の生産、流通、販売に携わる管理者、と畜者<sup>15</sup>、販売業者<sup>16</sup>、特定料理提供者<sup>17</sup>である。消費者は、購入した牛肉の個体識別番号を独立行政法人家畜改良センターのホームページ

<sup>12</sup> 中嶋康博「食の信頼回復」にトレーサビリティシステムはどう応えるか—生産履歴による取組みの期待効果とその限界—『農林統計調査』55(3), 2005.3, pp.26-32.

<sup>13</sup> 牛トレーサビリティ制度の導入背景や概要については、以下の資料等を参照。『よくわかる牛肉トレーサビリティ法—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』食肉通信社、2004；磯貝保「新たな法律に基づく牛トレーサビリティ制度について」『月刊食料と安全』9(1), 2004.1, pp.24-36；同「牛肉のトレーサビリティ制度の概要と記録・表示の考え方—流通段階の法施行にむけて—」『畜産コンサルタント』40(11), 2004.11, pp.48-54.

<sup>14</sup> 管理者とは、牛の所有者や牛を管理する者で、具体的には①牛の飼養者、②共同哺育・育成センター、繁殖センター又は肥育センターの管理者、③牛の飼養を行う公共牧場の管理者、④試験・研究機関、⑤牛の飼養を行う教育機関、⑥荷受業者が該当する。

<sup>15</sup> と畜者とは、牛をとさつする者である。

<sup>16</sup> 販売業者とは、牛肉の販売を行う者で、枝肉等の卸売業者や精肉の小売業者が該当する。牛肉を原料とした製品を製造加工し、その卸売を行う製造業者や、弁当等を調理し、その小売を行う中食業者は対象外である。

<sup>17</sup> 特定料理提供者とは、「特定料理」（焼肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキの4品目）を主に提供する事業者を指す。いわゆる「専門店」。具体的には、①事業計画（売上金額又は収入金額）で特定料理が2分の1以上、②事業計画（売上げ、収入、メニュー数等）で特定料理が2分の1以上、③食材の仕入れ（数量又は金額）のうち牛肉が2分の1以上の、いずれかの基準に該当するものとしている。

ージ<sup>18</sup>に入力することで、牛の種別や飼養された場所等の情報を得ることができる（図1）。

## （2）生産・と畜段階の対応

管理者は、個体識別番号を記載した耳標の装着と、出生、異動、死亡の届出を行う<sup>19</sup>。これらの届出をもとに、農林水産大臣（実際の業務は家畜改良センターに委任）は「牛個体識別台帳」を作成する。と畜者は、農林水産大臣にとさつの届出を行う。また、枝肉に個体識別番号を表示し、帳簿を備え付けて、引渡しの記録と保存を行う。

