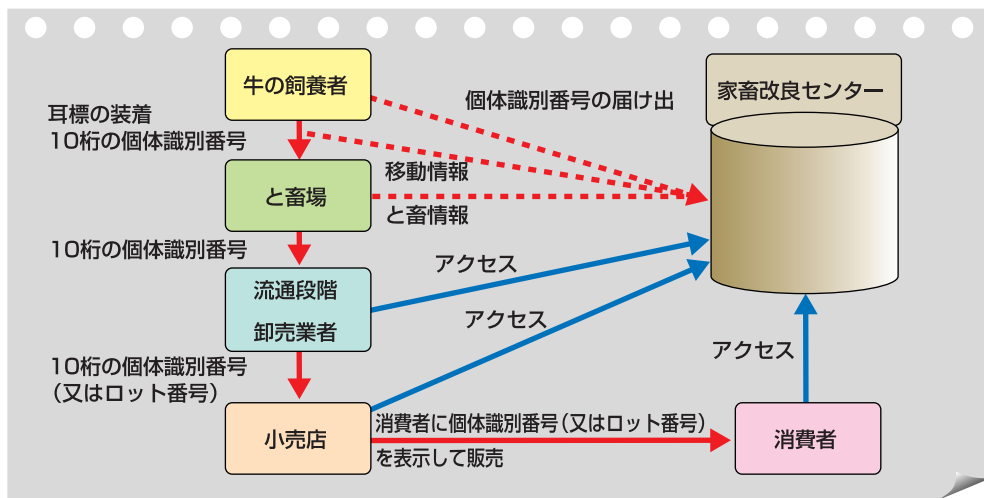


1. 牛トレーサビリティ法のしくみ

国内で飼養される牛に耳標を装着し、耳標につけられた10桁の個体識別番号を、生産から流通・小売に至るまで伝達し、管理する。

問題が起こった時に、この番号をたどって追跡して原因を究明し、また商品の回収を最小の範囲で迅速に行える仕組みである。



(独) 家畜改良センター www.nlbc.go.jp/

QRコード



2. 卸売段階での情報の伝達と管理

(1) 情報の管理・保管

◎食肉卸売業者は、枝肉・部分肉の仕入れ・販売（卸売）ごとに、次頁の情報を管理・保存しなければならない。



→牛トレーサビリティ法 ▶(104ページ) →同施行規則 ▶(106ページ)

3. 小売店での表示と管理

(1) 情報の管理・保管

- ◎牛肉（部分肉など）の仕入れ毎に、下記の情報を管理する。
- 管理・保管の方法は、帳簿などのほか、仕入れ伝票等を整理して保存すること、電子機器のデータとして持つことでもよい。
- ◎小売店頭での不特定な販売については、保存義務はない。但し、給食や業務用（焼肉店・ステーキ店）など特定の得意先に販売する場合は、下記の情報を表示・伝達し、管理・保管する。

仕入れ時	販 売 時	
	不特定の販売先	特定の販売先 (業務用販売・給食など)
1. 商品名称	店頭で不特定のお客様に販売する場合は、管理・保管すべき情報は無い。	1. 商品名称
2. 個体識別番号 又は荷口番号		2. 個体識別番号 又は荷口番号
3. 仕入年月日		3. 販売年月日
4. 仕入れ先とその所在地		4. 販売先とその所在地
5. 仕入れ重量		5. 販売重量

