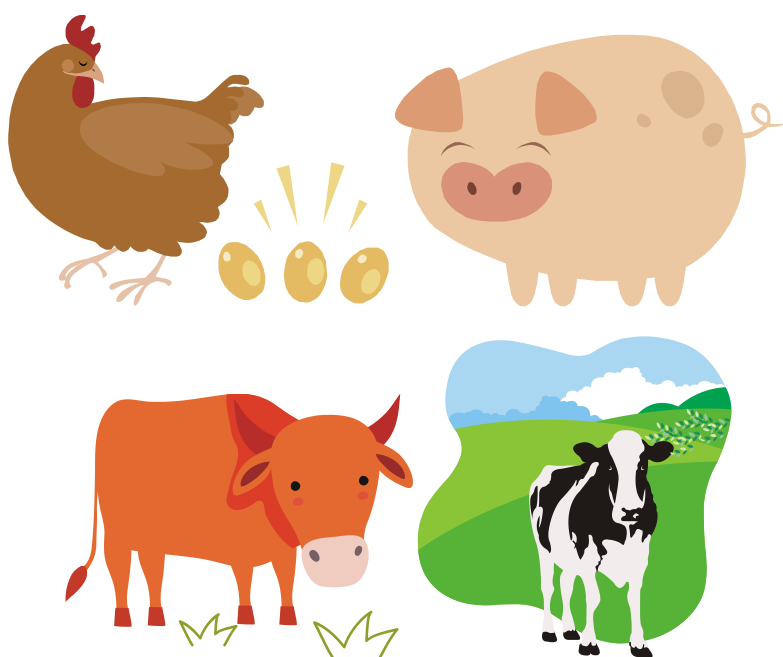


畜産農場における
H A C C P 方式

による衛生管理

安全で高品質な畜産物を生産するために



農場H A C C P 認証基準を取り入れて
農場から食卓へ「安心と安全」を届けましょう！

栃木県県央家畜保健衛生所

背景

消費者の食品の安全性に対する関心・要求は、平成7年の腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件を機に一気に高まり、消費者は「安心して食べられる安全な食品」を強く求めています。

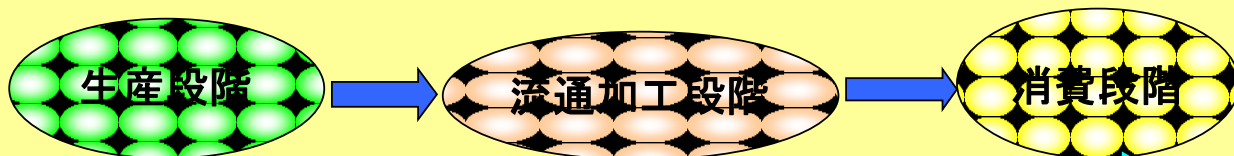
このような消費者の要望に応えるため、食品業界では食品の安全性の確保のため世界的に有効な衛生管理手法として認められている『HACCP方式』を取り入れた製造管理が積極的に進められています。

畜産農場においても、平成21年度に「畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場HACCP認証基準）」「畜種別衛生管理規範」が公表され、『HACCP方式』を取り入れた生産管理の取組みを進めているところです。

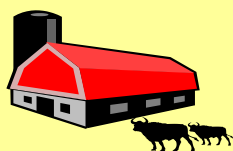
食品安全基本法では、「食品関連事業者は自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する」と、定められています。

畜産農家の皆さまには「食品の生産者」であるという自覚のもと、「安全でおいしく、消費者が安心して食べられる畜産物」を自信をもって生産していただきたいものです。

フードチェーン

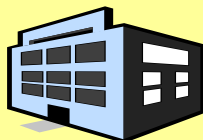


農場から消費者へ一貫した衛生管理による安全な畜産物の供給



生産農場

農場HACCPの取組



と畜場



食品製造業



小売業・飲食店など



消費者

食品衛生法等におけるHACCP等の取組

HACCPって? . . .

