

7 製品情報の管理（トレーサビリティ）

万一、工場から出荷した製品で健康危害を及ぼす恐れのある品質事故が発見された場合に必要とされる情報は、該当する製品が「何時、どのようにして製造されたか」と言う情報です。

この情報は、事故の影響を最小限に抑えるために迅速に検索され、正確な情報でなければなりません。そこで、原材料の入荷から製品の出荷までの製造過程における情報を記録しておき、万一の時にはその情報によって問題を起こした製品の特定や原因究明が可能となります。

このように出荷された製品と製造過程における情報を紐づけて検索できるシステムを「トレーサビリティシステム」もしくは「トレースバックシステム」と呼んでいます。

ここではトレーサビリティシステムについて、その概要を説明します。

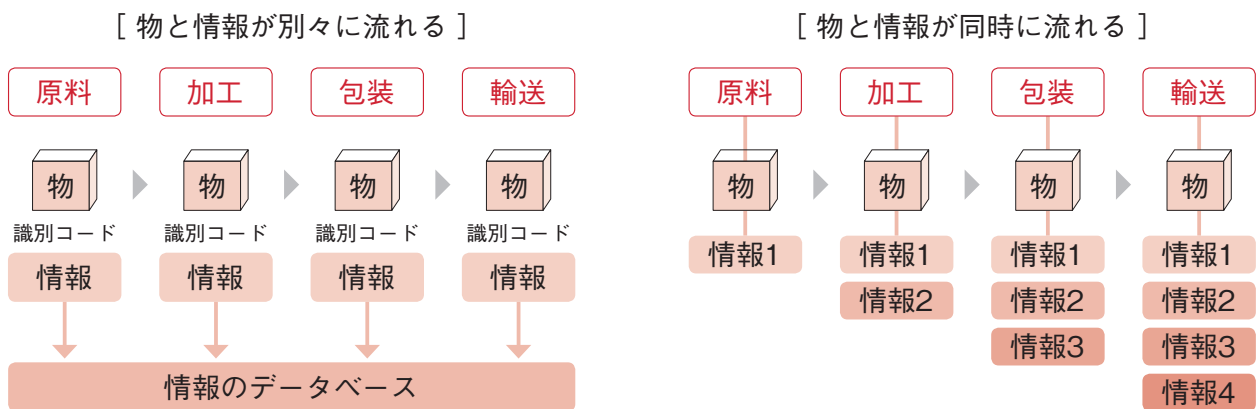
① トレーサビリティシステムとは

トレーサビリティシステムを導入する目的は、次の2つの目的があります。

- ①食品の品質事故が発生した場合に製品の回収や事故の原因究明が迅速にできる。
- ②情報の公開により、製品の安全性や品質・表示に対する消費者の信頼の確保ができる。

トレーサビリティシステムは、前述したように製品と製造過程の情報が紐づくことによって検索を可能としています。具体的な製品と情報の紐づきは、図に示しているように「製品と情報が別々に流れる方式」と「製品と情報が同時に流れる方式」の2つの方式がありますが、いずれの方式にするかは工場の管理体制を考慮して選択することになります。

