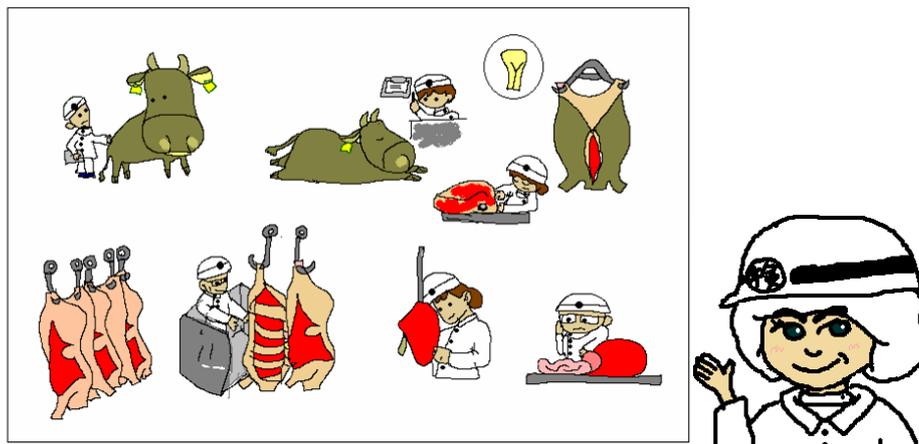


事 業 概 要

(令和 2 年度版)

令和 3 年 4 月



三 重 県 松 阪 食 肉 衛 生 検 査 所

三重県松阪市大津町 8 8 3 - 2

電話 0 5 9 8 - 5 1 - 3 0 3 7

FAX 0 5 9 8 - 5 1 - 3 0 4 7

E-mail : mshoku@pref.mie.lg.jp

目 次

1	県内のと畜場	1
2	概要	2
3	組織と職員の状況	3
4	各課の事務分掌	4
5	予算・決算	5
6	と畜検査頭数及び食鳥検査羽数	5
7	食肉・食鳥肉の安全確保	7
8	試験室検査結果	11
9	と畜検査及び食鳥検査結果	13
10	安全・安心への取組	15
11	研修会	15
12	その他	16
13	調査研究	17

1. 県内のと畜場 (令和3年4月1日現在)



2. 概要

日本屈指の高級牛肉「松阪牛」の産地である松阪市において、昭和40年松阪市大津町に三重県松阪食肉衛生検査所が設置されました。

食肉衛生検査所は、食肉の安全を確保するため、と畜場に搬入された牛、豚等の疾病の排除はもとより、微生物による汚染防止対策や動物用医薬品等の残留検査を行って公衆衛生上重要な役割を果たしています。

また、平成12年3月から平成27年3月までISO9001（品質マネジメントシステム：国際規格）の認証を受け、検査の確実性を確保してきました。引き続きこのシステムの手法を維持し、常に継続的改善を念頭に入れ、確実な検査に努めています。

沿革	昭和40年4月業務開始 平成3年4月移転整備・竣工
設置・運営	三重県（所管：医療保健部食品安全課）
所管法・事業	と畜場法、食品衛生法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥検査法）に基づく検査及び監視指導
組織・職員	と畜検査員11名、事務職員1名 と畜検査支援員6名（会計年度任用職員） 食鳥検査員6名（会計年度任用職員） 業務員1名（会計年度任用職員）
所轄と畜場等	と畜場1施設（三重県松阪食肉流通センター） 食鳥処理場1施設（松阪市） 認定小規模食鳥処理場（四日市市を除く県内22施設）

