

第五章 流通～小売段階の取組み

1. 流通～小売段階において必要な認定

- (1) 卸売業者（流通業者）
- (2) 精肉加工業者（パック肉加工業者）
- (3) 小売業者（店舗内で精肉加工を行う場合）
- (4) 小売業者（店舗内で精肉加工を行わない場合）

2. 生産情報公表豚肉に関する表示・伝達方法

- (1) 部分肉加工段階（産地食肉センター・食肉メーカー等
部分肉加工工場）
- (2) 卸売段階（部分肉加工をしない場合）
- (3) 精肉加工（店舗外）段階（チェーンストアなどの精肉
加工場等）
- (4) 精肉加工（店舗内）及び小売段階（食肉専門小売店、
食品スーパー等）

<豚群識別番号の表示・伝達方法の例>

<参考資料> 豚肉の流通図

第五章 流通～小売段階の取組み

小売業者あるいは、精肉加工業者が、生産情報公表豚肉を仕入れて加工（小分け）し J A S マークを再貼付して消費者へ販売、または、消費者向けのパック肉を加工し J A S マークを再貼付する場合には、『小分け業者』としての認定を取得する必要がある。ここでは、流通～小売段階の取組み方法について説明する。

また、生産情報公表 J A S 規格の豚の生産は、いくつかの農場において開始されたばかりで、市場から容易に仕入れできる状況になっていないので、取組みにあたっては、生産段階との連携を取りながらすすめる必要がある。本テキストの巻末に生産段階に関する参考資料を添付してあるので、参考にされたい。

1. 流通～小売段階において必要な認定

(1) 卸売業者（流通業者）

生産情報公表 J A S 規格においては、J A S マークが貼付してある商品（枝肉・部分肉）を小分けせず、生産行程管理者から仕入れ、小売業者へ販売する卸売業者（流通業者）は、J A S 規格の認定を取得する必要がある。位置付けは、物流業者と同じ扱いとなる。

ただし、仕入伝票、納品伝票において「生産情報公表豚肉」であることを明示することが必要である。

卸売業者段階で「小分け業者」の認定が必要かどうかの判断は、「生産情報公表豚肉」を仕入れて、その商品を小分けし、「J A S マーク」を再貼付するかどうかによる。（J A S マークを再貼付する場合に認定の取得が必要。）

(2) 精肉加工業者（パック肉加工業者）

パック肉等を専門に加工し、小売業者へ販売する精肉加工業者は、J A S マークが貼付された生産情報公表豚肉（部分肉）を仕入れ、精肉加工（小分け）し、小分け後の商品に J A S マークを再貼付する場合は、小分け業者としての認定を取得する必要がある。認定の取得は、精肉加工を行う加工工場ごとに必要である。なお、小売業者のパック肉加工工場も同じ扱いとなる。

(3) 小売業者（店舗内で精肉加工を行う場合）

店舗内において、J A S マークが貼付された生産情報公表豚肉（部分肉）を仕入れ、精肉加工（小分け）し、小分け後の商品に J A S マークを再貼付して消費者へ販売する場合は、小分け業者としての認定を取得する必要がある。認定の取得は、精肉加工を行う店舗ごとに必要である。

(4) 小売業者（店舗内で精肉加工を行わない場合）

店舗内において、精肉加工（小分け）を行わず、すでにJASマークが貼付された「生産情報公表豚肉」を仕入れて、そのまま、消費者へ販売する場合は、小分け業者としての認定は必要ない。（認定の取得は、精肉加工（小分け）を行い小分け後の商品にJASマークを再貼付する場合のみ。）

2. 生産情報公表豚肉に関する表示・伝達方法

各段階における情報の受領・確認など情報の識別・伝達・表示については、手書きの文書（納品伝票等）と情報機器を活用した文書（バーコードラベル等）などの方法がある。ただし、いずれの場合も、文書（情報）と商品（枝肉、部分肉、精肉）が一体になって伝達されなければならない。

(1) 部分肉加工段階（産地食肉センター・食肉メーカー等部分肉加工工場）

部分肉加工段階から次の段階（部分肉卸、小売段階等）へは、それぞれの部分肉ごとに、または、包装容器（ダンボール等）の側面にJASマークを貼付して（識別番号を書いた部分肉ラベルとともに）情報伝達することを基本とする。

