

■生産工程管理基準 【区分：畜産物（肉用豚）】

平成24年12月21日 決定

県産品認証制度を活用しようとする生産者は、常に消費者に安全で安心な畜産物を提供することを考えながら、以下に掲げる認証基準に基づく各項目について、まじめに、また正直に取り組むものとする。

項目	管理すべきポイント		適合基準	確認事項等
1 導入豚管理	1.1 導入豚の管理を徹底すること。	1.1.1 適切な衛生管理を行っている農場から素豚(種雄豚、繁殖素豚、肥育素豚)を導入しているか。	導入元農場の生産管理情報を入手している。 導入豚について、オーエスキー病やPRRS等に罹患していないことを確認している。 導入豚について、ワクチン接種等が適切に実施されていることを確認している。	導入元農場生産管理情報 オーエスキー病等検査成績書 ワクチン接種履歴書
		1.1.2 農場への素豚導入に立会い、健康状態を確認しているか。	導入記録(導入日、導入元農場、豚種、導入頭数、健康状態、事故数、その他)を保存している。	導入記録
		1.1.3 導入豚を一定期間隔離飼育し、異常がないことを確認しているか。	導入豚を一定期間(3週間程度)隔離飼育し、その間の記録(疾病の発生、検査、投薬、事故の発生、その他)を保存している。	豚管理記録
2 飼養管理	2.1 豚の健康管理を徹底すること。	2.1.1 飼養管理が特定の責任者のもとで行われているか。	飼養管理責任者が明確になっており、責任者は飼養管理全般にわたる作業を把握し、問題点の把握と改善等を行っている。	責任者の確認、聞き取り
		2.1.2 飼養管理マニュアルをステージごとに作成し、適切な管理に努めているか。	飼養管理マニュアルをステージ(繁殖、哺育、育成、肥育)ごとに作成している。 マニュアルに基づいた飼養管理を行い、その記録を保存している。	豚管理記録
		2.1.3 豚の健康状態を毎日観察し、異常の有無を確認しているか。	豚の健康状態を毎日観察し、異常の有無を確認するとともにその記録を保存している。	豚管理記録
		2.1.4 豚に異常があった場合、直ちに獣医師の診断・指導を受け、適切に処置されているか。	豚に異常があった場合、直ちに獣医師の診断・指導を受け、適切な処置を実施している。 異常豚の発生状況とその処置状況を記録・保存している。	豚管理記録
		2.1.5 ワクチンや抗菌剤等の要指示薬を投与する場合は、獣医師の指示に基づき投与しているか。	獣医師の指示に基づき適正にワクチン接種や投薬を行い、その記録を保存している。	指示書 ワクチン接種記録 投薬記録

項目	管理すべきポイント		適合基準	確認事項等
	2.1.6	死廃及び傷病事故を低減させるため、飼養管理方法の検証並びに見直しを実施しているか。	事故豚の発生原因を検証した上で、事故低減のための措置を行っている。	死廃及び傷病事故の発生状況の確認 低減措置の確認
2.2 豚に給与される飼料及び水は安全性及び品質が確保されていること。	2.2.1	飼料の購入及び給与の履歴が確認できるか。	飼料の①購入年月日・購入先、②名称、③使用年月日、④使用場所(豚舎)、⑤使用した豚(ロット)、⑥使用量等を記録している。	飼料表示票 購入記録 給与記録
	2.2.2	給与する飼料にサルモネラ汚染がないことを確認しているか。また、農場内での汚染を防止するための処置を行っているか。	飼料メーカーのサルモネラ検査成績書がある。農場内で飼料にサルモネラ汚染が生じないように保管し、給餌装置(設備)の点検・整備・清掃が適切に実施されている。	飼料保管状況の確認 給餌設備の確認 サルモネラ検査成績書 施設管理記録
	2.2.3	飼料に異物が混入したり、腐敗しないよう管理しているか。	飼料に異物混入や腐敗が生じないように整理・整頓・清掃された場所及び容器で適切に管理している。	飼料保管場所の確認 施設管理記録
	2.2.4	食品循環資源を原材料とする飼料を給与する場合、事前に加熱等の適切な処理が行われたものを使用しているか。	食品循環資源を原材料とする飼料を給与する場合、事前に適切な温度で加熱処理が行われたか等を確認して使用している。 (例:生肉等が混入している可能性のあるもの:70℃、30分以上または80℃、3分以上加熱処理)	購入記録 排出元への確認方法
	2.2.5	飲水に異物が混入したり、腐敗しないよう管理しているか。	飲水に異物混入や腐敗が生じないような給水設備になっており、点検・整備・清掃が適切に実施している。	給水設備の確認 施設管理記録
	2.3 飼養環境を適切に管理すること。	2.3.1	適切な飼養密度で飼養しているか。	豚の健康に悪影響を及ぼすような過密な状態で飼養していない。 (1頭あたり0.8㎡(肥育豚)、1.2㎡(母豚):豚舎構造・舎内環境によって異なる)
2.3.2		豚舎内の換気及び温度管理が適切に行われているか。	豚舎内の換気及び温度管理が適切に行われ、また豚舎内の温度管理の記録が保存されている。	管理方法の確認 換気状況の確認 温度管理記録 施設管理記録

