

トレーサビリティ

食品情報マーク参考に

(2009年5月12日掲載原稿)

食品の安全性に対する不安を少しでも取り除くためには、食品表示やトレーサビリティは欠かせない情報になっています。

食品の「トレーサビリティ」とは、食品の生産・加工・流通の各段階を通じて、食品の移動を把握できるものです。

BSE（牛海綿状脳症）発生を契機に、平成15年にいわゆる「牛肉トレーサビリティ法」が制定され、国内で生まれた全ての牛について、個体識別番号を通じ、飼養履歴などの情報が確認できるようになりました。

誰が、どこで、どのように生産したかといった情報を消費者に提供する仕組みとして、新しいタイプの「生産情報公表JAS規格」があります。これは事業者が自主的に食品の生産情報を消費者に正確に伝えていることを登録認定機関が認定するものです。

平成15年の牛肉に始まり、豚肉、農産物、加工食品（豆腐・こんにゃく）に続き、平成20年4月からは養殖魚も対象となっています。

まだ市場で見かけることは少ないですが、生産情報公表JASマークのついた商品のラベルに表記されている生産情報の公表方法（インターネットまたはFAXや店頭表示）により生産情報を知ることができます。食品購入の際には、このマークを参考にしてください。

