

図1 農場HACCP

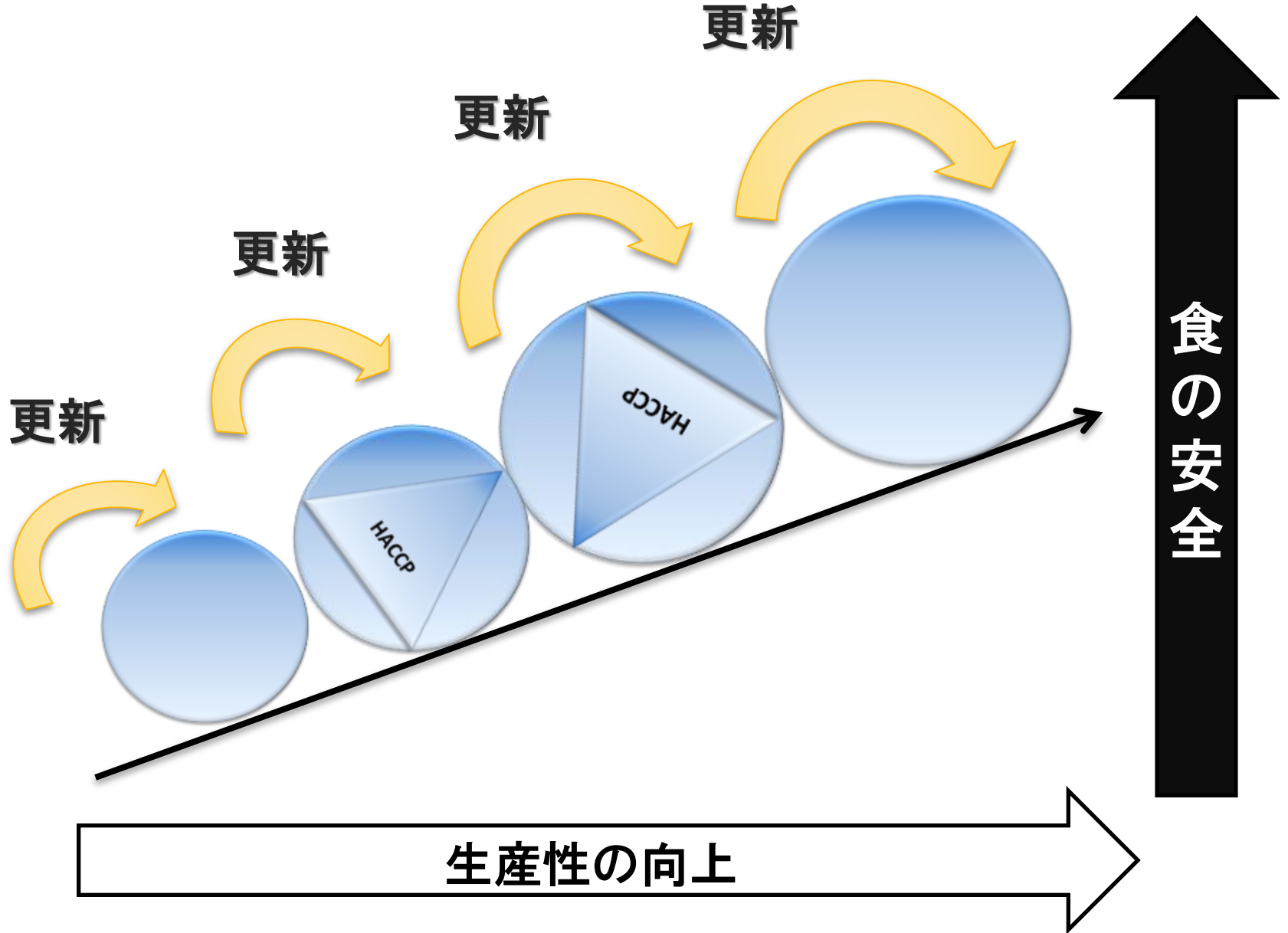


図2 農場HACCP認証の仕組み

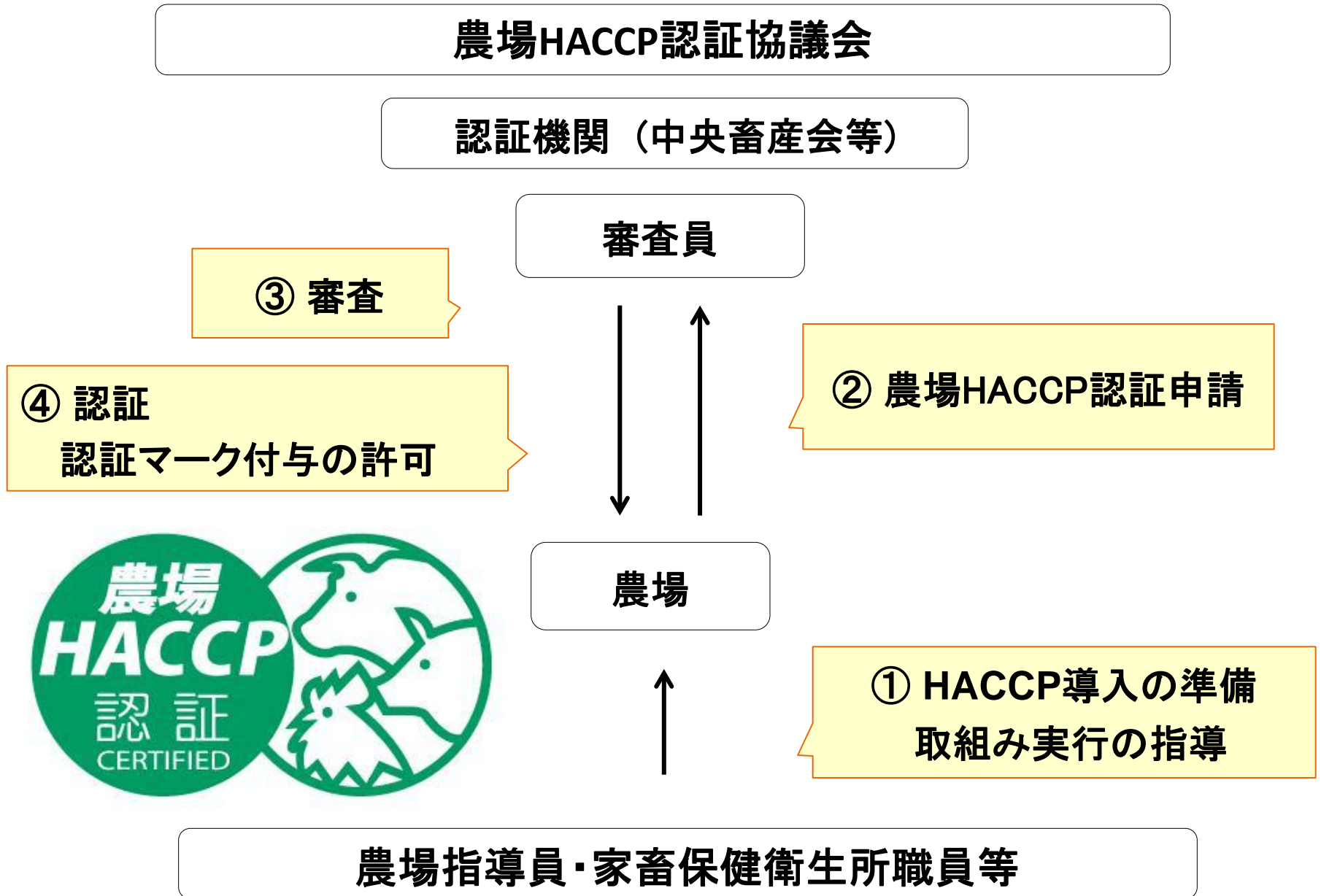


図3 衛生管理方針の作成

衛生管理方針

1. 私たちは、低温殺菌に適した生乳および安全な牛肉を生産し、直接、消費者の皆様にお届けすることで、地域・社会に貢献します。
2. 私たちは、生産する生乳・牛肉の安全性を確保することに努めます。そのために、HACCPに基づいた衛生管理システムを構築し、維持・改善に努め必要に応じて更新します。
3. 私たちは、衛生管理方針および食品に関連する法令・条例・規制を遵守し、消費者の皆様のニーズに応えるため努力を致します。
4. 私たちは、従業員全員が衛生管理方針を承知し、徹底するために、目標を設定・実施し、見直し・改善を行います。

