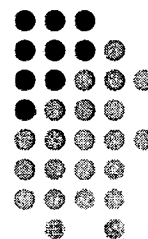


食肉のトレーサビリティ

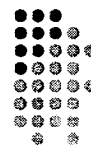
日本ハムグループの取組み

平成22年11月18日
日本ハム株式会社
環境品質保証室



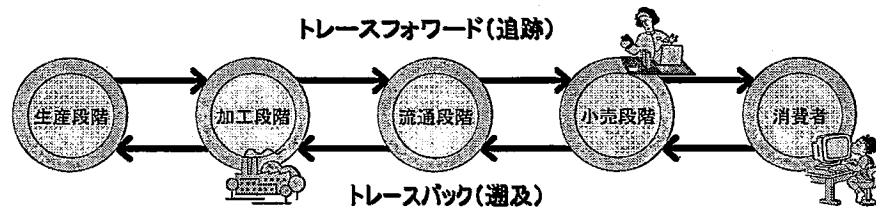
内容

- トレーサビリティとは
- トレーサビリティはどんな役に立つのか
- 当社グループのトレーサビリティの取組み
- 牛肉のトレーサビリティ
- 豚肉のトレーサビリティ
- 鶏肉のトレーサビリティ
- 食品の安全性を確保するためのトレーサビリティへ



トレーサビリティとは

- ・ Trace(追跡)Ability(可能)を組み合わせた言葉である。
- ・ インターネットなどを使用して食品(食肉)の生産履歴(生産、製造、加工、流通に至る各段階の情報)を遡って明らかにできる仕組みのこと。



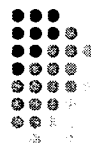
トレーサビリティとは②

【定義】

- ・ 生産、加工及び流通の特定の一定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 (コーデックス委員会2004)
- ・ あくまで食品の移動を追跡するための仕組みであり、食品の安全管理を直接的に行うものではない

⇒ 食品の安全性を確保するためのトレーサビリティへ
日本ハムグループ

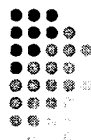
トレーサビリティはどんな役にたつのか



1) 食の安全・安心情報の入手が可能になります。

- ・ 生産者、事業者により生産・加工情報等の記録・保管・公開により、消費者(得意先)が食品(食肉)の生産履歴情報などを得ることができます。

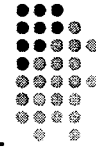
トレーサビリティはどんな役にたつのか②



2) 商品に問題が発生した場合に、迅速に対応ができます。

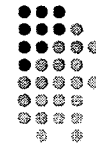
- ・ 食品(食肉)の流通ルートを遡ることによって、何らかの問題が発生した場合に、迅速な回収、撤去が可能になり、お客様が被る被害を未然に防いだり、最小限にとどめることができます。

トレーサビリティはどんな役にたつのか③



- 3) 食品(食肉)の流通段階のそれぞれの事業者の責任、その責任の範囲を明らかにすることによって、社会的な信頼性を高めます。
- 4) 生産・加工・流通における効率的な品質管理が可能となり、経営の効率化へ寄与します

当社グループのトレーサビリティへの取組み



- ◎ 日本ハムグループトレーサビリティシステム
NICOT(Nipponham Integration
Communication Open Traceability system)
というデータベースを構築。
- ・ 日本ハムグループの食肉処理工場での処理、加工された国産牛肉、国産豚肉、国産鶏肉の生産履歴情報を照会可能。

日本ハムグループトレーサビリティシステム NICOT - Microsoft Internet Explorer

アドレス http://www.nipponham.co.jp/nicot/index.html

ニッポンハム NH Nippon Ham Group

日本ハムグループ ~トレーサビリティシステム~ **NICOT**
 Nipponham・Integration・Communication・Open・Transparency system

