広島県トレーサビリティシステム導入指針

平成１６年３月制定

（平成２２年４月改正）

広島県農林水産局

目　　次

１　はじめに　1

（1）指針策定の経緯　1

（2）指針策定の目的等　1

２　システム導入の対象範囲　2

３　システム導入の基本事項　3

（1）生産・流通履歴情報の記録・保管　3

（2）フードチェーンを通じた関係事業者の体制整備　3

（3）基本識別単位の設定　3

（4）システムで管理する情報の内容　5

（5）システムで管理する情報の保管期間　7

（6）システムの信頼性を確保するための措置　7

４　おわりに　8

５　参考資料　9

参考１　トレーサビリティ関連用語の定義　9

参考２　トレーサビリティシステムの役割と仕組み　10

参考３　フードチェーンにおけるロットの変化及び遡及限界点について　12

参考４　広島県トレーサビリティシステム導入検討会検討経過　13

１　はじめに

（１）指針策定の経緯

ＢＳＥや高病原性鳥インフルエンザの発生，偽装表示事件などにより，食品に対する消費者の信頼が揺らぎ，「食の安全・安心」を確保するための対策が強く求められている。

本県では，平成１５年３月に「広島県食品の安全に関する基本方針」を策定し，県内産農林水産物の生産から流通・販売に至るフードチェーンの各段階における履歴を追跡できるトレーサビリティシステム（以下「システム」という。）の導入支援に取組むこととしており，平成１４年度に導入した牛肉を始めとして，平成１５年度には，豚肉，アスパラガス及び養殖かきについて，モデル的に導入されている。

今後，消費者の安心感醸成に寄与しつつ，その本来的意義である食品事故が発生した際の確実かつ容易な製品回収を可能とするこのシステムが，他の品目にも円滑に導入されるためには，本県における農林水産物の生産・流通の実態に即したガイドラインが必要となっている。

このような状況を踏まえ，平成１５年５月に，生産者団体，流通関係団体，消費者団体，学識経験者及び行政の代表からなる「広島県トレーサビリティシステム導入検討会」を設置し，本県におけるシステムのあり方について検討を行い，「広島県トレーサビリティシステム導入指針」を策定した。

（２）指針策定の目的等

このシステムは，①食品のリスク管理のための重要な手法であるとともに，②生産・流通履歴情報の提供により，消費者の食品選択の判断基準が拡大し，③地産地消につながる県内産農林水産物の優先性をもたらすものとして導入の意義は大きく，多くの食品への拡大が求められている。

しかしながら，本県のように多数の生産者によって，一つの産地が形成され，また，流通経路も多様化している中で，欧州で発達したシステムをそのまま導入することは困難な面がある。

また，食品産業にとっては比較的新しい概念であり，その必要性に対するフードチェーン各段階の意識の違い，導入に伴うコストの負担など，解決すべき課題は多い。

更に，システムの導入は，基本的に，取組主体の意思によって，自らの責任のもとに行うべきものであるが，現段階で機能，役割などに統一的な基準は示されていないため，取組主体によって異なるシステムが出現すると，消費者の混乱を招き，システム全体の信頼を損なう恐れがある。また，事業者間でシステムに対する認識の乖離が大きいと，履歴情報の伝達に支障をきたし，システムの普及が阻害される可能性がある。

このような状況に対応するためには，品目横断的な基準作成が望ましいが，現状では品目毎にその生産・流通形態などに大きな違いがあるため，品目を例示して指針を定めることとした。

本指針は，システムに係る関係法令のほか，システムを構築しようとする県内事業者のガイドラインとして機能し，その適正な運用によって，システムの信頼確保を図ることを目的としたものである。

２　システム導入の対象範囲

システム導入の対象は全食品とし，フードチェーンの全業種（生産，処理・加工，流通・販売を担う企業，団体，個人）が対象となるが，当面，本指針で例示する品目は，次のことから表１のとおりとする。