HACCPとは Hazard Anarysis Critical Control Point の頭文字を取った略称で、日本では「エイチエーシーシーピー」「ハサップ」「ハシップ」などと呼ばれ、『危害分析重要管理点』と訳されています。HACCP方式はアメリカの航空宇宙局（NASA）がアポロ計画の際「安全な宇宙食」を作るために開発した衛生管理手法で、現在では世界保健機関（WHO）等の国際機関が認める最も合理的な衛生管理手法とされています。

H A C C P

Hazard
危害

Anarysis
分析

Critical
重要

Control
管理

Point
点

どんなメリットがあるの? . . .

これまでの食品の製造過程における衛生管理（家畜の衛生管理を含む）は製造する環境や衛生の確保に重点を置き、経験と勘に頼っていました。また、安全管理の確認は製造過程及び最終製品の抽出検査を主体に行われ、不確実で非効率なものでした。

HACCP方式ではこれらの課題を解決するため、全ての作業工程を誰にでもわかるようにマニュアル化し、さらに、事前に重要な管理点を科学的に分析決定して重点的に管理することで確実に食品の安全性を確保することを目指した方法です。さらに重要管理点が正しく行われたかどうかについてもモニタリング検査とその記録により、万が一事故が発生したときの原因究明、改善策を迅速・的確に実施することができます。

農場においてもHACCP方式の導入・継続により衛生状態が向上し、一般疾病による損耗も確実に減少します。

HACCP方式のメリット



- 1 衛生管理対策の確実性…マニュアルに基づく安全・安定的生産
- 2 低コスト化の推進…家畜の死廃率の低下、治療費の軽減
- 3 信頼性の向上…科学的なデータに基づく分析、モニタリング
- 4 事故・苦情への適切な対処…記録に基づく適切な対応

農場HACCP認証基準が公表されました

畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準(農場HACCP認証基準)

食品の安全に対する国民の関心の高まりを背景として、平成19年度から認証基準が検討されてきましたが、平成21年8月、農林水産省消費・安全局長から公表されました。

農場HACCP認証基準は2部構成です。Ⅰ部は農場HACCP認証基準、Ⅱ部は畜種別(乳用牛・肉用牛・豚・採卵鶏・ブロイラー)の飼養衛生管理規範となっています。

※農林水産省ホームページ(http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html)参照

第Ⅰ部 認証基準		第Ⅱ部 畜種別衛生管理規範	
第1章 範囲・引用文書・用語	用語の定義	1 施設の設計・設備の要件	施設の立地・構造等
第2章 経営者の責任	HACCP実施の誓約 HACCPチーム任命	2 施設・設備及び機械・器具の 保守及び衛生管理	洗浄・消毒プログラム等
第3章 危害要因分析の準備	生産工程の文書化	3 原材料(家畜・飼料・飲用水等)	家畜・飼料の管理等
第4章 一般的衛生管理プログラムの確立とHACCP計画作成	危害要因分析 重要管理点設定	4 家畜・生産物の取り扱い	健康管理等
第5章 教育、訓練	従事者の教育・訓練	5 出荷畜・生産物の運搬	車輛・器具の要件等
第6章 評価、改善及び衛生管理システムの更新	内部検証 衛生管理システム改善	6 出荷畜・生産物に関する情報及び出荷先の意識	出荷先への情報提供等
第7章 衛生管理文書、リスト・文書記録に関する要求事項	衛生管理文書作成	7 従事者の衛生と安全	従事者の健康管理
		8 従事者の教育・訓練	教育・訓練プログラム等
		9 重要管理事項 (コントロールすべき危害の管理ポイント)	検証、文書化・記録点検等

