

演題番号：7

演題名：豚の食用血液採取工程における HACCP による衛生管理の導入支援

発表者名：○小原海和、玉城正幸、嘉数浩、大野惇

発表者所属：北部食肉衛生検査所

1. はじめに

沖縄県では、豚の血液を「チーイリチャー」などの郷土料理に使用している。当所管轄のと畜場では、豚の血液採取に関し、規格基準、構造設備基準及び衛生的な取扱いに不備があり、平成 23 年から国の通知（昭和 60 年 1 月 18 日衛乳第 5 号）に基づき指導を行ってきた。しかし、根本的な改善が見られず、平成 29 年 4 月採取を停止した。協議の結果、と畜場が豚の食用血液の採取について HACCP による衛生管理を導入する意向を示したため、一般衛生管理及び HACCP による衛生管理のための計画（以下「衛生管理計画」）の策定および実施に対し当所が支援を行った結果、同年 12 月豚の食用血液の採取を再開したのでその概要を報告する。

2. 支援の概要

(1) 期間：平成 29 年 6 月～同年 12 月

(2) 支援内容：指導助言 13 回、現場確認 6 回

SSOP の作成及び HACCP による衛生管理の導入（7 原則 12 手順）について指導助言を行った。現場確認は、一般衛生管理実施の確認及び HACCP プランの検証を行った。

指導内容は、①採血部位の洗浄及び毛剃り等、衛生的な採血（一般衛生管理）②血液と個体の同一性確保等、血液採取個体の管理（一般衛生管理）③血液を直ちに 4℃以下に冷却すること等、血液の温度管理（HACCP プラン）とした。

3. 結果

今回の支援により、衛生管理計画が策定、実施され、衛生を担保できる体制が確立した。①衛生的な採血については、確実に危害を排除するため毛剃り及び消毒工程を追加した。②血液採取個体の管理については、個体管理作業員の追加、5 頭 1 ロットとするロット管理の実施、保留時の連絡体制の明確化及び廃棄管理台帳の作成を行った。③血液の温度管理については、微生物の増殖を重要な危害要因とし、予備冷却及び冷却工程を追加し CCP に設定した。予備冷却の管理基準は「採取後 1 時間以内で血液温度が 10℃以下になるよう（血液を冷却するための）氷水の温度を 1℃以下に保つ」とした。管理基準を遵守するために、採取量の削減と予備冷却作業員の追加を行った。

4. 考察

SSOP の中で個々の作業を誰が責任を持って行うのかを明確化し、実施の現場確認を繰り返すことにより、作業員一人一人が器具の消毒等、衛生管理を意識して行えるようになり HACCP システムの土台となる一般衛生管理が飛躍的に向上した。

今後は、HACCP 導入によって構築した自主衛生管理体制が的確に機能するよう、PDCA サイクルを回すための支援を継続して行っていく必要がある。また、今回の取組をふまえ、と畜解体工程の衛生管理計画の策定及び実施の支援を行い、当所管内のと畜場の自主衛生管理体制を確立したい。