（令和3.4.1現在）

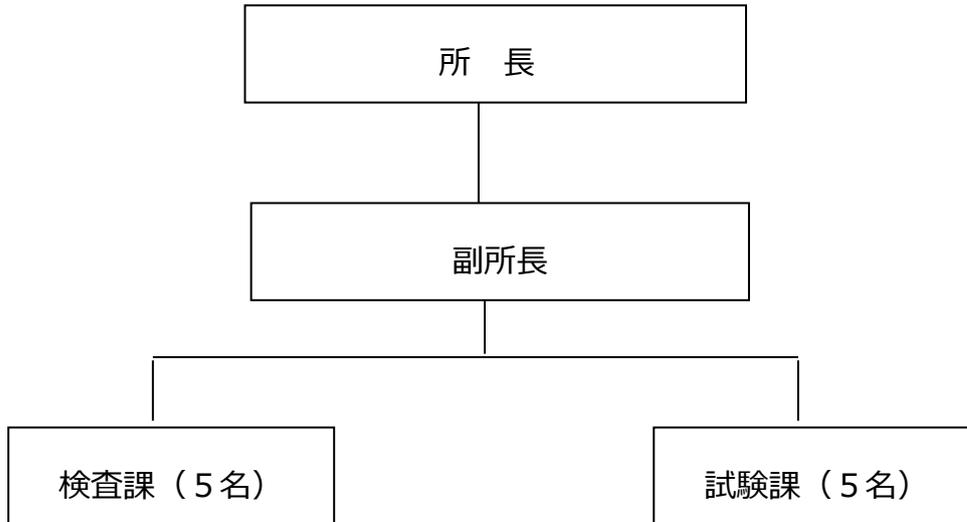
* 会計年度任用職員のうち3名はと畜検査支援員と食鳥検査員を兼務

【参考】所管と畜場

名称	三重県松阪食肉流通センター
設置・管理者	株式会社三重県松阪食肉公社
事業	と畜場の運営管理、獣畜のと殺又は解体 松阪牛個体識別管理システム

と畜場：食用に供する目的で、獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）をとさつし又は解体する施設

3. 組織と職員の状況



【会計年度任用職員】

食鳥検査員 (6名)
 と畜検査支援員 (6名)
 業務員 (1名)

区分	事務職員	獣医師	会計年度任用職員			備考
			食鳥検査員	と畜検査支援員	業務員	
定員	1	1 1				
現員	1	1 1	6 *	6 *	1	
所長		1				
副所長		1				
検査課	1	4	6 *	6 *	1	
試験課		5				

(令和3.4.1現在)

* 会計年度任用職員のうち3名はと畜検査支援員と食鳥検査員を兼務

4. 各課の事務分掌

(1) 検査課

- 1 公印の管守に関する事。
- 2 公文の処理及び保守に関する事。
- 3 職員の身分及び服務に関する事。
- 4 予算及び経理に関する事。
- 5 財産の管理に関する事。
- 6 物品の出納及び保管に関する事。
- 7 広報及び公聴に関する事。
- 8 食鳥に係る統計に関する事。
- 9 食鳥検査に関する事。
- 10 食鳥処理業者及び食鳥処理場の指導監督に関する事。
- 11 食品衛生に関する事。(食鳥処理場内における食鳥肉に係るもの、と畜場内における食肉に係るものに限る。)
- 12 と畜に係る統計に関する事。
- 13 と畜検査に関する事。
- 14 と畜業者及びと畜場の指導監督に関する事。
- 15 その他。(検査課、試験課に属さない事。)

(2) 試験課

- 1 病理学的検査及び調査研究に関する事。
- 2 理化学的検査及び調査研究に関する事。
- 3 微生物学的検査及び調査研究に関する事。
- 4 食肉の寄生虫及び原虫の検査に関する事。
- 5 医薬品等の残留検査に関する事。

5. 予算・決算

(1) 令和2年度予算決算額

歳入	(特定歳入収入額)	35,687,536 円
歳出	(支出済額)	18,198,134 円 (3月31日現在)

(2) 令和2年度歳入内訳

		検査頭数	単 価	金 額
松阪	牛	6,399 頭	800 円	5,119,200 円
	豚	78,256 頭	300 円	23,476,800 円
	とく*	0 頭	300 円	0 円
	食鳥	1,159,487 羽	4 円	4,637,948 円
	食鳥処理場の構造または設備変更許可	1 件		10,000 円
	計			33,243,948 円

* とく：12ヶ月齢未満の牛

6. と畜検査頭数及び食鳥検査羽数

○年度別・畜種別

年度	23	24	25	26	27	28	29	30	R1	R2
牛	7,133	7,085	6,962	7,278	6,909	6,954	6,727	6,601	6,394	6,399
豚	85,244	82,124	81,805	81,338	69,692	65,485	68,665	74,853	85,378	78,256
とく	0	2	0	1	0	1	1	1	0	0
食鳥	1,545,830	1,534,820	1,415,786	1,116,762	1,171,605	1,156,129	1,150,371	1,137,179	1,239,734	1,159,487

