

19	認定小規模食鳥処理場におけるHACCP導入
----	-----------------------

食肉衛生検査所
○ 杉内正樹 澤 英之

(はじめに)

平成 26 年の食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正により、食鳥処理場は「現行の衛生基準」と「HACCP 導入基準」のどちらかを選択することとなった。今回、HACCP 管理に前向きな県内の認定小規模食鳥処理場（以下「食鳥処理場」という。）においてHACCPの導入を検討したのでその概要を報告する。

(方法)

A 食鳥処理場において、HACCPの導入を前提として、作業工程のビデオ・写真撮影、拭き取り検査（20 検体）を行い、作業工程を検証するとともに、HACCP 管理に必要な書類の作成や衛生管理方法について食鳥処理業者に指導・助言を行った。

(結果)

(1) 作業工程における検証

衛生的な取組としては、舟形シンクを使用するとともに、一羽処理毎、または汚染の都度に流水でまな板、包丁を洗浄し、丸と体、内臓は次亜塩素酸 Na で消毒している点であった。

(2) 拭き取り細菌検査結果（表 1、2 参照）

と体は、水洗い次亜塩素酸 Na 消毒後、一般細菌数は 1/100 以下に減少し、内臓は、水洗い次亜塩素酸 Na 消毒後にカンピロバクターは陰性となり、細菌数は減少した。

(3) HACCP 管理のための書類作成

検証、細菌検査結果から、当所の助言をうけて、「製品説明書」、「平面図」、「製造工程図」、「作業手順書（SSOP）」、「危害要因分析表」、「重要管理点（CCP）」、「CCP 整理票」、「作業日誌」を作成した。

表1 一般細菌数 (CFU/cm ²)			
	丸と体	肝臓	心臓
消毒前	9,600	76.4	45.2
消毒後	37.6	0	8.4

表2 カンピロバクター属菌			
	丸と体	肝臓	心臓
消毒前	陰性	陽性	陽性
消毒後	陰性	陰性	陰性

(まとめ)

今年度は食鳥処理衛生管理者研修会においてA食鳥処理場のHACCP管理への取り組みについて説明を行った。当所が所管するその他の食鳥処理場については、現況、HACCP 導入が可能な施設は限られているが、舟形シンクの導入、丸と体や内臓の次亜塩素酸 Na による消毒を勧めるとともに、HACCP 管理に必要な書類の作成等についても助言等を行うことにより、HACCP 導入を進めていきたい。