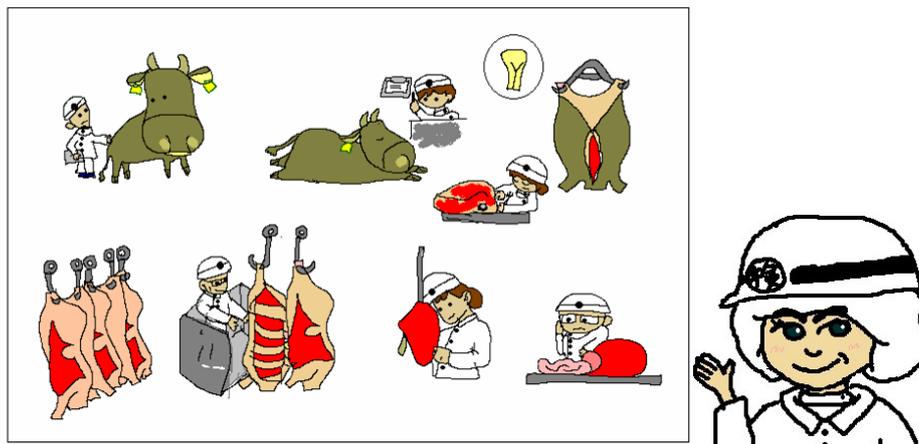


事 業 概 要

(令和3年度版)

令和4年4月



三 重 県 松 阪 食 肉 衛 生 検 査 所

三重県松阪市大津町883-2

電話 0598-51-3037

FAX 0598-51-3047

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	14
11	研修会	14
12	その他	15
13	調査研究	16

1. 県内のと畜場 (令和4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。

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 所管法・事業	三重県（所管：医療保健部食品安全課） 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（以下「食鳥検査法」という。）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 食鳥検査員5名（会計年度任用職員） と畜検査支援員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20施設）

（令和4.4.1現在）

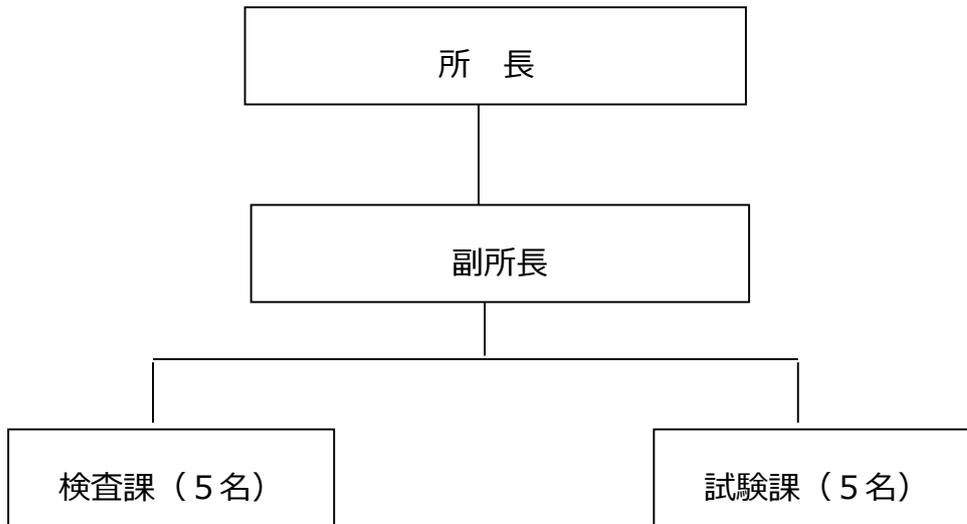
* 会計年度任用職員のうち3名はと畜検査支援員と食鳥検査員を兼務

【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 (5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	5 *	6 *	1	
所長		1				
副所長		1				
検査課	1	4	5 *	6 *	1	
試験課		5				

(令和4.4.1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3年度予算決算額

歳入	(特定歳入収入額)	28,423,700 円
歳出	(支出済額)	18,526,515 円 (3月31日現在)

