国産豚肉

農場トレーサビリティシステム マニュアル

農場におけるトレーサビリティ システムの確立に向けて

一般社団法人 日本養豚協会

利用者のために

- このマニュアルは農場段階におけるトレーサビリティシステムである。農場段階、と畜 段階、部分肉加工段階、小売段階の詳細については**「豚肉トレーサビリティシステム導入 の手引き**(豚肉トレーサビリティシステムガイドライン策定委員会平成20年3月)」 (一般社団法人食品需給研究センターのホームページでご覧になれます。)をご参照くだ さい。
- 農場トレーサビリティシステムの行程における起点は、肉豚の出荷販売時である。出荷 販売の記録を行い保管することがトレーサビリティ確立の基本である。それ以前の飼育段 階の記録・保管は任意であり、可能な範囲で取り組むことが推奨される。
- 豚の移動(出荷販売)の記録は移動の単位ごとに行う。一般的に豚は群(グループ)単位の移動が多いことから、群(グループ)単位で記録し保管を行う。
- 豚の出荷販売(移動)したときに現在、行っている記録(伝票、記録簿、電子データベースなど) の方法はそのまま活用する。ただし、記録の項目については、「いつ」「だれが」「なにを」「どれだけ」「どこへ」を確認し、不足があれば、その項目を記録・保管に加える。新たに記録様式 を作成する必要はない。

目次

1	「国産豚肉 農場トレーサビリティシステム」の基本	\rightarrow	3頁
2	「国産豚肉 農場トレーサビリティシステム」の目標	\rightarrow	4頁
3	対象の範囲と品種・銘柄を決める	\rightarrow	5頁
4	農場段階における現在の記録方法を活用する	\rightarrow	6頁
5	記録の項目を決める	\rightarrow	7頁
5	5-1 出荷販売の記録「伝票編」(事例)	\rightarrow	8頁
5	5-2 出荷販売の記録「記帳・記録台帳」(事例)	\rightarrow	9頁
6	販売先に伝達する情報項目を決める	\rightarrow	10頁
7	消費者に提供する情報を決める	\rightarrow	11頁
8	記録・保管の期間を決める	\rightarrow	12頁
9	品質・衛生管理について	\rightarrow	12頁
10	検査の内容・方法を決める	\rightarrow	12頁
11	農場トレーサビリティシステム実行プログラムの策定	\rightarrow	13頁
12	農場トレーサビリティシステム 自主検査報告書	\rightarrow	15頁

1 「国産豚肉 農場トレーサビリティシステムの基本

トレーサビリティの定義

生産、加工および流通の特定の一つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること。 (Codex委員会総会(2004年))

豚及び豚肉トレーサビリティの基本

豚、豚肉を仕入及び販売(移動)したとき、また、枝肉、部分肉、精肉を加工製造したときに、記録し保管を行うこと。

- 豚、豚肉を仕入及び販売(移動)したとき
- B <u>枝肉、部分肉を</u> 加工したとき

ポイント

- 「いつ、だれが、なにを、どれだけ、どこへ(どこか ら)」について記録し保管する
 - 「いつ、だれが」、「なにを、どれだけ」使用し、「な にを、どれだけ」製造したかについて記録し保管する

記録の内容						
品級のアッセ	具体的な記録項目の例					
	X (1 - 2 - 0 - 10 - 2 - 10					
いつ	⇒ 年月日					
だれが	⇒ ○○農場、○○と畜場、○○市場					
なにを	⇒ 肉豚、枝肉、部分肉、品種、部位、品名等					
どれだけ	⇒ ○○頭、○○kg、○○箱、○○個					
どこへ (どこから)	⇒ ○○と畜場、○○市場、○○センター、○○株式会社等					

農場トレーサビリティの対象範囲 В 食 小 処理場 農場 部分 肉 ハム 加 ソーセージ 売 肉 加 部分肉 精 肉 卸 肉豚 枝肉 加 工

処理場では肉豚の受け入れ、処理、枝肉の受け渡しを記録している。処理後の枝肉は農場 に所有権があり、農場は枝肉の出荷・販売後、受領した伝票を保管する。

豚、豚肉を仕入及び販売(移動)したとき、また、加工製造したときに、その記録 し保管を行うことでトレーサビリティを確立することができる。しかし、トレーサビリ ティだけでは消費者の信頼を確保することは難しい。

