

大規模食鳥処理場におけるHACCP導入型基準の対応に向けて（STEP2）

～自主管理体制の確立とHACCPプランの作成に向けて～

愛媛県食肉衛生検査センター ○谷尻大輔、河本亮一¹⁾、田坂紀博
池澤紅輔²⁾、毛利靖、中村栄
木村俊也³⁾、山本真司⁴⁾、服部昌志

1 愛媛県南予家畜保健衛生所、2 愛媛県動物愛護センター
3 愛媛県立衛生環境研究所、4 愛媛県今治保健所

はじめに

平成26年4月28日に「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則」が改正された。全国的にもHACCP導入型基準を選択する大規模食鳥処理場が増加したこともあり、平成27年4月、M食鳥処理場よりHACCP導入型基準を選択したいとの要望があった。

これを受け、当センターは拭き取り検査及び衛生指導を毎月実施する等、HACCP導入型基準に向けた対応を開始した。平成27年度は第1段階（STEP1）として、衛生講習会の実施、衛生標準作業手順書（SSOP）作成等の一般衛生管理体制の整備を推進した結果、拭き取り検査結果が良好に推移した他、作業従事者の衛生意識の向上等の成果が得られた。

今回、STEP1で整備した一般衛生管理体制の充実を図るとともに、将来のHACCP導入型基準への対応に向けた第2段階（STEP2）として、HACCPプランの作成に着手したのでその概要を報告する。

材料及び方法

1 食鳥とたい拭き取り検査

平成26年4月から28年7月まで、毎月1回、内臓摘出後及び本冷却後の食鳥とたいを材料とし、一般生菌数、大腸菌群数、サルモネラ属菌、カンピロバクター及び黄色ブドウ球菌について、食品衛生検査指針（微生物編）に準じて拭き取り検査を実施し、そのデータをSSOP運用開始前後で比較した。

2 衛生指導体制の見直し

STEP1で整備した「食鳥処理場におけるHACCP方式による衛生管理指針」に準じたチェック表を用いての衛生指導について、自主的な衛生管理体制を確立するため、M食鳥処理場と協議した結果、当センターの指導に対応する部署として、既存の品質保証委員会を選任した。以後、当委員会において衛生上の不適合の原因究明と再発防止対策を検討し、改善を行う役割を担うこととした。

3 衛生講習会の実施

平成28年6月、作業従事者の衛生意識の向上を図るため、衛生講習会を実施した。

4 衛生標準作業手順書（SSOP）の見直し

作業従事者の SSOP 遵守と検証を目的として、品質保証委員会が SSOP を見直し、①入室確認表、②SSOP 点検表、③清掃チェック表を新たに盛り込んだ。

5 HACCP プラン作成への着手

HACCP 導入手順に従い、①HACCP チームの編成、②製品説明書の作成、③意図する用途等の確認、④製造工程一覧図の作成、⑤製造工程一覧図の現場確認を実施した。

成績

1 食鳥と体拭き取り検査

一般生菌数及び大腸菌群数について、平成 26 年 4 月から平成 27 年 7 月までの間、一般生菌数については内臓摘出後 4 検体、本冷却後 2 検体、大腸菌群数については内臓摘出後 3 検体、本冷却後 4 検体、目標基準値の超過が確認された一方、平成 27 年 8 月以降については、目標基準値の超過は確認されなかった（表 1）。また、汚染指標菌について、平成 27 年 8 月以降、サルモネラ属菌、カンピロバクターの検出率が平成 27 年 7 月までよりも増加した（表 2）。

表 1 目標基準値超過検体数

		H26・4月 ～H27・7月	H27・8月 ～H28・7月	目標基準値 (cfu/cm ²)
一般生菌数	内臓摘出後	4	0	<10 ⁴
	本冷却後	2	0	<10 ³
大腸菌群数	内臓摘出後	3	0	<10 ³
	本冷却後	4	0	<10 ²