## （3）流通段階の対応

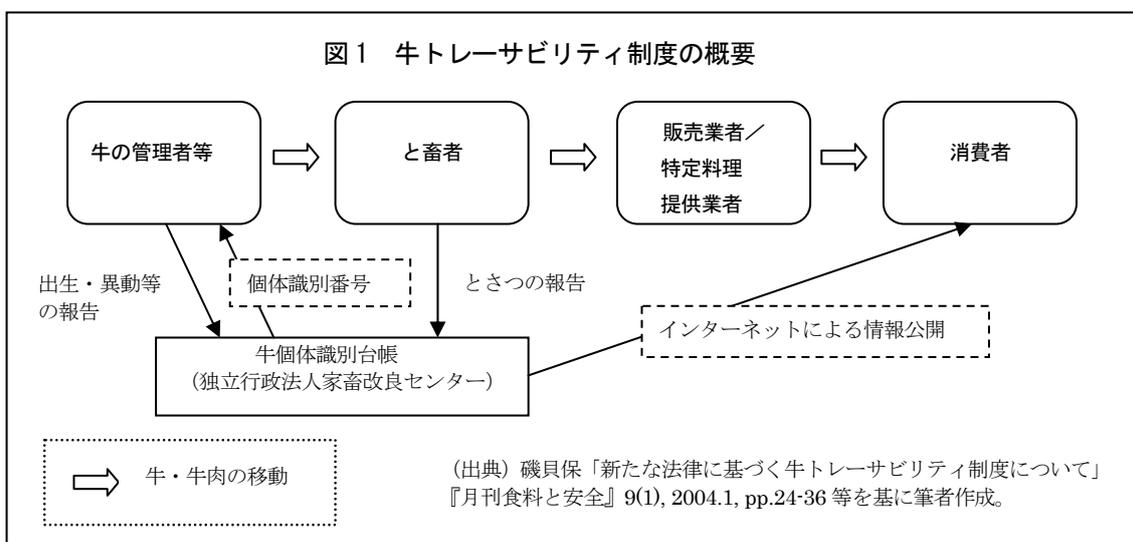
### （i）販売業者

販売業者は個体識別番号の表示<sup>20</sup>と、仕入れや販売など取引の記録と保存を行う。制度の対象となる牛肉は、国産のうち卸売段階における枝肉や部分肉、小売段階における精肉が該当し、制度上「特定牛肉」と定義される。内臓、舌、こま切れ、ひき肉のほか、製造・加工品や調理品は対象ではない。なお、消費者に販売したことを記録する必要はない。

### （ii）特定料理提供者

特定料理提供者は、特定牛肉の仕入れの記録と保存を行い、さらに店舗の見やすい場所等に個体識別番号を表示する。特定牛肉にあたらぬ内臓（ハラミなど）や舌（タン）は、表示の対象ではない。

なお、輸入牛肉だけを扱う特定料理提供者や、特定料理提供者ではない飲食店、旅館、給食事業者等は表示の必要がない。



## （4）個体識別番号の伝達の調査

農林水産省は、制度の信頼性を確保するため管理者等への立入検査を実施しているほか、個体識別番号が精肉や特定料理の段階まで正しく伝達されているかを調査している。具体

<sup>18</sup> 独立行政法人家畜改良センター「牛の個体識別情報検索サービス」 <<https://www.id.nlbc.go.jp/top.html>>

<sup>19</sup> 生体の牛を輸入する輸入者も、輸入の届出を行い、個体識別番号が記載された耳標を装着する。

<sup>20</sup> 個体識別番号との対応が明らかなロット番号の表示でもよい。

的には、と畜場で基本的にすべての牛の枝肉からサンプルを採取<sup>21</sup>して照合用に保管する。さらに一定の割合で、小売店等で販売される精肉等から調査サンプルを採取し、照合用サンプルとの間に齟齬がないか DNA 鑑定を行っている。

### 3 原発事故と牛肉のトレーサビリティ

2011 年 3 月の東日本大震災に伴う福島第一原発事故により放出された放射性物質に汚染された稲わらを食べた牛の肉から、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）で定められた暫定規制値（当時）<sup>22</sup>を超える放射性物質が検出された<sup>23</sup>。福島県や近隣県のみならず、汚染された稲わらを給餌した農家が 16 道県にまたがるなど、全国に影響が広がった。この際、牛トレーサビリティ制度により、暫定規制値を超えるおそれがある牛を特定することができ、流通途中の牛肉については回収、保管等の措置が実施されることになった<sup>24</sup>。

また、福島第一原発から半径 20 キロメートル圏内の警戒区域にいた牛の肉が流通しないよう、家畜改良センターは該当する牛の個体識別番号をホームページで公表するなど注意を呼び掛けている<sup>25</sup>。

## Ⅲ 米穀のトレーサビリティ

### 1 導入の背景

2008 年に発覚した、いわゆる汚染米事件では、カビが生えたり農薬が残留していたりするために政府が非食用として売り渡したはずの事故米穀が食用に転用されていた。また流通ルートの解明に時間を要するなどして、国民の主食である米穀の流通に対する消費者の不信を生んだ。

そのため事故発生時に迅速に流通ルートを特定し、産地情報の提供を促進できるよう、米穀等のトレーサビリティ制度（以下「米トレーサビリティ制度」）を導入する方向で検討が進められ、取引等記録の作成と保存と、事業者間や消費者に対する産地情報の伝達を 2 つの柱とする「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（平成 21 年法律第 26 号、以下「米トレーサビリティ法」）が 2009 年 4 月に公布された<sup>26</sup>。このうち取引等の記録の作成と保存については 2010 年 10 月から、産地情報の伝達については 2011 年 7 月から義務化されている。

<sup>21</sup> 実際のサンプル採取は、農林水産省より委託を受けた公益社団法人日本食肉格付協会の格付員が行っている。

<sup>22</sup> 東日本大震災後に定められた食品衛生法に基づく牛肉の暫定規制値は、放射性セシウムで 500 ベクレル/kg であった。2012 年 4 月 1 日に施行された一般食品の新たな基準値は 100 ベクレル/kg で、牛肉には経過措置期間を経て 10 月 1 日から適用されている。