畜産農場におけるHACCP及び飼養衛生管理基準の位置づけ



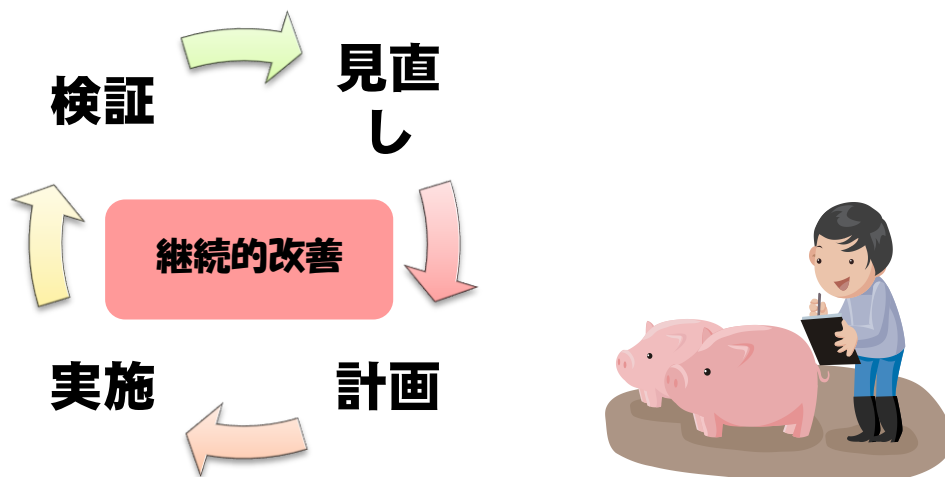
「農場HACCP認証基準」の特徴は・・・

1. フードチェーンの各事業者の相互コミュニケーションにより、農場での食の安全に対する役割を果たします

2. 一般的衛生管理と HACCP 計画により家畜・畜産物の安全を確保します

3. 継続的改善の仕組みで家畜・畜産物の安全と生産性の向上を図ります

HACCP 手法の特徴は、危害要因分析、予防策の策定、結果に対する評価、そして再吟味し、改善・更新へと連続的に進める手法で、衛生水準の継続的改善システムともいえます。畜産分野での HACCP 手法の活用は、家畜の疾病を引き起す要因を分析し、排除または管理するための方策を構築することも可能で、家畜の健康維持を確保するために役立つ手法である。畜産分野においては、HACCP 手法の活用が、家畜・畜産物の安全の確保と生産性の向上を図ることが可能です。