●物と情報の流れ：2つの方式



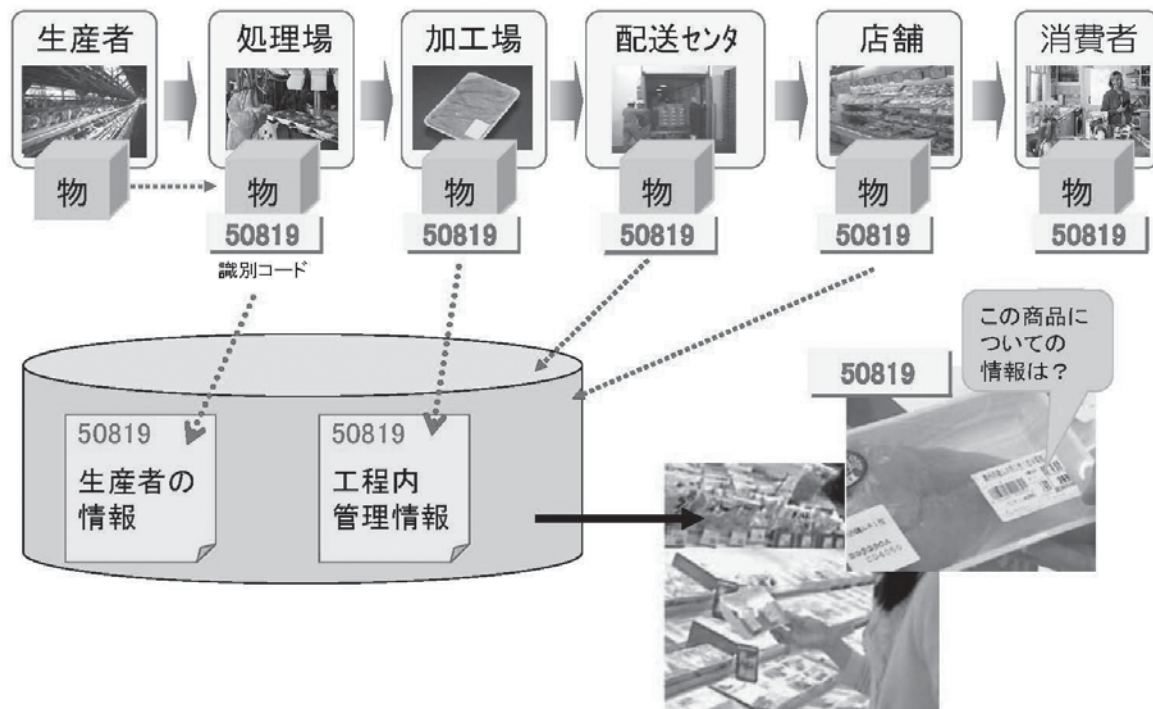
② トレーサビリティシステムの導入事例

トレーサビリティシステムは対象とする製品の特性によって異なりますが、ここでは簡単なシステムの「鶏肉のトレーサビリティシステム」を紹介します。

このシステムは、生産者（養鶏農家）⇒処理場⇒加工場⇒配送センター⇒店舗に至るまでの情報を製品につけた識別コードに情報を紐づけしてデータベース化するシステムです。

この事例では、フードチェーンの全体を通したシステムになっていますが、処理場内での工程に関わるトレーサビリティシステムとしても同様の考え方で導入することが可能です。

●鶏肉トレーサビリティシステム（事例）



③ 情報の公開

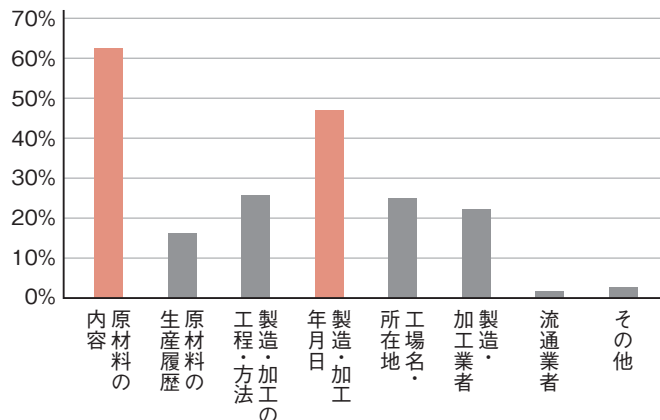
商品を購入するお客様がどのような情報を望んでいるのかについて調査した結果（食品産業センター調査）によると、一番多いのは「原材料の内容」で、次には「製造年月日」でした。

「原材料の内容」とは、原材料の産地やアレルギー物質などの情報を知りたいものと推察されます。

情報公開を行う時に重要なポイントは、「製造者が知らせたい情報ではなく、お客様が知りたい情報」を公開することが役に立つ情報公開になるということです。

また、国が法律によりトレーサビリティと情報公開を義務付けしているものとして牛肉があります。牛肉が対象となった理由は、牛海綿状脳症（BSE）対策によるものです。このシステムは、肉牛の耳につけられた識別コードと牛肉の情報が紐づいて、識別コードから対象とする牛肉の情報を得ることができるのですが、このシステムによって消費者は安心して牛肉を買うことができるわけです。

●お客様が公開を望む情報（重複回答）



●牛肉のトレーサビリティ（義務）

