

食品事業者の皆さまへ

平成22年10月から

【米加工品製造業者・小売販売業者・外食業者】

米トレーサビリティ法がスタート。

食品のトレーサビリティ

生産から販売の各段階を通じ、食品の移動をわかるようにすることです。
食品事故発生時に素早く回収や原因究明ができ、安全な他の流通ルートでの取引が継続できます。

米トレーサビリティ法

米・米加工品に関わる全ての事業者が、以下の取組みを行わなければならないことになっています。

食品事故や産地偽装発生時に、原因を速やかに特定でき、事業者の責任の明確化を図ることができます。

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」

✓ 伝票の受領・発行

米、米加工品を入荷した際には、伝票等を**受領**し、
出荷した際には、伝票等を**発行**してください。

✓ 3年間保存

受領した伝票等、発行した伝票等は
3年間**保存**してください。

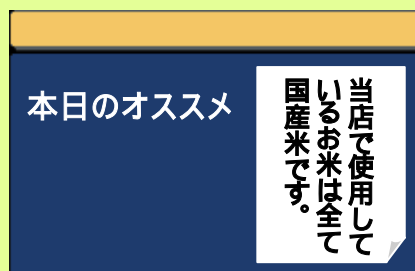
✓ 産地を伝達

一般消費者向け商品を製造する際は、容器・包装に
「原料米」の**産地**を記載してください。

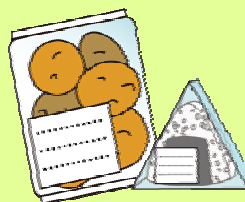
「ご飯」を提供する際には、「お米」の**産地**を消費者へ
伝えてください。

一般消費者への産地情報の伝達手段の例

【店内に掲示】



【商品に記載】



【メニューへの表記】



生産者から小売業者、外食業者に至る流通経路全体でのトレーサビリティの確保のため、
伝票等を保存していなかった場合には・・・
罰則規定(50万円以下の罰金)が適用になります。

消費者に正しく産地を伝達する観点から、
一般消費者への産地情報伝達に義務違反があった場合には・・・

勧告・命令を行い、当該命令に従わなかった場合には、罰則規定(50万円以下の罰金)が
適用になります。

詳細は裏面へ