<sup>23</sup> 「福島産牛からセシウム 流通前 都内の処理場、規制値 4 倍」『読売新聞』2011.7.9 等を参照。

<sup>24</sup> 梶川 前掲注(1)等も参照。

<sup>25</sup> 独立行政法人家畜改良センター「警戒区域内の牛の個体識別番号の公表について」

<<https://www.id.nlbc.go.jp/html/kouhyou.html>>

<sup>26</sup> 米トレーサビリティ制度の導入背景や概要については、以下の資料等を参照した。農林水産省総合食料局食糧部消費流通課米穀流通監視室「米トレーサビリティ制度の概要について」『月刊食料と安全』8(12), 2010.12, pp.14-20; 菊地護「米トレーサビリティ制度はどう設計されたのか—流通のグレーゾーンをなくす工夫」『農業と経済』76(12), 2010.11, pp.67-76; 御厩敷寛「法令解説 事故米穀の不正規流通事案の再発防止を図る—米トレーサビリティ法の制定と食糧法の改正」『時の法令』1852, 2010.2.28, pp.30-51.

## 2 制度の概要

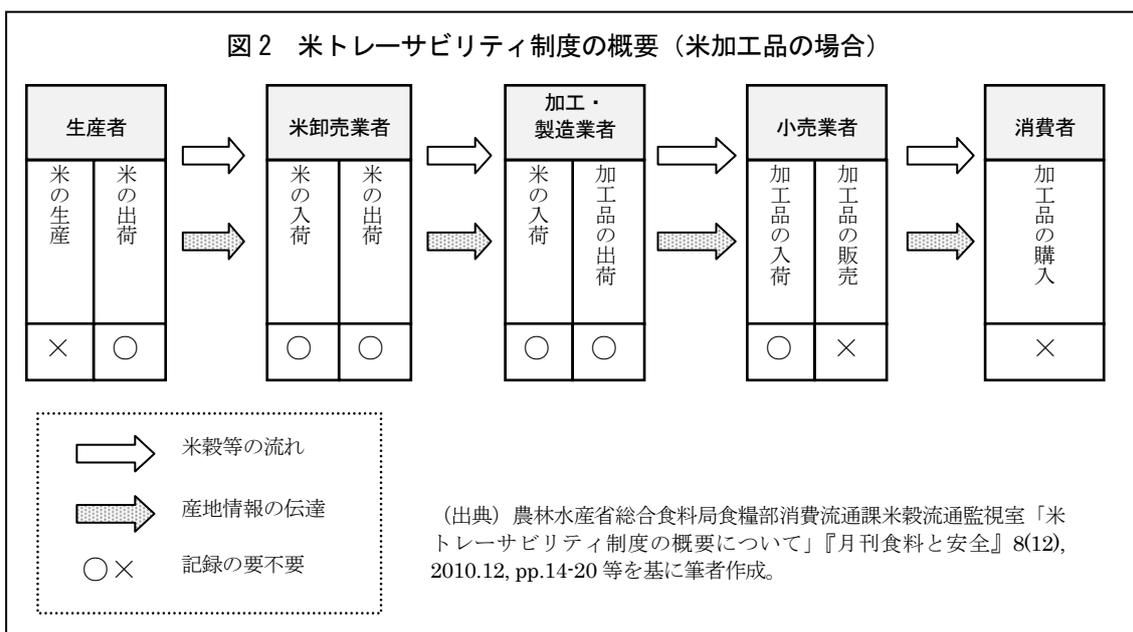
### (1) 制度の対象

この制度の対象者は、米・米加工品の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行う者で、「米穀事業者」と定義される。米を販売する農家のほか、輸入業者、卸売業者、製造業者、小売業者、外食業者など対象者は幅広く、事業者の規模にかかわらず、同様の義務が課されている。

対象となる品目は、取引等記録の作成と保存の義務の対象となる「米穀等」と、消費者等に対する産地情報伝達の義務の対象となる「指定米穀等」に分けて定義される。「米穀等」には、米穀（もみ、玄米、精米及び碎米）に加え、①米粉、米穀をひき割りしたもの、ミール、米粉調製品、米菓生地、米こうじ、②米飯類、③もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりんの加工品が含まれる。一方、「指定米穀等」は、「米穀等」から非食用の米穀を除いたものである。