（１）全ての食品について基準を策定することは困難であり，本県で相当程度の生産実績があるものとした。

（２）加工品については，原料の農林水産物のシステム導入が前提条件になる。

（３）例示していない品目については，生産・流通形態が類似の品目の基準を準用することが可能である。

表１　システム導入対象の食品群と本指針で例示する品目

<table>
<tr><th colspan="3">区　　分</th><th>システム導入対象の食品群</th><th>本指針で例示する品目</th></tr>
<tr><td rowspan="4">農産物</td><td colspan="2">穀類</td><td>穀類</td><td>米穀</td></tr>
<tr><td rowspan="2">青果物</td><td>野菜</td><td>野菜類</td><td>アスパラガス，トマト，ねぎ，
わけぎ，ほうれんそう</td></tr>
<tr><td>果実</td><td>果実類</td><td>みかん，なし，ぶどう</td></tr>
<tr><td colspan="2">特用作物</td><td></td><td>こんにゃく</td></tr>
<tr><td colspan="3">林産物</td><td>きのこ類</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="3">畜産物</td><td>肉類</td><td>牛肉，豚肉</td></tr>
<tr><td>卵類</td><td>鶏卵</td></tr>
<tr><td>乳類</td><td>牛乳</td></tr>
<tr><td rowspan="3">水産物</td><td colspan="2" rowspan="2">養殖物</td><td>魚介類</td><td>ぶり，まだい，かき</td></tr>
<tr><td>藻類</td><td>のり</td></tr>
<tr><td colspan="2">天然物</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">加工品*</td><td></td><td></td></tr>
</table>

＊ＪＡＳ法に基づき，原料原産地名の表示を義務付けられている加工品であって，例示する農林水産物（畜産物を含む）を当該原料とする加工品を含む。

３　システム導入の基本事項

システム導入に当たっては，品目により，生産・流通形態が大きく異なるため，関係者で十分検討を行い，品目の特性に応じたシステムを構築する必要がある。

（１）生産・流通履歴情報の記録・保管

システムは，フードチェーンの各段階において，生産・流通履歴情報を記録・保管し，伝達できる仕組みを整え，これらが連結されることにより，構築が可能となる。このため，フードチェーンの各段階において，生産・流通履歴情報の適切な記録・保管を行うものとする。

（２）フードチェーンを通じた関係事業者の体制整備

システムを構築するためには，フードチェーン各段階の事業者の連携が必要であり，協議会等を設置するなど体制整備を行うものとする

（３）基本識別単位の設定

システム導入の基本作業として，遡及の限界点であり，また，食品事故等発生時には回収の対象範囲となる基本識別単位の設定が必要である。表２に示す設定のめやすを参考にして，品目の特性，システム導入のねらいやコスト，有用性などを総合的に検討して設定するものとする。

（参　考）

1　識別単位の役割・意義

（1）食品事故発生の際，製品の回収や原因究明は識別単位がベースとなる。

（2）表示などの情報提供にあたり，対応した識別単位の形成と分別管理が表示内容の保証となる。

2　具体的作業

（1）追跡する単位（識別単位）を設定し，識別記号を付して管理する。

（2）フードチェーンを構成する各段階で，識別単位毎に分別管理し，ロットが混ざり不均一ロットにならないようにする。

（3）識別単位とその仕入先及び出荷先とを対応付け，記録する。

（4）ロットの規模を変化（統合または分割）させるときは，作業前後の識別単位を関連付け，記録する。

3　識別単位の規模による影響

（1）小さく設定した場合：分別した流通管理や情報伝達のためのコストが大きくなるデメリットがあるが，事故が起きた時に回収等の対策が必要となる範囲をより早く，小さく絞り込めるメリットがある。

