

「クリーンポーク生産農場」とは？

新潟県においては、安全・安心かつ高品質な食品に対する消費者ニーズに対応して、健康な家畜を飼育し、安全な食肉を安定的に供給するため、HACCP方式の考え方に基づく衛生管理手法を導入した養豚場を「クリーンポーク生産農場」とする認定事業に取り組んでいます。

(社)新潟県畜産協会は県の補助事業により生産農場の認定業務を平成15年度から実施しており、認定農場数は現在31農場となっています。

「養豚経営におけるHACCP方式」とは？

<HACCPとは>

Hazard	Analysis	Critical	Control	Point
危害	分析	重要	管理	点

HA : 危害を分析

CCP : 危害を未然に防止する管理手順を作成・実行すること

素畜の導入から出荷までの各発育段階における危害分析(HA)により問題点を明確にして、それを排除する重要管理点(CCP)を定めて監視します。

豚肉を例にすると

人への危害因子

- ①注射針の残留 ②薬剤(抗生物質)の残留 ③サルモネラ菌属

これらの危険因子から守るには具体的に

- 日常の飼養衛生管理の → **点検**
重要な作業の → **確認**
作業状況の → **記録**

■クリーンポーク生産農場と認定されるためには

飼養衛生管理、飼料の適正給与、医薬品の適正投与記録、注射針の管理衛生検査、畜産環境対策の認定基準をクリアし、管理獣医師が定期的に指導を実施している農場です。