表 2 指標菌検出率

		H26・4月～H27・7月	H27・8月～H28・7月
サルモネラ	内臓摘出後	19%	50%
	本冷却後	5%	22%
カンピロバクター	内臓摘出後	33%	35%
	本冷却後	4%	7%
黄色ブドウ球菌	内臓摘出後	8%	3%
	本冷却後	0%	0%

2 衛生指導體制の見直し

チェック表を根拠とした指導開始後、施設の清掃、脱羽の状態、本冷却槽及びと体洗浄機の塩素濃度管理は適正な状態で継続されていた。品質保証委員会の発案で準汚染区域から清浄区域へ移動する際の踏込消毒槽の設置や内臓運搬用ベルトコンベアの交換等、施設全体の改善が進んでいる。平成 27 年 4 月以降、15～30%で推移していた腸管破損率は、従事者の配置転換等の対策を行った平成 28 年 1 月以降、1～2%と適正に改善された。しかしながら、その後、自動中抜き機の老朽化による不調により、不完全な中抜き食鳥と体が散見されるようになり、自動中抜き機の調整や修理が指導課題となった。

3 衛生講習会の実施

前年度に引き続き、衛生講習会を継続して実施することにより、従事者の衛生意識の向上に向けて、施設全体で積極的に取り組む姿勢が見られた。特に、従事者の入場時の手洗いや衣服の衛生的な管理が徹底される等の成果が顕著であった。

4 衛生標準作業手順書（SSOP）の見直し

新たに作成したチェック表を活用することにより、従事者の SSOP 遵守徹底が図れるとともに、記録した点検結果を品質保証委員会において検証し、問題点を改善する体制が構築された。

5 HACCP プラン作成への着手

手順①として、M 食鳥処理場既存の品質保証委員会のメンバーを主な構成員とする HACCP 専門家チームが編成された。この HACCP 専門家チームは、当センター担当者の支援を受け手順②～④に基づき、製品説明書の作成、意図する用途等の確認、製造工程一覧図の作成を行った。そして、製造工程一覧図を基に現場確認を行い、手順⑤までを達成した。

考察

当センターが行う定期的な拭き取り検査とその結果に基づく衛生指導に対応する部署として、品質保証委員会を選任し、衛生対策に関する責務を与えたことで、STEP1 における一般衛生管理体制はより充実したものとなってきている。チェック表による点検結果を検証し、内臓運搬用ベルトコンベアの交換や踏込消毒槽の追加設置等、衛生上の不適合に対する改善策を発案した。また、SSOP を適宜見直し、衛生作業レベルの標準化や、担当作業内容の明確化を図るとともに、従事者への周知徹底に取り組んだ結果、本冷却槽や内外洗浄機等の適正な塩素濃度管理が維持できるようになった。さらに、従事者の適性に応じた配置等が可能となり、重要な工程に適任者を配置したことで腸管破損率は改善した。これに伴い、拭き取り検査結果も良好に推移した。加えて、入室管理表、SSOP 点検表、清掃チェック表の記載を義務付けたことで、従事者が SSOP を確実に遵守するようになりつつある。また、衛生講習会は従事者の HACCP に関する知識の習得のほか、HACCP プランの作成など新たな取り組みに向けて従事者の気運の醸成効果が認められ、定期的な開催の必要性を感じた。また、STEP2 として HACCP プランの作成にあたり、M 食鳥処理場と会議等を重ねながら検討を進めたところ、12 手順の手順①から⑤について、円滑に関連文書等を作成できた。

今後は HACCP 専門家チームが主体となって STEP2 の HACCP7 原則に着手することとなるため、拭き取り検査結果データの蓄積や危害要因のピックアップ等の基礎情報を充実させ、可能な限り早期の HACCP 導入型基準による運用に向け指導を続けたい。

まとめ

当センターが所管する食鳥処理場において、HACCP 導入型基準への移行に向けた継続的な衛生指導と、HACCP 導入手順に基づくシステム構築の支援を行った。その過程において、一般衛生管理体制の改善・充実とともに、製品の品質向上等も認められ、積極的な HACCP 導入支援の有効性が確認された。