(2) 令和3年度歳入内訳

		検査頭数	単 価	金 額
松阪	牛	6,116 頭	800 円	4,892,800 円
	豚	63,647 頭	300 円	19,094,100 円
	とく*	0 頭	300 円	0 円
	食鳥	1,103,075 羽	4 円	4,412,300 円
	食鳥処理場の構造または設備変更許可	2 件		24,500 円
	計			28,423,700 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	24	25	26	27	28	29	30	R1	R2	R3
牛	7,085	6,962	7,278	6,909	6,954	6,727	6,601	6,394	6,399	6,116
豚	82,124	81,805	81,338	69,692	65,485	68,665	74,853	85,378	78,256	63,647
とく	2	0	1	0	1	1	1	0	0	0
食鳥	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	1,103,075

○令和3年度月別・畜種別

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
牛	467	412	482	567	390	389	489	816	977	376	351	400
豚	5,564	5,890	5,152	4,424	4,774	5,082	5,161	5,562	4,887	5,439	5,109	6,603
とく	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食鳥	95486	94896	89663	95838	88764	86710	91879	91694	106394	84934	83287	93530

○令和3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	1,103,075	4,412	外剥ぎ

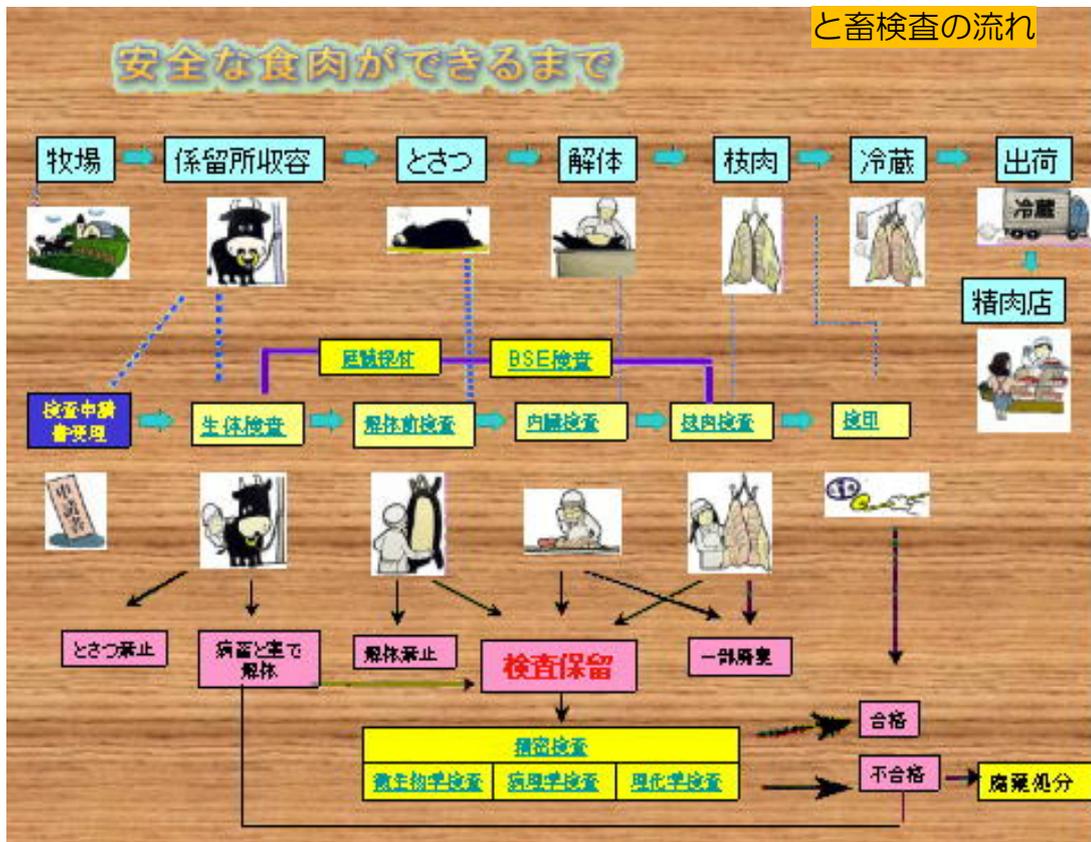
* 年間処理羽数が 30 万羽を超える施設は、公的機関(都道府県知事又は厚生労働省指定検査機関)で食鳥検査を実施することが、食鳥検査法で義務づけられています。