項目	管理すべきポイント		適合基準	確認事項等	
3 施設管理	3.1 豚舎を衛生的に管理すること。	3.1.1	施設管理が特定の責任者のもとで行われているか。	施設管理責任者が明確になっており、責任者は施設の管理全般にわたる作業を把握し、問題点の把握と改善等を行っている。	責任者の確認、聞き取り 施設管理記録
		3.1.2	豚舎や器具の清掃・消毒が定期的に行われているか。	豚舎や器具等の清掃・消毒方法を定め、定期的に行っている。	実施マニュアルの確認 施設管理記録 消毒実施記録
		3.1.3	衛生管理区域を設定し立ち入りを制限するとともに、衛生管理区域に立ち入った者の氏名等を記録・保存しているか。	衛生管理区域を設定し、その出入口に「関係者以外立入禁止」を表示し、関係者以外の立入を制限している。衛生管理区域に立ち入った者の所属・氏名、日時等を記録・保存している。	衛生管理区域の確認 立入禁止表示の確認 衛生管理区域立入者記録
		3.1.4	衛生管理区域に出入りする場合に専用の衣服や靴を使用しているか。	衛生管理区域専用の衣服及び靴を設置している。	専用の衣服・靴の確認
		3.1.5	衛生管理区域及び豚舎の出入口に消毒設備を設置し、出入りする際に手指の洗浄・消毒及び靴の消毒を実施しているか。	衛生管理区域及び豚舎の出入口に踏込消毒槽や消毒器を設置し、消毒を実施している。	踏込消毒槽・消毒器の確認 消毒実施状況の確認
	3.2 衛生動物・害虫の侵入防止をすること。	3.2.1	ネズミ等の衛生動物や害虫の駆除を定期的に行っているか。	衛生動物や害虫の駆除計画を立て、定期的に行っている。	駆除計画の確認 駆除・駆虫実施記録
	3.3 資材等を適正に管理すること。	3.3.1	動物用医薬品や殺虫剤等を適切な場所に、適正な方法で保管しているか。	動物用医薬品や殺虫剤等をそれぞれ規定に従い適切な場所及び方法で保管している。	保管状況の確認 管理台帳
		3.3.2	生産資材は適切に管理されているか。	生産資材は、整理・整頓・清掃された場所に保管している。	保管状況の確認
	3.4 施設の保守点検、補修を行うこと。	3.4.1	施設の保守点検を適切に行っているか。	施設の保守点検を定期的に行い、その記録を保存している。	保守点検実施計画の確認 保守点検実施記録 施設管理記録
	4 出荷管理	4.1 健康で、飼養履歴が明確な肉豚を出荷すること。	4.1.1	出荷管理が特定の責任者の元で行われているか。	出荷管理責任者が明確になっており、責任者は出荷管理全般にわたる作業を把握し、問題点の把握と改善等を行っている。

