

飼養衛生管理基準と畜産物の安全性

～畜産農家のみなさん、農場は食品の生産現場です！～



15年前の9月11日、アメリカでの同時多発テロが起こった日、国内では1例目の牛海綿状脳症（BSE）が確認されました。

それ以前にも、食中毒との関連で畜産物の安全性について問題になることはありましたが、BSEの発生は、畜産関係者が畜産物の安全性を確保するためにどうしたらよいかを、改めて考えるきっかけとなりました。

その後、食品安全基本法の制定を背景に家畜伝染病予防法が改正され、平成16年に飼養衛生管理基準が定められました。現在の基準は、家畜伝染病の発生の予防、早期の通報、迅速な初動等に重点を置いたものになっていますが、当初の基準は、食品安全基本法との関連から、食品の安全性確保のために家畜の所有者が果たさなければならない措置として定められたものでした。

一方、飼養衛生管理基準を守るだけでは、畜産物の安全性が確保できない事態も起こります。例えば当所管内では、平成27年度に抗菌性物質の残留事例が3件も発生しました。現在、抗菌性物質は、人の医療現場における薬剤耐性問題から国際的にも取組が強化される傾向にありますので、今後ますます適正かつ慎重な使用の徹底が求められます。

安全な畜産物を生産するために、飼養衛生管理基準を含めた関係法令を守ることは、当たり前でなければなりません。

さらに、法令を守っていることを客観的に示すためには、記録を残すことも重要です。日常作業の中で生産記録をつけていると思いますが、飼養衛生管理基準においても、「感染ルート等の早期特定のための記録の作成及び保管」の項目の中で、出荷する家畜の健康状態を記録することになっています。また、言うまでもありませんが、記録は正確なものでなければ、上述の残留事例等を防ぐことはできません。

消費者に問われたとき、「うちの農場の畜産物は安全」と自信を持って答えるためにも、飼養衛生管理基準は最低限のルールであることを認識し、遵守の徹底をお願いします。