


# 安全！安心！だからおいしい 滋賀県の近江牛



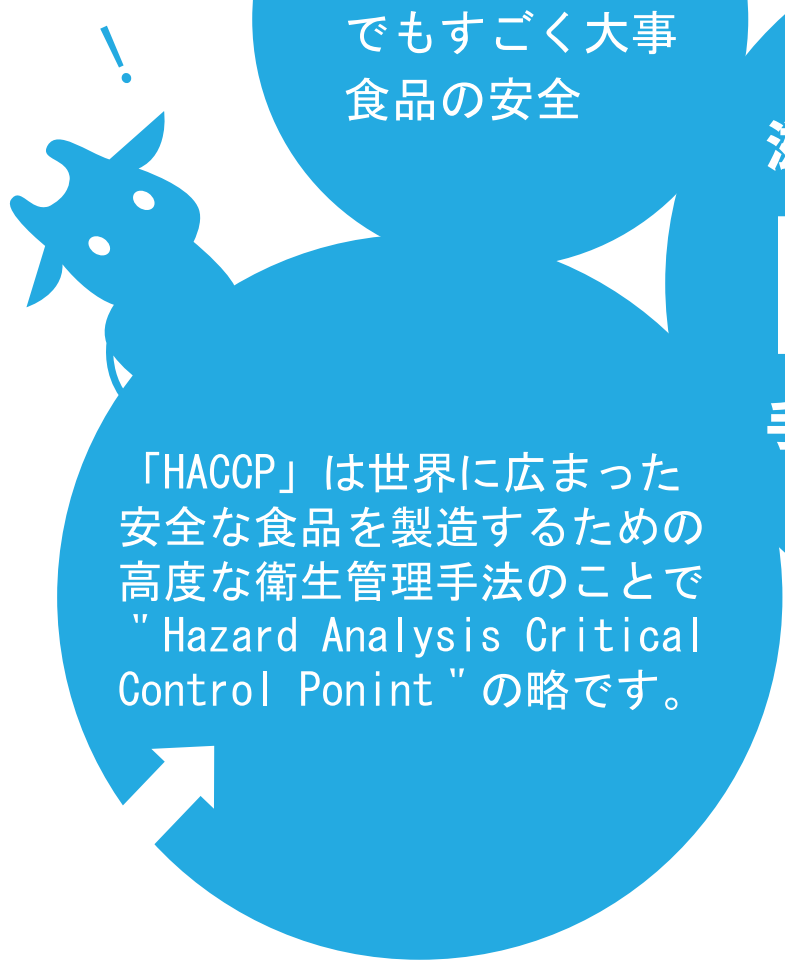
あたりまえ  
でもすごく大事  
食品の安全



滋賀食肉センターでは

**HACCP**

手法を導入しています



「HACCP」は世界に広まった  
安全な食品を製造するための  
高度な衛生管理手法のことで  
"Hazard Analysis Critical  
Control Point" の略です。



みんなが食べる、みんなが楽しい、みんなあんしん

HACCPは食品を生産する全工程を分析し、重要な工程に対してCCP（重要管理点）を定めてそこに管理基準を設定し、常時監視と記録をおこない、基準を超える場合は速やかに適切な処置を講じることができるようシステム化することです。みなさまの食卓に並ぶおいしいお肉だからこそ徹底した衛生管理による安全と安心の裏打ちが重要なのです。

滋賀食肉センターでは

# HACCP 手法を導入しています

## 1 HACCP : ハサップとは

「HACCP」は、NASA の宇宙食開発で生まれ、国連機関である「コーデックス委員会」が推奨し、世界に広まった安全な食品を製造するための**高度な衛生管理手法**で“**危害要因**分析必須管理点” (Hazard Analysis Critical Control Point) のことです。

## 2 危害要因

「危害」とは、食品とともに口から入ったときに、下痢や発熱などの**健康被害の原因**となるものをいいます。

おもな危害要因とされているもの



**生物学的危害**

- ・食中毒菌
- ・カビ、ウイルス
- ・寄生虫



**化学的危険**

- ・重金属、農薬
- ・添加物
- ・洗浄剤、潤滑油
- ・自然毒



**物理的危険**

- ・金属性異物
- ・鉱物性異物 ( ガラス、石等 )
- ・動物性異物 ( 昆虫等 )

### 3 管理手法

危害要因から問題のある製品の出荷を未然に防止するため、原料受け入れから最終製品までの各工程であらかじめ危害要因を分析し、危害防止につながる特に重要な工程を「重要管理点 (CCP)」として常時管理・記録します。

危害分析：Hazard Analysis

- 1 危害要因を列挙する
- 2 危害要因を評価する
- 3 発生要因を特定する
- 4 防止措置を特定する

重要管理点：CCP (Critical Control Point)

コントロールできる工程で、食品の安全性の危害について、予防、排除あるいは許容できるレベルまで減少するために必須の工程。



保管温度や重要管理点の記録

器具は一頭ごとに 83℃  
以上で温湯消毒し、枝肉  
は自動洗浄します



糞便・獣毛や金属片など、枝肉や部分肉ごとにチェック

滋賀食肉公社ではこのように、高度な衛生管理である HACCP 手法を導入し、消費者の皆さんに、安全と安心をお届けするため、一生懸命取り組んでいます。