○令和2年度月別・畜種別

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
牛	427	394	482	560	411	453	514	881	1,059	371	393	454
豚	7,439	6,913	6,876	6,669	6,409	6,213	6,903	6,619	6,807	5,797	5,341	6,270
とく	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食鳥	97873	98980	106095	93773	96669	96732	96346	88965	118858	84676	86487	94033

○令和2年度食鳥処理場

	年間業務 日数	年間食鳥 検査数	一日平均 処理羽数	処理 方法
A場（松阪市）	250	1,159,487	4,638	外剥ぎ

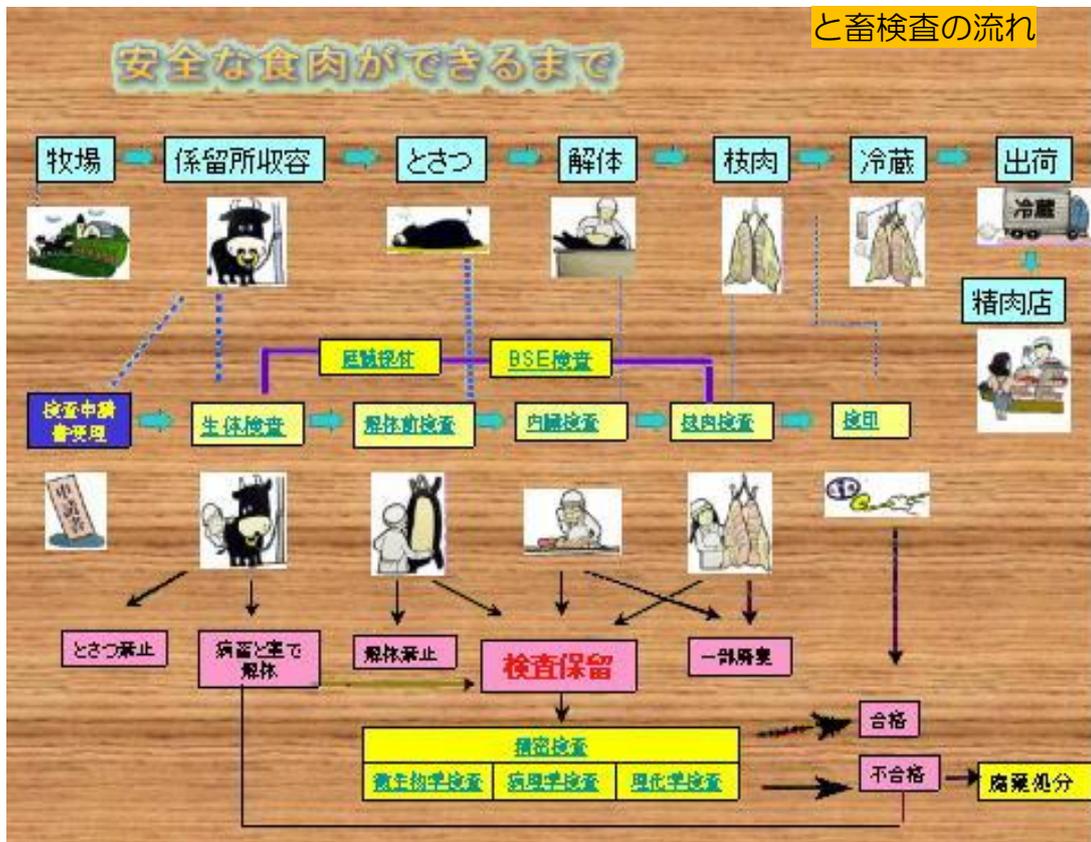
* 年間処理羽数が 30 万羽を超える施設は、公的機関(都道府県知事又は厚生労働省指定検査機関)で食鳥検査を実施することが、法律で義務づけられています。