このため、「国産豚肉 農場トレーサビリティシステム」は、豚肉の特徴、生産情報、品質・衛生管理の情報等も併せて提供することにより、消費者の信頼を確保する。

「国産豚肉」農場トレーサビリティシステム」の考え方

日本養豚協会がめざす「国産豚肉 農場トレーサビリティシステム」とは、農場 段階のトレーサビリティを確立するために豚の出荷販売の記録・保管を確実に行う ことが基本である。それ以前の飼育段階の記録・保管は任意であるが、可能な範囲 で取り組むことが推奨される。豚の出荷販売の記録・保管は移動の単位ごとに行う。 一般的に豚は群(グループ)単位の移動が多いことから、群(グループ)単位で記 録し保管を行う。

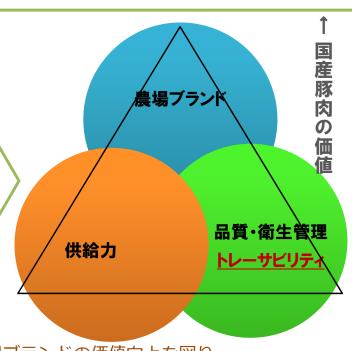
さらに豚肉の特徴、生産情報、品質・衛生管理等の情報について、販売先や消費者に提供することにより、消費者の信頼確保をめざす。

そして、サプライチェーン全体が連携し、トレーサビリティの確立に向けて普及 推進を図る。

「国産豚肉 農場トレーサビリティ」 システム」は、

- ①農場がわかる
- ②豚肉の特徴がわかる
- ③農場の生産情報がわかる
- ④農場の品質・衛生管理がわかる
- ⑤豚及び豚肉の経路がわかる

の仕組みであり、国産豚肉の価値向上を図り、消費者の信頼を確保する。



国産豚肉及び農場ブランドの価値向上を図り、 消費者への認知・理解を深める

「国産豚肉 農場トレーサビリティシステム」の目標

○ <u>農場ブランドの価値向上</u>



品種、飼養管理方法、飼料、品質・衛生 管理に関する情報等も併せて記録・保管し、 積極的に情報提供を行うことで、農場の価 値及び認知度の向上を図る。

○ 豚肉の安全確保への寄与



事業者の責任を明確にし、また、経路の 透明性を確保し、事故が生じた時の迅速な 回収や原因究明に努める。

豚肉の情報・表示の 信頼性の向上



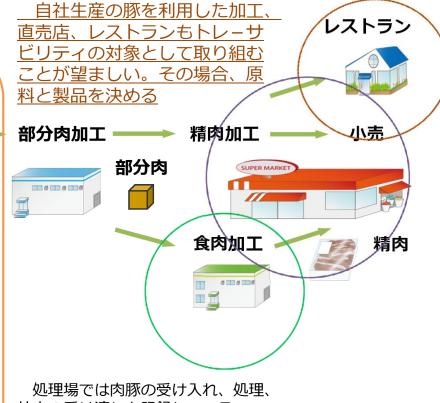
豚及び豚肉に関する情報・表示の正しさ を検証し、これらの情報を積極的に提供し、 消費者の信頼性を確保する。

ポイント

農場トレーサビリティシステムを導入するにあたり、対象範囲と品目について決める。 農場トレーサビリティ確立のために必要な記録・保管は出荷販売時である。飼育段階の記録・保管は任意であり、可能な範囲で取り組むことが推奨される。また、対象とする豚の品種、銘柄について決める。

対象の範囲と品種・銘柄 具体的な例 ① 記録・保管の 出荷販売時 開始時期 ⇒ 農場トレーサビリティシステムの行程における起点は、肉豚の出荷販売 時である。出荷販売の記録を行い保管することがトレーサビリティ確立の 基本である。 飼育期 (例として、生後、肥育前期、肥育後期など) 飼育段階の記録・保管は任意であり、可能な範囲で取り組む。 対象となる豚は、豚舎単位、豚房単位、品種・銘柄単位など群(グルー プ)単位で記録・保管を行う。 ② 対象の 農場で出荷販売するすべての肉豚を対象とすることが望ましい。 品種・銘柄 ⇒ 特定の品種・銘柄を対象に限定してもよい。 自社の食肉加工、直売店、レストランなどについて取り組む場合も、こ ③ 加工・小売・ れらの対象範囲、品種・銘柄、形態(枝肉・部分肉)等について決める。 外食 (農林水産省の食品トレーサビリテイ 実践的なマニュアル「製造・加工 業編|「外食・中食業編|「小売業編」を参照)

