

公衆衛生

HACCP 導入と畜場に対する監視指導の方法に関する一考察

倉瀧英人¹⁾ ○佐々木真紀子²⁾ 山本直樹³⁾ 源田香織²⁾ 亀田真吾²⁾ 角森丈俊⁴⁾ 廬原美鈴²⁾
来待幹夫²⁾

1) 島根県感染症対策室 2) 島根県食肉衛検 3) 島根県県央保 4) 島根県薬事衛生課

1. はじめに：H30年6月公布の食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴い、全てのと畜場にHACCPによる衛生管理が義務づけられ、食肉衛生検査所はと畜場の外部検証機関として位置づけられた。当所では、県作成の「と畜場の衛生管理等における検証要領」に基づき平成30年度から所管するAと畜場のHACCPシステムに対する外部検証を試行的に開始、監視指導の方法について一定の知見を得たため、今後の課題とともに報告する。

2. 方法：(1) 作業前点検；H30年3月～R元年9月の間、設備・器具等の清掃・洗浄状況等を点検し、指摘事項を5分類して集計(2) 作業中点検；H30年度に牛、豚各1回、SSOPの遵守状況を点検(3) HACCP監視；H30年度、R元年度に各1回(監視項目)「HACCP確認表(と畜場)」に基づく確認項目及び一般衛生管理(評価基準)「食品衛生監視員のためのHACCP監視トレーニング教材(暫定版)」の付録「HACCPシステム検証基準の例」による(4) 微生物学的検査；H30年8月～9月、R元年8月～10月に、牛枝肉、豚枝肉の胸部及び肛門周囲部を拭き取り、厚労省「と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査」の「枝肉の微生物検査実施要領」に従い、実施。

3. 結果：(1) 「設備、機械器具等の清掃・洗浄の不備」に分類される指摘が最も多かった。点検の継続によって指摘数は減少傾向を示した。(2) 不適合となった項目として、1頭毎または汚染毎のナイフ消毒の未実施、手指洗浄の未実施が多かった。(3) 直ちに改善措置を必要とする不適合の指摘はなかった。HACCP関連文書の作成・保存、製品の定期的な検査その他の検証の実施等については適切に実施されていた。(4) 一般細菌数においては年度間の有意差はみられず、大腸菌群については検出率が減少した。

4. 考察：今回、作業前点検、作業中点検、HACCP監視、微生物学的検査の4つの内容の検証を試行した。検証結果のフィードバックによりHACCPシステムの改善につなげてもらうこと、と畜場側と行政側が「HACCPを運用している」という意識を互いに高め合っていく効果、と畜検査員の育成・監視技術の向上等の成果が得られた。一方で、指摘事項が一定数以上減少しないことや、と畜検査員の点検基準の平準化等の課題も明らかになったことから、今後はこれらの課題も併せて継続的な検証を実施する予定である。