食鳥処理場

7. 食肉・食鳥肉の安全確保

獣畜は、と畜場以外で処理することは禁止されています。下図の上段のと畜工程は食肉公社、その工程に沿ってと畜検査を実施するのが食肉衛生検査所の役割です。



(1)と畜検査・食鳥検査

松阪食肉衛生検査所に勤務する検査員は全て獣医師職員であり、と畜場法、食品衛生法、食鳥検査法に基づき、消費者の満足と信頼を得るために厳正公正な検査を行い、食肉・食鳥肉の安全確保に取り組んでいます。

と畜場で処理される家畜が病気にかかっていないかどうかを一頭ごと検査し、病気が疑われる獣畜については、さらに試験室内で精密な検査を実施して、その食肉が安全かどうかを検査し判断しています。

また、年間30万羽以上を処理する食鳥処理場では、食鳥検査員が一羽毎に検査を実施しています。

牛のと畜検査



牛生体検査



牛頭部検査



牛内臓検査



牛枝肉検査



牛検印

(2) 試験室検査

と畜場や食鳥処理場で処理された食肉・食鳥肉に動物用医薬品などが残留していないかどうかを確認する検査を実施しています。



試料抽出



残留抗生物質検査



細菌検査



細菌検査

(3) HACCP に基づく衛生管理の推進

と畜場法、食鳥検査法の改正により、令和3年6月にはと畜場、食鳥処理場に HACCP に基づく衛生管理が義務化されることから、事業者に対し HACCP に基づく衛生管理を徹底するよう指導しています。

なお、株式会社三重県松阪食肉公社は、三重県が策定した「三重県 HACCP 手法導入認定制度」の認定を令和2年3月に受けており、早くから HACCP に基づく衛生管理に取り組んでいます。

(4) 衛生対策・調査研究

と畜場や食鳥処理場で食肉・食鳥肉を解体処理する人や、関連する作業の従事者への衛生指導や、食肉を処理する場所がいつも清潔で衛生的であるようにふき取り検査や監視、指導を行っています。また、全国的な試験、調査事業に参加して、新しい情報の収集、交換にも積極的に取り組んでいます。

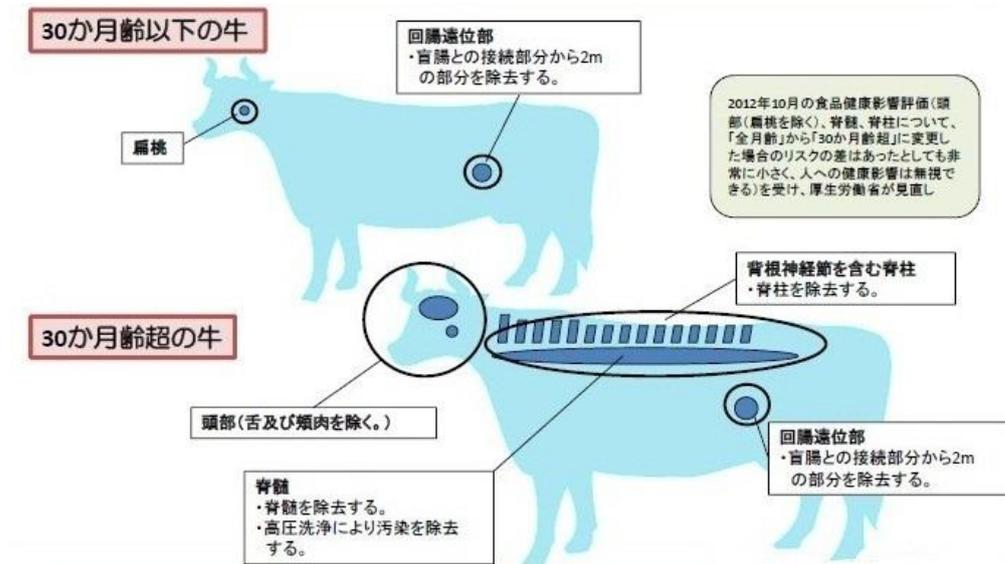
(5) BSE（牛海綿状脳症）検査と特定危険部位（SRM：specified risk material）の除去

平成13年10月、BSE検査やSRMの除去が義務化されましたが、BSEのリスクが大きく低下したことにより、平成29年4月、健康牛に係るBSE検査が廃止されました。