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



ふき取り検査



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月から、と畜場、食鳥処理場にHACCPに基づく衛生管理が義務化されたことから、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、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。

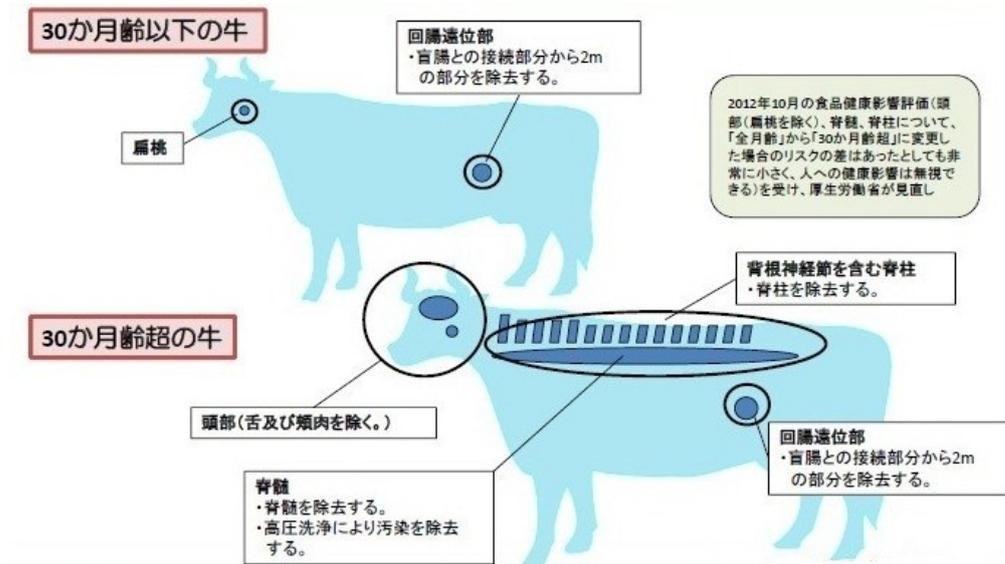
(5) BSE（牛海綿状脳症）検査と特定危険部位（SRM：specified risk material）の除去

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）、脊柱及び脊髓が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3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	66	0	0	0	7	0	1	7	72	70	150	9	64	73
	交雑	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ホ・他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	66	0	0	0	7	0	1	7	72	70	150	9	64	73
とく		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豚		28	0	0	0	105	0	85	15	33	119	252	55	78	133
合計		94	0	0	0	112	0	86	22	105	189	402	64	142	206

（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	70	0	0	0
とく	0	0	0	0
豚	119	0	0	0
計	189	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	40	0	0	0	0	0	0	0
牛腎	40	0	0	0	0	0	0	0
豚肉	41	0	5	0	5	0	0	0
豚腎	41	0	0	0	0	0	0	0
豚脂	0	0	0	0	0	0	5	0
鶏肉	11	0	0	0	0	0	0	0
計	173	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	55	
	豚	60	
	鶏	113	
	と畜場、車両	36	
	食鳥施設	52	
大腸菌群等	牛	55	
	豚	60	
	鶏	113	
	と畜場、車両	36	
	食鳥施設	52	
腸管出血性大腸菌	牛	90	1
	と畜場	40	0
サルモネラ	牛	0	0
	豚	55	0
	鶏	42	28
	と畜場、車両	0	0
	食鳥施設	44	6
カンピロバクター	鶏	42	4
	食鳥施設	44	3

9. と畜検査及び食鳥検査結果（令和3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		
	6,116		0		63,647		
廃棄区分	全部	一部	全部	一部	禁止	全部	一部
処分実頭数	9	3,098	0	0	1	54	31,008
豚丹毒	0	0	0	0	1	4	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	6	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	12	0
敗血症	1	0	0	0	0	34	0
尿毒症	1	0	0	0	0	2	0
黄疸	2	10	0	0	0	0	0
水腫	0	0	0	0	0	0	0
腫瘍	5	6	0	0	0	2	2
中毒諸症状	0	0	0	0	0	0	0
炎症 炎症産物汚染	0	2,912	0	0	0	0	30,293
変性又は萎縮	0	827	0	0	0	0	703
その他	0	69	0	0	0	1	746
計	9	3,830	0	0	1	54	31,744

