

と畜場における衛生指導～と畜解体作業従事者等の作業中の手指ふき取り検査を行って～

食肉衛生検査所  
長谷川嘉子

## 1. はじめに

平成 19 年 4 月に滋賀食肉センターが操業し、平成 20 年 4 月から(財)滋賀食肉公社(以下「公社」)、(株)滋賀食肉市場(以下「市場」)、滋賀県副生物協同組合、滋賀食肉加工協同組合、食肉衛生検査所の職員、担当で構成する、「滋賀食肉センター衛生向上委員会」が発足し動き出した。

また、「対米輸出食肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場等」の厚生労働省認定取得を目指し、平成 20 年 5 月から市場、公社の職員による「滋賀食肉センター HACCP 推進委員会」いわゆる「HACCP チーム」が活動をはじめ、食肉衛生検査所として、作業前点検ならびに作業中点検業務を開始した。

そこで、解体作業標準作業手順書(SOP)、衛生標準作業手順書(SSOP)ならびに HACCP システムの検証と解体作業従事者等の SSOP に基づく解体作業の遂行、啓発のため、と畜解体ラインにおいて、解体作業従事者等の作業中の手指ふき取り検査を実施し、衛生講習会を開催し衛生意識の向上に努めた。

## 2. 方法

### 1)衛生点検業務(平成 20 年 5 月から実施)

作業前および作業中に、「衛生管理点検表」および「衛生作業点検表」(\*)に基づき、解体ライン～枝肉冷蔵庫～内臓処理室等(～部分肉加工室)の見回り点検を毎日実施し記録する。

(\*)と畜場法施行規則に基づくと畜場の衛生管理および衛生措置について、ならびに、対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要項に基づいた点検表

### 2)牛枝肉の衛生的取扱い状況調査(平成 19 年 7 月から実施)

洗浄前枝肉の腸管内容物等による汚染状況および冷蔵庫内枝肉の異物汚染状況を調査し、解体処理作業の改善指導を行う。

### 3)手指ふき取り検査(平成 20 年 8 月、10 月、平成 21 年 2 月に実施)

フードスタンプ「ニッスイ」の標準寒天培地(一般生菌用)および XM-G 寒天培地(大腸菌・大腸菌群用)を用いて、解体ラインの作業工程順に、一人ずつ、作業後(洗浄前)および洗浄後の手指のふき取り検査を実施し、その結果を基に、衛生講習会を開催した。

## 3. 結果

### 1)衛生向上委員会を毎月開催し、また、衛生向上委員会主催の衛生講習会を随時開催。

講習会は、対象者にあわせて、内容を変えて実施。(約 1 回 / 月)

### 2)衛生点検業務

公社、会社とと畜場の衛生(\*)について協議し、点検結果について報告。(四半期毎)

### 3)牛枝肉の衛生的取扱い状況調査の結果について、市場に通知。(四半期毎)

### 4)手指ふき取り検査

- ・手指ふき取り検査の結果をフィードバックするため、衛生講習会で、各個人の結果を画像(写真)で示し、概要を説明した。結果を視覚で確認することができ、自分の手洗いの状態を認識することができた。
- ・解体ラインの作業場所によって、汚れ具合の違いが見られた。
- ・ふき取り検査を複数回実施することで、徐々に、手洗いが向上したと見られる。

#### 4.まとめ

1)毎日の衛生点検業務は、HACCP システムには欠くことの出来ない業務であり、また、日常の記録をとることにより現場の状況把握が可能となり、衛生指導には必要である。

衛生向上委員会の定期的な開催と衛生講習会の実施により、全体的に衛生意識の向上が見られるようになった。

2)食肉衛生検査所は、今まで、手指のふき取り検査等を実施し、結果の報告(通知)はしていたが、それについての講習会を実施しなかった。今回、衛生講習会を開催し、作業従事者に対し、直接、結果を話すことで、より一層、手洗いの重要性が理解してもらえたと思われた。

結果を目視化することは、各人の状況がよくわかり、1 回目の講習会后に、作業従事者の方から、再度、手指ふき取り検査の実施要望があり、衛生意識が向上していると見られた。

何度も手指ふき取り検査を実施することは、作業従事者の意識に働きかける有効な啓発方法と考えられる。

今後、定期的に、手指ふき取り検査を実施し、作業従事者の衛生意識の向上、SSOP の遵守ならびに自主的な衛生管理の推進に努めたい。