農場トレーサビリティの対象範囲 農場 処理 肉豚 枝肉 記録・保管の開始時期 を決める (例) 飼育期 (例) 出荷販売時 □対象の品種・銘柄を決 める (例) すべての品種・銘柄 (例) 特定の品種・銘柄



処理場では肉豚の受け入れ、処理、 枝肉の受け渡しを記録している。 処理後の枝肉は、農場に所有権が あり、農場は枝肉の出荷・販売後、 受領した伝票を保管する。

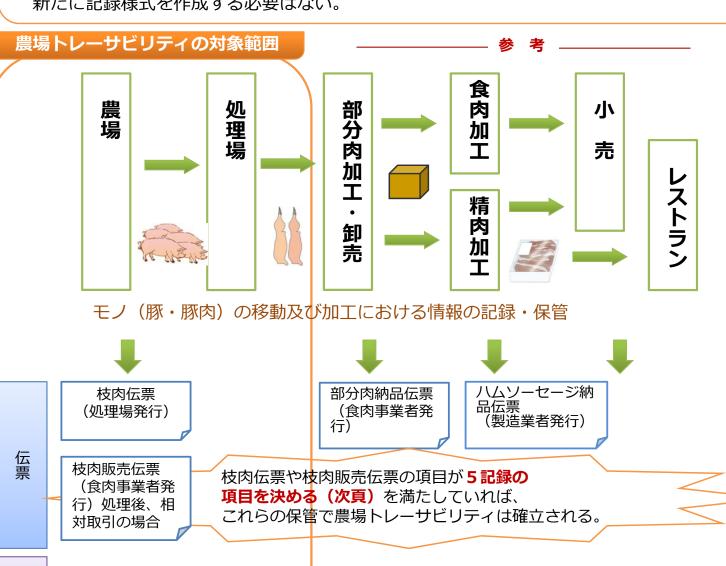
4 農場段階における現在の記録方法を活用する

ポイント

豚の出荷販売(移動)において、現在、行っている記録(伝票、記録簿、電子データ ベースなど)の方法を確認し、活用する。

記録の項目については「いつ」「だれが」「なにを」「どれだけ」「どこへ」を確認し、 不足があれば、その項目を追加し、記録を行う。

新たに記録様式を作成する必要はない。



記帳 記

緑

肉豚飼育台帳 (記録簿)

肉豚出荷台帳 (記録簿)

部分肉加工作業 指示書 (原料の枝肉と 部分肉加工の作 業計画を示した

もの

ハムソーセージ 加工作業指示書(原料の部分肉 とハムソーセー ジの製造作業計 画を示したもの

精肉加工作業指 示書 (原料の部分肉 と精肉加工の作 業計画を示した もの

保管

上記の伝票(受け取り及び控え)、台帳(記録簿)、指示書、電子データ ファイルなどを保管する。

処理場では肉豚の受け入れ、処理、枝肉の受け渡しを 記録している。

処理後の枝肉は、農場に所有権があり、農場は枝肉の 出荷・販売後、受領した伝票を保管する。

ポイント

農場トレーサビリティシステムを確立するため、豚の記録の項目について決める。 豚を出荷販売(移動)したとき、その群(グループ)単位について記録する項目につい て決める。

飼育管理段階の記録については、任意の取組とする。この記録を行う場合は同一豚房等 の群(グループ)単位で記録する項目について決める。

記録の方法については、伝票、記録簿、電子データなど媒体を決めること、そして保管 する場所について決める。

農場トレーサビリティにおける記録・保管の項目

	項目	基本	任意
	農場名 (又は農場番号)	0	
	品種名(又は品種を表す名称・記号)		0
	生年月		0
飼	母豚の登録番号(又は特定する情報)		0
育	種豚の登録番号(又は特定する情報)		0
管 理	豚舎名(豚房)		0
	飼育頭数		0
	飼料(名称、原材料名等)		0
	出荷日	0	
	品種名(又は品種を表す名称・記号)	0	
出	出荷頭数	0	
荷	処理日		0
販売	処理場名	0	
	枝肉番号(又はと畜番号)		0
	枝肉重量		0
	販売先	_0	F