▶ お肉がお店に並ぶまで ▶ 用語集 ▶ ご利用上の注意点 ▶ NICOTトップ

トレーサビリティシステムとは何ぞい①

お客様に安心してお肉がいただけるよう、日本ハムグループのインテグレーションで生産・加工するお肉において、どこで生まれ・何が育てどんなな加工を考えたか等の生産履歴情報をインターネット上で開示いたします。オーストラリアの自社工場で最先端のシステムが完成したことによって開示が可能となり、生産履歴の開示が開始されました。

ご案内

▶ お肉がお店に並ぶまで
▶ 用語集
▶ ご利用上の注意点

▶ 国産牛肉 ▶ 国産豚肉 ▶ 国産鶏肉

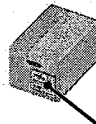
▶ 京州牛肉

http://www.nipponham.co.jp/nicot/index.html

※ 上記アイコンをクリックされたことにより、「ご利用上の注意点」をご了承いただいたものとします。

牛肉のトレーサビリティ

NICOT(牛)の開示情報



個体識別番号

耳 番号 (品 種)	01431338
耳 番号	左0144P
10.05.22	12.01.12
11.0	
0007	

お客様は、当社ホームページより「個体識別番号」を利用して、生産情報の照会が可能。

- -
 半角数字 5桁 半角英数字 8桁 半角数字 4桁



日本ハク		カピリティシステム		NICOT	
個体情報					
個体識別番号	12481-5648	品種	キルスライン種	産 地	
月 日	22	母牛の個体識別番号	1032886419	産 地	
生年月日	平成20年05月28日	その他特長		産 地	
性別	雄牛			産 地	
生産情報					
生産者	有限会社ニッポンファーム	飼育場	青森県青森市	生産者	有限会社ニッポンファーム
名称	ニッポンファーム(株) 工場	性別	河村農場	飼育場	青森県青森市
住所	青森県青森市	性別	青森県青森市	飼育場	青森県青森市
乳入	平成20年12月26日	乳入	平成20年12月26日	乳入	平成20年12月26日
乳出	平成22年04月4日	乳出	平成22年12月28日	乳出	平成22年12月28日
飼料	ニッポンMO	飼料	ニッポンMO	飼料	ニッポンMO
飼料	ニッポンMO	飼料	ニッポンMO	飼料	ニッポンMO
飼料	ニッポンMO	飼料	ニッポンMO	飼料	ニッポンMO
【生産者のご紹介】ニッポンファーム(株) 工場					
<p>この工場は、国産牛産肉部の日本産肉に由来し、実用全てが国産牛産肉に由来します。工場にはニッポンファームの品質保証体制が導入されています。また、ニッポンファーム独自の工場、一歩一歩大切に加工して牛乳に日々加工されています。</p>					
【工場加工情報】					
工場名	日本ハク(株)工場	工場名	日本ハク(株)工場	工場名	
工場所在地	青森県青森市	工場所在地	青森県青森市	工場所在地	
工場開設日	平成22年04月28日	工場開設日	平成22年04月28日	工場開設日	
工場長	1	工場長	1	工場長	
工場員数	477	工場員数	477	工場員数	
工場設備	検査設備	工場設備	検査設備	工場設備	
BSB検査証明書					

掲載項目	家畜改良センター	NICOT
個体識別番号	○	○
出生年月日	○	○
雌雄の別	○	○
種別(品種)	○	○
月齢		○
飼養県・所在地・氏名	○	○
異動年月日	○	○
給与飼料		○
生産者情報		○
と畜・加工情報		○
検査成績書		○



牛トレーサビリティ制度

- ・ 国内で飼養され、平成16年12月1日以降に食肉処理された牛の精肉などには、牛の個体識別番号(又はロット番号)が表示されます。



牛トレーサビリティ

牛の個体識別台帳に記録されている出生の年月日、雌雄の別、母牛の個体識別番号、種別(品種)、飼養場所の履歴の検索ができます。

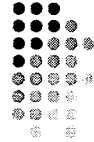
- ・ (独)家畜改良センターのホームページにアクセスし、個体識別番号を入力することで、その牛の品種や、いつどこで生まれ、育てられ、と畜されたかなどの情報を見ることが出来ます。

