

食肉センターにおける衛生指導の現状

食肉衛生検査所

長 宗 学

1. はじめに

平成 19 年 4 月に滋賀食肉センターが操業し、平成 20 年 4 月には、(財)滋賀食肉公社、(株)滋賀食肉市場、滋賀県副生物協同組合、滋賀食肉加工協同組合、当所(以下、関係機関という。)の担当で構成する「滋賀食肉センター衛生向上委員会」が、5 月には、(財)滋賀食肉公社および(株)滋賀食肉市場の職員による「滋賀食肉センター HACCP 推進委員会」いわゆる「HACCP チーム」が発足し活動をはじめると共に、食肉衛生検査所はオブザーバーとして助言する立場となり、作業前点検ならびに作業中点検業務を開始した。

一方、平成 21 年 5 月に(財)滋賀食肉公社から対米輸出食肉施設認定の申請があり、厚生労働省乳肉衛生課および近畿厚生局食品衛生課の視察で改善指導を受け、HACCP システムの本稼働に向け、施設の改修、作業方法の改善等が行われている。

これを受け、食肉衛生検査所では検証業務を本稼働するため、と畜検査員の業務配置や検証業務の検討をする中で、人員の増員をせざるをえない現状となった。

現在、滋賀食肉センターの目標とする、食肉の輸出(対米国、対シンガポール向け等)に向け、衛生標準作業手順書(SSOP)ならびに HACCP システムの再検討を指導、助言するとともに、組織立てて、食肉センターに従事する関係者の衛生意識の向上に努めている。

2. 衛生指導の現状

(1) 関係機関の連携体制

1) 管理運営会議(月一回)

関係機関の長および担当で構成、食肉センター組織のトップ会議にあたる。

管理運営の方向性について、協議および連絡する会議

2) 衛生向上委員会(月一回)

関係機関の担当で構成、「食肉の品質向上ならびに食肉センターの衛生管理を積極的に推進し、食肉の安全性の確保に資する。」ため研修会や衛生講習会を企画し開催する委員会

3) 主任ミーティング(随時)

作業工程毎の現場主任と協議し、食肉の衛生管理を徹底するよう意識向上を図ると共に、随時全職員に周知するよう働きかける場

4) 衛生管理者との協議(随時)

衛生向上委員会の方針や SSOP の改善協議を関係者に周知する前に方向性を検討する場

5) HACCP 推進委員会

(財)滋賀食肉公社、(株)滋賀食肉市場の職員で構成され、SSOP および HACCP プランの検証や改善、衛生教育訓練を実施する委員会である。

(2) HACCP 導入経過

1) 対米輸出食肉施設認定の申請

と畜場における衛生指導は、検査所が従来より実施してきたが、HACCP 導入にあたっては、と畜場設置者自らが「対米輸出食肉施設認定申請」の意思表示をした時点からであり、

これにより、設置者の衛生管理に対する重要度が大きく変わった。

しかし、申請当初考えられていた食肉(枝肉)のみの管理では、認定取得は難しいとの指摘が近畿厚生局からあり、現在、副生物関係のSSOP構築に取り組むなど食肉センター全体としての衛生管理に取り組んでいる。

2)施設改修状況

「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」に定める、「対米輸出食肉の種類以外の家畜をとさつ・解体及び分割する施設と完全に区画されていること。」に基づき、病畜施設、テナント施設、豚処理施設を牛処理施設と区画することが必要となり、病畜施設およびテナント施設は、施設外に建設されることとなる。

また、豚処理施設との区画は、壁(5ヶ所)が設置された。

3)衛生意識の改善状況

食肉衛生検査所がセンターに併設されたことを機に設立された衛生向上委員会の衛生講習会等により、センターに従事する関係者の意識はめざましく向上している。とりわけ、解体処理従事者の手洗いや器具の洗浄消毒、トリミングの徹底、枝肉を汚染しない処理の検討等、従事者自らが考えるようになり、行動に現れ始めた。

4)近畿厚生局指摘事項

平成21年1月、6月の厚生労働省乳肉衛生課または近畿厚生局食品衛生課の事前視察を受け、施設との区画等の対応を実施している状況について、平成21年12月に再度近畿厚生局の視察を受け、今後は、滋賀食肉センター関係者全員の衛生管理や副生物処理方法の検討、指導体制の確立の指摘を受けた。

(3)検査員を取り巻く状況

1)検査所の概要

昭和51年までは保健所からと畜検査員が出張していたが、検査の一元化を基本に昭和52年には、近江八幡市と畜場内に滋賀県食肉衛生検査所が設置され、昭和55年には初めて独立した検査所の庁舎が建設された。以後改修等による補修を経たが、平成20年4月には、新食肉衛生検査所が滋賀食肉センターに併設された。

2)検査員の業務

この間、食品等の輸出入の影響により、食鳥検査の実施(平成4年)やBSE検査の実施(平成13年)などにより検査員の業務は、と畜検査、食鳥検査、BSE検査等と増加した。

それに加え、現在、食鳥検査は休止中であるが、新たに輸出食肉にかかる業務(SSOP、HACCP検証、サルモネラ検査、輸出食肉衛生証明書作成等)が増えてきている。

3)指名検査員の業務

厚生労働省があらかじめ都道府県知事等の推薦を受けて対米輸出食肉を検査する検査員として指名したと畜検査員(「指名検査員」)は、対米国向けと畜検査、衛生管理の監視、作業前・作業中点検、廃棄物の管理確認等の、輸出国と日本で定めた認定要綱等に基づく対応が必須となる。

3.まとめ

食肉衛生検査所の業務は、疾病獣畜の排除と食肉の安全に重点がおかれてきたと考えるが、現在は、従来業務に加え「衛生指導業務」が非常に重要となっている。

現状、直面している課題は、以下のとおりと考えるが、なにより関係各位の食肉に対する衛生意識の一層の向上が必要である。

- (1) 対米、対シンガポール輸出に向けた衛生指導の継続は必要であり、特に現在建設中の、病畜施設およびテナント施設の完成後には、対米輸出食肉認定施設エリアを明確化し、これに伴う SSOP 等の整備指導が必要である。
- (2) 一部従事者の衛生意識はめざましく向上したが、今後は、食肉センター関係者全員の衛生意識向上に向けた取り組みが必要である。
- (3) 関係機関の連携には各会議が組織立てられたが、HACCP システムの検証にあたっては、定期的(毎月)な HACCP 検証会議の開催が必要であり、衛生向上委員会の分科会等を活用した副生物処理にかかる衛生指導を強化する必要がある。
- (4) と畜場および部分肉加工室の衛生担当業務を明確化し勤務時間帯を含め検討する必要がある。
- (5) 検査員から衛生管理責任者や点検責任者を通じた現場での指導体制を強化する必要がある。
- (6) 科学的根拠を積み上げるためにも、精密検査の精度管理を向上させる必要がある。
- (7) 認定後予定される近畿厚生局や FSIS 査察対応のシュミレーションを関係機関全体で取り組む必要がある。