BSEの原因であるプリオンは、脳、脊髄、小腸の一部などに蓄積しやすい性質を持

っており、全月齢の扁桃及び回腸遠位部（小腸の一部）、30ヶ月齢超の頭部（舌及び頬肉を除く）、脊柱及び脊髄がSRMと規定されています。

これらの部位はと畜処理の工程で分別を行い、と畜場内で焼却されています。



食品安全委員会資料引用

(6) 枝肉・内臓

牛・豚は、と畜検査合格後、半割りに処理され、「枝肉」としてと畜場から出荷され、脱骨・整形などの処理後、食肉販売店、スーパー等で販売されます。内臓も業者によって処理され、焼肉店等へ流通しています。心臓・肝臓は「赤もの」、胃腸は「白もの」と呼ばれ、また臓器別に名称が付されています。

(7) 皮・不可食部等

皮は皮革原料（原皮）として処理され利用されています。検査合格でも通常食用としない牛の内臓の一部や四肢の骨などは、肉骨粉等にレンダリング（化製処理）されています。牛の内臓中の未消化物は脱水処理後に肥料に加工され、血液、洗浄水などは、浄化槽で処理されています。

8. 試験室検査結果（令和2年度）

（1）病畜・保留畜等の精密検査実施状況（畜種別）

畜種	病畜		切迫		一般畜 保留		検査項目					検査結果に基づく 処理			
	時間 内	時間 外	時間 内	時間 外	時間 内	時間 外	細菌	病理	理学	抗菌剤	計	全部 廃棄	部分 廃棄	計	
牛	和牛	62	0	0	0	9	0	1	7	70	70	148	8	63	71
	交雑	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	2	0	1	1
	ホ・他	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	0	1	1
	小計	63	0	0	0	10	0	1	7	72	72	152	8	65	73
とく	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豚	28	0	0	0	78	0	64	14	30	93	201	37	69	106	
合計	91	0	0	0	88	0	65	21	102	165	353	45	134	179	

（2）病畜・保留畜等の残留抗生物質検査状況（（1）の再掲）

畜種	検査頭数	陽性頭数	検出部位内訳	
			腎臓	筋肉
牛	72	0	0	0
とく	0	0	0	0
豚	93	0	0	0
計	165	0	0	0

（3）残留抗生物質等検査（収去検査）

	残留抗生物質		残留合成抗菌剤		残留テトラサイクリン系		残留大腸菌用剤	
	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数
牛肉	46	0	0	0	0	0	0	0
牛腎	46	0	0	0	0	0	0	0
豚肉	48	0	5	0	5	0	0	0
豚腎	48	0	0	0	0	0	0	0
豚脂	0	0	0	0	0	0	5	0
鶏肉	9	0	0	0	0	0	0	0
計	197	0	5	0	5	0	5	0

検査項目

- 1 残留抗生物質
 - 2 残留合成抗菌剤
スルファメラジン、スルファジミジン、スルファジメトキシシ他
 - 3 残留テトラサイクリン系
オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン
 - 4 残留内部寄生虫用剤
イベルメクチン、フルベンダゾール
- ※ 2、3、4については保健環境研究所にて実施

(4) ふき取り及び収去検査

検査項目	畜種等	検体数	陽性数
一般細菌	牛	70	
	豚	81	
	鶏	51	
	と畜場、車両	31	
	食鳥施設	45	
大腸菌群	牛	70	
	豚	81	
	鶏	51	
	と畜場、車両	31	
	食鳥施設	45	
腸管出血性大腸菌	牛	100	1
	と畜場	50	0
サルモネラ	牛	0	0
	豚	60	0
	鶏	47	19
	と畜場、車両	5	0
	食鳥施設	45	6
カンピロバクター	鶏	47	8
	食鳥施設	45	2

