

食品のトレーサビリティとは？

食品の「トレーサビリティ」とは、「生産、加工及び流通の一つ又は複数の段階を通じて、食品の移動を把握すること」と定義されています。

「卵」を例にしてみましょう。養鶏場で生産された卵は、包装選別施設に運ばれ洗ったり、サイズ分けしたあとパック詰めし、店頭へ並ぶのが一般的です。今日買った卵が、「いつ、どこで生産・加工」され、「どこに出荷されて」手元にとどいたかがきちんと把握できるシステムが「トレーサビリティ」で、そのためには各段階で入出荷の記録を作成・保存し、伝達することがとても重要になります。

食品のトレーサビリティは、食品事故が起こったときの速やかな回収や原因究明に役立つほか、食品事業者にとっては生産・在庫の管理にも活用できます。

日本では、お米と牛肉が法律でトレーサビリティが義務づけられていますが、京都府で独自に取り組んでいる鶏卵鶏肉のトレーサビリティなど、食品事業者が独自に取り組んでいる事例もあります。