（2）大きく設定した場合：システムの構築や維持のコストは小さく済むメリットがあるが，事故が起きた時に回収等の対策が必要となる範囲が大きくなるデメリットがある。

【基本識別単位設定の例】ライスセンター（籾乾燥調製施設）を共同利用する米のケース

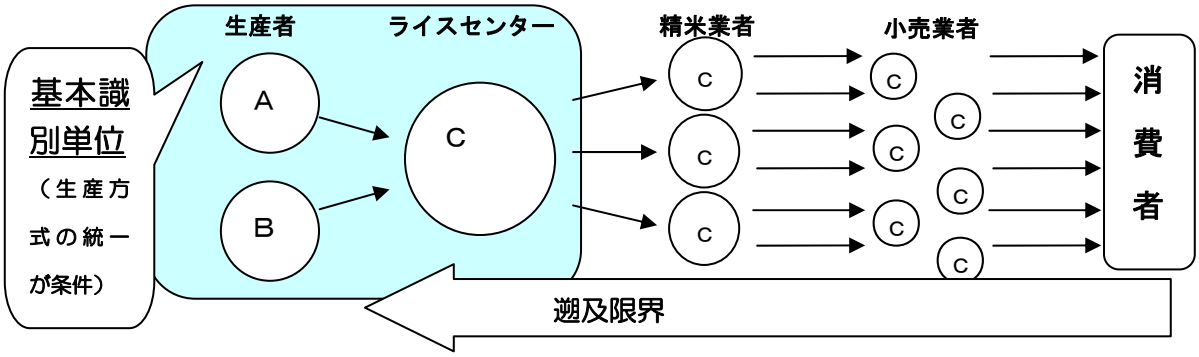


表２　品目毎の基本識別単位設定のめやす

区分			例　示　品　目　名	基本識別単位	条件等
農産物	穀類		【個】米穀	生産者単位	
			【共】米穀	乾燥調製施設単位	※１
	青果物	野菜	【個】トマト，ねぎ，わけぎ，ほうれんそう	生産者出荷日量	
			【共】アスパラガス，トマト，ねぎ	選果調製施設出荷日量	※１
		果実	【個】なし，ぶどう	生産者出荷日量	
			【共】みかん，なし	選果調製施設出荷日量	※１
	特用作物		こんにゃく	生産者単位	
畜産物			牛肉	牛個体	
			豚肉	豚房単位	※２
			牛乳	集乳車単位	
			鶏卵	農場または鶏舎出荷日量	※２
水産物	養殖物		ぶり，まだい	生産者出荷日量または生簀単位	※２
			かき	生産者または採取海域出荷日量	※２
			のり	生産者単位	※２

【個】：個別調製処理，【共】：共同調製処理（ライスセンター，選果場等）

※１　基本識別単位を構成する生産物は，統一された栽培基準によって生産された均一なものであること。また，消費者への履歴情報提供に当たって，栽培協定書を示すなど，統一基準の履行を証明すること。

※２　基本識別単位を構成する生産物は，同一の飼養環境によって生産され，中途でロットの均一性に関わる異動がないものであること。

（注）ここでいう「均一（性）」とは，ロットを構成する生産物が同様の履歴を持つことを指し，必ずしも，形状，成分などの物理的形質が同様であることを指すものではない。

（４）システムで管理する情報の内容

システムで管理される情報は，①フードチェーン各段階における仕入・出荷記録等，識別単位の区分管理に必要な情報，②食品事故発生時の原因究明に必要となる情報，③消費者の関心の高さを考慮した情報などに分類できる。

システムを構築するに当たり，記録・保管が必要な情報を表３に示す。

インターネットなどを通じた消費者への情報提供は，対象食品の生産・流通履歴情報の提供であると同時に，システムの信頼性を証明する手段でもあることを考慮する。提供する情報は，煩雑にならないよう選択するとともに，生産資材に係る使用目的の説明を加える等，消費者が理解し易いものとなるよう配慮するものとする。

