

滋賀食肉センターの対米・対香港輸出認定に向けての食肉衛生検査所の取り組み

食肉衛生検査所 並河孝至 澤 英之

1 はじめに

滋賀食肉センターの牛処理・加工における HACCP の取り組み、および当所の対応については昨年度本研修において発表したところである。

対米・対香港輸出認定を受けるためには、認定を受けようとする者(滋賀食肉センター)は、国が定める認定要綱に規定する施設・設備基準、衛生管理基準、HACCP 方式による衛生管理実施基準および不正防止基準を満たす必要がある。

これら基準が適切に遵守されているかを検証・指導する立場にある食肉衛生検査所においては、認定要綱に規定する検証業務の確実な実施が求められる。

今回、検証業務のうち、作業前点検および作業中点検を見直し実施することとしたので、その概要を報告する。

2 方法

(1) 検証項目

HACCP 方式による衛生管理実施基準(認定要綱別添3に規定)に基づく、指名検査員等による検証項目のうち、SSOP(標準衛生作業手順書)の手順、モニタリングおよび改善措置の現場での実際の査察

(2) 査察(点検)

ア 作業前点検

ア) 施設・設備および器具の洗浄が適正であるかの確認

イ) 製品が接触する部分、洗浄が困難で洗浄が十分に行われない設備を重点的に点検

イ 作業中点検

製品の分割・細切方法、器具の消毒、手の洗浄、床の掃除、廃棄物の取扱い、従業員の不衛生な行動の管理および不可食部の取扱い等の状態

(3) 実施内容

ア 実施区画

ア) と畜解体、内臓処理

と畜解体準備室、と畜解体室(ダーティーゾーン、クリーンゾーン)、内臓処理準備室、内臓処理室、内臓出荷場、各枝肉保管冷蔵庫、枝肉出荷場

イ) 部分肉加工

部分肉解体準備室、部分肉加工室、梱包室、部分肉用枝肉保管冷蔵庫、製品冷蔵庫

イ 実施方法

ア) 作業前点検

a) と畜解体業務、部分肉加工業務および枝肉出荷業務を担う株式会社滋賀食肉市場(以下、「市場」という。)、および内臓処理業務を担う副生物協同組合(以下、「組合」という。)の職員が、作業前に各区画を点検、不適箇所について改善措置を実施。

b) ア)の後、当所衛生担当と畜検査員が点検を実施。

c) 点検時に不適箇所を認めた場合、市場または組合の担当職員に改善を指示。

d) 改善確認後、と畜解体、内臓処理作業開始の指示。

イ) 作業中点検

SSOPどおりのと畜解体作業が実施されているか、従業員作業の点検を実施。

3 結果

(1) 作業前点検方法の見直し

当所の作業前点検を見直すにあたり、市場に対し、当所が実施する作業点検前に、市場の作業前点検・改善措置が終了しておくよう指導した。

ア 部分肉加工

| 市場 | | 当所 | |
|----------------|----------------|------------------------------|------------------------|
| 旧 | 新 | 旧 | 新 |
| 7時30分より作業準備、点検 | 7時30分より作業準備、点検 | 未実施 (9時頃に市場実施の作業前点検記録を確認) | 市場の点検、改善終了後に実施(7時45分頃) |
| 改善措置未実施 | 改善措置実施 | 改善措置未実施 | 不適箇所の改善指示、改善確認 |

イ と畜解体

| 市場 | | 当所 | |
|--|---|---|-----------------------------------|
| 旧 | 新 | 旧 | 新 |
| 8時15分頃から開始 係留所～ダ－ティ－ゾ－ン ～クリーンゾ－ン | 8時までに作業準備 8時から点検開始 準備室～クリーンゾ－ン ～ダ－ティ－ゾ－ン | 8時15分頃から開始 準備室～ダ－ティ－ゾ－ン ～クリーンゾ－ン(消毒槽 温度、手洗い槽の準備 等の確認が主) | 8時過ぎから、市場の点 検・改善終了区画から点 検実施 |
| 改善措置なし | 改善措置実施 | 不適箇所の改善措置 を指示 | 不適箇所の改善指示、改 善確認 |

