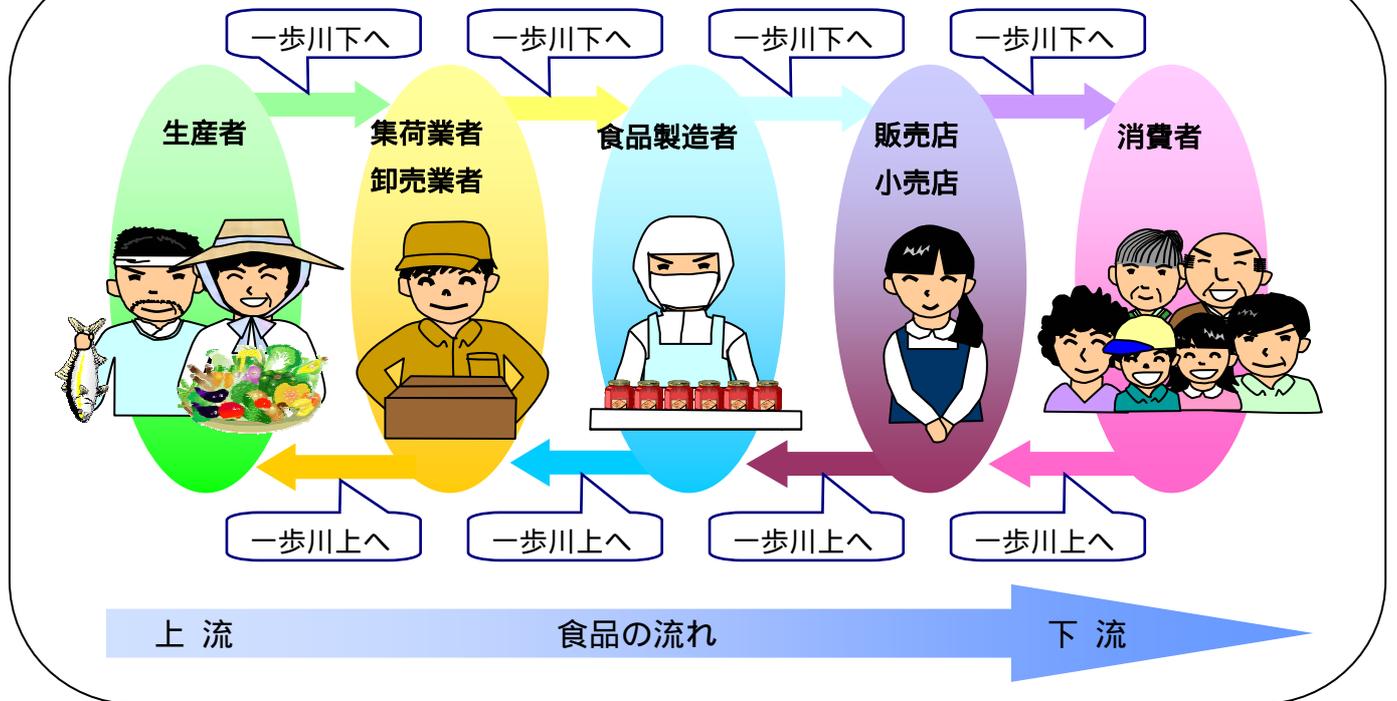




食品トレーサビリティガイドライン

トレーサビリティの取り組みを進めましょう！

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。



トレーサビリティはお客様と事業者自身を守るツールです！



「トレーサビリティ」の取り組みにより、入荷先および出荷先を確実に把握することができるため、万が一、食品事故が発生した場合に、問題のある食品を速やかに特定し、必要な措置をとることが可能となります。



問題のある食品を速やかに排除でき、消費者への健康被害の拡大を防ぐことができる。

問題のある食品を早期に特定でき、事業者の損害の発生を最小限度に抑えることができる。

食品による被害の拡大防止に自ら取り組み、食品関係事業者としての社会的責務を果たすことで、社会的評価を得ることができる。

また、EU(欧州連合)やアメリカでは、食品を取り扱う全ての事業者に対し、「トレーサビリティ」のための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。

わが国においても、近い将来、一定水準の「トレーサビリティ」は全ての食品に関して必須の取り組みとなるでしょう。

みなさんも、早速取り組みを始めましょう！



STEP 1

一步川上(入荷先)の情報、一步川下(出荷先)の情報の記録管理

食品をどこから仕入れてどこへ出荷したかがわかるように、
 「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」出荷したのかを
 記録管理しましょう。



【入荷記録】
 いつ = 入荷年月日
 どこから = 相手先
 何を = 品目
 どれだけ = 数量

入荷先を特定するための情報

【出荷記録】
 いつ = 出荷年月日
 どこへ = 相手先
 何を = 品目
 どれだけ = 数量

出荷先を特定するための情報

これらの情報は、商取引において必ず必要なものですから、日常の取引で使用される納品書や送り状などに記されています。
 納品書や送り状などを整理してファイルなどとして管理することから、トレーサビリティの取り組みを始めることができます。帳簿を作成すればより活用しやすいですね。

納品書を利用した入荷情報の管理

納品書 12345678

(株)A食品 様

いつ 平成21年2月1日

どこから (株)食品

なにを	品名	数量	単位	単価	金額	備考
	原料 A	50 kg		100	5,000円	
	原料 B	50 kg		100	5,000円	
	原料 C	80 kg		100	8,000円	
	計				18,000円	

納品書の控えを利用した出荷情報の管理

納品書 (控え) 12345678

どこへ (株)A食品 様

いつ 平成21年2月1日

どこへ (株)食品

なにを	品名	数量	単位	単価	金額	備考
	原料 A	50 kg		100	5,000円	
	原料 B	50 kg		100	5,000円	
	原料 C	80 kg		100	8,000円	
	計				18,000円	

帳簿による入荷情報の管理

原料入荷記録 (株)A食品

いつ	どこから	なにを	どれだけ
入荷日	入荷先	品名	数量
平成21年2月1日	(株)食品	原料A	50 kg
		原料B	50 kg
		原料C	80 kg

帳簿による出荷情報の管理

製品出荷記録 (株)食品

いつ	どこへ	なにを	どれだけ
出荷日	出荷先	品名	数量
平成21年2月1日	(株)A食品	原料A	50 kg
		原料B	50 kg
		原料C	80 kg

STEP2、STEP3 については、「食品トレーサビリティガイドライン」をご参照ください。