<納品伝票記入例>

<肉の表面・加工肉類>

納品伝票（小売段階の仕入伝票）の品名・規格等（備考欄でもよい）に生産情報公表豚肉である旨の記載と識別番号を記載する。

店長	input	検収者	納品書 (仕入伝票)		伝票区分	伝票番号 12468	検収印		
店名 (株)食品スーパー 川崎	店コード	部門コード	納入月日 17 05 07	取引先コード 1 2 5 7 0 9	取引先 (株)川崎ハム				
品名・規格	入数	ケース	商品コード	数量	原単価	原価金額	売単価	備考(売価金額)	
1 国産豚ばら	8		81320	125.8	2950	371110			
2 国産黒豚セット 生産情報公表豚肉		2	33550	53.6	880	47168			
3									
原価金額合計						418278	売価金額合計		
備考 国産黒豚セットの識別番号12350230013									

注：納品伝票の1行に識別番号を記入しきれないことも多くあり、その場合、納品伝票とともに「識別番号一覧表」を添付し、識別番号の表示・伝達を行う。

(2) 卸売段階（部分肉加工をしない場合）

箱（ダンボール）入りの部分肉を仕入れて、開封せずに販売する卸売業者は、仕入伝票と部分肉の箱に貼付されたJASマーク・部分肉計量ラベル・識別番号を確認、記録し、次の段階へは、納品伝票と箱のラベルによって情報伝達を行う。

(3) 精肉加工（店舗外）段階（チェーンストアなどの精肉加工場等）

精肉加工場から店舗への情報伝達は、納品伝票とともに精肉パックにJASマークを再貼付して行う。

(4) 精肉加工（店舗内）及び小売段階（食肉専門小売店、食品スーパー等）

店舗内において精肉加工を行う小売段階における消費者への情報伝達において、対面販売の場合は、プライスカードと店頭パネルの組合せにより、生産情報公表豚肉であることと、生産情報の問い合わせ先を表示する。

パック肉のセルフ販売の場合は、精肉パックにJASマークを再貼付し、生産情報の問い合わせ先を表示する。

<精肉加工・対面販売の例>

- 店頭到店頭表示ボードを掲載し、記号や色分けで識別番号を表示する。

生産情報公表豚肉販売中												
農場での飼料給与・投薬治療の情報が管理されたJAS規格の豚肉を販売しています。												
・生産情報公表豚肉は、JASマークのある商品です。												
・識別番号は、下記の記号にてご確認ください。												
記号	JAS	販売している豚の識別番号										
A	JAS	1	2	3	5	0	2	3	0	0	1	3
C	JAS	2	3	4	5	0	2	4	1	0	1	4
生産情報は、インターネットにて公表しております。												
http://www.〇〇.com/												

- ショーケースのプライスカードに、それに連動した記号や色を記載（貼付）して購入者（消費者）に情報の伝達を行う。

ショーケースのプライスカード：店頭表示ボードの記号欄の記号等を表示する。

[原産地]鹿児島県産		[原産地]鹿児島県産	
豚ロースとんかつ用		黒豚ももしゃぶしゃぶ用	
(生産情報公表豚肉)		(生産情報公表豚肉)	
A	100g	A	100g
¥230		¥280	
このマークの識別番号は表示版に記載		このマークの識別番号は表示版に記載	

<精肉パック・セルフ販売の例>

売り場にパネル（POPもふくむ）を掲載し、事業内容を説明する。
精肉パックの表面にJASマークを貼付する。また、プライ斯拉ベル等に識別番号を記載して情報の公表を行う。

<売り場のパネル例>

生産情報公表豚肉販売店

豚肉を安心してご購入頂くため
「生産情報公表豚肉」を
販売しております。

- 国の機関が認定しています。
- 取り組みのポイント
この豚肉は、農場での飼料給与・投薬・
治療情報が管理された豚肉です。
- 情報の内容を公開しています。

ホームページアドレス：<http://www.〇〇.com>

川崎食品チェーン株式会社・川崎店・横浜店・鶴見店



<JASマーク例>



認定協会

生産情報の確認は、こちらから
<http://www.〇〇.com>

登録認定機関

生産情報のインターネット
アドレス

<商品ラベル例>

豚群識別番号 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

国産黒豚ロース焼肉用

（生産情報公表豚肉）

加工日	消費期限	保存温度
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □		
	1 0 0 g	単価 2 9 0
	2 0 0 g	5 8 0 円