（2）食鳥検査処分内訳

検査羽数		1,103,075		
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	291	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	0	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	2,679	0
	出血	0	0	0
	炎症	0	0	28,020
	萎縮	0	0	0
	腫瘍	0	0	0
	臓器の異常な研等	0	0	0
	黄疸	0	3	0
	外傷	0	257	0
	中毒諸症	0	0	0
	削瘦及び發育不良	0	5088	0
	放血不良	0	659	0
	湯漬過度	0	0	0
その他	0	65	11,528	
計	0	9,042	39,548	

10. 安全・安心への取組

(1) 見学者の受け入れ

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、見学者の受入を行っています。

令和3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11団体67名の見学者がありました。また、専門学校1校（15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3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9回、食鳥処理場9回参加しました。

11. 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。

(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。

12. その他

(1) 獣医師の確保対策について

職員の出産、育児等で深刻な行政獣医師不足となっていることから、平成19年度より、全国の獣医学生を対象に行政獣医師の業務について理解を得ることを目的とし、検査所、保健所及び家畜保健衛生所等と連携でインターンシップ事業を展開するなどして行政獣医師の確保に努めています。

しかしながら、令和3年度は新型コロナウイルスの発生状況を鑑み、中止としました。



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)

13. 調査研究

【令和3年度 獣医学術近畿地区学会】

三重県 HACCP 手法導入認定制度に至ると畜場の取組

三重県松阪食検 ○楯川 浩次、宇田 晃 松田 勝稔

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及び認定制度における認定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継続的改善を重ね、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)取組当初は検査所主体であった 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可能な限りの扉の施錠、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 100cfu/cm²と定め、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に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など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。

【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】

大規模食鳥処理場における衛生対策の推進

三重県松阪食肉衛生検査所 ○川波恵子 住吉真貴子 岩城多佳子 水野正宏

はじめに

当所では所管する大規模食鳥処理場において、平成 28 年度から食鳥肉及び施設の微生物汚染状況調査の結果を事業者と共有し問題点を考察する場として衛生対策会議を開催しており、これまでに施設の清掃・消毒作業手順の見直しや、施設に手洗い設備を増設するなどの改善措置を講じてきた。しかし、講じた措置が継続せず微生物汚染状況調査の結果が安定しない等の課題も生じており、その原因のひとつとして作業員の一般衛生管理等に関する認識が不足していることが考えられた。

そこで、事業者と協力し作業員向けの動画を用いた衛生マニュアル（以下、「動く化マニュアル」と言う。）を作製し、これを活用し作業員の人材育成および衛生意識の向上に取り組んだので、その概要を報告する。

材料及び方法

1 対象施設

県内大規模食鳥処理場 1 施設（処理羽数：約 4,500 羽/日、処理方法：外はぎ法）

2 動く化マニュアルの作製と活用

(1) これまでの衛生対策会議における課題の洗い出し

過去の食鳥肉及び施設の微生物汚染状況調査の結果や当所と事業者間で毎月実施される衛生対策会議の議事録を再確認し、課題を洗い出した。

(2) 衛生対策会議の開催及び「動く化マニュアル」の作製

衛生対策会議で事業者とともに課題解決について検討した結果を基に、「動く化マニュアル」を作製した。

(3) 「動く化マニュアル」の活用

集合形式で作業員等に対し「動く化マニュアル」を上映した。

(4) 「動く化マニュアル」の実用性評価

「動く化マニュアル」の実用性評価や今後の改善に繋げるため、動画を視聴した作業員等に対しアンケート調査を実施した。

成績

1 これまでの衛生対策における課題の洗い出しについて

課題として、一度改善措置を講じ改善した箇所が再度汚染されることがしばしばみられた。その原因として、新規採用や担当変更による作業員間の引継ぎができていないこと、作業員の食品衛生に関

する知識が不十分であったこと、作業員には外国人技能実習生が多く意思疎通がスムーズにいかないこと、清掃作業等の手順の変更についての周知が不足し、食鳥処理衛生管理者の指示が現場に届いていなかったこと等が考えられた。