資料「(独)家畜改良センター」

<http://www.id.nlbc.go.jp/top.html>



豚肉のトレーサビリティ



インテグレーションシステム

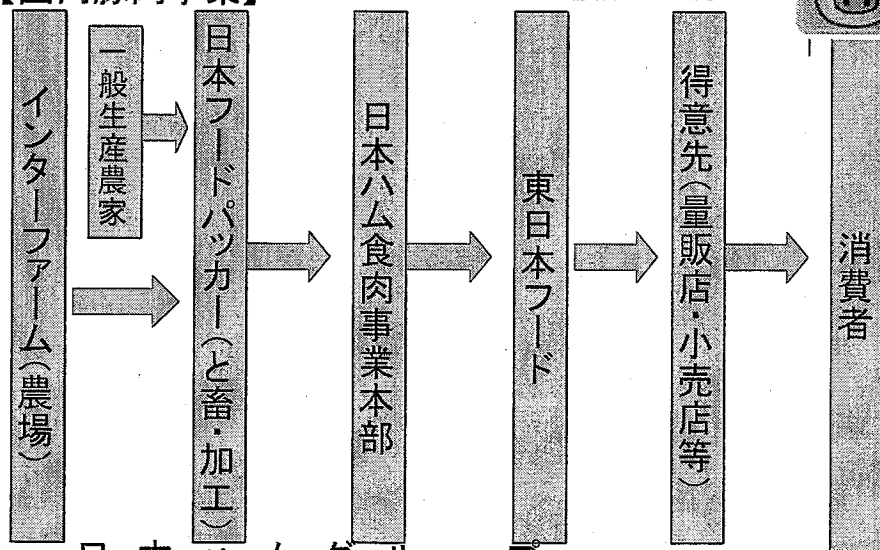


- 安全で高品質な食肉を安定的に供給するために当社グループではバーチカル・インテグレーション・システム(垂直統合)を構築しています。
- 生産、飼育から処理、加工、物流、販売まで全てを自社グループで行い、一貫体制を確立しています。

当社のインテグレーションシステム

【国内豚肉事業】

～トレーサビリティを構築可能に～



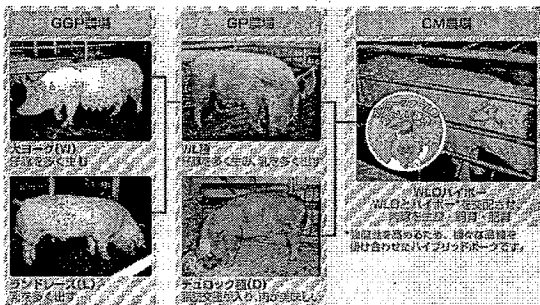
【国内豚肉事業のご紹介】

インターファーム(株)は3世代

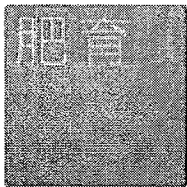
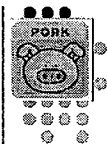


インターファーム(株)では原種(デュロック、大ヨーク、ランドレース)から飼育交配して母豚(種雌豚)の生産から始めています。

なぜなら、母豚の親の代から自社内で生産することにより品種改良を重ね美味しい豚肉を安定生産できるからです。



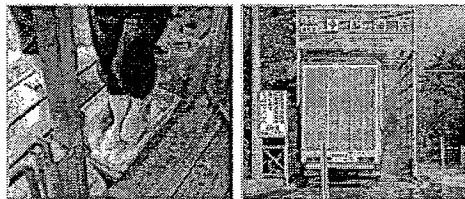
健康な豚を育てるために
人も車もシャワーを浴びます



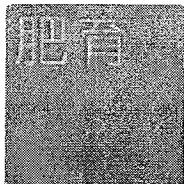
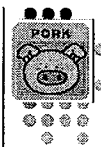
農場では安全で美味しい豚肉を生産するために、外から菌を持ち込まない、中から菌を持ち出さない様に衛生管理を徹底しています。