表３　記録・保管する情報の内容

<table>
<tr><th colspan="4" rowspan="2">区　分</th><th rowspan="2">品目名</th><th colspan="2">記録・保管する情報</th></tr>
<tr><th>生産履歴※生産者の流通履歴含む</th><th>流通・加工等履歴</th></tr>
<tr><td colspan="5">各品目共通</td><td>生産者（所属団体）の名称及び所在地，品名，（品種名，銘柄），出荷先の名称及び所在地，出荷年月日，出荷量</td><td>流通業者（加工等業者）の名称及び所在地，品名，（品種名，銘柄），仕入先の名称及び所在地，仕入年月日，仕入量，（加工等年月日，加工量）出荷先の名称及び所在地，出荷年月日，出荷量</td></tr>
<tr><td rowspan="12">品目個別</td><td rowspan="5">農産物</td><td colspan="2">穀類</td><td>米穀</td><td>栽培基準，作業状況（作業名，作業時期），使用資材（名称，使用時期，使用量(回数)），農産物検査成績（品質，検査者名），乾燥調製施設の名称及び所在地，乾燥調製年月日，産地名，
用途（用途限定米穀のみ）</td><td>《加工等の内容：とう精，袋詰め》
産地名，
搬入した場所及び搬入年月日等*，搬出した場所及び搬出年月日等*，
用途（用途限定米穀のみ）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">青果物</td><td>野菜</td><td>アスパラガス,トマト，ねぎ，わけぎ,ほうれんそう</td><td rowspan="2">栽培基準，作業状況（作業名，作業時期），使用資材（名称，使用時期，使用量（回数）），収穫年月日，選果調製施設の名称及び所在地，選果調製年月日</td><td rowspan="2">《加工等の内容》</td></tr>
<tr><td>果実</td><td>みかん，なし，ぶどう</td></tr>
<tr><td colspan="2">特用作物</td><td>こんにゃく</td><td>栽培基準，作業状況（作業名，作業時期），使用資材（名称，使用時期，使用量（回数））</td><td>《加工等の内容：荒粉加工，精粉加工，食品加工，袋詰め等》</td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="4">畜産物</td><td>牛肉</td><td>牛個体識別番号，生年月日（輸入年月日），雌雄別，母牛個体識別番号，転出・転入年月日，給与飼料・使用薬剤（名称，使用時期）</td><td>《加工等の内容：と畜，枝肉処理，部分肉加工，精肉加工，パック詰め等》</td></tr>
<tr><td>豚肉</td><td>給与飼料名（生産ステージ毎），使用薬剤（名称，使用時期）</td><td>《加工等の内容：と畜，枝肉処理，部分肉加工，精肉加工，パック詰め等》</td></tr>
<tr><td>牛乳</td><td>給与飼料名，使用薬剤（名称，使用時期），集乳車の路線情報（時間，量，衛生検査成績）</td><td>《加工等の内容：貯乳，滅菌処理，充填等》生乳受入情報（時間，集乳車の別，量，衛生検査成績）</td></tr>
<tr><td>鶏卵</td><td>集卵年月日，使用飼料名，使用薬剤（名称，使用時期），ＧＰセンターの名称及び所在地，選卵等年月日</td><td>《加工等の内容》</td></tr>
<tr><td rowspan="3">水産物</td><td colspan="2" rowspan="3">養殖物</td><td>ぶり，まだい</td><td>生産海域，水揚げ年月日，給与飼料名，使用薬剤（名称，使用時期）</td><td>《加工等の内容：切身加工，パック詰め等》</td></tr>
<tr><td>かき</td><td>生産海域，採取年月日，衛生検査成績</td><td>《加工等の内容:パック詰め等》衛生検査成績</td></tr>
<tr><td>のり</td><td>生産海域，採取年月日，板のり加工年月日</td><td>《加工等の内容：焼きのり・味付け加工，袋詰め等》</td></tr>
</table>

＊同一事業者内で移動した場合の品名，（品種名，銘柄）及び移動数量を含む。

（５）システムで管理する情報の保管期間

ア　記録・保管する情報（米穀等を除く）

（ア）生産段階：販売後１～３年間

（イ）流通段階：販売後１～３年間

「食品衛生法第１条の３の第２項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について」（平成１５年８月２９日付け食安発第０８２９００１号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）別添の第３の３「記録の保存期間」を準用。

イ　米穀等の記録・保管する情報

米穀等については，「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)」に基づく取引等を行った日から３年間又は販売した日から１年間のいずれか長い期間とする。ただし，消費期限が付されている商品等は取引等を行った日から３ヶ月又は販売した日から１年間のいずれか長い期間とし，賞味期限が取引日から３年を超える商品については，取引等を行った日から５年間又は販売した日から１年間のいずれか長い期間とする。

ウ　消費者に提供する情報

消費期限や賞味期限が定められているものについては，これらの期限から１０日を経過した日，これらが定められていないものについては，消費されると一般的に考えられる期間を考慮して設定する。

（６）システムの信頼性を確保するための措置

システムの効果が適切に発揮されるためには，フードチェーンの各段階において安全な食品供給や表示に関する法規制が遵守され，また，情報の記録・保管が正しく行われていることを前提として，①システムが適正に稼働しており，取組主体が設定した内容で，食品とその流通経路情報の追跡，遡及と生産・流通履歴情報の提供が可能となっているか，②システムを活用して提供される情報の信頼性が確保されているか，を適宜点検することが重要である。

このため，取組主体は，システムの稼動状況を定期的に自主点検を行い，また，フードチェーンを構成する事業者間で相互に確認を行うものとする。

更に，より高い信頼性を確保する手段として，消費者等による確認または監査若しくは第三者機関による認証を受けるよう努めるものとする。

《取組主体等による点検項目》

ア　作業が定められた手順に従って行われていること

イ　識別単位とその情報の追跡・遡及が可能であること

ウ　作業前後における食品の重量・数量などが整合していること

４　おわりに

ＢＳＥの発生以降，食品のリスク管理手法として，このシステムが注目されている。

本指針では，システム本来の意義・役割を念頭に，導入に当たっての基本的な事項を示したが，このシステムが社会的に必要とされる背景には，生産現場から食卓までの距離が拡大し，食と農が乖離している実情がある。