### (2) 取引記録の作成と保存

米穀事業者が、他の米穀事業者と米穀等の取引等を行った場合に記録の作成と保存が必要で、米穀等の流れに沿って記録の要不要を示したのが図2である。



また、制度の主な内容は以下のとおりである。

- ①取引等の記録は、紙媒体（帳簿など）又は電子媒体のいずれかで、事業者ごとに分かりやすく作成する。作成した記録は、分類、整理（日別、取引先別等）する。
- ②入出荷記録の必要事項は、品名、産地<sup>27</sup>、数量、取引日、取引先名、搬出入した場所、用途限定米穀の場合はその用途である。複数の伝票等で情報を補完してもよい。

<sup>27</sup> 米飯類やもち等で、一般消費者販売用の容器・包装等に産地が明記されている場合は、伝票等への記載は不要である。

③記録の保存期間は取引日から原則 3 年間で、消費期限が付されているものについては 3 か月間である。また、賞味期限が 3 年を超えるものは 5 年間となる。そのため、弁当やおにぎりの取引記録は 3 か月間の保存となる一方、原料の米穀の仕入れ記録については 3 年間の保存となる。

④米穀事業者ではない一般消費者等に対して米穀等を販売、提供を行った場合には、記録の作成、保存の義務はない。

⑤譲り受け又は譲り渡しをした場合（有償無償の別を問わず）に加え、搬入又は搬出をした場合（所有権の移転の有無を問わず）も記録の対象となる。契約上の流れと実際の物の流れの両方を追跡できる仕組みとしている。

⑥みそや洋菓子の製造業者などが、米穀等を原料に米穀等以外の商品を製造し、出荷する場合には、出荷の記録は不要である。ただし、原料となる米穀の入荷の記録は作成、保存が必要である。

### （3）産地の表示と伝達

米トレーサビリティ法では、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（昭和 25 年法律第 175 号、以下「JAS 法」）で原料原産地の表示が義務付けられている場合を除き、米穀や加工品の原料米の産地を一般消費者に伝達しなければならないと規定している（表 2）。

表 2 米穀等を消費者に販売・提供する際の産地情報の伝達や表示に係る制度の根拠法

品目	販売（小売等）		提供 （外食店や旅館等）
	バラ	容器・包装に入れられたもの	
玄米・精米	JAS 法 （生鮮食品品質表示基準）	JAS 法 （玄米及び精米品質表示基準）	
米飯類 （各種定食類、おにぎり、弁当等）	米トレーサビリティ法	米トレーサビリティ法	米トレーサビリティ法
もち	米トレーサビリティ法	JAS 法 （加工食品品質表示基準）（注） 米トレーサビリティ法	産地情報の伝達不要
だんご、米菓、清酒など	米トレーサビリティ法	米トレーサビリティ法	産地情報の伝達不要

（注）もち米を 50%以上使用している場合には、JAS 法により当該もち米の産地表示が必要である。また、もち米以外の原料（もち米粉等）については、米トレーサビリティ法により原料米の産地も伝達する必要がある。なお、もち米の使用割合が 50%未満で、もち米粉の使用割合が高い場合は、JAS 法による原産地表示の対象ではないが、米トレーサビリティ法による原料米の産地伝達が必要である。

（出典）農林水産省総合食料局食糧部消費流通課米穀流通監視室「米トレーサビリティ制度の概要について」『月刊食料と安全』8(12), 2010.12, pp.14-20 等を基に筆者作成。

産地情報の伝達を行う場合、国産のものは「国産」や「日本産」のほか、都道府県名、市町村名、旧国名（例えば「信州」「会津」）等の一般的に知られた地名を記載することができる。外国産のものは、生産国名を示すことになっている。また、加工品では原料米の産地を記載する必要があるが、原料米の産地が不明な輸入加工食品などでは、加工地を記載する。

外食店等で一般消費者に提供する際は、米飯類のみ伝達が必要で、米菓や清酒等には産地伝達の義務はない。伝達の方法としては、店内での掲示やメニューへの記載のほか、店内で配布されるチラシ等での伝達が可能となっている。このほか、産地情報を入手できる照会先（ウェブアドレスやお客様相談窓口等）を提示することも、産地伝達の1手段として認められている。

