

食肉衛生検査所だより

令和2年度
◆第2号◆

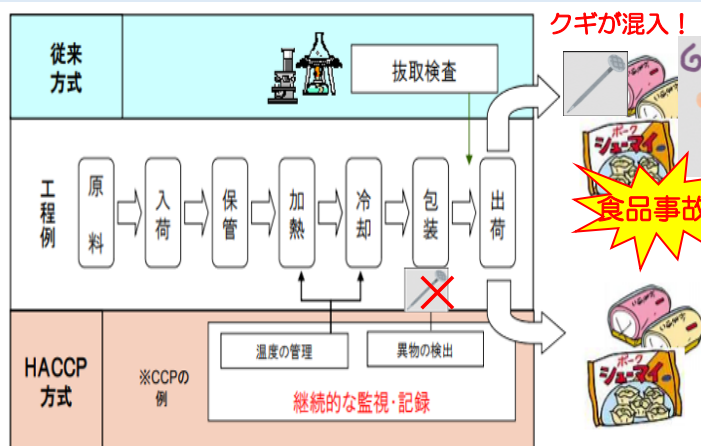


HACCPによる衛生管理の義務化と検査所による外部検証がスタートしました！

令和2年6月に改正と畜場法が施行され HACCP による衛生管理実施が義務化されると同時に、衛生管理が正しく行われているかどうか、と畜検査員が検査・検証（外部検証）を行うことが定められました。

HACCP とは

Hazard Analysis and Critical Control Point
「危害要因分析」 「必須管理点」



HACCP（ハサップ）とは、各工程で微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測し、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し記録する衛生管理手法です。

左図の場合、従来の方式は抜き検査のため、クギの混入を防げない場合もありましたが、HACCP方式では全ての製品を連続して監視しているため、効果的に金属異物の混入を防ぐことができました。

クギ混入製品の出荷を防止！

※当食肉市場においては、以前から HACCP を組み込んだ民間認証規格である ISO22000 を取得しています。

図提供：農林水産省

外部検証とは

HACCP 方式に基づいて、衛生管理が正しく実施されているかを検査所が検証しています。

●衛生状態の確認や HACCP 文書の確認



枝肉に残毛や糞便がないか確認中！

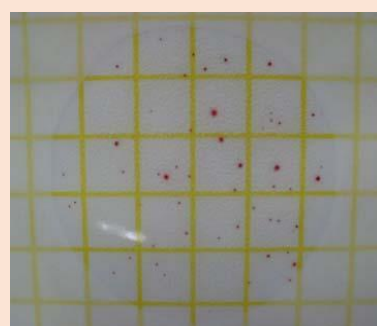
●衛生指標菌を用いた微生物試験の実施

切り取り検査



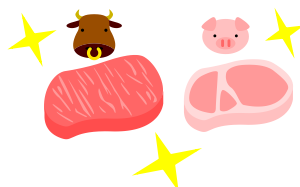
枠をあて、メスでサンプルを切り取ります。

細菌数の計測



サンプルを培養し、細菌汚染状況を調べます。

福岡市食肉衛生検査所は食肉市場関係者と協力しあいながら、これからもより安全で衛生的な食肉の提供を目指しています！



福岡市食肉衛生検査所

〒812-0055 福岡市東区東浜2-85-14
TEL.092-651-3404 FAX.092-651-9015