

7 と畜場における衛生指導の取組

豊橋市食肉衛生検査所 ○陣内 俊 松本 圭 塚田 真樹
本島雅昭 細井美博 齋藤富士雄

はじめに

平成8年のO157事件以降、と畜場法施行規則の一部改正が行われ、当と畜場においても施設の改修によるハード面での衛生対策を強化するとともに、と畜処理作業等の手順書の作成とこれに基づいた管理体制の充実に努めてきた。一方、この間、BSE、残留農薬、偽装表示等の相次ぐ不祥事の発覚に伴い食の安全・安心に対する消費者の関心がこれまでになく高まるなか、食品安全基本法(平成15年)が施行され、国、地方自治体及び食品関連事業者の食の安全に関する責務がより一層明確化されたところである。食肉においては、その生産拠点であると畜場でのさらなる衛生強化が急務となっており、と畜処理等に係る各種手順書の遵守を徹底させるとともに、事業者責任としての自主管理意識の向上を図ることが重要となる。

このようなか、当検査所では、県内の食肉流通の拠点である(株)東三河食肉流通センターにおいて、食肉の衛生確保を目的にと畜場の監視指導を始め様々な取組を行ってきた。そこで今回、当検査所が平成16年度に実施した衛生指導の取組についてその概要を報告する。

材料および方法

平成16年度の豊橋市食品衛生監視指導計画に基づき、以下の事項を実施した。

1 衛生指導

1) 監視指導：

① 通常監視(全開場日)：

各と畜検査員がと畜検査業務を行う一方、検査業務の合間、又は開始前若しくは終了後に各検査ポジション内における衛生監視を行った。

② 定期監視(月1回)：

6月以降、2名のと畜検査員を監視専任とし、と畜場内全域における衛生管理及び作業衛生上のチェックリストを定め、これにより作業工程毎の獣畜の処理等の適正な履行を監視するとともに、衛生管理責任者並びに作業衛生責任者同行のもと、各々自主管理文書(と畜場法施行規則第3条第1項第22号及び同法施行規則第7条第2項)の提出を求め、必要とされる責務が適正に履行されているか否かを、当所が行った監視結果と併せ比較検証した(と畜場法第19条)。

なお、検証の結果、軽微な違反が発見された場合は、直ちに改善するよう指導するとともに、翌日の作業開始前には全作業員を集め、監視結果の報告を行う一方、衛生的作業の徹底を呼びかけた。

③ 特別監視（作業衛生強化月間）：

平成 16 年度食品、添加物等の年末一斉取締りに伴い、獣畜を大量処理する 12 月を「作業衛生強化月間」とし、期間中（計 5 週間）、毎週 1 回専任の検査員がと畜処理作業の監視指導を行い、その結果を監視翌日の作業員朝礼において報告し、衛生的作業の必要性を喚起した。

2) 合同ミーティング・衛生講習会

定期監視の結果を踏まえ、7 月から 2 ヶ月に一度の頻度で衛生管理責任者、作業衛生責任者及び食肉衛生検査所の代表者からなる会合の場を設けた。本会を定期監視で明らかになった問題点を検討する場としてとらえ、各団体がそれぞれの責務を果たすよう指導するとともに、自ら解決策を模索させることを心がけた。

また、7 月に作業員全員に対する衛生講習会を行った。全国での当と畜場の衛生レベルの提示、スライドによる器具の洗浄消毒の必要性等の説明に加え、前もって手指をスタンプし培養した培地を見せる等、実習的な要素も加えることで、衛生的作業の必要性を実感してもらえよう工夫した。

2 枝肉の細菌汚染状況調査：

豊橋市食肉衛生検査所標準作業書に基づき、胸部、肛門周囲部を 100 平方 cm ふき取り、標準寒天培地に接種して 37℃、48 時間培養し、1 平方 cm あたりの一般生菌数を、ペトリフィルム（3M 社）に接種し、37℃、48 時間培養後に 1 平方 cm あたりの大腸菌群数を各々算出した。これらの結果は、速やかに関係各団体にフィードバックする一方、と畜場内の目に付きやすい場所に掲示することで枝肉の衛生的取扱いについて啓蒙した。

結果

1 衛生指導

一連の監視指導と講習会等の啓蒙活動により、手指、機械器具、作業台、前掛けの洗浄若しくは洗浄消毒の徹底等の作業衛生面、及び剥皮後の部分を汚染手指で触らない、枝肉がと室内に留まっている状態での掃除を実施しない等、枝肉の取り扱いに関する衛生意識の向上が図られた。

また、衛生管理及び作業衛生責任者並びに検査所代表者（と畜検査員）による定期的な話し合いの機会を設けたことで、作業工程上の様々な問題点をと畜処理作業を行う側からと畜場の管理者サイドに指摘しやすくなる等相互の意見交換が活発になった。結果として、検査所が発信するだけの一方的な指導ではなく、それぞれの団体が問題意識と責任感をもって「できるところからよくしていく」という雰囲気生まれた。

2 一般生菌数・大腸菌群数：

前年度と比較すると、牛、豚ともに僅かではあるが $10^1 \sim 10^2$ オーダーの比率が増加し、 $10^3 \sim 10^4$ オーダーの比率が減少した（図 1、2）。4 月以降、生菌数、大腸菌群数ともに顕著な成績向上は見られなかったが、12 月と 1 月の 2 ヶ月間、特に豚において生菌数は $10^1 \sim 10^2$ オーダーのものが、大腸菌群は未検出のものが増加した（図 3～6）。

考察

平成 16 年 6 月より通常監視の他に定期監視を実施し、衛生管理責任者及び作業衛生責任者による自主管理の徹底を目的とした一連の監視指導を展開した。その結果、各と畜場関連事業者に「綺麗な製品を作る」という共通の認識が生まれ、これに伴い個々の作業にも改善が見られた。また、12 月の作業衛生強化月間の取組により、と畜処理頭数が多い年末年始においても作業性よりも衛生的作業の徹底を指導することで、前年度と比較し、この間の一般細菌数、大腸菌群数などの汚染指標にも改善効果が現れた。一方、検査員全員に定期監視責任者として作業員への指導の機会が与えられたことにより、検査員一人一人が衛生面に気を配り、見本となることを心がけるようになり、このことが監視指導能力の向上に寄与したものである。

しかし、枝肉の一般細菌数、大腸菌群数には、前年度と比較して顕著な減少が認められず、微生物コントロールという観点から消費者の食の安全性に対するリスクを軽減していくという最終目的からみると、必ずしも十分な監視指導効果が発現しているとは言い難い。今後、獣畜の搬入から搬出までを視野に入れた自主衛生管理体制の構築・強化とともに当所が行う監視指導を更に体系化し、継続する必要性があり、具体的な手法についての検討を加えていきたい。