#### （４）検査と措置

牛トレーサビリティ制度と同様、制度の遵守状況を確認するため、米穀事業者等に対して行政による立入検査が行われている。取引記録の作成と保存や、産地情報伝達の義務が果たされなかった場合には、米トレーサビリティ法により罰則（50万円以下の罰金）が科される。

なお、仮に米穀等の食品事故等が起きた際、当該事故そのものに対する措置は、米トレーサビリティ法ではなく個別の法に基づき行われる。食品事故の場合には食品衛生法による措置命令、偽装表示の場合にはJAS法による指示・命令が行われる。

### 3 課題

米トレーサビリティ制度では、似たような加工品でも、消費者に産地伝達の義務があるものとないものがあり、紛らわしいとの指摘がある<sup>28</sup>。例えば、米の含有率が高い包装米飯、清酒、切りもち、みたらし団子などは産地伝達の義務があるが、米粉パン、料理酒、あんころもち、五平もちなどは、産地伝達の義務はない。また、業者間で口裏を合わせれば偽装を見抜けない可能性があることや<sup>29</sup>、外食産業において輸入米を使用している旨の表示が進んでいないことも問題とされている<sup>30</sup>。

このほか、米穀等がロット単位で管理されていないため、例えば、加工製造業者内の内部トレーサビリティが確立されていない場合、原料米の産地と製品との対応付けが大まかになりがちであることなども指摘されている<sup>31</sup>。

## IV その他食品のトレーサビリティ

現在、牛肉と米穀以外の食品については、トレーサビリティのための記録の作成、保存を義務付ける法律はない。食品衛生法は2003年の改正から、食品事業者に対して食品の販売記録と問題発生時の国や都道府県等への記録提供を求めている。ただし、努力義務であり強制力はなく、品目や業界ごとに任意の取組みが行われているのが現状である。

政府は、新たにトレーサビリティを導入しようとする生産者や食品製造業者に対して、取組みの指針となるよう「食品トレーサビリティシステム導入の手引き<sup>32</sup>」（平成15年3月策

<sup>28</sup> 「トレーサビリティ制度来月開始 米の流通安全確保へ」『東京新聞』2010.9.2.

<sup>29</sup> 「トレーサビリティ法来月施行 コメ取引不正 防止に限界」『毎日新聞』2010.9.28.

<sup>30</sup> 外食産業で輸入米の表示をしているのは、牛丼大手チェーンなど数社に限られているとも報じられている（「輸入米使用の非表示横行 農水省、飲食店調査へ」『朝日新聞』2012.7.20.）。

<sup>31</sup> 矢坂雅充「米トレーサビリティの確保に向けて」『農村と都市をむすぶ』60(5), 2010.5, pp.37-46.

<sup>32</sup> 「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」改訂委員会「食品トレーサビリティシステム導入の手引き（食品トレーサビリティガイドライン）（平成20年3月第2版第2刷）」農林水産省ホームページ

<[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/tebiki\\_rev.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/tebiki_rev.pdf)>

定、平成19年3月改訂)等をまとめ、鶏卵や養殖魚など品目別のガイドラインも作成している。また、補助金を設けて、食品トレーサビリティの普及を後押ししている<sup>33</sup>。

農林水産省が2007年度に実施した調査では、食品小売業のうち、すべての食品でトレーサビリティシステムを導入している企業は20.0%となっており、一部の食品について導入している企業にまで広げると43.4%になる<sup>34</sup>。また、日本経済新聞社が2011年度に外食産業を対象として実施した調査では、トレーサビリティシステムを導入している企業は56.3%に上り、前年度の調査から7.5ポイント上昇した。また、今後導入する予定の企業も22.5%に上っている<sup>35</sup>。

しかしながら我が国におけるトレーサビリティの導入状況は、依然として食品の品目ごと、食品事業者ごとにばらつきが大きいといわれている<sup>36</sup>。

## V 欧米の動向

### 1 EUの動向

1986年に英国で患畜が初めて確認されたBSEは、EUに大きな社会的混乱をもたらした。そのため、牛肉流通の透明性を確保することで消費者の信頼を得るため、2000年に牛肉や牛肉製品について、規則1760/2000/EC<sup>37</sup>により個体識別番号の表示を義務付けた。その後、遺伝子組換え作物や鶏卵でもトレーサビリティが義務化されている<sup>38</sup>。

