

演題番号：5

演題名：と畜場内カット室における監視指導の結果について

発表者名：○渡嘉敷弥生、三輪英一、中込秀子

発表者所属：北部食肉衛生検査所

1. はじめに

従来、当所が管轄すると畜場内の食肉処理施設（以下「カット室」）に対しては、保健所に協力する形で年1回の合同監視を行っていたところであるが、平成25年に同カット室で処理した製品に対する異物苦情が寄せられたことをきっかけとして、当検査所に対し衛生指導を行ってほしいとの要望があった。

そこで当検査所は、約一年間、カット室に対し食品衛生法の規定に準じた監視指導を定期的実施したので、その結果を報告する。

2. 期間及び方法

平成19年12月12日食安発第1212007号通知に規定する食品衛生監視票（以下、「監視票」）に基づき、平成26年11月、平成27年3月、5月、11月の4回、カット室の監視指導を行った。

3. 結果

監視票の採点結果は、第1回目の監視時に60点、以降65、66、53点となり、1回目から3回目までは、横ばいまたは若干の改善傾向が認められたが、4回目に悪化した。なお、これらと並行して実施した保健所との2回の合同監視の結果（平成26年8月、平成27年8月）は、それぞれ80、89点であった。

4. 考察および課題

監視票を検証したところ、第1回から第3回目までは、主に管理運営の項目において、改善箇所の数値が、新たな不適箇所の発生を若干上回っていた状況であることがわかった。しかしながら第4回目においては、新たな不適箇所の数が一気に改善箇所を上回っていた。具体的な不適内容は「整理整頓、異物の放置、清掃不十分、ドアの開け放し等」であった。これらは「従事者の気の緩み」によることは明らかであり、従事者に対する衛生教育が十分に行われていない状況が伺えた。また、施設設備の老朽化も大きな減点要因であり、施設管理者の責任も看過できないと思われた。

なお、保健所と当検査所の採点に大きな差があったが、この理由については、保健所の評価が他の許認可施設に対する評価と調整した相対評価であるのに対し、当検査所の評価はカット室のみに対する絶対評価であること等による。

当所としては、今回の結果を踏まえ、保健所と協力して今後のカット室の衛生指導のあり方を検討していきたい。