ウ 内臓処理室

| 組合、財団法人滋賀食肉公社 | | 当所 | |
|---------------|------------|-----------------|-----------------------------|
| 旧 | 新 | 旧 | 新 |
| 8時40分頃から実施 | 8時40分頃から実施 | 組合、公社の点検に 同行 | 8時50分頃から、組合の 点検・改善終了後に実施 |
| 改善措置なし | 改善措置実施 | 改善指示 | 不適箇所の改善指示、改 善確認 |

エ 枝肉保管冷蔵庫、出荷場

| 市場 | | 当所 | |
|-----|----------|---------|--------------------------|
| 旧 | 新 | 旧 | 新 |
| 未実施 | 9時頃までに実施 | 9時頃から実施 | 9時頃から、市場の点検・ 改善終了後に実施 |
| | 改善措置実施 | 改善指示未実施 | 不適箇所の改善指示、改 善確認 |

(2) 作業前点検における主な不適事項

ア 部分肉加工

まな板側面に肉片・脂肪片の残存、ステンレス製器具に血痕の残存、窓に結露、部分肉用枝肉保管冷蔵庫の懸垂レールに結露、保管冷蔵庫内での枝肉の接触

イ と畜解体

ア) 準備室

前掛け・ヘルメット・長靴に血痕、ナイフケースに獣毛・脂肪片、排水マスにゴミ、ドア・壁に血痕

イ) と畜解体室

器具類に脂肪片・血痕・獣毛の残存、消毒用温湯の温度(83 以下)、ラインオイルの落下、懸垂レールの結露、各ホース先端の床面との接触

ウ 内臓処理室

器具類、壁に脂肪片・血痕の残存、ナイフ消毒保管庫内の汚れ、ラインオイルの落下、各ホース先端の床面との接触

エ 枝肉保管冷蔵庫・出荷場

懸垂レールの結露、冷蔵庫内での枝肉の接触、壁に脂肪片・血痕

(3) 作業中点検における主な不適事項

ア 部分肉加工

窓に結露、部分肉用枝肉保管冷蔵庫の懸垂レールに結露、保管冷蔵庫内での枝肉の接触

イ と畜解体

SSOPで規定する手洗いの頻度、手洗い時の洗浄剤の使用、使用器具(ナイフ、ノコ)の 83 以上 3 秒以上の消毒

ウ 内臓処理室

懸垂レールの結露、各ホース先端の床面との接触

エ 枝肉保管冷蔵庫・出荷場

懸垂レールの結露、冷蔵庫内での枝肉の接触

4 まとめ

今回見直した検証業務は、平成 23 年 11 月 1 日より実施している。

見直し当初は、前日の作業後の清掃・洗浄がされていない箇所も多く、市場の作業前点検でも見逃しがあり、当所の作業前点検で発見され、その改善措置(洗浄またはアルコールでの拭き取り)に時間を要していたが、次第に作業後の清掃・洗浄が徹底されるようになり、最近では改善措置に時間を要することがなくなっている。

しかし、当所の点検で不適箇所が確認されることが多い日もあり、このことは市場の点検が徹底されていないことであることから、今後も指導していくこととしている。

作業中点検において、SSOPで規定する手洗いの頻度、洗浄剤を使用した手洗い、使用器具の 83 以上 3 秒以上での消毒は、現在では遵守されるようになっており、不適として指導することはなくなっている。

しかし、ドライ使用することが求められている床面は、現在、床面に飛散した血液を除去するために頻繁にかつ大量に散水されていることから、今後重点的に指導する必要がある。

なお、見直し後も実施できていない牛係留所の作業前点検については、本年度中に実施方法を策定し、できるだけ早く実施していくこととしている。