自然に囲まれ近隣と隔絶した農場環境で外部の車両や人の出入りの制限されています。

車両は洗浄消毒を実施します。人が豚舎内に入る際は、シャワーで全身を洗い、別室で専用の下着、作業着に着替えます



豚の成長、健康状況に合わせた飼料を与えます

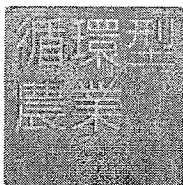


仔豚、育成前期、育成後期、肥育期、仕上げと豚の成長に合わせた飼料を与えています。

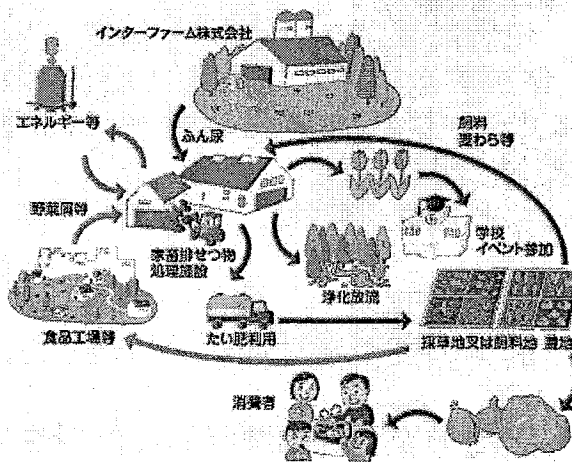
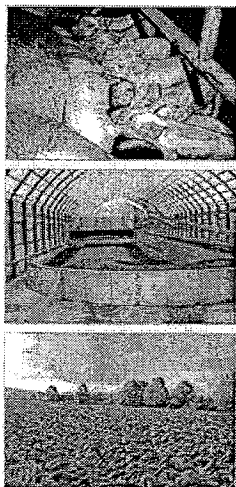
豚も人間と同様に食欲のあるときやないとき、また嗜好の違いがあり、それに対応した飼料を与えています