加工場所 K コープ大阪店

住所 大阪市南港南1丁目1番

問い合わせ先 044 (266) 1172

識別番号

商品名に続き
（生産情報公表豚肉）と表示

<情報公表の例>

		私が育てた豚をご賞味ください ◎飼料・治療投薬情報をしっかり管理した生産情報公表JAS規格の豚肉です。 ◎～の大自然のなかにある、衛生的な豚舎で育てました。 ◎ ホームページアドレス: http://www.〇〇.com			
『生産情報公表豚肉』の公表情報					
生産情報確認番号	12350230013	管理者が給餌した飼料の名称	粗飼料等	とうもろこし ふすま だいずかす アルファルファ	
豚群識別番号	050121-01		配合飼料	デラックスミール (子豚・育成期)	
出生年月日	H16年7月1日～H16年7月21日			豚まるまる (肥育期)	
管理者の名称	東京ピッグファーム				
管理者の住所	東京都千代田区霞ヶ関0-1		動物用医薬品の薬効別分類及び名称	ワクチン	マイコプラズマ1号 豚丹毒ワクチン
管理の開始の年月日	H16年7月1日			抗生物質製剤	使用せず
豚の飼養のための施設の所在地	東京都千代田区霞ヶ関0-1				
飼養の開始の年月日	H16年7月1日				
とさつの年月日	H17年1月22日				
豚の管理者の連絡先	0987(65)4321				
と畜者の名称	霞ヶ関食肉市場				
と畜者の連絡先	03(3555)0000				
と畜場の名称	千代田食肉畜産公社				
と畜場の所在地	東京都千代田区丸の内0-1				
管理者が給餌した飼料の名称	右記参照				
管理者が使用した動物用医薬品の薬効別分類及び名称	右記参照				

＜豚群識別番号の表示・伝達方法の例＞

1. 識別番号の活用

（1）豚群識別番号の採番上の課題

生産情報公表豚肉の J A S 規格では、「生産行程管理者が使用した【豚群識別番号】を流通段階においては、容器若しくは包装の見やすい個所、送り状又は納品書等に記載してあること。」となっている。

生産行程管理者が、使用した【豚群識別番号】を消費段階まで伝達し、情報公表の番号として使用できればよいのであるが、牛の個体識別番号のように完全にユニークな番号を【豚群識別番号】として採番することは、不可能である。

（2）豚群識別番号および公表方法の表示上の課題

部分肉加工場および精肉加工工場には、複数の生産行程管理者から豚肉が納入されることが、想定される。消費者が生産情報を確認する時点で、番号の重複が発生する可能性があり、混乱が生じることも予想される。

また、豚群識別番号と一緒に生産情報の公表方法の表示が必要であるが、生産行程管理者ごとにその方法を商品ラベルに印字することは、計量機器（ラベル印字機能付）の性能上の問題から不可能である。

注）生産情報の公表は、紙、F A X、インターネットのホームページなど色々な方法があり、生産行程管理者が決定できる。

（3）情報公表用の識別番号の活用

部分肉加工および精肉加工段階において、生産情報の公表方法のひとつとして【情報公表用の識別番号】を活用して、豚群識別番号の重複や情報公表上の課題を解決することができる。

