

## 管轄と畜場における HACCP 導入のための体制構築

長崎県諫早食肉衛生検査所国見支所 ○石川樹生、横田冴子<sup>1)</sup>、山崎省吾、  
鶴田順一<sup>2)</sup>

1) 現長崎県五島保健所、2) 現長崎県諫早食肉衛生検査所

### はじめに

昨今の食肉衛生情勢として、平成 30 年通常国会での食品衛生法等の改正によりと畜場への HACCP の導入の義務化が決定され、HACCP 導入のタイムリミットが 2021 年 6 月 13 日と周知された。

と畜場の HACCP 導入が急がれているが、その導入には、一般的衛生管理プログラムや 5S 活動など基礎的な衛生対策が大前提とされる。当所ではこれまで場内監視や衛生指導講習会などでの指導を行ってきたが、未だ所管すると畜場（A 食肉センター）では、と畜場法に基づく衛生管理が不十分である。また、当食肉センターは九州で唯一、作業ラインを複数の団体に委託しており<sup>(1)</sup>、この複雑な組織形態が指導の難しさの一因となっている。それを踏まえ、今回と畜場法遵守や HACCP の導入へ向けて食肉センターを主体とした体制作りを支援したので、その進捗状況を報告する。

### 体制構築のための検討事項

#### 【外部検証による強化】

基礎的な衛生管理強化の目的で、大動物施設の外部検証を諫早食肉衛生検査所衛生指導担当者の協力を得て、2 回実施した。

また、HACCP 導入状況の検証のため、長崎県食肉衛生査察チーム（県下食肉衛生検査所で構成）により外部査察を実施した。

#### 【指示系統の明確化】

A 食肉センターは、と畜場の管理運営の一部を合同会社 B や任意団体 C に委託している。作業ラインでは、前述の 2 団体に加え各食肉処理業者もそれぞれの枝肉のトリミングなどを行なうため、衛生指導等の情報が全体に周知されにくい環境であった。そこで、A 食肉センター全体の指示系統を明確にし、衛生指導の効率化を図った。

また、それに際し、現場作業における責任の所在を明確化するため、一連の作業を工程ごとに区分し、区分責任者を設置させることとした。

#### 【文書の整備】

PRP 及び HACCP 関連文書の整備状況が不十分であったので、HACCP を導入する上で必

要な文書の不足を指摘し、追加の整備を指示した。

### 【小動物内臓処理室への指導強化】

これまで小動物施設の内臓処理室について、当所からの衛生指導が不足し、衛生管理が不十分であるため、管理体制の見直しを含めた指導を新たに行なった。

## 指導結果

### 【外部検証による強化】

平成 30 年 6 月、7 月に諫早食肉衛生検査所衛生指導担当者との合同大動物施設の外部検証が行なわれた。この際、多くの事項が指摘されたが、特にゾーニングの明確化、搬出口からの業者の出入りの禁止、記録物の整備が重要な課題となった。

また、平成 30 年 10 月に、長崎県食肉衛生査察チームによる外部査察が実施された。その際も、施設、衛生管理、文書整備等多くの事項について指摘された。

### 【指示系統の明確化：通知のあり方】

A 食肉センターの組織体系の概要をセンター側に求めた。これにより指示系統を明確にした。また、指導事項は従来食肉センターを管理する委託団体に通知していたが、今年度より、A 食肉センターの運営団体である事業共同組合の事務局を介して指導事項を通知し、運営団体や委託団体と指導内容を共有化した。

### 【指示系統の明確化：区分責任者の設置】

作業現場の責任の所在を明確にするため、作業を区分し、それぞれに区分責任者を設置させた。作業区分は小動物工程 6 区分とした。大動物工程は、作業員が 4 名と少なく、作業衛生責任者も 1 名のみであったため 1 区分とした（表 1）。さらに、食肉センターと協議の上、これらの作業区分毎に区分責任者を正、副各 1 名ずつ設置した。

表 1 作業区分の振り分け

小動物	区分 A	生体搬入～ビーター洗浄
	区分 B	前足切断～と体吊り上げ
	区分 C	内臓出し～デハイダー
	区分 D	スキンナー～背割り
	区分 E	トリミング～枝肉搬出
	区分 F	内臓処理～内臓搬出
大動物	区分 G	生体搬入～枝肉内臓搬出

区分責任者の選考基準は、担当区分内で①作業衛生責任者の資格を持つ者、②当該区分の作業に熟練している者の順に、人員配置を考慮したうえで選任し、次点を副とした。

### 【指示系統の明確化：区分責任者会議の開催】

食肉センターの衛生対策を検討する際、食肉センターに主体性を持たせ協議する場を設けるため、各区分において区分責任者会議を開催した。第 1 回目の会議は検査所より、と畜場法における各作業区分の関係事項を説明し、現作業の問題点を明確にした。第 2 回目以降はこの問題点について委託団体（区分責任者、場長、副場長）、事業協同組合事務局、検査所の三者が集まり、対応策について検討した。

### 【文書の整備】

平成 30 年 5 月に記録物の整備状況を確認したところ、必要文書の未整備や、既存文書の不備等が多く見受けられたため、未整備文書の素案を提供した。

#### 【小動物内臓処理室への指導強化】

平成 30 年 8 月から当該区画を監視したところ、施設設備、衛生管理についての不備が多く認められた。特に、内臓処理室の清掃状態が悪く、長靴の履き替えや内臓肉の温度管理なども不十分であった。さらに内臓処理に携わる従事者の多くは、食肉処理業者より派遣された障害者や外国人であるため、衛生管理の定着が困難であるにもかかわらず、衛生管理に関する責任者が不在であった。

#### 考察

当所が所管する A 食肉センターは、組織形態の複雑さにより、衛生指導が困難を極めている。これを解消し、期限内の HACCP 導入を完了するため、体制作りから始めた。

今回の外部検証により浮き上がった問題点は、毎月の場内監視で進捗状況を確認しているところである。また、指示系統を明確化したことにより、運営団体、委託団体、検査所の連絡が密になり、指導事項の円滑な改善の一助となった。また、新たな試みとして区分責任者を設置したことにより、各区分の問題点について、今後の方針が決められたと考える。これから必要に応じ会議を開催し、食肉処理業者なども交え衛生対策について協議を進める予定としている。また、文書整備については今年度中の完了を見込んでおり、その運用が開始されれば、ひとまずの HACCP 導入は達成できると考える。

HACCP の導入は事業者の主体的な衛生管理を意味する。しかし、A 食肉センターのような一般的なと畜場の HACCP 導入は非常に課題が多く、これに対し検査所はコンサルティング的に強かに介入し、自立を支援していくことが必要である。今後、残り限られた猶予期間の中で、検査所の強かな支援継続が、と畜場のスムーズな HACCP 導入において重要であると考えられる。

#### まとめ

今回、組織体制の見直しに重点を置いた衛生指導を行なった。それにより、と畜場を主体とする衛生管理体制構築に一定の進展が見られた。今後も食肉衛生検査所からの継続的な衛生指導により、体制の構築、維持を支援する必要があると考える。

(1) 九州地区食肉衛生検査所協議会：研究部会議題—5、平成 30 年度第 47 回九州地区食肉衛生検査所協議会大会