出荷販売のグループ単位でこ れらの情報について記録し、 保管する。

きほん)

基本 :

基本情報の記 録により、ト レーサビリティ が確立される。

○ 任意:

これらの項目は推奨さ れる任意の項目である。 生産に関する情報を付 加して、取引先や消費 者の信頼性を向上させ るために必要。

5-1 出荷販売の記録「伝票編」(事例)

ポイント

肉豚の出荷時に出荷販売先などが発行する伝票を保管することにより、農場トレーサビ リティは確立される。ただし、記録する項目(「5記録の項目を決める」参照)を満たし ていない場合は、追加し、記録を行う必要がある。

伝票は、保管方法、保管する場所、保管する期間、保管の担当者について、あらかじめ 決めておく。

表 2 農場が肉豚の出荷販売時に受け取る主な伝票の種類

伝票名	発行者	備考
枝肉伝票	処理場(食肉卸売市場・ 食肉センター他)	肉豚の出荷後、処理場が出荷者に発行するもの
枝肉格付結果表	日本食肉格付協会等	日本食肉格付協会が出荷者に発行する枝肉格付成績
枝肉販売精算書	食肉卸売市場	セリ取引時に食肉市場が出荷者に発行する精算書
枝肉販売伝票	食肉事業者(卸・加工)	処理後、枝肉の相対取引時に販売先の食肉事業者が出荷者 に発行する精算書

表3 枝肉伝票 (事例)

○○農場	御中		15年3月30日	
枝肉番号	品種	性別	枝肉重量	出荷時重量
121	LWD01	去勢	73.5	114
122	LWD01	雌	72.0	113
123	LWD01	去勢	75.0	116

ポイント (きほん

処理場が発行した伝票に より、「いつ、だれが、な にを、どれくらい、どこ へ」が確認できればよい。 出荷販売の記録として保 管する。

表 4 枝肉販売伝票 (事例)

	公 用・中	豚枝肉精算書			2015年3月30日		
○○ 辰場 ・	御中)O Z- F	
枝肉番号	品種	性別	枝肉重量	格付等級	枝肉単価	枝肉金額	
121	LWD01	去勢	73.5	上	630	46,305	
122	LWD01	此隹	72.0	上	630	45,360	
123	LWD01	去勢	75.0	中	610	45,750	

ポイント(きほん

処理後、食肉市場のセ リ取引で販売した場合、 また、枝肉を相対取引で 販売した場合に受け取っ た伝票により、「いつ、 だれが、なにを、どれく らい、どこへ」が確認で きればよい。

出荷販売の記録として 保管する。

*(*チャレンジ ポイント

豚の出荷販売に関する問い合わせの迅速な対応方法として、表3と畜伝票、表4枝肉販売 伝票は、PDFファイルを作成し、電子データとして記録・保管することも有効な方法であ る。

5-2 出荷販売の記録「記帳・記録台帳編)(事例)

ポイント

肉豚の出荷時の記録は、伝票の保管に加えて、記帳(記録台帳など)が必要となる。 問い合わせの迅速な対応やインターネット上でトレーサビリティ情報を公開する場合に 備えて、これらについて電子データとして記録し、活用することが有効な方法である。 記録する項目(「5記録する項目を決める」参照)を満たしていることを確認する。さ

記録する頃目(**「5記録する頃目を決める」**参照)を満たしていることを確認する。さらに飼養管理の改善のためなどにデータを活用する場合は、必要に応じてどのような項目を追加するか決めておく。

電子データの記録の項目、保管する期間、入力担当者などについて、あらかじめ決めておく。

表 5 肉豚出荷月次台帳(事例)

肉豚出荷	台帳		2015年			
出荷No.	出荷先	品種•銘柄	出荷日	出荷頭数	豚舎番号	販売先 (相対取引)
001	K食肉センター	LWD01	20140106	24	01	00≅−⊦
002	Y食肉市場	LWD02	20140108	36	02	〇〇食肉
003	K食肉センター	LWD01	20140110	24	03	00₹-⊦
004	Y食肉市場	LWD02	20140113	36		