9. と畜検査及び食鳥検査結果（令和2年度）

（1）獣畜の廃棄したものの原因

と畜検査頭数	松阪						
	牛		とく		豚		
	6,399		0		78,256		
廃棄区分	全部	一部	全部	一部	禁止	全部	一部
処分実頭数	8	3,163	0	0	2	35	31,718
豚丹毒	0	0	0	0	2	1	0
結核病	0	0	0	0	0	0	0
放線菌病	0	0	0	0	0	0	0
細菌その他	0	0	0	0	0	0	0
ジストマ病	0	3	0	0	0	0	0
寄生虫その他	0	0	0	0	0	0	0
膿毒症	0	0	0	0	0	11	0
敗血症	0	0	0	0	0	21	0
尿毒症	2	0	0	0	0	0	0
黄疸	1	0	0	0	0	0	0
水腫	0	0	0	0	0	0	0
腫瘍	5	3	0	0	0	1	3
中毒諸症状	0	0	0	0	0	0	0
炎症 炎症産物汚染	0	2,996	0	0	0	0	30,935
変性又は萎縮	0	759	0	0	0	0	705
その他	0	69	0	0	0	1	869
計	8	3,830	0	0	2	35	32,512

（2）食鳥検査処分内訳

検査羽数		1,159,487		
処分区分		禁止	全部廃棄	一部廃棄
ウイルス・クラミジア症	鶏痘	0	0	0
	封入体肝炎	0	0	0
	マレック病	0	0	0
	その他	0	0	0
細菌病	大腸菌症	0	553	0
	伝染性コリーザ	0	0	0
	サルモネラ症	0	0	0
	ブドウ球菌症	0	17	0
	その他	0	0	0
その他の疾病	膿毒症	0	0	0
	真菌症	0	0	0
	寄生虫症	0	0	0
	変性	0	0	0
	水腫	0	0	0
	腹水症	0	4,012	0
	出血	0	0	4
	炎症	0	0	41,040
	萎縮	0	0	0
	腫瘍	0	0	0
	臓器の異常な研等	0	0	0
	黄疸	0	1	0
	外傷	0	0	0
	中毒諸症	0	0	0
	消瘦及び発育不良	0	32,019	0
	放血不良	0	753	0
	湯漬過度	0	47	0
その他	0		8,524	
計	0	37,401	49,564	

10. 安全・安心への取組

(1) 開かれた衛生的食肉工場

平成14年から、食肉検査を通じて食肉の安全について学ぶ機会を提供する場として、見学者の受入を始めました。

この見学事業は、平成19年12月15日「松阪牛文化ミュージアム」として再編し、松阪牛に関わる関係団体・機関と連携しミュージアムの輪を広げ、松阪牛の生産、研究、検査、牛がお肉になる過程、及び命の大切さ・松阪牛の文化を県民の皆さんに紹介すると共に、食育について学ぶ場として提供してきました。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の蔓延防止のためと畜場の見学ができませんでしたが、オンライン講習を実施し、のべ9団体69名の見学者がありました。また、専門学校1校（17名）で出前授業を実施しました。



見学事業の様子

(2) 衛生対策会議

と畜場、食鳥処理場関係者らが開催する定期会議に参加し、拭き取り検査等の結果に基づく衛生管理対策の検討や、法改正等の情報を提供しています。

令和2年度は新型コロナウイルス感染症対策のため、開催回数や参加者数を制限する必要がありましたが、と畜場5回、食鳥処理場8回参加しました。

1 1. 研修会

(1) 所内研修会（勉強会）

現場検査や試験室検査において、日々遭遇する各種事例に的確に対応するため、検査員としての基礎知識の習得、技術向上及び情報共有を図る事を目的として種々のテーマを取り上げて勉強会（技術検討会）を10回開催しました。

(2) と畜検査員研修会

と畜検査員には、と畜検査技術以外に食品衛生や家畜伝染病対策等の高度な知識が幅広く求められており、と畜検査員としての資質向上のため、毎年有識者等を招聘し研修会を開催しています。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の発生状況を鑑み、と畜検査員研修会は開催しませんでした。

(3) 全国食肉衛生検査所協議会

全国の食肉衛生検査所が緊密な連携のもとに食肉衛生の向上及び食肉の安全確保に資することを目的とした協議会に所属し例年研究発表を行っています。

1 2. その他

(1) 獣医師の確保対策について

団塊世代の退職、職員の出産、育児等で深刻な行政獣医師不足となっています。平成19年度からは検査所、保健所及び家畜保健衛生所等と連携し、全国の獣医学生を対象に学業意欲、卒業後の仕事への理解のため、インターンシップ事業を展開するなど確保対策に努めていますが、令和2年度は新型コロナウイルスの発生状況を鑑み、開催いたしませんでした。