システムの導入は，乖離した食と農の間のプロセスを管理する有効な手法であるが，その効果をより高いものとするためには，並行して食と農の距離を縮める地産地消の取組みを進めることが必要である。

特に，産地と消費地が近接した本県においては，そのメリットを活かし，システムの検証に消費者が参加する「地産地消型トレーサビリティシステム」の導入を進め，生産者・消費者の相互理解を深めることも，食に対する信頼回復にとって有効な手段と考えられ，システムの一つの形態として検討が望まれる。

今後，食の安全・安心を求める消費者の要望に応えるためには，消費者に理解の得られるシステムの導入を進めることが必要であり，本指針を活用し，導入されるシステムの一層の信頼確保に努められたい。

なお，本指針は，情報技術の進展や生産・流通形態の変化，国の施策などに対応し，見直しを行うものとする。

５　参考資料

参考１　トレーサビリティ関連用語の定義

（「食品トレーサビリティシステム導入の手引き（平成１５年３月　食品のトレーサビリティ導入ガイドライン策定委員会公表)」から）

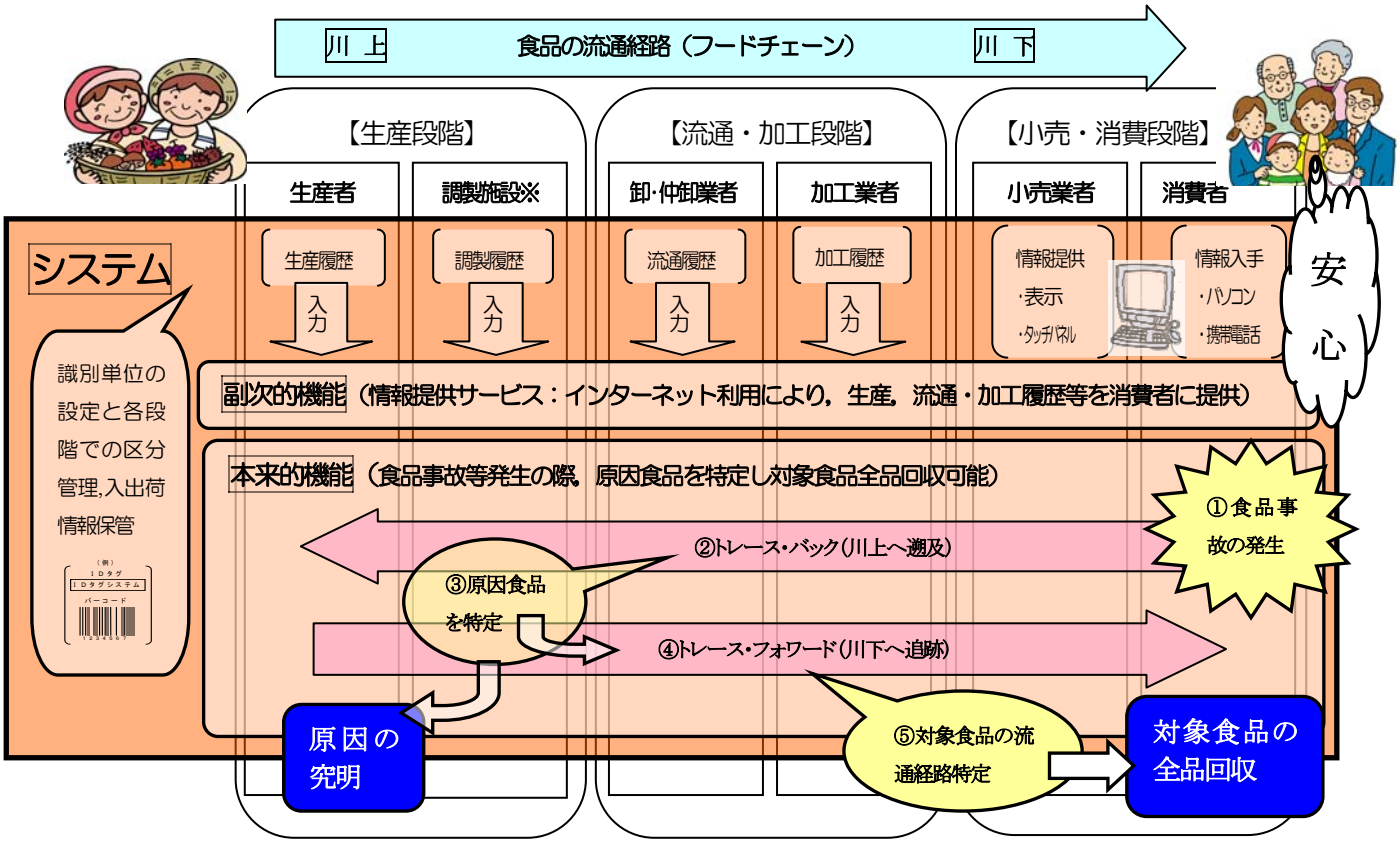
用　　語	定　　義
全食品	人間によって，飲食用として消費されることが意図されている，あるいは消費されることが合理的に予想される全ての物質や生産物
米穀等	「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成２１年法律第２６号)」の対象品目 米穀（玄米,精米等)，米粉や米こうじ等の中間原材料，米飯類，もち，だんご，米菓，清酒，単式蒸留しょうちゅう，みりん
食品のトレーサビリティ	追跡可能性。生産，処理・加工，流通・販売のフードチェーンの各段階で，食品とその情報を追跡し遡及できること。
ロット	ほぼ同一の条件下において加工または包装された食品の各段階での取扱い単位のこと。また，「種類，品種，大きさ，包装，商標，並びに原産地といった特徴が同一である製品のまとまり」として用いることもある。品目によって何をロットとするかは異なる。