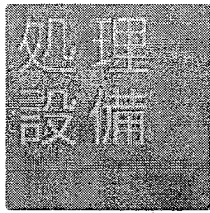


環境への配慮



有機物(糞尿)を自社で処理して有機質肥料を生産し、地域の農地に還元する、いわゆる循環型農業に取り組んでいます。

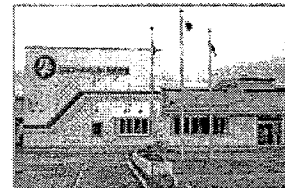




日本フードパッカー(株)
自慢の処理・加工施設で新鮮なカット肉
を全国に出荷します。



インターファーム(農場)からダイレクトに運ばれてきた豚は、と畜場併設の日本フードパッカーでスピーディに処理され、お肉になります。



脱骨、カット、整形、包装、計量、出荷準備を約20分の工程で行います。

迅速な作業と徹底したバクテリアコントロールによって鮮度のよい豚肉が全国の事業所へ配送されます。



トレーサビリティ実現するために①

【インターファーム(生産農場)】

◎識別管理

- ・ 母豚に耳標を付ける。子豚等の管理プレートを作成する。肉豚は識別して出荷される。
- 《ステージを移動 分娩舎→ 育成舎→ 肥育舎》

◎記録、記録の保管

- ・ 移動履歴、肉豚出荷仕様書、給餌情報、投薬記録等

◎情報の管理

- ・ 飼料の変更時は飼料分析表または品質保証書を入手
- ・ 薬品の変更時には品質保証書を入手
- ・ データを更新



トレーサビリティ実現するために②

【日本フードパッカー(と畜・処理工場)】



◎識別管理

- ・ 豚生体の搬入、枝肉番号での管理、カット時の場内表示、部分肉の仕分け・インターバル、正しい表示

◎記録、記録の保管

- ・ 投薬記録確認、と畜申請書確認、製造日報、温度管理記録、計量記録、出荷記録

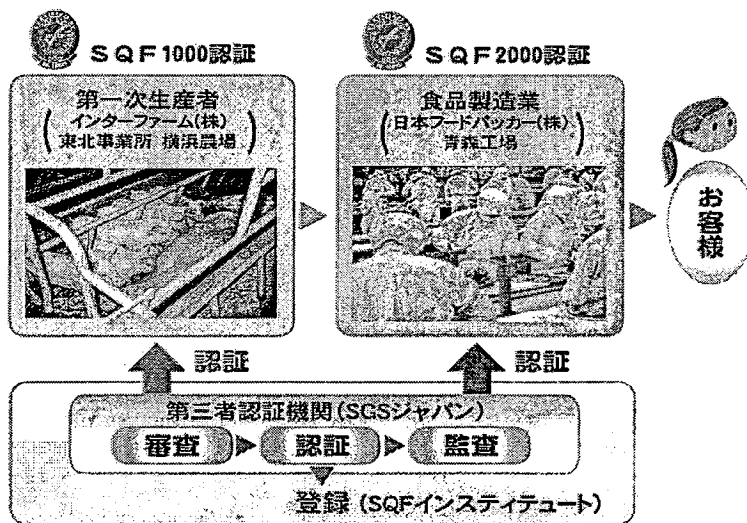
◎検証

- ・ 豚肉は定期的にNICOT検索。牛肉は1頭ずつ全て検索。

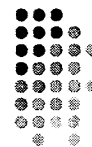
※インターファーム(生産農場)と協力

外部認証取得

SQF 認証制度の仕組み (例: インターファーム(株) 横浜農場
日本フードパッカー(株) 青森工場)



外部認証 国際規格SQF/HACCP認証



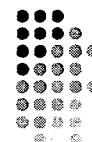
● SQFとは

- ・ SQF規格はSafe Quality Foodの略称であり、安全で高品質な食品を確保する国際認証規格です。
- ・ 安全性を確保するツールであるHACCPと品質マネジメントシステムISO9001の要素を組み合わせた規格です。