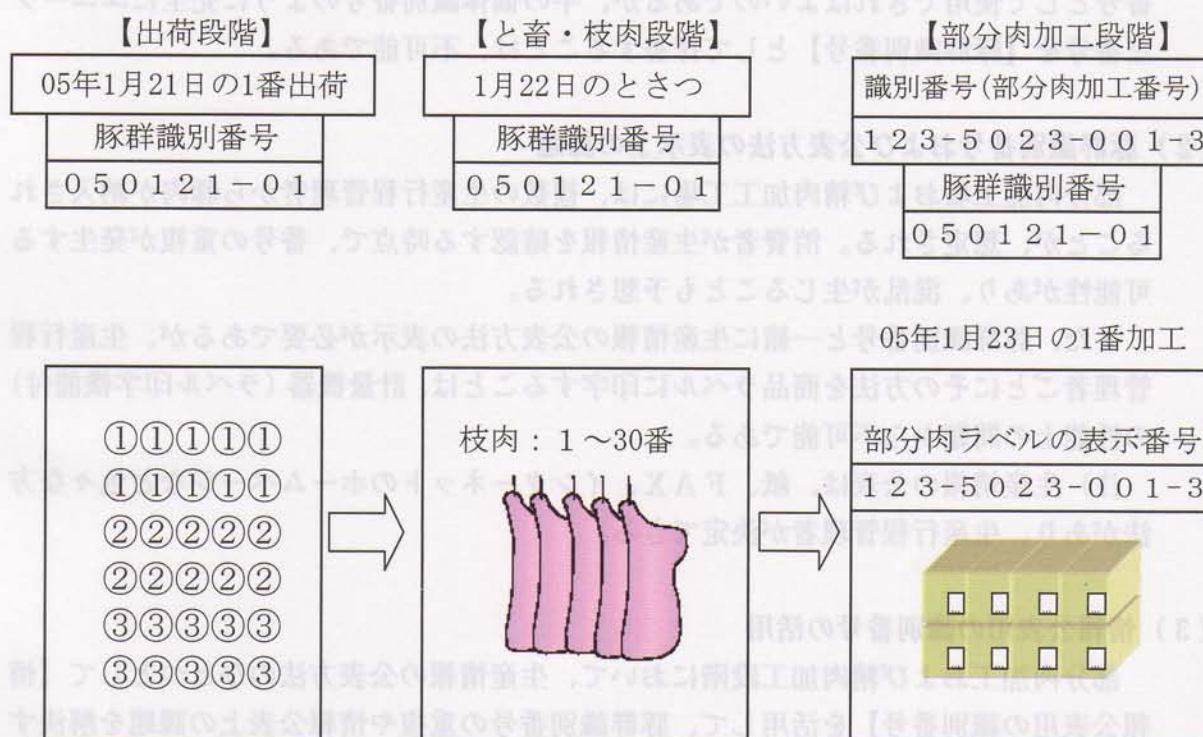
情報公表用の番号としては、「部分肉加工番号」や「製造ロット番号」などの【識別番号】を採用する。

2. 識別番号による表示例

(1) 豚群出荷～と畜・枝肉～部分肉加工の表示例

【部分肉加工番号】を識別番号として採用し、部分肉ラベルに表示し小売段階へ伝達する方法とその対応方法について、その例を示す。

	J A S 規格における表示の方法	識別番号を印字した場合の対応
卸売段階 (部分肉)	容器若しくは包装の見やすい個所、送り状又は納品書等に記載してあること。	識別番号と豚群識別番号の対比表を添付すること。



注) 部分肉加工場での識別番号の採番方法の例 (牛肉トレーサビリティ導入手引書より)

XXX - XXXX - XXX - X (11桁)

工場番号 加工年日 加工番号 C/D

(加工年日：年1桁、日ジュリアンデート3桁)

(2) 精肉加工段階の表示例

【製造ロット番号】を識別番号として使用して、精肉のプライスラベル等に表示する方法について、その例を示す。

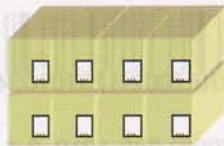
	J A S 規格における表示の方法	識別番号を印字した場合の対応
小売段階 (精肉)	容器若しくは包装の見やすい個所又は豚肉に近接した掲示その他見やすい場所に記載してあること。	識別番号と豚群識別番号の対比表を公表の方法といっしょに掲示すること。

【部分肉加工段階】

識別番号(部分肉加工番号)
1 2 3-5 0 2 3-0 0 1-3
豚群識別番号
0 5 0 1 2 1-0 1

【精肉加工段階】

識別番号(製造ロット番号)
1 0-5 0 1 2 4-0 0 1-6
豚群識別番号
0 5 0 1 2 1-0 1

部分肉ラベルの表示番号
1 2 3-5 0 2 3-0 0 1-3


精肉ラベルの表示番号
1 0-5 0 1 2 4-0 0 1-6




注) 製造ロット番号の例は、10番工場の05年1月24日の1番加工の例で最後の1桁は、チェック・ディジットを表している。

【精肉加工場におけるトレーサビリティを確保するための情報公表方法】

食の安心・安全を確保するためには、精肉加工場でのトレーサビリティ（どの原料をもとに、いつ、いくつ製造し、どこへ出荷したか）も重要な事項である。

豚群識別番号は、原料の確認番号であり、精肉加工場におけるトレーサビリティを確保するためにも、製造段階の製造ロット番号をパック肉等へ表示する必要がある。そのため、製造ロット番号を表示して、生産情報の公表用の識別番号として使用してもよい。

