

牛トレーサビリティ制度

卸売業者・小売店の皆様へ

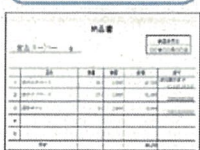
「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」（牛トレーサビリティ法）により、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において、個体識別番号を正確に伝達することにより、消費者に対して個体識別番号の提供を促進しています。

仕入れ・販売の記録・保存

**特定牛肉の仕入の記録を
保存してください**

記録の保存例

納品書を保存



電子媒体で管理



記録は1年ごとに閉鎖し、閉鎖後2年間保存

記録する事項

仕入れ

仕入れた特定牛肉ごとに、

個体識別番号（又はロット番号）
仕入の年月日、相手先、重量

販売

販売した特定牛肉ごとに、

個体識別番号（又はロット番号）
販売の年月日、相手先、重量
（販売する相手が不特定かつ多数
（消費者）の場合は不要）

個体識別番号の表示・伝達

**特定牛肉を販売するときは
個体識別番号の表示が必要です**

表示すべき事項

個体識別番号（複数表示は50頭以下）
ロット（荷口）番号、併せて問い合わせ先の表示が必要

個体識別番号・ロット番号の表示の方法

卸売業者

容器、包装、送り状の見やすい
場所に表示

小売店

容器、包装、送り状、店頭の見やすい場
所に表示（送り状、仕入伝票、納品書へ
の記載も可）（口頭での伝達は不可）

個体識別番号・ロット番号の表示例

部分肉ラベル



精肉プライスラベル



本日の販売商品

国産牛	個体識別番号
バラスライス	1111111111
肩ロース	ロット番号
うずきり	BF1234

※ロット番号結合せよ ○○食品(株)

色シールで商品と結びつける

価格 ¥580

プライスカードとボード表示

電話番号も
必要です。

※特定牛肉とは、牛個体識別台帳に記録された牛から得られた牛肉であって、枝肉・部分肉・精肉が該当します。
（牛肉加工品、ひき肉、牛肉の整形に伴い副次的に得られた、くず肉は除く。）

Q

部分肉からスライス商品を作り、その残りでカレー・シチュー用の商品を作りました。このような商品には、個体識別番号を表示する必要はありますか？

A

個体識別番号の表示が必要です。

Q

タン（牛内臓）とロース（特定牛肉）との焼き肉盛り合わせ商品には個体識別番号は必要ですか？

A

タン（牛内臓）とロース（特定牛肉）の盛り合わせは、同種の混合であり生鮮食品です。このため、特定牛肉であるロースの個体識別番号を表示する必要があります。

農林水産省のHPでは、牛トレーサビリティ制度の詳しい情報を掲載しています。
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/trace/index.html>

牛トレサ法



お問い合わせ先： 北海道農政事務所函館地域拠点消費・安全チーム ☎0138-38-9028



陳列する その前に!! 確認しましたか? その商品の
「個体識別番号」!!

① 牛肉をスライスし、パックする際に、
 ラベラーの個体識別番号の更新のし忘れや、
 ② 店内に掲示していた個体識別番号の
 更新のし忘れなどで、
個体識別番号の表示の誤りが多数発生しています!!



部分肉に添付される
 計量ラベルの表示例

名 称		重量
国産	交雑牛 かたコース	10kg
消費期限	保存温度	
2017.00.00	4°C以下・冷蔵保存	
加工年月日	個体識別番号	
2017.00.00	1234567895	
加工者 千代田畜産 (株)		
住 所 千代田区霞ヶ関 00-00-00		

対面販売での表示例



包装商品販売での表示例

本日の販売商品

● 国産牛 個体識別番号
 かたコース 1234567895

国産 牛 かたコース すき焼き用
 個体識別番号 1234567895
 消費期限 17.00.00 4°C以下・冷蔵保存

100g当り 600円
 正味量 220g 1320
 お値段 (円)

加工者 スーパー うしだ 大手町店
 住 所 千代田区大手町0-0-0