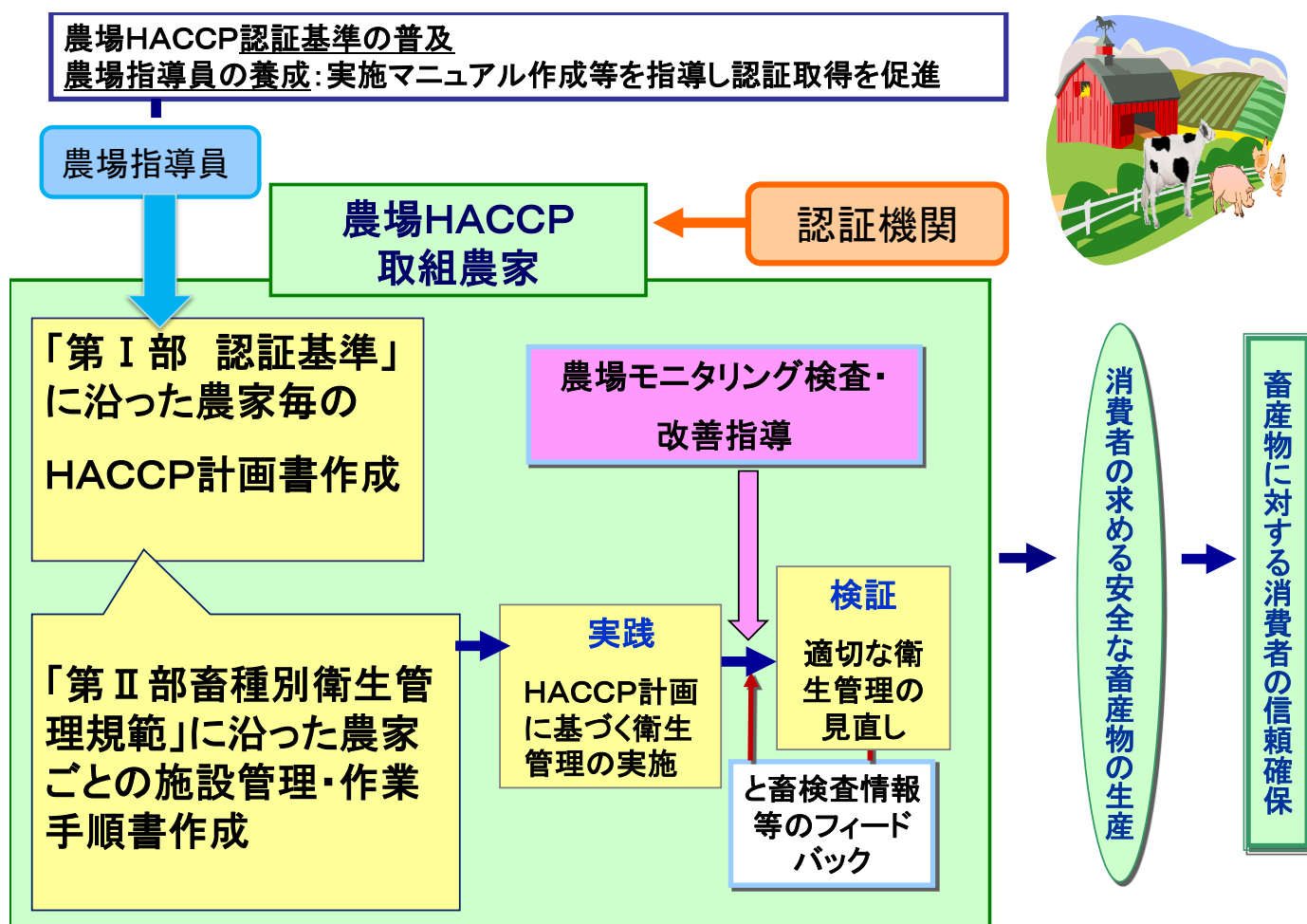


4. 全ての農場において HACCP システムの構築が可能です

農場 HACCP 認証基準は、規模の大小に関係なくすべての畜産農場を対象としています。農場では、一定の衛生管理は行われている。この現行の衛生管理をより具体的に、総合的なシステムに築きあげていこうとするのが本基準の意図するところです。

家族で経営する小規模農場においても、外部の HACCP 専門家、獣医師、関係機関などの協力を得ることにより、認証基準を満たす衛生管理システムを構築することが出来ます。施設、設備等の点で家畜・畜産物の安全が損なわれる可能性があり、ハード面で修復が出来ない場合は、ソフト面で補完し、家畜・畜産物の安全を確保するのが本基準の考え方です。

「農場HACCP認証」取得の流れ



農場HACCPの導入を検討されている方へ・・・

農場において「飼養衛生管理基準」を遵守した衛生管理を行っていくうえで家畜の所有者自らが農場における現状問題点を分析し作業行程の整理、記録の徹底などを行い飼養衛生管理方法を改善していくことが農場HACCPのはじまりとなります。

本基準を活用し、農場HACCPに取り組みたい農場や取組みに際しての質問等については栃木県県央家畜保健衛生所まで、ご連絡ください。

■ 栃木県県央家畜保健衛生所

〒321-0905 宇都宮市平出工業団地6-8

TEL: 028-689-1200 FAX: 028-689-1279

HP <http://www.pref.tochigi.lg.jp/system/desaki/desaki/kenoukahomenu.html>