2 衛生対策会議の開催および「動く化マニュアル」の作製

(1) 「動く化マニュアル」製作の決定

課題解決について検討した結果、外国人技能実習生及び新規採用や担当変更等で作業経験の浅い作業員にも伝わりやすく、指導者側の負担も軽減できるツールとして「動く化マニュアル」を新たに作製することとした。

(2) 「動く化マニュアル」製作箇所の決定

作製箇所を検討したところ、令和3年2月の施設改修に伴いサニタリー入室手順が変更されていたため、まず初めに当該箇所の「動く化マニュアル」を作製することとした。さらに、事業者からの要望により、清掃手順が複雑なため現行の手順書では説明が困難な機械器具の清掃方法についても「動く化マニュアル」を作製することとした。

(3) 「動く化マニュアル」用動画の撮影及び編集

現場作業を熟知した食鳥処理衛生管理者が現行の手順書通りに作業を実施し、検査員がデジタルカメラで撮影した。

次に、撮影した動画を編集し、休憩などの隙間時間で確認しやすいよう動画の長さを5分以内とした。また、作業工程を7分割程度に分割し、重要なポイントには日本語の他に外国人技能実習生の母国語（中国語、ポルトガル語、クメール語）のテロップも挿入した。

3 「動く化マニュアル」の活用

昼休みに従業員食堂のテレビモニターで動画マニュアルを上映したところ、全作業員の8割にあたる50名が視聴できた。

4 「動く化マニュアル」の実用性評価

「動く化マニュアル」を視聴した作業員のうち25名（内、外国人技能実習生7名）及び食鳥処理衛生管理者3名に対しアンケート調査を実施した。

作業員向けには①教育効果、②内容の信頼性、③平準化、④好感度、の4項目を、食鳥処理衛生管理者向けには加えて⑤業務削減・効率化、⑥環境改善の設問を作成し、それぞれ「大変そう思う」「そう思う」「あまりそう思わない」「そう思わない」の4段階評価とした。

「大変そう思う」「そう思う」と肯定的な回答は、作業員は①教育効果76%、②内容の信頼性84%、③平準化84%、④好感度80%であり、この内、外国人技能実習生だけでみるとすべての項目において100%であった。また、食鳥処理衛生管理者はすべての項目において100%であった。

考察

当所では所管する大規模食鳥処理場の衛生対策について、当該食鳥処理場が設置された平成23年度から様々な取り組みを行っているが、食鳥肉及び施設の微生物汚染状況調査では安定した結果が得られてはなかった。この状況を解決するため、一步踏み込んだ対策を講ずべく衛生対策会議にて過去の微

生物汚染状況調査結果や衛生対策会議議事録を再確認する等して洗い出した原因を事業者に提示し、事業者が考える原因との擦り合わせを行った結果、外国人技能実習生や作業経験が浅い作業員が多く意思疎通がスムーズにいかないこと等、作業員の背景に由来する原因があり、一般衛生管理が十分でないことが一因ではないかという結論にたどり着いた。また、近年、働き方改革が推進される中、限られた勤務時間の中で作業員に対する十分な衛生教育が実施できていないことも事業者側の悩みであった。

一方、当所では令和元年からと畜検査技術の継承のため、効果的な人材育成を行うツールとして動画による手順書を用いた平準化の取組を行っており、高い職員満足度を得ている。今回、このノウハウを生かし、当該処理場に水平展開することを提案したところ、事業者側から積極的に取組みたいという意思表示があり、「動く化マニュアル」を作製し活用することができた。動画を視聴した作業員及び食鳥処理衛生管理者に対するアンケート調査の結果から、「動く化マニュアル」は高評価であり、一定の効果が得られたと考えられる。

今後は、作業員からも意見を求めて「動く化マニュアル」を追加し活用することで、作業員の自主衛生管理に対する意欲を更に向上させていくことが重要と考えられる。この取組を継続していくことで、一般衛生管理を向上させ、微生物汚染状況調査の成績改善に繋げていきたい。

まとめ

所管する大規模食鳥処理場の衛生対策の一つのとして、外国人技能実習生や新規採用者等の人材育成を目的に動く化マニュアルを作製し活用したところ、作業員からは高評価が得られ、自主衛生管理に対する意欲が高まり、今後の衛生管理の向上に繋がることが期待できた。