ポイント チャレンジ

肉豚出荷台帳は、出荷した肉豚の群(グループ)単位で記録を行う。 肉豚の移動の履歴(いつ、だれが、なにを、どれくらい、どこへ)出荷したかについて、記録し保管する。

ポイント チャレンジ

出荷No.は、出荷販売時の肉豚の群(グループ)単位を表す番号となる。 出荷販売のロットについて遡及するときに、迅速な対応が可能である。

表 6 肉豚個体別出荷台帳(出荷日別の事例)

肉豚	自体別出布	肯台帳					2 0 1	5年3.	月30日	3				
出荷N). 技肉番号	品種• 銘柄	性別	出荷日	出荷時 体重	日齢	枝肉重量	枝肉単価	格付等級	背脂肪厚	母豚	種豚	豚舎名	販売先 相対取引
001	121	LWD01	去勢	20140106	110	158	73.5	630	上	18	AB2	XB3	01	00≅-⊦
001	122	LWD01	雌	20140106	113	158	72.0	630	上	19	AB2	XB3	01	00₹
001	123	LWD01	去勢	20140106	117	158	75.0	610	中	20	AB2	XB3	01	00₹
001	124	LWD01	雌	20140106	115	158	74.5	630	上					

ポイント(チャレンジ

肉豚個体出荷台帳は、出荷した肉豚の群(グループ)単位で記録を行う。 個体別出荷情報を電子データ化することにより、個体別成績の比較分析を行い、飼養管 理の改善に役立てることができる。

6 販売先に伝達する情報項目を決める

ポイント

肉豚、枝肉、部分肉等を販売するとき、販売先に伝達する項目は、既に記録されている豚の飼育管理や出荷販売等の項目のなかから、販売先の要望を踏まえて決める。 また、衛生管理に関する情報について、内容、提供の頻度について決める。 さらに、伝達の媒体(伝票、FAX、インターネット等)について決める。

販売先別の対応につ いて

伝達する情報項目

- 相対取引で販売先に伝達する情報は、販売先の要望を 踏まえて決める。
- 食肉卸売市場のセリ取引等で販売する場合の情報提供 は、購買者の要望に積極的に対応する。
- 肉豚を販売するとき、販売先に伝達する項目は、 既に記録されている豚の飼育管理や出荷販売等の項 目(表1農場トレーサビリティにおける記録の項目 を参照)のなかから、販売先の要望を踏まえて決める。
- 枝肉や部分肉を販売する場合は、「いつ、だれが、 なにを、どれだけ、どこへ」の基本的な情報につい て伝達を行う。
- 品質・衛生管理についての情報提供については、 品質保証の観点から、販売先の要望を踏まえて決める。
- これらの情報については、出荷する肉豚の群(グループ)単位で異なる場合(**表1農場トレーサビリティにおける記録の項目**など)と一定期間において変更がない場合(品質・衛生管理の情報など)があるので、それぞれに対応して情報提供を行う。

伝達の媒体

- 伝達の媒体として、伝票、FAX、インターネット等があるが、これらについて決める。
- 現在の販売取引のなかで、伝票等の発行において、トレーサビリティの要件を満たす必要な情報(**表1農場トレーサビリティにおける記録の項目**を参照)の伝達が行われている場合は、それを活用することでよい。

7 消費者に提供する情報を決める

ポイント

消費者に提供する情報は、一般社団法人日本養豚協会のWebサイト「国産豚肉 農場トレーサビリティシステム」(通称:豚トレ)の仕様に従い、農場番号等の入力により提供することができる。

また、サプライチェーンとして小売店や飲食店等と連携している場合は、店頭において 販促資材(ポスター、POP、パンフレット等)により、農場トレーサビリティの情報に ついて提供することが望ましい。

JPPA「国産豚肉 農場トレーサビリティシステム」による情報を提供

経営者のメッセージ

生産のこだわりなど

農場の基本情報

農場名、農場番号

所在地 連絡先

生產概要

母豚頭数

年間出荷頭数

品種

豚肉の特徴

農場の概要

品質・衛生管理

記録・保管の方法

銘柄がある場合、その銘柄名

豚肉の特徴

品質・衛生管理の取り組み状況

伝票、帳票、記録簿、電子データ

飼育管理(記録・保管の有無)

