

## ～畜産農場は食品の生産をするところ～

### “安全な畜産物” って？

今回の広報では、「畜産物の安全性」について、掘り下げてみたいと思います。

安全・安心とは、具体的には何を指すのでしょうか？  
どんな根拠があって「安全」というのでしょうか？  
効率よく安全な畜産物を生産するための技術は？

### 安全・安心な畜産物とはどういうもの？

#### 【物理的な面から考える】

- 金属片、ガラスのかけら、注射針などの異物が含まれていないこと
- 糞尿や泥などが付いたり混入していないこと

#### 【科学的な面から考える】

- 抗菌物質などの薬剤が残留していないこと
- 薬剤以外の有害物質が含まれていないこと

形状、色調、臭い  
も気になるなあ

#### 【生物学的な面から考える】

- 人に病気を起こす可能性のある病原体※が含まれていないこと
- サルモネラなどの食中毒細菌に汚染されていないこと
- 品質低下を招く可能性のある細菌などが一定数以下であること

※ 結核菌、ブルセラ菌、出血性大腸菌O157、E型肝炎ウイルス、トキソプラズマ、BSEプリオン、インフルエンザウイルスなど  
(安全性を確保する技術は裏面参照)

# 安全な畜産物を生産するために ～必要な技術的ポイント～

## 【健康に家畜を飼養】

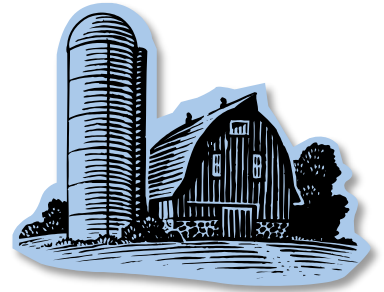
- ✓ 家畜にストレスを与えない(居心地の良い環境づくり)
- ✓ 生産ステージに見合った適切な飼養管理
- ✓ 疾病の予防、コマメな観察、異常確認後の速やかな措置

## 【食品安全に関する知識を習得】

- ✓ 食品安全基本法、食品衛生法、ポジティブリスト制度
- ✓ 家畜伝染病予防法、飼料安全法、薬機法、BSE特措法
- ✓ 人獣共通感染症や食中毒に関する知識

## 【飼料や資器材の適正な管理・使用】

- ✓ 信頼のおける業者からの飼料購入
- ✓ 薬剤等の資器材の適正な管理と使用



## 【生産工程ごとに作業内容を確認、共有】

- ✓ 作業の流れを確認
- ✓ 工程ごとのマニュアル化
- ✓ 作業内容の記録



## 【記録の管理と共有・活用】

- ✓ 工程ごとの記録は整理し保管
- ✓ 問題がある場合は検討し改善

## 【作業する人の労務管理】

- ✓ 労働安全衛生法の遵守
- ✓ 作業者の労務・健康管理

## 【システム化された技術】

～日本国内には2つの第三者認証システムがあります～

- ✓ 農場HACCP:農林水産省が認証基準を作成
- ✓ JGAP(家畜・畜産物):日本GAP協会が認証基準等を作成

農場内や関係者との  
コミュニケーションも  
とても大切だよ