

1. はじめに

平成 13 年の牛海綿状脳症（BSE）の国内発生や、その後相次いで発覚した食品表示偽装、病原性大腸菌 O157 などの病原微生物や輸入冷凍食品による食中毒事件、非食用事故米穀の不正規流通などにより、消費者の食に対する信頼は揺らいでいます。

食品を取り扱う事業者として、自らが取り扱う食品が安全であることはもちろんのこと、万が一、自らの取り扱う食品に問題があった場合には、消費者の安全を守るため、直ちに食品の回収を行うことは、事業者の責務といえます。

そのためには、食品の移動が速やかに把握できるような仕組みを作り上げることが重要です。この仕組みは「トレーサビリティ」と呼ばれています。

食品衛生に厳格に取り組んでいても、万が一のことが起こりうるのが現状です。食中毒が大規模になってきている今日、健康被害の広がりをくい止めるには、何よりも迅速な回収が不可欠です。「トレーサビリティ」はそのための有効なツールです。日頃からその仕組みを作っておくことによって、事業者の責任を果たすことができます。それはまた、食品の管理能力を高めることにつながります。偽装事件に際しては、自らの製品を守るための記録による自己証明にもなります。

EU（欧州連合）、アメリカでは既に、食品を取り扱う全ての事業者に対し、最低限の「トレーサビリティ」のために、記録の保存や問題発生時の政府機関への情報提供が義務付けられています。日本においても、牛と牛肉についてはより高いレベルで義務化されており、近く、米についても義務化されることとなっています。その他の食品についても、近い将来、最低限のトレーサビリティは必須の取り組みとなるでしょう。

そこで、本県では、この取り組みを県内に広く普及・定着させることが、食の安全安心を確保するための喫緊の課題であるとして、本ガイドラインを作成しました。



2. トレーサビリティとは

トレーサビリティとは、「食品の取り扱いの記録を残すことにより、食品がどこからきて、どこへいったのかを把握できる」仕組みのことです。あくまで、食品の移動を把握できることがトレーサビリティであり、栽培・飼育履歴や衛生管理などの、食品の生産・製造・加工などに関する詳細な情報を提供することではありません。

食品をどこから仕入れてどこへ出荷したかを把握できるようにすることは、今や全ての食品関係事業者の基本的な責務といえ、このガイドラインでは、最低限必要な情報（①「いつ」、②「どこから（どこへ）」、③「何を」、④「どれだけ」）の記録管理の普及定着を第一目標とし、それを最初のステップにしています。

最終的には、事業者内で、どの原料ロットからどの製品ロットを製造したかを把握できるようにしておけば、ロット単位で食品の移動が追跡できるようになり、事業者にとってメリットのあるものとなります。これを「内部トレーサビリティ」といいます。

情報を対応づけて食品の移動を追跡できるようにしましょう！