図4 衛生管理方針の掲示

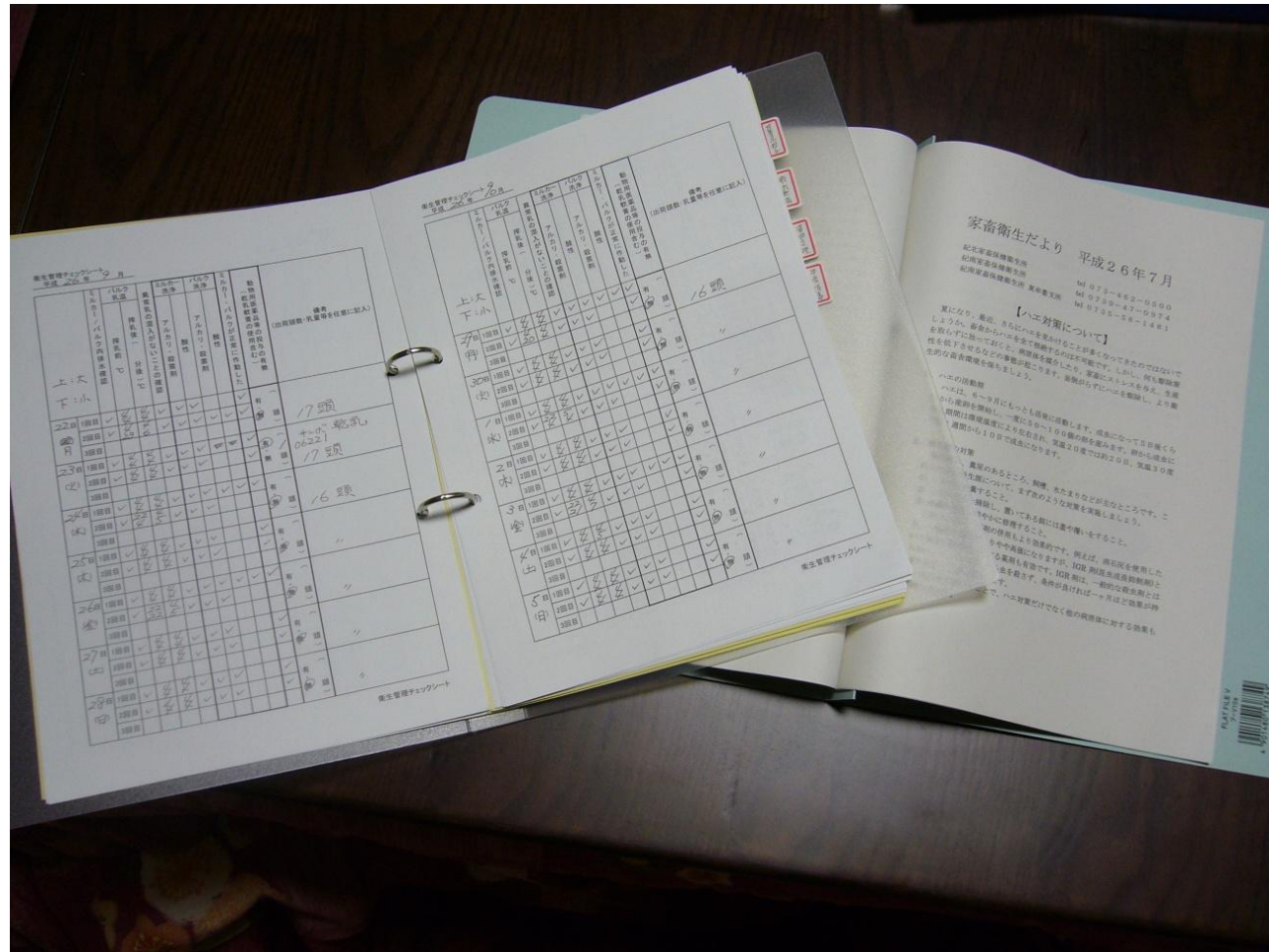


農場



直営売店

図5 記録文書の作成・情報提供

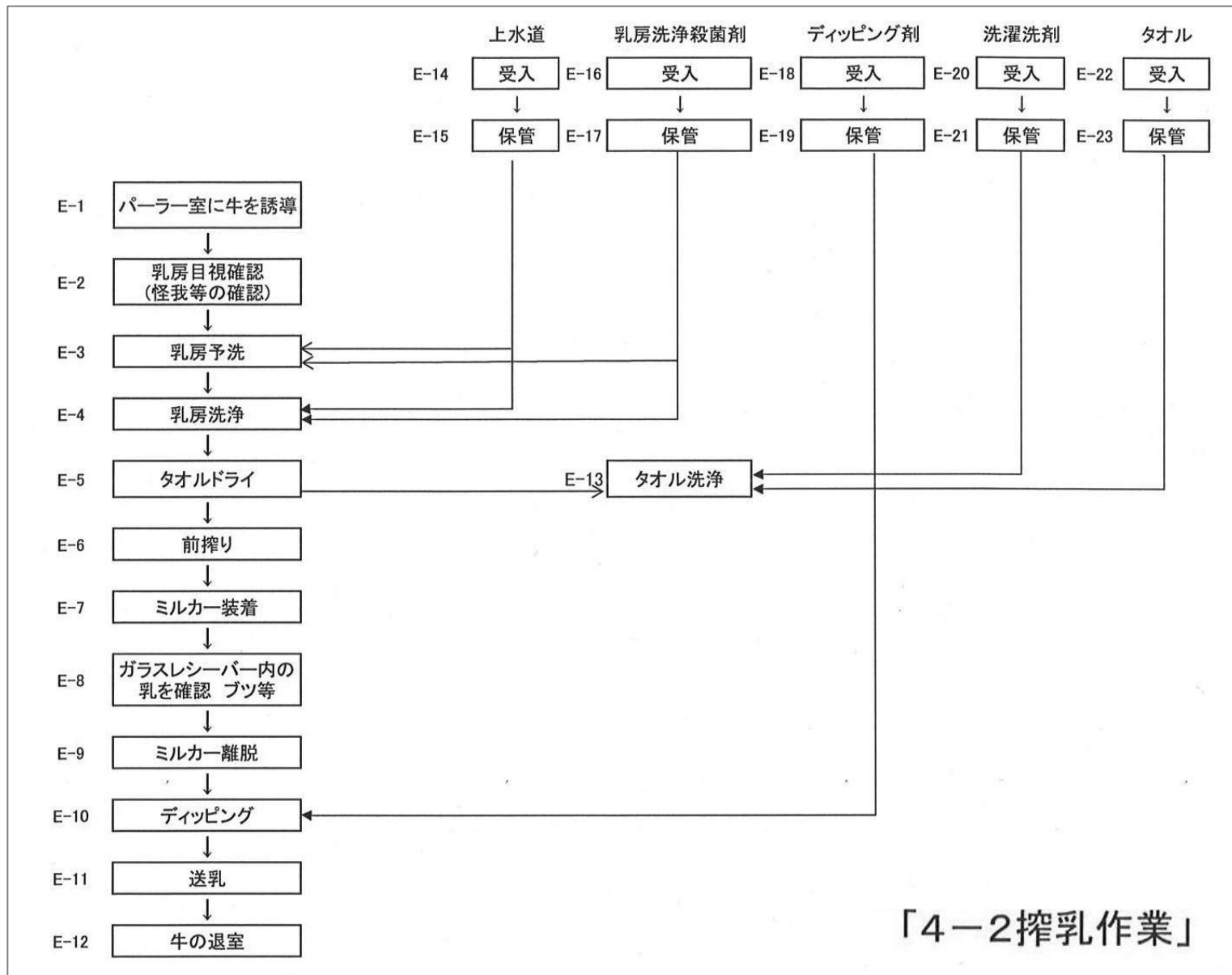


記録文書の作成



作業の確実なチェックが可能

図6 フローダイアグラムの作成



全工程における各作業の位置づけの理解

図7 飼養衛生管理基準への対応



図8 埋却地の確保



表1 計画表

平成26年	5月	取り組み開始、初回打ち合わせ 作業分担(HACCPチームの編成案)
	6月	衛生管理方針、目標、組織及び業務分担
	7月 〜	原材料、資材リスト、 フローダイアグラム作成、作業手順、生産環境
平成27年	3月	危害分析、HACCP計画の作成
	5月	マネジメントシステムの構築 緊急対応(特定事項への備え) コミュニケーション規定、文書管理規定
	7月	「農場HACCPシステム」運用開始 HACCP委員会(月1回)→PDCAサイクルまわす
	10月	内部検証実施
平成28年	2月	審査(認証申請)エントリー

表2 HACCPチーム役割表

	氏名	役割
HACCP チーム責任者	A 氏	HACCP チームの管理・運営（統括） ①HACCP 文書管理 ②HACCP 会議の企画・実施 ③従業員への教育・訓練
HACCP チーム員	B 氏	搾乳・乳牛関係の飼養・衛生管理 ①搾乳関係の CCP モニタリング責任者 ②搾乳機械の管理 ③治療における休薬管理 ④飼料給与上の安全管理
	C 氏	子牛・肥育牛飼育における飼養・衛生管理 ①治療における休薬管理 ②飼料給与上の安全管理
	D 氏	獣医療行為における衛生管理 ①注射針の管理 ②薬剤の管理 ③乳房炎の管理
HACCP 外部チーム員	(公社)畜産協会わかやま E	HACCP 構築支援
	紀南家畜保健衛生所 東牟婁支所 F	HACCP 構築支援