

日本における酪農場の HACCP 適用の実効性と課題

赤池 洋¹⁾, 木村 滋¹⁾, 古谷 陽子¹⁾, 川原 俊介¹⁾, 茶菌 明¹⁾, 山野 淳一²⁾,
小久保 彌太郎³⁾, 井上 信行⁴⁾

- 1) NPO 法人日本食品安全検証機構
- 2) 農林水産省
- 3) 日本食品衛生協会
- 4) (有)井上牧場

Codex 委員会は、食品の生産から消費にいたる一連の流れ(フードチェーン)の中で、食品中のハザードとなる病原微生物の汚染、抗生物質などの薬剤残留、異物混入等を未然に制御・排除するための手法として HACCP システムの適用を勧告している。

わが国の農林水産省では、畜産物の安全性を確保するために、フードチェーンの川上に相当する農場を対象に HACCP システムを基本とした「家畜衛生管理ガイドライン」を作成した(1996)。このガイドラインに基づいた HACCP 認証基準を公示した(2009)。

農林水産省と NPO 法人日本食品安全検証機構の共同で 2008 からこの認証基準をベースに農場指導員の養成事業を継続実施している。更に、モデル農場を設定して HACCP 認証基準について安全な生乳の生産と家畜の健康維持並びに産乳量などの改善効果について過去 3 年間にわたって検証してきた。以下に、その概要と HACCP 認証基準の適用における実効性と課題について述べる。

認証基準に基づいて、モデル農場の日常作業について Codex 委員会が示した「食品衛生の一般原則」に沿って危害分析を行い、危害を特定すると共に管理手段を明らかにした。次いで、決定された CCP について HACCP プランを作成し、プランを実施することの効果、生乳の生菌数および体細胞数、抗生物質混入、さらには乳牛の健康状態や乳量から評価した。

モデル農場における HACCP システムの運用前と運用後を比較した。生乳の安全性の確保および生産性の向上が認められた。すなわち、HACCP 導入により、生菌数および体細胞数は安定して推移し、抗生物質未混入の状態を維持できた。また、生乳の生産性の向上については産乳量の増加(一頭平均乳量)、異常乳(牛)の頭数割合の減少、12 ヶ月齢生存率の改善が認められた。

家畜生産段階の農場 HACCP は、一般的衛生管理をベースに危害分析を漏れなく実施して管理項目に従って構築して、運用を日常的に繰り返すことが基本である。単年度の構築、運用だけでは定着しない。維持管理が HACCP の生命線ともいえる。従って、農場 HACCP とは、農場指導員の強いリーダーシップに始まって粘り強い農場指導員の指導・監督に終わると言っても決して過言ではない。