

当所管内Y食肉センターにおけるHACCP導入に対する取り組みについて

東総食肉衛生検査所

○菅 賢明、石下 進平、山本 勝重、澤田 浩

1. はじめに

と畜場におけるHACCP導入については、平成26年にと畜場法施行規則が改正され、と畜業者等の講ずべき衛生措置の基準について、従来の基準に加え、新たにHACCP 導入型基準が規定された。現在厚生労働省では「食品衛生管理の国際基準化に関する検討会」において、全ての食品営業許可施設へのHACCP導入の義務化を検討しており、と畜場においても義務化される見込みである。そのため当所においてもHACCP導入について、積極的にと畜場へ働きかける必要が生じた。

今回、老朽化した施設で管理者と作業員の組織が異なるなどHACCP導入に多くの問題のある、当所管内Y食肉センター(以下「センター」という。)におけるソフト面の対応を中心とした、HACCP導入を図る取り組みを進めている状況について報告する。

2. センターの概要

・設置者／管理者 : Y町(公営)

・設置年／経過 : 明治43年に開設

昭和43年に現在地に新築移転後、数回の改修を重ね現在に至る

・一般と畜上限頭数: 小動物 850頭

大動物 30頭

・昨年度と畜頭数 : 小動物 約15万頭

大動物 約3400頭

・作業体系

センター職員が施設全体の衛生管理及び設備の点検保守を実施。

小動物については、処理士組合がと畜解体処理を、と畜業者が生体搬入・枝肉(トリミングを含む)・頭及び豚足の取り扱いを行っている。その他、原皮業者、化製業者、内臓処理組合等の複数組織が関係している。

大動物については、1業者がと畜解体処理を実施し、内臓取扱い業者・原皮取扱い業者がその補助をしている。

3.HACCP導入に向けた取り組み

平成28年5月、センターとの業務連絡会議で当所からHACCPの概要及び義務化について説明した。7月に千葉県と畜場協会役員研修会でセンターへのHACCP導入に関する検討事例を題材とした研修を実施した。千葉県食肉衛生検査所協議会行政部会では県内と畜場・食鳥処理場におけるHACCP導入の推進をテーマの一つとしてHACCP導入を後押しした。

9月に小動物・大動物各々HACCPチームを結成、10月に合同の結成式を実施した。センター及び小動物の処理士組合からの要請により、作業開始前にHACCPの手順に関する講習を10分程度、18回にわたり実施した。その後は、HACCPチームでの会議を各3回開催し(平成29年2月時点、検査員はオブザーバーとして参加)、小動物・大動物どちらも製品説明書の作成と用途・対象者の確認、製造工程図の作成と現場確認(7原則12手順のうち手順1~4)まで実施し、現在危害分析に取り組んでいる。

その他センターの管理職員と巡回する臨時監視を行い施設・設備の不備な箇所を改めて確認し、設備の修理、交換等の必要な対策を指導し、重要事項については文書にて通知した。また、月に2回程度、検査所だよりを発行することで、衛生管理に対する意識向上を図った。

4.まとめ

取り組みを始めて以降、HACCPに関する質問をセンター職員及び作業員から受ける機会が増え、HACCPに対する関心が広まっていることが示唆される。さらに、作業前・作業後の点検・清掃に真剣に取り組む作業員が増え、これらの取り組みが作業員の衛生意識の改善や施設の衛生管理の向上といった一般的衛生管理の強化にも寄与したと考えられる。しかし、手指・器具の消毒の不徹底や施設・設備等の不備事項の改善など課題は多く、HACCPの完全な導入には時間がかかると思われる。今後も粘り強い指導を継続することによって危害分析以降の工程を進めるとともに、衛生標準作業手順書の作成を進めることで作業中の衛生管理を向上させる等、HACCP導入をさらにサポートしていきたい。