

農場HACCPによる衛生管理について

～食品の安全と生産の効率化～

真庭家畜保健衛生所

〈はじめに〉

HACCPとは、食品の安全性にとって重大な危害要因を特定し、評価、コントロールすることです。HACCPの食品工場での取り組みは既に進んでいますが、食品の安全性を確保するためには、生産段階でも同様の取組を行うことが重要です。そこで平成21年8月、農林水産省から「農場HACCP」の認証基準が公表されました。

〈農場HACCPとは〉

農場HACCPには、畜産農場の性質を踏まえ次の様な特徴があります。

1. 相互コミュニケーションの確立：農場に出入りする業者、関係団体や従業員などとの相互コミュニケーションを確実に実施します。
2. 一般的衛生管理とHACCP計画による家畜・畜産物の安全確保：農場HACCPシステムを構築することにより、家畜と畜産物双方の安全を確保します。
3. 継続的改善の仕組みによる家畜・畜産物の安全と生産性の向上：農場衛生管理システム中のハザード(危害因子)の管理の中の「ACT(見直し)」により、継続的に改善を図ることが可能です(図1)。

その結果、食の安全確保及び生産性の向上が期待できます(図2)。

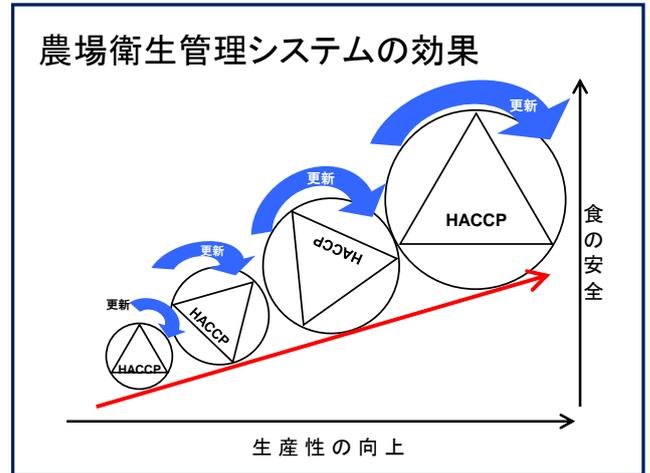


図 2

4. 全ての農場におけるHACCPシステム構築の可能性：農場規模の大小に関係なく構築可能なシステムです。ハード(施設環境)で不可能でもソフト(従業員)で補完することができます。

〈取組によって〉

農場HACCPシステム導入にあたっては、普段行っている作業全行程について文書化が必要です。文書化することにより、作業内容が検証されます。それは生産物の安全性を高めるだけでなく、作業の効率化につながるため、生産性の向上に結びつきます。また、認証が受けられますので、その取組を外部に発信することができます。生産物の差別化を図ることができます。

食の安全・安心に対する関心が高まる中、農場HACCPにより安全な畜産物を生産し消費者に提供することは、生産者自身を守ることにもなります。

〈おわりに〉

今後、畜産業界で農場HACCPに対する理解及び取り組みが拡大していくよう努めていきたいと思っております。

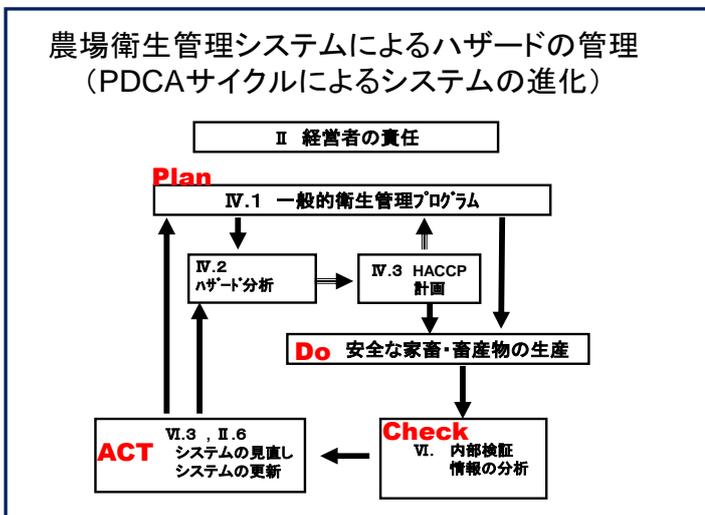


図 1