- ・ SQFプログラムは第三者審査機関による定期的な審査が義務付けられてSQFI(本部:米国)に1年に1度の再認証登録が行われ、その信頼性が担保されています。



外部認証 国際規格SQF/HACCP認証②

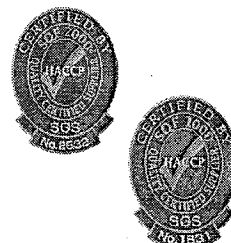


SQF1000 第一次生産者向けの規格

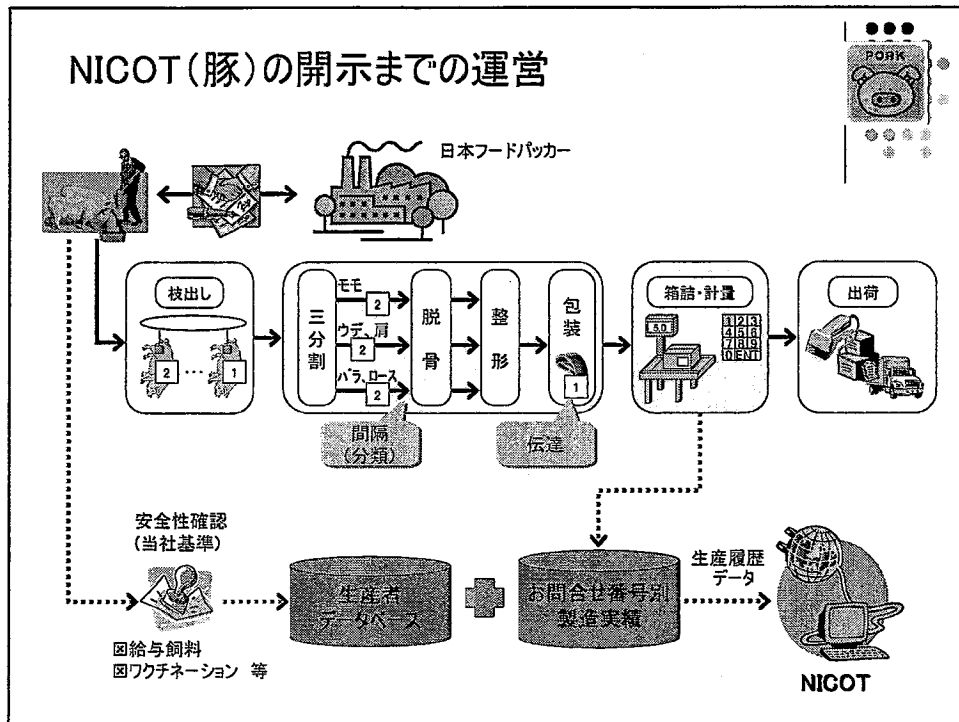
SQF2000 食品製造業を初め流通業に至るまで
食品関連全産業向けの規格

※SQF導入による効果(生産農場)

- ・ ステージ間の情報伝達が綿密にかつ濃厚なものになった。
- ・ 出荷時だけでなく、様々な場面でのトレースが容易になった。
- ・ 従事者の衛生管理の意識が向上した。等々

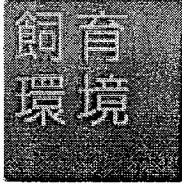


NICOT(豚)の開示までの運営



鶏肉のトレーサビリティ

【国内鶏肉事業のご紹介】

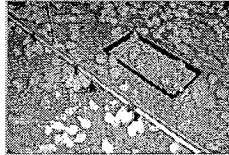


ホワイトチキンについて

日本ホワイトファームでは、一貫した管理システムによって柔らかくておいしい鶏肉を生産しています。まずはその親となる種鶏を育てることからスタートします。

コンピューターで管理された快適な飼育環境

卵は孵卵器で21日間温められ、雛がかえります。その後健康な雛を選別し、ワクチンを接種します。雛を飼育する農場では温度や湿度、換気をコンピューターでコントロールしています。



※ホワイトチキンとは日本ホワイトファームのインテグレーションで生産されたブロイラーの総称です



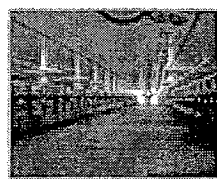
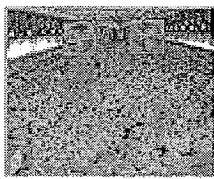
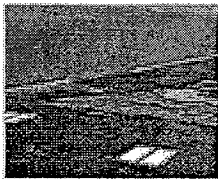
農場の防疫対策

菌を「持ち込まない・持ち出さない」が原則

周囲から病気を持ち込みにくい、隔離された場所に農場を展開しています。

微生物の交差感染や伝播を防ぐため、ゾーニングします。

各農場単位で一斉に雛を受入れ、同じ発育ステージの鶏を一斉に出荷する「オールインオールアウト方式」により、病気の発生を防ぎます。



防疫対策

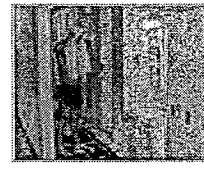
農場の防疫対策



清浄な環境を維持するために、人や車両、資材の移動を制限しています。

入退場の際には消毒を徹底。農場に入るときは、シャワーを浴びて鶏舎専用の服に着替え、菌を「持ち込まない・持ち出さない」衛生管理を徹底しています。

獣医師が鶏の健康状態を監視し、衛生指導をしています



衛生管理

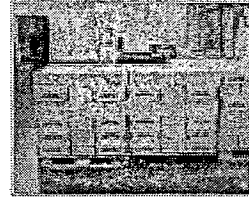
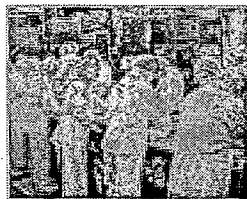
食品工場の衛生管理 厳密な衛生管理のもと徹底した 検査を実施