データ	記録された情報。
生産（栽培，飼育，養殖，捕獲）	農作物の栽培・収穫，収穫物の保管。家畜の飼養及び搾乳，採卵，肥育。水産物の育成作業。動物や魚・貝類等水産物の採捕。
製造	原料を用いて半製品（中間製品）や完成製品にするまでの過程
処理	加工及び調理をし易くするため不要な物や不純な物を除いたりすること
加工	人工的な手法で原材料に手を加えること
流通・販売	商品を，生産地点から消費地点へ，あるいは供給者から需要者へ良好な状態で移動させ，または保管し，消費者や需要者へ提供すること
プロセス	生産，処理・加工，流通・販売の手順，方法
識別	照合番号，あるいはＩＤ番号などによって，①個体，個別製品やロット，②事業者，③場所を特定できること。番号のつけられていない書類の束によって識別される場合もあるが,管理上,番号を付与することが望ましい。
識別単位	識別するときの単位。個体，個別製品やロットであり，食品の生産，処理，加工，流通，販売の各段階において，食品の形や包装方法が変わるとき，識別単位が変化する場合がある。
識別記号	識別するための記号。照合番号やＩＤ番号を用いることが多い。
ハザード	健康に悪影響をもたらす可能性のある，食品に関連する生物学的，化学的または物理的な物質，あるいは食品の状態
リスク	ハザードによって健康への悪影響が発生する確率と悪影響の程度の関数
リスク管理	全ての関係者と協議しながらリスク低減のための複数の政策・措置の選択肢を立案・評価し，適切な政策・措置を決定，実施・改善する過程。
トレーサビリティシステム	トレーサビリティのための，「識別」，「データの作成」，「データの蓄積・保管」，「データの照合」の実施の一連の仕組み。組織・体制，文書化された手順書，及びプロセスと経営資源（要員，財源，機械，設備，ソフトウェア，技術・技法)，規則，教育・研修などからなる。
事業者	食品の生産，処理，加工，流通，販売の担い手。生産者，食品企業，関連団体など。