ただし、複数の豚群識別番号の豚肉から荷口を組んで精肉を加工することは、認められていないので、製造ロット番号「1」に対し、豚群識別番号も、「1」となる。

1. 枝肉ラベルの例

品種 黒豚	原産地 鹿児島
カット規格 生産情報公表豚肉	枝肉番号 1010 右
識別番号 123501220019	
と畜年月日 05.01.22	重量 37.0 kg
	
(251)123501220019(11)050122(3101)000370(7002)12310102410461	
株式会社東京食肉センター 東京都千代田区千代田1-1-1 問合せ先 03-3233-0000	

<バーコード>

(251)123501220019(11)050122(3101)000370(7002)12310102410461

(251)123501220019 (11) 050122 (3101) 000370 (7002) 999 1010 2 4 10 46 1

識別番号 と畜日(YMMDD) 重量(少数1桁)

工場番号 枝肉番号 品種 JAS区分

畜種 原産地

左右区分

項目	AI	桁数	記載方法
識別番号	251	12	と畜場番号(3桁)＋と畜年月日(5桁)＋受付番号(3桁)＋C/D
と畜日	11	6	と畜した日を西暦(下2桁)＋月(2桁)＋日(2桁)で表示する。
重量	3101	6	少数点以下1桁のキログラム表示
枝肉番号	7002	可変長 最大 30桁	枝肉番号については次の12桁とする。 工場番号(3桁)＋枝肉番号(4桁)＋左右識別(1桁)＋畜種(1桁)＋品種(2桁)＋原産地(2桁)＋JAS区分(1桁) JAS区分は、生産情報公表豚肉であることを表す。(0:一般、1:JAS規格)

2. 部分肉ラベルの例

原産地 鹿児島		品種 黒豚	品名 ロース
生産情報公表豚肉			
識別番号 12350230013		(10)12350230013(7002)12310102410461	
賞味期限 05.01.30	枝番 右1010	シリアルNo. 0020	保存温度 0℃ 4.8kg
加工年月日 05.01.23	ロットNo. 12350230013	重量(kg) 4.80	
			
(01)94912345435009(3102)000480(11)050123(21)9991234			
加工元 株式会社東京食肉センター 東京都千代田区千代田1-1-1 問合せ先 03-3233-			

← 補助バーコード

← 基本バーコード

【補助バーコード】

					
(10)12350230013(7002)12310102410461					
(10)12350230013	002	123	1010	24	10461
↑	↑	↑	↑	↑	↑
識別番号	工場番号	枝肉番号	品種	JAS区分	
		畜種	原産地		
		左右区分			

項目	AI	桁数	記載方法
①識別番号	10	11桁	加工場番号(3桁)+加工年日(4桁)+加工連番(3桁)+C/D (加工年日は西暦1桁+ジュリアンデート)

【基本バーコード(必須)】

基本的な項目を表示するバーコード

			
(01)94912345135009(3102)000480(11)050123(21)9991234			
①商品コード	②重量	③製造年月日	④カートンID
(メーカーコード+標準品名コード)			

項目	AI	桁数	記載方法
①商品コード	01	14桁	「9」+JANメーカーコード(7桁)+標準品名コード(5桁)+チェックディジット(1桁)で表示。
②重量	3102	6桁	小数点以下2桁のキログラム表示。
③製造年月日	11	6桁	部分肉の加工・パックした日を、西暦年(下2桁)+月(2桁)+日(2桁)で表示。
④カートンID	21	可変長 (最大12桁)	カートン単位に対して加工元が設定する連続番号を表示。 ①JANメーカーコード、③製造年月日とカートンIDを併せて、カートンが一つに特定できるよう設定。

<<参考資料>>

豚肉の流通図

