

IV.監視指導の概要

1. と畜場および関連施設

年間を通じて、と畜場の施設および設備の衛生点検、衛生マニュアルおよび衛生標準作業手順書(SSOP)に基づく処理の指導および滋賀食肉センターHACCPプランの外部検証を行った。

(1)監視指導状況および実績

施設等	実施回数	頻度
牛解体	184	開場日ごと
豚解体	51	開場日ごと
部分肉加工室	224	作業実施日ごと

(2)外部検証

年 4 回実施(6 月、9 月、12 月、3 月)

(3)研修

年月日	研修会の内容
H30/10/16	拭き取り検査の結果および法律の改正について
H31/3/19	検査所実施のゼロトレ検証結果について
合計	2 回、32 人参加

2. 食鳥処理施設

年間を通じて、食鳥処理施設の施設および設備の衛生点検を行った。また、食鳥処理施設で実施されるHACCPシステム導入への助言、食鳥肉の生食に係る啓発用リーフレット等を配布した。(7 月、10 月、12 月)

(1)監視指導状況等

■施設数、監視件数および処理羽数

保健所別	施設数	監視件数	処理羽数
草津	7	18	66,310
甲賀	7	15	252,705
東近江	7	7	26,732
彦根	6	15	18,120
長浜	5	5	2,266
高島	2	3	8,574
計	34	63	374,707

■月別監視件数

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
監視件数	3	14	6	3	11	2	2	5	1	4	10	2	63

(2)講習会等

食鳥処理衛生管理者の意識の向上や環境整備等を目的とし、食鳥処理衛生管理者講習会を実施。

10月31日(彦根市)、11月7日(守山市)、参加人数 21人