品種名、生年月、母豚の登録番号(または特定する情報)、種豚の登録番号 (または特定する情報)、豚舎名、飼育頭数、飼料

出荷販売(記録・保管の有無)

出荷日、品種名(または品種を表す名称・記号)、出荷頭数、処理日、処理 場名、枝肉番号(またはと畜番号)、枝肉重量、販売先

農場トレーサビリティ の記録の状況

小売店等におけるトレーサビリティ販促資材の活用(例)



ポイント

消費者からの電話やメール等による問い合わせについては、迅速に対応できるように 担当者、農場トレーサビリティに関する情報を整備しておくこと。

8 記録・保管の期間を決める

記録・保管の期間

豚の出荷時から24カ月とする

9 品質・衛生管理について

生産農場における主な衛生管理システム

システム名	内容	第三者認証
飼養衛生管理基準	家畜伝染病の発生予防を実効あるものにするため、家畜の所有者が遵守すべき事項を取りまとめた飼養衛生管理基準農林水産省(平成23年)	
「豚おける一般的 衛生管理マニュア ル」	食品の製造、加工におけるHACCPシステムに基づいた衛生管理の概念を踏まえ、生産農場における衛生的な環境を確保するため、農場の施設・設備の構造、肥育素豚の導入から出荷に至るまでの家畜・畜産物の取扱いなど衛生管理事項を定め、マニュアルとして整理されたものである。農林水産省「家畜の生産段階における衛生管理ガイドライン(平成14年」より。	無
「畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準 (農場HACCP認証基準)」	農場HACCPは、畜産農場における衛生管理を向上させるため、農場にHACCPの考え方を採り入れ、危害要因(微生物、化学物質、異物など)を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法。農林水産省(平成21年)	有
[SQF]	Safe Quality Foodの略。Food Marketing Institute (FMI) が保有している規格である、HACCPガイドラインを ベースにした、食品の安全と品質を管理する手法である。 2012年6月にSQF1000とSQF2000が「SQF規定」として再構 築され、一次生産から輸送・流通までに至る食品産業の全業種 を対象とする規定となった。	有
その他	 飼料の名称、原材料の内訳 ワクチネーションプログラム その他投薬に関する情報 その他	

10 検査の内容・方法を決める

農場トレーサビリティシステムの検査の内容・方法(内部検査)

	内容
検査	農場トレーサビリティシステム実行プログラムに基づいて記録管理、記録媒体、保管、伝達が正しく実施されているか、検査を行う。(「11農場トレーサビリティシステム実行プログラム策定」「12 農場トレーサビリティシステム自主検査報告書」を参照。)
評価	検査結果を踏まえ、評価を行い、問題点・課題を整理する。
改善	問題点・課題について、改善計画を立案し、改善を図る。
記録	検査、評価、改善計画、改善について、実行し、農場トレーサビリティ確立の向 上を図る。

11 農場トレーサビリティシステム実行プログラムの策定

ポイント

トレーサビリティを確実に実行するため各農場ごとに策定すること。

農場トレーサビリティシステム実行プログラム

農場ト	レー	サビリティシステム実行プログラ				
1 5	実行力	5針			備考	
	1	□ 豚の肥育管理、出荷販売の時	こその記録・保管を確実に行う			
	2	□ 飼養管理(生年月、飼養方法、		を行う		
	3	□ 農場から出荷した豚及び豚肉の)流通経路について把握する			
	4	□ 上記及び豚肉の特徴について、	販売先や消費者に積極的に情報技	是供を行う		
2	豚肉 0	特徴			備考	
品和 銘柄4						
特徴						
品和銘柄名						
特徴						
	品種· 络柄名③					
特徴						
3 5	対象の	の範囲と品目			備考	
U		品種·銘柄名	記録・	·保管		
	1		□飼育	口出荷販売		
	2		□飼育	□出荷販売		
	3		□飼育	□出荷販売		
食肉加	I	□実施する (工場名:) 口該当なし			
小売		□実施する (店名:) 口該当なし			
4 }	充通 総	圣路				
		処理場名	部分肉加工場(者)名	小売業(外食)者名		
品和 銘柄:						
品和 銘柄4						
品和 銘柄:						
5	品質·	衛生管理			備考	
•	衛生	管理のしくみ(任意)	□自主基準 □豚に			
	衛生	管理のしくみ(第三者認証)	□農場HACCP □その)他()		
	ワクチ	シプログラム	ロあり	ロなし		
6 5	実施体	本制			備考	
	トレー	サビリティ責任者				
	食肉	加工 担当者(実施する場合)				
	小売	担当者(実施する場合)				
	問いる	合わせ対応 担当者				