(2) 店頭などで、個体識別番号の表示をして販売する。

■例くその1>店頭表示ボードとプライスカードの組み合わせで行う

個体識別番号表示ボード

プライスカードに表示されている記号の個体識別番号は、下記の記号欄に示してあります

記号欄	個体識別番号
A	1234567894
B	1234567895
C	1234567896
D	1234567897

アドレス<http://www.nlbc.go.jp>

●ショーケースのプライスカード

C 国産牛リブロース

すき焼き用

100g 980円

D 和牛サーロイン

宮崎県産 ステーキ用

100g 1200円

色や記号で照合出来るようにする

■例くその2>プライスカードのみで行う。

●プライスカード

個体識別番号 1234567893

国産牛ばら焼き肉用

100g 850円

→ 個体識別番号
※ラベルの貼付、プレートの差し込みなど工夫する。

■例くその3>パック商品の商品ラベルに表示して行う。

商品ラベルと一体に印字したもの

●パック商品

個体識別番号 1234567893

国産牛ばら焼き肉用

100g 580円
200g 1160円

個体識別番号

商品ラベルとは別にラベル貼付

●パック商品

個体識別番号
1234567893

国産牛ばら焼き肉用

100g 580円
200g 1160円

個体識別番号ラベル プライ斯拉ベル

■例くその4>荷口（ロット）番号を表示して行う。

個体識別番号の表示に変えて、荷口（ロット）番号を表示することができる。量販店・チェーンストアや販売数量の多い食肉専門小売店舗では、これを活用して表示を行う。

- 1荷口（1ロット）は50頭以内で構成しなければならない。
- 荷口を構成する個体識別番号の「問い合わせ先」を表示しなければならない。
- 荷口（ロット）番号の付け方は、一定の基準を決めて行うことが望ましい。

ロット番号122510・・・12月25日（10頭）加工分

ロット番号110303・・・11月3日（3頭）加工分

個体識別番号表示ボード

プライスカードに表示されている記号のロット番号は、下記の同じ記号欄に示してあります

記号欄	ロット番号
A	1225-1
B	1225-2
C	1225-3

問い合わせ先を必ず表示

個体識別番号の問い合わせ先
千代田加工センター（株）
TEL: (××××) 0000
アドレス<http://www.×××.go.jp>

●ショーケースのプライスカード

C 国産牛リブロース

すき焼き用

100g 980円

宮崎県産 和牛ばら焼肉用

100g 580円

色や記号で照合出来るようにする

●パックのラベル

ロット番号1225-3

4. 対象となる牛肉（特定牛肉）

- 牛トレーサビリティ法では、対象となる牛肉を「特定牛肉」と言う。
（独）家畜改良センターの管理する牛個体識別台帳に登録された牛から得られた牛肉すべてがその対象となる。
- 但し、下記（１）～（３）の牛肉については対象外である。
 - （１）牛肉を原料又は材料として製造し、加工又は調理したもの
 - （２）牛肉を肉ひき機でひいたもの
 - （３）牛肉の整形などに伴い副次的に得られたもの

○ 切り落とし、小間切れ等についてはできる限り個体識別番号を表示することが望ましいが、各種端材を使用することが多い食肉販売業者は、ロット表示するか、それも困難な場合は識別表示しなくてもよい。

○ 立ち入り検査とDNA鑑定

農水省は必要に応じ、食肉販売業者の立ち入り検査を行う。帳簿（データ）の保存検査、また特定牛肉の収集を行い、保存されているサンプルとの同一性のDNA鑑定をおこなう。

■ 対象牛肉（牛個体識別番号の表示が必要なもの）一覧表

○ 表示義務あり × なし

業種 業態	牛肉の名称・商品名	表示 義務	備 考
と場 市場	枝肉（半丸枝肉ごと）	○	
	内臓肉（ほほ肉、舌、はらみ、さがり、等）	×	
卸 加工	部分肉（ネック、かた、かたロース、うちもも、 しんたま、らんいち等）14部位	○	
	牛正肉	○	ロット表示で良い
	すじ肉、くす肉、脂	×	
小売・食品スーパー・量販	部分肉をスライス、手切りした商品全般	○	
	小間切れ （例）国産すねシチュー用角切り	○	1部分肉のもの
	（例）国産すね小間切れ	○	
	（例）国産牛小間切れ	×	端材を使ったもの
	ミンチ （例）国産牛挽肉	×	ミンチしてあるもの
	切り落とし （例）国産うちもも切り落とし	○	1部分肉のもの
	（例）国産もも切り落とし	×	端材を使ったもの
	セット商品 （例）焼肉セット（国産牛）	○	
	（例）焼肉セット（国産牛・輸入牛）	○	国産牛のみ表示
	（例）焼肉セット（国産牛・野菜）	×	異種混合・加工食品
その他	牛串（なま）	○	
	牛串（塩・胡椒つけ）	×	加工食品

