

Q29

お肉はどうやって衛生管理しているの？

A

「HACCP（ハサップ）」の考え方を取り入れ、
一貫した衛生管理を行っています。

『HACCP』とは、Hazard Analysis and Critical Control Point の略称です。生産から、加工、販売までのすべての段階で起こりうる、生物学的・化学的・物理的な危害をあらかじめ調査・分析し、それらを食い止めるために重点的に管理を行う必要がある工程を重要管理点として常に監視する衛生管理システムのことを指しています。2021年6月からは、食品を扱う全事業者に対してHACCPによる衛生管理が

義務化されています。

食肉の生産～販売においても、と畜場、食鳥処理場、販売店等でHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が行われ、施設・設備の衛生管理や清掃、器具の洗浄、従業員の健康管理、保存時の温度管理など、日常的に行う衛生管理を目に見える形で記録・確認することで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。