11 つづき 農場トレーサビリティシステム実行プログラムの策定

7	記録・保管の媒体、方法		備考
	飼育管理の媒体、書類名、保管場所		
	出荷販売の媒体、伝票・書類名、保管場所		
	食肉加工(実施する場合の媒体、保管場所)		
	小売(実施する場合の媒体、保管場所)		
8	記録・保管の期間		備考
	期間	肉豚の出荷後24カ月	
9	飼育管理に関する記録・保管の項目		備考
	1.農場名(又は農場番号)	□記録あり □記録なし	
	2.品種名(又は品種を表す名称・記号)	□記録あり □記録なし	
	3.生年月(又は飼育開始日)	□記録あり □記録なし	
	4.母豚の登録番号(又はその特定情報)	□記録あり □記録なし	
	5.種豚の登録番号(又はその特定情報)	□記録あり □記録なし	
	6.豚舎名(豚房)	□記録あり □記録なし	
	7.飼育頭数	□記録あり □記録なし	
	8.飼料(名称、原材料名等)	□記録あり □記録なし	
10	出荷販売に関する記録・保管の項目		備考
	9.出荷日	□記録あり □記録なし	
	10.品種名(又は品種を表す名称・記号)	□記録あり □記録なし	
	11.出荷頭数	□記録あり □記録なし	
	12.処理日	□記録あり □記録なし	
	13.処理場名	□記録あり □記録なし	
	14枝肉番号(又は処理番号)	□記録あり □記録なし	
	15.枝肉重量	□記録あり □記録なし	
	16.販売先	□記録あり □記録なし	
11	販売先へ伝達する情報の内容と方法		
	伝達する情報の項目	口決まっている 口決まっていない	
	伝達の方法	口決まっている 口決まっていない	
12	消費者へ公開する情報の内容と方法		備考
	JPPA農場トレーサビリティシステム	□公開済み □公開予定 □公開しない	
	自社ホームページ	□公開済み □公開予定 □公開しない	
13	自主検査の方法		備考
	検査の内容	上記の内容についての確認、実行状況	
	検査の方法、頻度	□毎月 □隔月 □四半期 □半年 □年	

12 農場トレーサビリティシステム 自主検査報告書

農場トレーサビリティシステム	、定期検査		平成	年	月	日
項目	良好	ふつう	要改善		改	善すべき内容と方法
1 実行方針						
実行方針の策定状況						
2 豚肉の特徴						
品種・銘柄の特徴が明確						
3 対象の範囲と品目						
農場・豚舎・品種など						
食肉加工						
小売						
4 流通経路						
対象品目の流通経路把握						
5 品質・衛生管理						
衛生管理の状況						
6 実施体制						
トレーサビリティ責任者						
各事業 担当者						
問い合わせ対応 担当者						
7 記録・保管の媒体、方法						
飼育管理の媒体・保管場所						
出荷販売の媒体・保管場所						
8 記録・保管の期間						
期間の策定と実行状況						
9 飼育管理に関する記録・保管						
記録・保管の状況						
10 出荷販売に関する記録・保管						
記録・保管の状況						
11 販売先へ伝達する情報						
情報の内容、方法、伝達状況						
12 消費者へ伝達する情報						
情報の内容、方法、伝達状況						

- 国産豚肉 農場トレーサビリティシステム 相談窓口
 - 一般社団法人日本養豚協会 〒151-0053 東京都渋谷区代々木1-37-20 TEL 03-3370-5473 FAX 03-3370-7937
 - 一般社団法人食品需給研究センター 〒114-0024 東京都北区西ヶ原 3 1 1 2 TEL 03-5567-1991 FAX 03-5567-1960