参考２　トレーサビリティシステムの役割と仕組み

１　トレーサビリティの定義（農林水産省）

「追跡可能性。生産，処理・加工，流通・販売のフードチェーンの各段階で，食品とその情報を追跡し遡及できること。」

２　仕組み（イメージ）



※ライスセンター，選果場，と畜場，パッケージ施設など

３　識別単位

（１）食品の識別管理→トレーサビリティを確立するうえでの基本作業

〇識別単位（個体またはロット）の設定と識別番号の貼付。

〇識別単位毎の分別管理。

〇識別単位毎の仕入れ及び販売先との対応付け及びその記録。

〇識別単位の統合及び分割並びに加工の際の前後の関連付け及びその記録。

（２）識別単位の意義

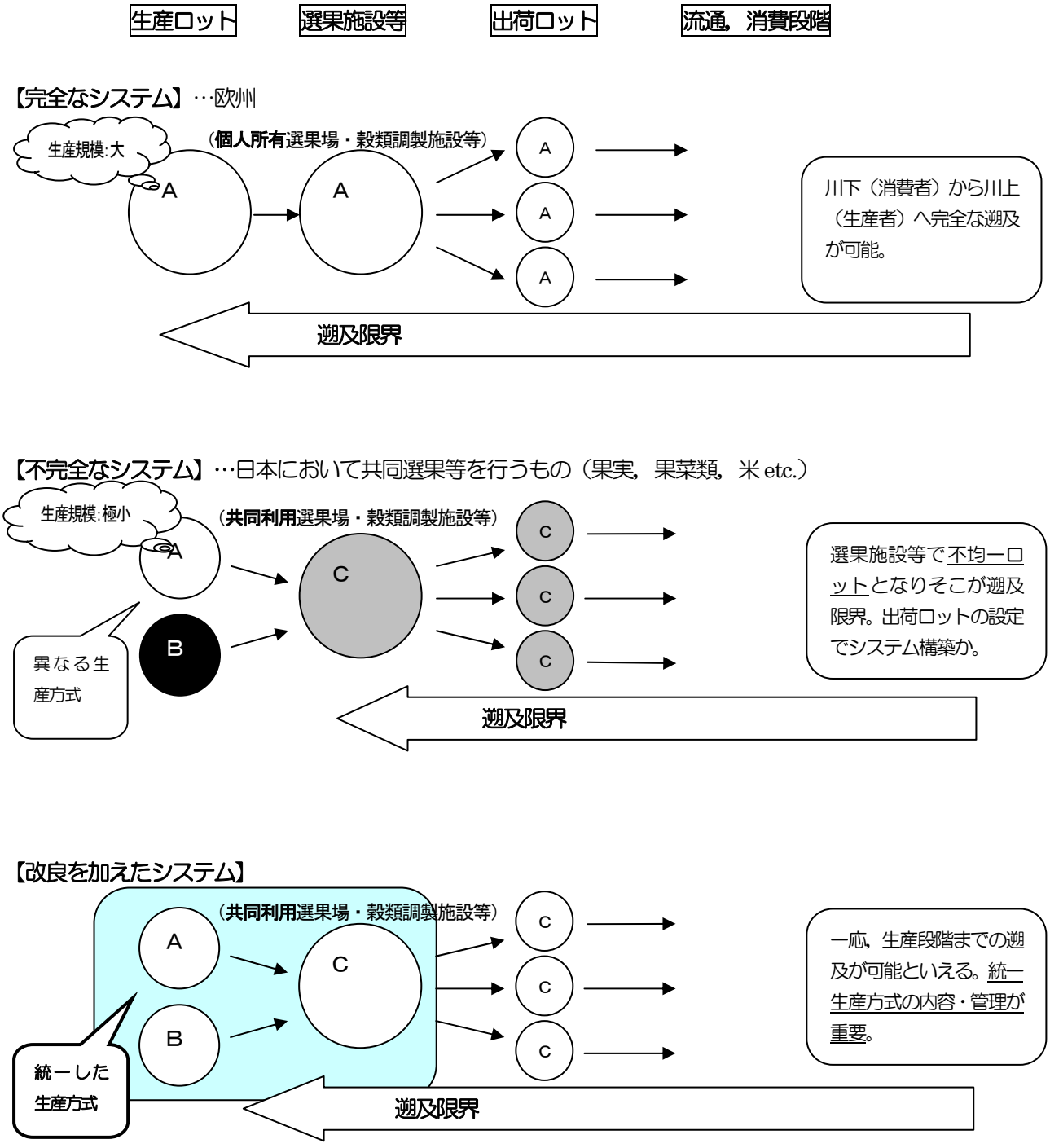
〇リスク管理：食品事故の際，製品の回収や撤去，原因究明は識別単位がベース。

〇表示などの情報提供：対応したロットの形成と分別管理による表示内容の保証。

（３）識別単位の設定（大小）とコスト

識別単位の大小	大 → 小
【通常時】 分別管理コスト	小 → 大
【食品事故発生時】 回収コスト（原因究明の難易度）	大 → 小

（4）識別単位の設定と遡及限界



参考3

フードチェーンにおけるロットの変化及び遡及限界点について

区分			県で基準を示すべき品目	生産段階					流通・販売段階			
				生産者段階				共同利用施設段階	卸・仲卸・加工段階		小売段階	
				栽培・飼養等		調製			加工・小分け	取引	加工・小分け	販売
農産物	穀類		米			ほ場	乾燥・籾摺・袋詰(30kg)		とう精・袋詰(10, 5kg)			袋で販売
								乾燥・籾摺・袋詰(30kg)				
	青果物	野菜	アスパラガス			ほ場		選果・結束(100g)・箱詰(50束)		箱で取引		束で販売
			トマト			ほ場		選果・箱詰(4kg)		箱で取引	小分け・ﾊﾟｯｸ詰	ﾊﾟｯｸ詰で販売
			ねぎ			ほ場		結束(100g)・箱詰(30束)		箱で取引		束で販売
			わけぎ			ほ場	結束(150g)・箱詰(20束)			箱で取引		束で販売
			ほうれんそう			ほ場	結束(200g)・箱詰(20束)			箱で取引		束で販売
		果実	みかん		樹体	ほ場		選果・箱詰(10, 5kg)		箱で取引	小分け・ﾊﾟｯｸ詰	ﾊﾟｯｸ詰で販売
			なし		樹体	ほ場	選果・箱詰(10, 5, 2kg)			箱で取引	小分け	ﾊﾞﾗで販売
								選果・箱詰(10, 5, 2kg)				
			ぶどう		樹体	ほ場	選果・箱詰(2kg)			箱で取引	小分け	ﾊﾞﾗ(房)で販売
	特用作物		こんにゃく			ほ場	選別・コンテナ出荷(20, 30kg)		荒粉加工・袋詰			