農場から運ばれてきた鶏は法に定められた食鳥検査を受け合格した鶏だけ処理します。

さらに工場内において1羽ずつ食鳥検査を実施します。不適格な鶏はラインから外され健康な食鳥だけが速やかに解体されます。

場内の品質管理室では毎日サンプルを採取して検査を行い、安全性をチェックしています。



トレーサビリティを実現するために



【日本ホワイトファーム(生産農場・と鳥・処理)】

◎識別管理

- ・ 農場鶏舎識別、農場毎識別処理、生産農場毎インターバル等

◎記録、記録保管

- ・ 農場肥育管理、出荷予定表、作業日報、計量伝票、温度管理記録等

◎情報の管理、検証

- ・ 飼料、薬品の変更時は品質保証書入手
- ・ 定期的にNICOT検索

製品のリコールテスト(回収)

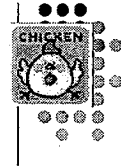
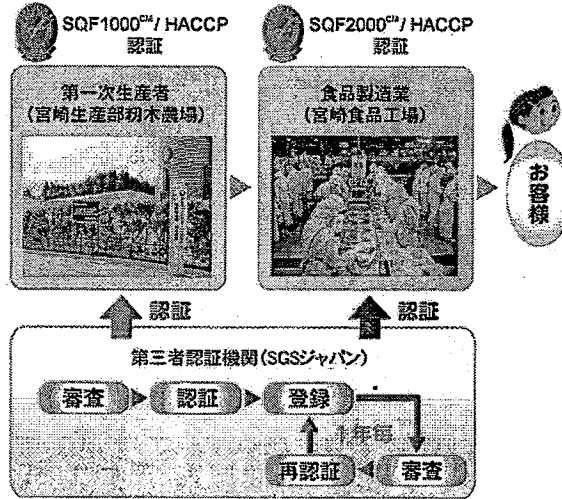


◎ 製品のリコールテストを定期的に実施する。

- ・ 商品名、賞味期限、お問合せ番号等から遡る
- ・ 出荷伝票
- ・ 工場における各工程の記録(表示ラベル、計量記録、温度記録、異物検知器記録、その他)等
- ・ 食鳥検査結果、農場肥育管理日報等

外部認証取得

SQF 認証制度の仕組み (例: 日本ホワイトファーム湘崎事業所)



情報の内容は

◎国産鶏肉検索結果から何を知ることが可能か

お問合せ番号、記号から

- 生産者情報
生産者名、農場名、飼養地、
品種、主な給与飼料(原材
料、抗菌性飼料添加物、
主なワクチネーション)

- 加工者情報
加工元、所在地、加工日

日本ハムグループ ~トレーサビリティシステム~

Nippon Ham's Information / Foodmanufacture / Traceability system

NICOT

※ 国産鶏肉: 生産者情報欄このページはリンク先です

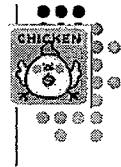
お問合せ番号	04092-X11999-0123
お問合せ記号	3



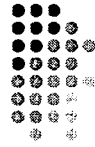
生産者情報	日本ホワイトファーム株式会社湘崎事業所
農場名	東北第一農場
飼養地	宮城県北上郡牡鹿町
説明	わたしたちの生産農場は、本州最北端の下北半島に位置します。 それは、ほぼ全島が森林である。鳥舎の作り出す高い湿度が一面林のゆこ おわれまわす。湿度は鶏肉の品質を高め、肉質のよさを保ちます。 自然の恵みを受け、大切に育てています。 用いる飼料は、同業の原料供給を受けた衛生管理システムをも って、徹底して安全・安心でおいしい鶏肉の生産に貢献しています。

