

演題番号：03

三重県 HACCP 手法導入認定制度に至ると畜場の取組

○楯川浩次, 宇田 晃, 松田勝稔

三重県松阪食検

1. はじめに：三重県では平成20年度にと畜場の管理者及び食鳥処理業者を対象に三重県 HACCP 手法導入認定制度(以下、認定制度)を策定し、事業者の自主衛生管理の推進に取り組んできた。当所は、この制度に取り組む株式会社三重県松阪食肉公社(以下、食肉公社)の自主衛生管理体制の確立に対し適切な技術支援を行い、令和元年度には食肉公社を認定し、安全で安心な食肉を提供する仕組みを構築した。

2. 材料及び方法：当所は、食肉公社の自主衛生管理体制の確立に向けた課題に対し、(1) HACCP に関する知識の普及啓発(2) 清浄度に応じた施設の区域分け(3) 作業手順の再確認と HACCP プランの作成(4) 拭き取り検査による検証等の支援を行った。

3. 結果：食肉公社は当初の支援に基づき、次のとおり自主衛生管理体制を確立できたことから、令和2年3月に県の認定審査会において認定した。(1) 取組当初は当所主体であった HACCP 手法に基づく自主衛生管理体制の確立の場が、自主的な取組についての意識が高まるにつれ食肉公社主体の場となった。(2) 清浄区域と非清浄区域の明確化、人と物の動線の見直し、清浄区域と非清浄区域を往来しないよう扉の施設、

踏込槽や手指消毒器を増設した。(3) 作業手順を確認し文書化することによって標準化を図るとともに各種記録を作成し、HACCP プランの作成においては、一般衛生管理を徹底した上で、次亜塩素酸水による枝肉消毒を CCP と定めた。(4) 消毒後の枝肉拭き取り検査における一般生菌数の目標値を定め、概ね目標値を達成していたことから一定水準の衛生管理が維持できていることが確認できた。

4. 考察および結語：食肉公社は当所の支援を真摯に受け止め認定制度に取り組み、認定審査会においては、(1) HACCP に関する知識や情報を入手したことをきっかけとして、普段の業務における食肉の衛生管理に対する公社職員の気づきが生じたこと、(2) 現状より安全安心な食肉を提供する意識が向上したことから公社職員が主体的に行動し、施設の改善や作業手順を見直したこと、(3) 科学的なデータに基づく衛生管理の検証を行うことができる人材を育成したことが高評価の要因であった。このことより、行政と事業者とが協創し、HACCP を含めた衛生管理の普及啓発を行うことが食品関係事業者の衛生管理の改善・推進に重要となり得るものと示唆された。