

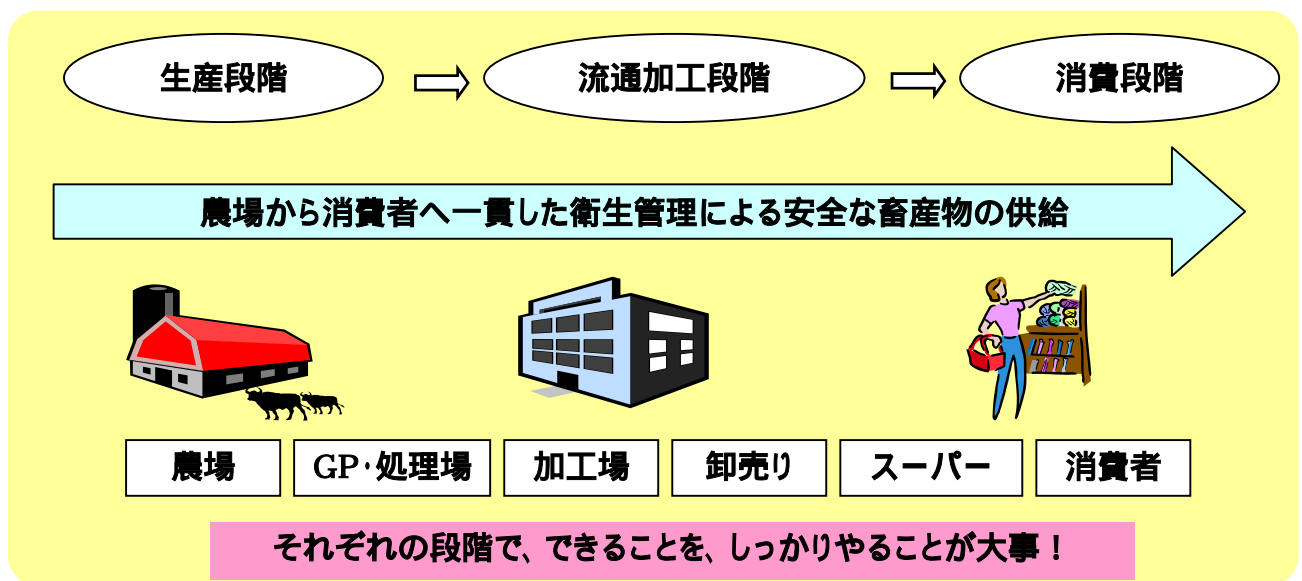
～ 農場 HACCP の勧め ～

安全な畜産物の供給を

消費者の「食の安全・安心」への関心が高まるなか、「農場から食卓まで(from Farm to Table)」という言葉が頻繁に聞かれるようになりました。

畜産物が消費者に届くまでにはたくさんの工程があり、それぞれの工程に危害の発生リスクが潜んでいます。

消費者に安全な畜産物を供給するためには、流通加工段階だけでなく、生産段階から衛生管理をしっかり行い、確実にリスクを減らしていくことが求められています。



HACCP(ハセップ)とは

Hazard Analysis (危害分析)

製造工程で発生する恐れのある
危害(微生物汚染など)を分析

Critical Control Point(重要管理点)

より安全な製品にするために、
重点的に管理すべき点

従来の食品安全の考え方

製造する環境を清潔にし、きれいにすれば安全な食品が製造できる
安全性の確認は、主に最終製品の抜き取り検査

HACCP方式

従来の考え方に加え、原料の入手から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防ぐための重要管理点を特定して、そのポイントを監視・記録する

不良製品の出荷を未然に防ぐことができる



農場 HACCP 認証基準

平成21年8月に農林水産省から、農場HACCPの第三者認証を得るための基準が公表され、さらに普及が進められています。

今後、認証制度が始まると、農場HACCPの取組みが公的に認められることとなります。

農場 HACCP 導入のメリットは

衛生管理が効率化

作業をマニュアル化することで、誰でも同じように衛生管理ができます。

生産物の苦情対策

万が一の事故や生産物への苦情等に対して、すばやく対応できます。

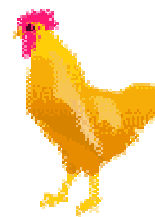
安全性の信頼が向上

HACCP方式の衛生管理を確実に実施することにより、安全性の向上、消費者からの信頼性の向上が図られます。

低コスト生産

飼養衛生管理の向上、作業の効率化により、衛生費の削減・光熱費の削減等、低コスト化が見込まれます。

HACCP 方式導入を目指して今から始めましょう！



記帳・記録から

毎日の作業記録や、原材料の記録（飼料等）などの「**生産履歴**」が「きちんとやっている」という証明になります。

勘違いによる事故の防止に繋がしましょう。

（頭の中だけでの管理には限界があります。）

飼養管理を見直してみましょう

普段の管理方法がベストなのか、作業に無駄はないかの見直しになります。作業手順・分担はきちんと決めましょう。



導入を検討してみませんか？

農場 HACCP に興味のある方は、家保まで！

岩手県中央家畜保健衛生所 衛生課（安全管理・中小家畜担当）

TEL: 019-688-4111 FAX: 019-688-4012