項目	管理すべきポイント		適合基準	確認事項等	
		4.1.2	出荷時に出荷豚の健康を確認するとともに、体表に汚れがないか確認し、汚れている場合は体表の洗浄を行い汚れを落としてから出荷しているか。	出荷時に健康確認を行い、その記録を保存している。出荷豚の体表に排せつ物等の汚れがないか確認し、汚れている場合は体表の洗浄を行い汚れを落としてから出荷している。	豚管理記録 出荷記録 聞き取り・現地確認
		4.1.3	抗菌製剤等を投与した場合、出荷制限期間を確認して出荷しているか。	抗菌製剤等を投与した場合、投与豚は明瞭に区分されており、出荷制限期間中は出荷していない。	抗菌製剤等(飼料添加剤含む)使用記録
		4.1.4	注射針の残留を防止するための措置を行っているか。	注射針が残留した場合に記録するとともに、と畜場に出荷する際は当該個体及び残留箇所が分かるようにマーキングしている。注射針が残留した豚を出荷する場合は、事前にと畜場に連絡している。	豚管理記録 出荷記録
		4.1.5	出荷に用いる車両は清潔に管理されているか。	出荷には清潔な車両を使用し、使用後は清掃・洗浄・消毒を実施している。	出荷用車両の管理記録 清掃・洗浄・消毒方法の確認
		4.1.6	出荷管理責任者は、出荷日、出荷頭数、健康状態等を確認しているか。	出荷日、出荷頭数、出荷個体、健康状態、使用車両等を確認し、その記録を保存している。	出荷記録
		5 販売管理	5.1 トレーサビリティを確保すること。	5.1.1	出荷から食肉処理及び流通・販売までのトレーサビリティが確保されているか。
5.2 消費者目線の販売管理を行うこと。	5.2.1			販売・品質管理に係る管理責任者を選任しているか。	販売・品質管理責任者が明確になっており、責任者は販売・品質管理全般にわたる作業を把握し、問題点の把握と改善等を行っている。
5.2.2	法令を遵守した適正な表示が行われていることを確認しているか。		食品衛生法やJAS法等の規定に基づいた表示が行われていることを、食肉出荷業者等に対して定期的に確認している。	確認方法と実施状況の確認	

項目	管理すべきポイント		適合基準	確認事項等		
	5.2.3	専用のホームページやトレーサビリティシステム等を活用して生産情報の開示を行っているか。	ホームページやトレーサビリティシステム等を活用して生産情報の開示を行い、消費者への情報提供に努めている。	生産履歴開示状況の確認 消費者との情報交換の実施状況確認		
	5.2.4	品質にクレームがあった場合、それに適切に対処しているか。	品質に関するクレームがあった場合、クレーム内容を記録し、その原因追及を行い、問題点を改善した後、その結果を記録している。	クレーム対応記録		
6 生産環境	6.1 環境保全の確保をすること。	6.1.1	家畜排せつ物は専用施設で管理されているか。	家畜排せつ物を専用施設で管理している。	処理施設の確認 管理・保管状況の確認	
		6.1.2	排せつ物処理及び保管施設に破損・故障等がないか定期点検を実施しているか。	家畜排せつ物処理及び保管施設に破損・故障等がないか定期点検を実施し、その記録を保存している。	処理施設の確認 点検記録	
		6.1.3	悪臭や水質汚濁を防止するための措置を行っているか。	家畜排せつ物を適正に処理することにより、悪臭の発生を最小限にするように努めている。 農場排水を適切に処理し、必要に応じて排水検査を実施している。 周辺住民とのコミュニケーションにより、苦情等が発生した場合に適切に対応している。	臭いの確認 排水処理状況の確認 排水検査成績 クレーム対応記録 市町村、保健所、農林振興センターへの確認	
		6.1.4	ハエ等の衛生害虫の発生を防止するための措置を行っているか。	ハエ等の衛生害虫の発生を防止するため、豚舎周辺の環境整備に努め、また、必要に応じて定期的に駆虫薬の散布等を実施している。	豚舎周辺環境の確認 駆虫実施記録	
		6.1.5	家畜排せつ物の年間の発生量、処理方法及び数量について記録を保存しているか。	家畜排せつ物の年間の発生量、処理方法及び数量についての記録を保存している。	家畜排せつ物の発生量の記録	
		6.2 堆肥の適正処理・販売	6.2.1	生産した堆肥等を適正に処理しているか。	生産した堆肥等を耕種農家へ販売等して、有効活用している。	販売状況の確認
		6.3 農業廃棄物等を適正に処分すること。	6.3.1	容器、塩ビ、農ブラ、飼料袋などの分別・保管等の処理のルールを定め、適正に処理しているか。	容器、塩ビ、農ブラ、飼料袋などの分別・保管等の処理ルールを定め、適正な処理を行っている。	処理ルールの確認 聞き取り・現地確認 マニフェスト