									精粉加工・袋詰(20kg)	袋で取引		
									食品加工・袋詰			袋で販売
畜産物			牛肉	個体		飼育舎		と畜, 枝肉処理	部分肉加工		精肉加工・ﾊﾟｯｸ詰	ﾊﾟｯｸ詰で販売
			豚肉	個体	豚房	飼育舎		と畜, 枝肉処理	部分肉加工		精肉加工・ﾊﾟｯｸ詰	ﾊﾟｯｸ詰で販売
			牛乳	個体		飼育舎	ﾊﾞﾙｸﾀﾝｸ(全ての搾乳牛分)	集乳車, ｸｰﾗｰｽﾃｰｼｮﾝ(複数の農場分)	貯乳・処理・ﾊﾟｯｸ詰(1ﾘｯﾄﾙ)			ﾊﾟｯｸ詰で販売
			鶏卵	個体	ｹｰｼﾞ	飼育舎	選卵・ﾊﾟｯｸ詰(10個)		(生産段階(調製)でﾛｰﾙｲﾝﾅｰ, ｺﾝﾃﾅ等へ積載し, 小売段階へ直接供給)			ﾊﾟｯｸ詰で販売
						飼育舎		選卵・ﾊﾟｯｸ詰(10個)				
水産物	養殖物		ぶり	個体	生簀				一部, 切身加工・ﾊﾟｯｸ詰	1尾単位, または切身で取引	切身加工・ﾊﾟｯｸ詰	ﾊﾟｯｸ詰で販売
			まだい	個体	生簀							
			かき	個体	筏	海域	むき身		ﾊﾟｯｸ詰			ﾊﾟｯｸ詰で販売
			のり			養殖場	乾燥・板のり加工		焼き, 味付加工・袋詰			袋で販売

遡及限界点：消費側(川下)から遡ることの可能な限界点(基本識別単位の発生点)

参考４　広島県トレーサビリティシステム導入検討経過

１　検討経過

平成１５年５月２１日

（１）報告事項　　① 広島県食品の安全に関する基本方針について
　　② 広島県におけるトレーサビリティの取組みについて
　　③ 広島県トレーサビリティシステム導入検討会の設置について
（２）協議事項　　① 協議会の進め方
　　② 専門部会の設置について

平成１５年１１月６日

（１）報告事項　　① 広島県におけるトレーサビリティの取組み状況について
　　② 全国におけるトレーサビリティの取組み状況について
（２）協議事項　　① 品目毎のトレーサビリティシステムの内容について
　　② 今後のスケジュール等について

平成１６年２月３日

（１）報告事項　　平成 14 年度食料自給率（概算）の公表について
（２）協議事項　　広島県トレーサビリティシステム導入検討会中間取りまとめについて

平成１６年３月１９日

（１）報告事項　　食の安全・安心確保対策事業について
（２）協議事項　　広島県トレーサビリティシステム導入指針案について

平成２２年１月１２日
（１）協議事項　　広島県トレーサビリティシステム導入指針の改正案について

平成２２年３月
（１）協議事項　　広島県トレーサビリティシステム導入指針の改正案について

※この間，各品目別専門部会（農産物（穀類，野菜，果実），畜産物（牛肉，豚肉，牛乳，鶏卵）及び水産物）を適宜開催。