と畜検査実習



試験室検査実習



講義

(2) トレーサビリティ（追跡可能性）

全ての牛には10桁の個体識別耳標番号が装着され、その履歴が管理・公開されています。流通する牛肉には個体識別番号等を表示するシステムが法律により平成16年12月1日から施行されています。

URL : <http://www.id.nlbc.go.jp/top.html> (牛の個体識別情報検索システム)

これより以前に松阪牛では、BSE風評被害による販売不振から脱却するために、平成14年8月19日から松阪牛個体識別管理システムが施行されました。このシステムの特徴は次のとおりです。

※ [松阪牛個体識別番号検索] URL : <http://www.mie-msk.co.jp/>

- ①消費者は、個体識別番号及び格付けを明記した証明書又はシールで松阪肉を確認して購入できます。
- ②消費者は、購入した松阪肉の個体識別番号により、生産者情報等をホームページで確認できます。



13. 調査研究

【全国食肉衛生検査所協議会 食肉及び食鳥肉衛生技術研修会】

三重県 HACCP 手法導入認定制度認定に至ると畜場の取組

三重県松阪食肉衛生検査所 ○楯川浩次、宇田 晃、松田勝稔、榎谷光枝、水野正宏

はじめに

三重県では、平成 19 年度に食品関係事業者、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」という。）を策定し、事業者の自主衛生管理を促進してきた。

株式会社三重県松阪食肉公社（以下「食肉公社」という。）では、早期からこの認定制度に取り組み、当検査所から技術支援を受けながら、令和 2 年 3 月に認定に至った。これにより、安全で高品質な食肉を提供する仕組みが構築され、と畜場法改正による HACCP に基づいた衛生管理の義務化に向けて円滑に対応できたので、その概要を報告する。

材料及び方法

1 三重県 HACCP 手法導入認定制度について

平成 20 年 11 月に、と畜場の管理者及び食鳥処理業者を対象に HACCP 手法に基づく自主衛生管理について技術支援を通じ認定を与えることにより、と畜場及び食鳥処理場における自主衛生管理を促進し、高品質で安全な食肉及び食鳥肉を提供することを目的に策定した。

2 自主衛生管理の確立に向けた重点的な取組

食肉公社は、松阪食肉衛生検査所（以下「検査所」という。）の技術支援のもと、自主衛生管理体制を確立するために、以下のとおり重点的な取組を定めた。

(1) HACCP に関する知識の普及啓発

平成 20 年度当時、HACCP という概念は大規模食品関係事業者以外には浸透しておらず、まずは HACCP に関する知識の普及を重点的な取組とした。

(2) 区域分け

食肉公社が設置する松阪食肉流通センターは、腸管出血性大腸菌対策として平成 13 年に既存の施設を増改築したものであるが、清浄区域と非清浄区域の境界や作業動線が不明瞭であったため、区域分けを重点的な取組とした。

(3) 作業手順の再確認と HACCP プランの作成

あらためて作業手順を再確認し文書化することと、工程毎に危害を分析し HACCP プランを作成することを重点的な取組とした。

(4) 拭き取り検査による検証

枝肉の拭き取り検査における細菌数の目標を食肉公社が掲げ、職員自身が検査を行うことにより、衛生管理向上の検証をすることを重点的な取組とした。

成績

1 三重県 HACCP 手法導入認定制度認定に至る経過

(1) 取組申請

食肉公社は、約1年間議論と検証を重ねた上で当制度に取り組むことを決定し、平成21年10月21日に当制度の実施要綱に基づく取組申請書を受理した。

(2) 認定申請

会議や改善活動を継続し認定制度の実施要綱に定める一定の基準に達したことから、平成30年より複数回の定期審査を重ね認定基準に合致していることを確認し、令和2年3月10日に認定申請書を受理、同年3月23日に外部有識者を含めた審査会で承認され、同年3月25日に認定証を交付した。(図1)

