

# 安全安心確保システム：松食

## (1) 一貫した安全確保と改善

事業者の自主管理及び行政の監視指導

高品質で安全な食品を提供する仕組み・協働

## (2) トレーサビリティ

誠実・正直さを証明できるシステム

嘘がばれる、消費者の信頼に直結する仕組み

## (3) リスクコミュニケーション

関係者が協働して更に安全確保に取り組んでいる

顧客本位、消費者本位の仕組み

情報公開・公表

# 松阪牛の安全とは？

## 科学的根拠に基づく客観的評価

### (1) 事業者・消費者の自主管理

生産・と畜・カット・販売・消費の衛生管理  
安全な飼料（**肉骨粉不使用**）

### (2) 法に基づく検査：松阪食肉衛生検査所、ISO9001

- ・と畜場法 ⇒ 全頭検査と疾病排除、衛生管理
  - \* **BSE全頭検査** \* 特定危険部位除去
  - \* **と畜解体の改善**
- ・食品衛生法 ⇒ 農薬、医薬品残留検査

### (3) 国際基準

**WTO (CODEX) 、 OIE**

# 松阪牛の安心とは？

## 信頼に基づく主観的評価

### 信頼関係構築の仕組み

※消費者個々の判断 ⇔ 全てのプロセスが対象  
高品質牛肉の最高ブランドとして厳しい眼が前提

#### (1) 情報提供・公開

⇒ ホームページ（松阪牛の紹介、安全情報）  
食肉センターのと畜プロセス公開と見学

#### (2) トレーサビリティ

⇒ 松阪牛個体識別管理システム

（消費者が生産履歴を遡って情報が得られる、偽装を許さないシステム）

#### (3) リスクコミュニケーション

⇒ 松阪肉牛共進会の市民公開型開催  
見学者（説明、食育、意見交換）