

「トレーサビリティ」って何？

食品のトレーサビリティとは、生産、処理・加工、流通・販売等の各々の段階で、仕入先、販売先、などの記録をとり、保管することにより、食品の情報を追跡し、さかのぼることができることをいいます。

牛肉については、**BSE** のまん延防止と消費者の信頼確保を目的として、「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」が 2003 年に制定されました。

この法律により、生産段階では、牛の管理者に国内で飼養されるすべての牛に 10 桁の個体識別番号が印字された耳標の装着、牛が移動したときの届出が義務づけられ、この届出に基づき、出生から食肉処理までの履歴がデータベース化されています。

流通段階では、国内で飼養された国産牛肉について、販売業者などによる個体識別番号の表示、仕入れと販売の記録が義務づけられています。

消費者にとっては、独立行政法人家畜改良センターのホームページにアクセスし、牛肉に表示されている個体識別番号を入力することにより、その牛がどこで生まれ、どこで飼養されたか、種別は何かなどのデータベースの情報を得ることができるようになっています。