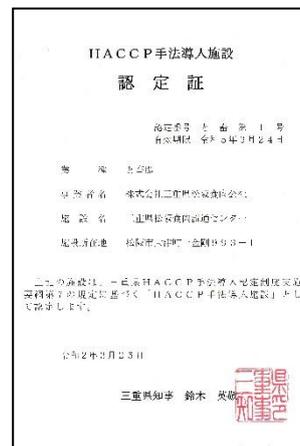


図1 認定証

2 重点的な取組の結果

(1) HACCP に関する知識の普及啓発

食肉公社が組織した HACCP 推進チームを中心に、HACCP 推進会議や適宜研修会等を開催し知識の普及啓発を継続的且つ対象者を拡大し実施した。(表1)

当初は検査所主体で HACCP 手法に基づく自主衛生管理の必要性について説明することに終始したが、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に移行することができた。

表1 HACCP 推進会議等開催数 (回/年度)

	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1
推進会議 (検査所主体)	1	2	8	5	1		2	3				
推進会議 (食肉公社主体)									4	8	4	12
関連会議			4	5	1		1					

(2) 区域分け

清浄区域と非清浄区域を明確にし、と畜検査員も含め両施設間の往来がないよう動線の見直しや、清浄区域と非清浄区域を往来しないよう可能な限り扉を施錠する、踏込槽や手指消毒器の増設などの取組も行った。

(3) 作業手順の再確認と HACCP プランの作成

知識の普及啓発と平行し、HACCP 推進会議において作業手順を文書化し標準化を図るとともに各種記録を作成した。(表2)

危害分析においては、病原微生物の残存による危害を防止することを主眼とし、HACCP プランの作成においては、一般衛生管理の徹底で危害を防止した上で、最終製品である枝肉の病原微生物残存を確実に防止するために、次亜塩素酸水による枝肉消毒を CCP と定め、ふきとり検査等で定期的に検証を重ねている。

表2 主な取り組みの経過

年度	主な取り組み
平成 21 年～22 年度	作業手順書の見直し、HACCP 総括表作成・危害分析
平成 23 年～24 年度	区域分け、CCP 設定のための検証
平成 26 年～	HACCP プランの確定、実践検証
令和 2 年	認定

(4) 拭き取り検査による検証

食肉公社は、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牛枝肉で 100/cm² 未満（胸部、臀部）と定め定期的に検査を実施し、概ね目標を達成していることから一定水準の衛生管理は維持できているものと示唆された。（表3）

目標値を超過した検体は少ないものの 10⁵ 係数以上の高い値を示す傾向がみられ、現在その原因究明と対策に取り組んでいる。

表3 牛拭き取り検査の年度別目標達成率推移 (%)

	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1
目標達成率	98.1	97.6	90.0	95.6	97.2	98.1	95.8	90.0	95.8
(検体数)	(52)	(84)	(100)	(90)	(72)	(54)	(48)	(30)	(48)

注) 目標達成率 = 目標適合検体数 / 検査検体数

考察

平成 20 年に認定制度を設け、食肉公社と検査所が協力し自主衛生管理の促進に努める中、牛海綿状脳症特別措置法に基づく BSE 検査対象月齢や特定部位取扱いの段階的な見直し、家畜伝染病対策、受託事業の牛肉中の放射性物質の検査等作業手順に変更が生じる事案が繰り返され、その都度作業手順書の見直しや危害分析を要し認定に至るには約 10 年の年月を費やしたが、将来的には地域の特産である松阪牛の輸出も見据えて取り組むことを目標のひとつとし士気を高めてきた。

認定制度は事業者には義務を課すものではなく、自主衛生管理に対する意欲を向上させるものであることを念頭に、単に食肉の安全性を求めるだけでなく高品質であることも目的に掲げており、様々な取組により衛生管理が向上しただけでなく、作業の効率化等により品質の向上も図れたことは極めて有意義であった。

松阪食肉センターは施設も老朽化しハード面では優れたものではないが、ソフト面での改善を中心に認定に至ったことは、人の力が極めて重要であることを再認識させるものとなった。

令和3年にはと畜場法の改正により HACCP に基づく衛生管理が義務化され食肉公社の負担が増すことは避けられないが、認定制度に取り組んだことで地盤は築かれており、今後は継続的な改善に取り組んでいくことが最も重要であると考えられる。