2002年に定められた規則「一般食品法(178/2002/EC)」<sup>39</sup>の第18条では、食品事業者に対して、供給元と供給先の事業者を確認する仕組みを要求している。内部トレーサビリティの確保までは義務付けておらず、規定はそれほど厳格ではないといえるが、供給元と供給先が記録されていれば、問題発生時に撤去や回収を義務付ける事業者の特定が容易となる。

<sup>33</sup> この補助金は、食の安全や消費者の信頼確保対策を推進する「消費・安全対策交付金」で、金額は平成24年度当初予算で約26億円の内数となる(農林水産省「平成24年度農林水産予算概算決定の概要28 消費・安全対策交付金」<[http://www.maff.go.jp/j/budget/2012/pdf/kettei\\_b028.pdf](http://www.maff.go.jp/j/budget/2012/pdf/kettei_b028.pdf)>)。

<sup>34</sup> 農林水産省「平成19年度食品産業動向調査報告—トレーサビリティ・システムの導入・実施状況等の実態—」<<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?bid=000001021335&cycode=0>>

<sup>35</sup> 「食の安全、より敏感に 外食企業、本社調べ 食材の履歴管理、5割超す」『日本経済新聞』2012.5.30.

<sup>36</sup> 矢坂雅充「食品トレーサビリティの再構築に向けて」『農村と都市をむすぶ』58(5), 2008.5, pp.22-31.

<sup>37</sup> “REGULATION (EC) No 1760/2000 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 17 July 2000 establishing a system for the identification and registration of bovine animals and regarding the labelling of beef and beef products and repealing Council Regulation (EC) No 820/97,” *Official Journal of the European Communities*, L204, Volume 43, 11 August 2000, pp.1-10.

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:204:0001:0010:EN:PDF>>

<sup>38</sup> EUにおける動向については、以下の資料等を参照した。新山陽子「6 トレーサビリティ確立への国際的な動き」新山陽子編『解説 食品トレーサビリティ—ガイドラインの考え方/コード体系、ユビキタス、国際動向/導入事例—(ガイドライン改訂第2版対応版)』昭和堂、2010, pp.127-159; 酒井純「危機にそなえるための欧米の仕組み—トレーサビリティ、回収、情報共有システム」『農業と経済』74(11), 2008.9, pp.60-67.

<sup>39</sup> “REGULATION (EC) No 178/2002 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety,” *Official Journal of the European Communities*, L31, Volume 45, 1 February 2002, pp.1-24.

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:EN:PDF>>

## 2 米国の動向

2002年6月に成立し、2003年12月に施行されたバイオテロ法（公衆の健康安全保障並びにバイオテロへの準備及び対策法：The Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002）の第306条では、「トレーサビリティ」の言葉は使われていないものの、食品事業者に対して自らの供給元と供給先の事業者を記録して、保持することを義務付けている<sup>40</sup>。さらに、2011年1月に成立した食品安全強化法（Food Safety Modernization Act）の第204条により、保健福祉長官が指定する「高リスク」の食品を製造する事業者等に対し、2年間の記録保存が義務付けられることになった<sup>41</sup>。

家畜のトレーサビリティについては、米国内での BSE 発生を受け、任意の制度である全国家畜個体識別制度（National Animal Identification System: NAIS）が開始されたが、生産者の協力が得られず 2010 年に廃止されている。これに代わる新たな制度として、州の境をまたいで移動する家畜に限定した新たなトレーサビリティ制度が検討されているが、すべての個体を対象としたトレーサビリティは現在のところ実施されていない<sup>42</sup>。

## おわりに

政府が 2012 年 7 月に閣議決定した「日本再生戦略」<sup>43</sup>に、農林漁業再生戦略の重点施策「6 次産業化等夢のある農林漁業の実現」の具体策の 1 つとして、トレーサビリティの推進が盛り込まれた<sup>44</sup>。しかし、今後トレーサビリティを食品に幅広く導入するためには課題も多い。一番大きいのはコスト面の課題である<sup>45</sup>。消費者がより精度の高いトレーサビリティを求めれば、追跡の単位となるロットは小さくする必要があるが、その分コストや手間が掛かることになる<sup>46</sup>。仮に牛肉や米穀と同様に、消費者への産地伝達も含めて制度化された場合には、原産地の表示拡大を求められる加工製造業者の負担は大きいことが推測される<sup>47</sup>。そのため、費用対効果の面から、すべての農産物や食品でトレーサビリティ

