

令和6年5月吉日

各位

食品トレーサビリティのテキスト及び動画等の御案内について

日頃より農林水産行政に対し、ご理解とご協力を頂き、ありがとうございます。

食品トレーサビリティ制度は、食品事故などが発生した際、十分なトレーサビリティが確保されていれば、問題のある製品をすばやく絞り込むことができ、回収や原因の究明を進めやすくなり、消費者の健康被害の拡大を防ぐとともに、事業者の損害も抑えることが期待できます。

過去のアンケート結果では、記録の整理・保存に手間がかかることや、取組の必要性や具体的な取組内容がわからないなどの理由から中小零細企業での取組率が低い状況にあり、引続き取組の推進をする事が必要となっています。

このことから、農林水産省では、取組支援として「食品事業者の食品トレーサビリティ（実践的なマニュアル）」等リーフレットや動画を作成し、定期的にご案内させていただいています。掲載されているリーフレット等をご希望の方は、以下の問い合わせ先までご連絡ください。

● トレーサビリティ関係 HP（農林水産省）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/>

お問い合わせ先
関東農政局 消費・安全部 消費生活課
担当：阿久津
電話：048-740-0357

食品事業者の表示適正化に向けた取組を支援する テキスト及び研修動画を作成しました！

国内で製造される全ての加工食品を対象に、重量割合上位1位の原材料の原産地を表示することが義務づけられています（加工食品の原料原産地表示）。

農林水産省では、この原料原産地表示を始めとする原材料等に関する表示を、適切に行うための事業者の取組を支援するため、中小規模の食品事業者を対象に、製造工程の管理において注意すべきポイントやヒューマンエラーによる表示ミスを自らチェックする際のポイントを解説したテキスト及び研修動画を作成しました。日頃の品質管理・表示制度の取組みのご参考としてご活用願います。

食品表示適正化
食品トレーサビリティの
取組ポイントを解説

**失敗しない！
加工食品の
原材料表示**

原材料表示の適正化に向け、製造工程の各段階における管理ポイントを具体的に解説

事例に学ぶ！

**食品表示
ミス防止の
チェック
ポイント**

食品表示ミス防止のチェックポイント
～水産物・水産加工品編～

令和5年11月
農林水産省

食品表示ミス防止体制の
確認ポイントを解説

食品表示ミスについて、日常管理の注意点や内部監査のポイントを事例をもとに解説

どうすれば
ヒューマンエラーは
防げるのか？

**克服しよう！
ヒューマンエラーと表示ミス**

ヒューマンエラーによるミスが起こってしまう仕組みや発生を防ぐ方法を詳細に解説

テキストの
内容解説と
活用方法を紹介

**食品表示ミス防止
食品トレーサビリティ推進に関する
セミナー**

令和5年11月までに開催されたセミナー動画を配信中
テキストの内容解説及び活用方法を紹介

< 農林水産省WEBサイトに掲載中 >

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html



(参考) 原料原産地表示については、以下のマニュアルを参考としてください。

「新しい原料原産地表示制度-事業者向け活用マニュアル-」

(平成30年1月作成、平成30年11月改訂、令和4年3月修正)

農林水産省WEBサイトURL: https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html



農林水産省

農林水産省 消費・安全局消費者行政・食育課
トレーサビリティ企画調整班
TEL: 03-3502-5716 (直通)