項目	管理すべきポイント		適合基準	確認事項等	
	6.3.2	その他のごみを減らす努力をしているか。	農場から出るゴミ全般にわたり減量するための努力をしている。	聞き取り・現地確認	
	6.4.1	6.4 省エネルギー対策に努めること。 機械や施設を使用する際に、不必要・非効率なエネルギー消費が無いよう工夫しているか。	効率的な施設・機械の運転に努めている。 不必要な加温・加湿・冷却等を行わないよう、適切な温度管理を行っている。 不要な照明は消灯している。	聞き取り・現地確認	
	6.5.1	6.5 「環境農業宣言」を行っていること。 環境に配慮した豚肉生産を行うことを「環境農業宣言」により宣言し、実践しているか。	環境負荷軽減のための工夫や、環境農業普及のために行うことを「環境農業宣言」により宣言し、実践している。	環境農業宣言 聞き取り	
7 生産者の安全・衛生管理	7.1 従事者の安全を確保していること。	7.1.1	従事者の健康と安全に関するリスクを検討しており、そのリスクを減らすための対策を行っているか。	従事者の労働が過重とならないようにするとともに、健康診断の受診等により従事者の健康維持に努めている。また、農場内で作業従事者にとって危険な場所や作業を把握し、その対処方法を従事者に周知・徹底した上で実施しているか。	聞き取り・現地確認
		7.1.2	事故や緊急事態の対処方法は全ての従事者に理解され、緊急時の連絡先や対応手順が見やすいところに表示されているか。	農場内での事故や緊急事態の対処方法を従事者に周知・徹底している。 緊急時の連絡先や対応手順等を見やすいところに表示している。	聞き取り・現地確認 緊急連絡先、対応手順の表示
		7.1.3	従事者が事故にあった場合に対処する設備・資材があるか。	作業場所周辺に清潔な水源があり、事務所(休憩所)等には救急箱等を備えている。	聞き取り・現地確認
	7.2 従事者の衛生を確保していること。	7.2.1	トイレ及び手洗い設備等が衛生的な構造で、常に清潔に保たれているか。	トイレや手洗い設備を定期的に清掃し、常に清潔に保っている。	現地確認
		7.2.2	従事者の健康状態に問題がある場合には、従事する作業等を配慮しているか。	従事者の健康状態を毎日確認し、従事する作業を記録している。	聞き取り 作業従事記録
	8 生産者の意識啓発	8.1 生産管理に係る知識の習得と意識の向上に努めること。	8.1.1	法令遵守のため、生産者が取り組むべき事項に関する研修会等に積極的に参加しているか。	家畜衛生及び食品衛生、食品表示等の研修会に積極的に参加している。
8.1.2			生産に係る各種法令について、相談窓口等を把握しているか。	各種関連法令について、行政機関等の相談窓口を把握し、その連絡先の一覧表等を作成し、各生産工程の管理責任者が理解している。	相談窓口の一覧表
8.1.3			従事者教育を実施しているか。	従事者に対し、生産管理に係る知識・技術や8.1.1の各種研修会の内容についての教育を適時実施している。	従事者教育の実施状況の確認

項目	管理すべきポイント		適合基準	確認事項等	
9 自己点検及び改善	9.1 管理すべきポイントの自己点検を行うこと。	9.1.1	生産工程管理基準の「管理すべきポイント」の自己点検を定期的に行っているか。	定期的な自己点検を行っており、そのことが記録でわかる。	生産工程管理基準点検書
		9.1.2	自己点検の結果、不適合だった項目を改善しているか。	自己点検の結果、不適合だった項目について、適合基準を満たすように改善し、その内容が記録でわかる。	生産工程管理基準点検書 改善記録書

●安全強化基準 【区分：畜産物（肉用豚）】

項目	管理すべきポイント		適合基準	確認事項等	
1 豚の健康管理の強化	1.1 定期的な健康検査等の実施	1.1.1	豚コレラ、オーエスキー病、豚丹毒等の検査を定期的に行っているか。	豚コレラ、オーエスキー病、豚丹毒等の検査を定期的に行っている。	各種検査成績書
		1.1.2	ワクチンプログラムを定め、適切な接種を実施しているか。	ワクチンプログラムに従い接種を実施し、その記録を保存している。	ワクチンプログラムの確認 ワクチン接種記録の確認
		1.1.3	出荷豚に抗菌剤の残留や注射針の残留、有害微生物の異常汚染が確認された場合の対応（原因究明及び予防措置等）をマニュアル化しているか。	出荷豚に抗菌剤の残留等の事故が発生した場合の措置方法をマニュアル化している。	事故対応マニュアル
		1.1.4	と畜検査成績等を活用し、飼養衛生管理状況の確認と改善するための方策を実施しているか。	と畜検査成績や格付成績等を分析し、飼養衛生管理の改善に役立っている。	と畜検査成績等とその活用状況の確認