<sup>40</sup> 食品供給研究センター「平成 23 年度農林水産省消費・安全局委託 食品トレーサビリティ導入準備事業 食品のトレーサビリティに関わる諸外国の制度調査報告書」（平成 24 年 3 月）農林水産省ホームページ  
<[http://www.library.maff.go.jp/ITAKU/2011/60100220/60100220\\_14.pdf](http://www.library.maff.go.jp/ITAKU/2011/60100220/60100220_14.pdf)>

<sup>41</sup> 日本貿易振興機構「2012 年度 米国食品安全強化法の解説」（2012 年 10 月）  
<[http://www.jetro.go.jp/world/n\\_america/us/reports/07001111](http://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/reports/07001111)> なお、「高リスク」とされる食品の指定は、2012 年 10 月時点では行われていない。

<sup>42</sup> 上田泰史「米国の家畜トレーサビリティ制度を巡る最近の情勢～新たな家畜トレーサビリティ規則案の概要～」『畜産の情報』274, 2012.8, pp.72-85. なお、検討されている新たな制度では、牛のほか、山羊や豚など対象となる畜種は幅広いが、トレーサビリティの範囲は生産農場からと畜場に限定されている。

<sup>43</sup> 内閣官房国家戦略室「日本再生戦略 ～フロンティアを拓き、「共創の国」へ～」（平成 24 年 7 月 31 日）  
<<http://www.npu.go.jp/saisei/images/pdf/RightNaviHonbun.pdf>>

<sup>44</sup> 「再生戦略で政府・民主 食品安全を追加へ 戸別補償、6 次化も反映」『日本農業新聞』2012.7.30.

<sup>45</sup> 中小食品産業の労働組合をまとめる「フード連合」は、トレーサビリティ拡大に対応できない農家も多いとしている（「食品表示制度負担増を懸念 民主・WT で関係団体」『日本農業新聞』2012.2.29.）。

<sup>46</sup> 富山武夫「農林水産省から 食品のトレーサビリティシステムの構築に向けた考え方」『野菜情報』3, 2004.6, pp.8-15; 松田友義「トレーサビリティと生産履歴情報」『農林統計調査』55(3), 2005.3, pp.11-18 等を参照。

<sup>47</sup> 実際、消費者庁に設けられた食品表示一元化に関する検討会では、併せて議論された加工食品の原料原産地の表示拡大は、コスト増加の懸念もあり、一元化と別の機会に検討されるべき事項だとして見送られた。ただしその後の報道では、結論を先送りすることを見直し、消費者庁が表示の拡大を目指す方針を決定したとも報じられている（「加工食品の原産地表示 合意できず棚上げ 求められる政治主導」『日本農業新聞』2012.7.21; 消費者庁「食品表示一元化検討会報告書の公表について」（平成 24 年 8 月 9 日）

を構築するより、行政資源を集中させる品目を定めるべきだとの意見もある<sup>48</sup>。また、グローバル化が進む中で、海外からの輸入品をどう扱うか等の問題もある。

冒頭で述べたように、食品のトレーサビリティは、食品の出所や移動の履歴を明確にするもので、食品の安全と安心のすべてを保証するものではない。食品の衛生や安全は、トレーサビリティのみならず GAP や HACCP 等の仕組みにより管理される<sup>49</sup>。そして消費者の安心は、これら安全な食品が作られてきた実績に対する信頼感から生まれるといえる<sup>50</sup>。

新たなトレーサビリティの導入にあたっては、消費者が得られる安心と、行政や食品業界におけるコスト面の負担とのバランスも重要になるであろう。

---

<[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120809\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120809_1.pdf)>; 「加工食品の原料原産地 表示義務の品目拡大へ 安全への関心高く」『毎日新聞』2012.11.22.)。

<sup>48</sup> 中嶋康博「トレーサビリティ制度の展開と課題」『国民生活研究』49(2), 2009.9, pp.77-88.

<sup>49</sup> 財部忠夫「第5章 食品の安心と安全のためのトレーサビリティ情報システムのあり方—安心と安全のための総合情報システム—」甲斐諭編著『食品流通のフロンティア』農林統計出版, 2011, pp.87-103.

<sup>50</sup> 吉田俊子「よくわかる食品トレーサビリティシステム 第1回」『日本トレーサビリティ協会会報 Trace Report』17, 2012.5, pp.14-17. <<http://www.jtrace.jp/TraceReport17.pdf>>