

## 管内と畜場の HACCP 導入後の現況について

中央食肉衛生検査所 橋本 亮

### 1 はじめに

平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され、すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組むこととされました。当所管内と畜場（以下センターとする）では法改正に先駆け、約 1 年間の試行期間を経て平成 30 年 3 月 1 日から HACCP に基づく衛生管理を導入しています。

導入から 1 年数ヶ月を経た中で、HACCP プラン（CCP：冷却保管工程、CL：作業終了後 24 時間以内に枝肉芯温を 10℃以下にする）の再検討に関する事例を含め、現況と今後の課題等について紹介します。

### 2 HACCP プランの再検討に関する事例

#### (1) ハセツパー水の導入検討について

他のと畜場からの情報を基に、新たにハセツパー水による洗浄・殺菌工程を設けることを検討しました。微生物汚染のコントロールに対して大きな効果が認められるかが、判断基準となります。

製造装置を業者からレンタルして約半年間試行している間に、センターが自ら拭取りを行い、検証を行いました。その結果、設置・維持コストに見合うだけの十分な殺菌効果が認められないと判断し、導入を見送りました。

#### (2) 温度自動記録システムの導入について

再検討に至った理由は、モニタリング時に測定トラブル（センサー部分が測定途中で抜けてしまう or 業者が枝肉搬出時に勝手に温度計を抜いてしまう）があったことや、相次ぐ人員減により芯温測定を省力化できないか、等々の課題が浮上してきたことです。

これまでに蓄積された温度記録のデータから一定の傾向がつかめたこと、カット部門や内臓処理部門への HACCP 導入を控えていることから、冷蔵庫の温度を連続的に記録することができる、温度自動記録システムを用いたモニタリング方法の変更を現在計画しています。

機材はすでに導入されており、設置を待っている間に、妥当性評価及び、HACCP プランの作成を行っているところです。

### 3 その他現況等

- (1) 従業員の人事異動による配置換えあり（HACCP 担当者変更を含む）。
- (2) カット部門への HACCP 導入について、センター側からアプローチあり。
- (3) 作業員が「前処理を変更した」結果、残皮が減少した。

HACCP 導入から 1 年を経た中で、少しずつではあるが「と畜場自身が考えて実践するようになってきた。」と感じます。

### 4 今後の課題等

今後の課題として、以下のような点があります。

- ・モニタリング方法の変更（前述）に伴う新たな HACCP プランの作成
- ・カット部門および内臓処理部門の HACCP 導入に向けた体制作り
- ・従業員の高齢化や、新人の定着率が低いことなどの、将来的な体制不安
- ・施設や設備の修繕等に関する金銭的な問題

### 5 結びに

HACCP の制度化に向けて、これから政省令が整備され、細かい点が具体化していく中で、各部門への HACCP 導入の流れが速まっていくと思われまます。

手引書等の資料も充実してきてはいるものの、施設毎に状況は様々であり、どのようにアレンジして組み込んでいくか、指導するかに苦慮しているところです。

指導方針の平準化および外部検証を考えるうえでも、衛生指導課や HACCP 推進課をはじめ、3 つの検査所が互いに連携し、情報を共有しながら取り組む必要があると考えます。

食の安心・安全確保に向けて、今後ともご協力よろしく申し上げます。