銘柄	品名	国産鶏肉
主な給与飼料 (ワクチネーション)	原料	抗菌性飼料添加物
	鶏糞(フェイコ) 鶏油 (その他) 植物性油(サトウキビ粕) 魚油 原料その他	ラロシダナトリウム、カリウム、イオンア ンブ、ビタミンE、ビタミンC、 アミノ酸、ミネラル、ビタミンD、 ビタミンK、ビタミンB12、 ビタミンB6、ビタミンB1

主な給与飼料 (ワクチネーション)	MD(マレクソン) 鶏油 MD(ニューカール) JB(保健性共済) JBD(ジ ンボロ) 等の予防ワクチン
----------------------	--



◎ 食品の安全性を確保するための トレーサビリティへ



・ いつ、どこで生まれて、いつ、どこで育て、いつ、
どこでと畜、処理されたか？

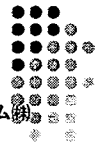
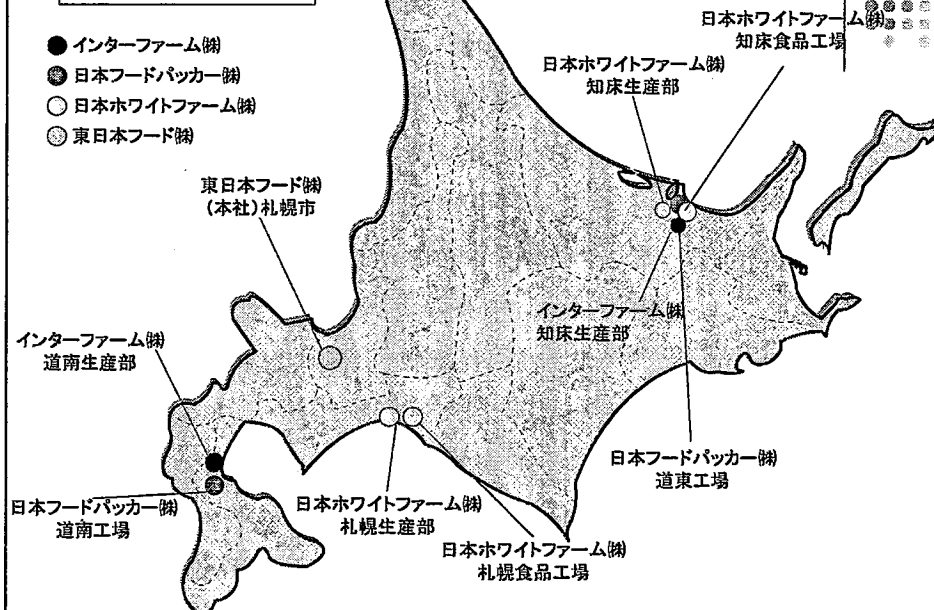


・ 生まれてからお肉になるまで、それぞれの生産段
階、加工段階で安全性は確保されているか？

飼料、薬品の品質保証規格書、切替え手順、出荷前休薬
期間、… 包材材質証明書、温度管理、残留検査、使用水
検査、微生物検査、防虫管理、異物検知機、計量機、表示
ラベル…… 等

日本ハムグループ 食肉生産・販売拠点

- インターファーム㈱
- 日本フードパッカー㈱
- 日本ホワイトファーム㈱
- ◎ 東日本フード㈱



◎ 食品の生産と消費の全容を明らかにする

「食生活」

食生活の調査と、その結果の分析、その結果の発表、その結果の活用



消費者の生活と、その生活の改善、その生活の向上、その生活の豊か

食生活の調査、食生活の改善、食生活の向上、食生活の豊か
 食生活の調査、食生活の改善、食生活の向上、食生活の豊か
 食生活の調査、食生活の改善、食生活の向上、食生活の豊か

