

拭き取り検査を指標として取り組んだ多角的な衛生対策

四日市市食肉衛生検査所 近藤 心 佐藤 伸司 氏家 隆久

1 はじめに

四日市市食肉衛生検査所では、食肉の衛生確保の一つの指標として「微生物汚染実態調査」を実施している。具体的には、牛・豚の枝肉の拭き取り検査を毎月行い、定期的に施設・車両・GFAP(グリア)等の拭き取り検査を行っている。中でも“枝肉の拭き取り検査”は、枝肉の直接的な評価のため、現場の作業に直結し、汚染の程度をリアルタイムに把握できるため衛生対策への指標としてその意義は大きい。

枝肉の拭き取り検査の成績について、平成 18 年度と平成 19 年度の成績を比較したところ平成 19 年度の成績は、豚では高水準な成績を維持することができ、牛では非常に良好な成績を得る事ができた。

今回は、枝肉の拭き取り検査を指標として多角的な衛生対策を行った結果、その取り組みが枝肉の拭き取り検査成績に反映されたのでその概要を報告する。

2 材料及び方法

拭き取り検査概要

検査手技：厚生労働省通知「枝肉の微生物等検査実施要領」に準じて実施

検査頻度：月 1 回(ただし 5 月、6 月、9 月、10 月は 2 回実施)、計 16 回

検査頭数：牛・豚ともに 80 枝(5 頭(連続枝)×16 回)、160 検体(80 枝×2 ヶ所)

豚では、検査当日の 200 頭前後の連続 5 枝について実施

3 評価方法及び結果

評価方法：胸部・肛門周囲部ともに 100cm² あたり一般細菌数が 1 万個未満の枝肉を合格し、細菌数が胸部では 1 万個未満だったが肛門周囲部では 1 万個を超えた場合、その枝肉は不合格とした。

結果：牛の平成 19 年度の年度合格率は、平成 18 年度に比べ 20% 上昇し、豚は 3% の上昇がみられた。

表 1、2 に牛・豚の平成 19 年度の月別と年度合格率、平成 18 年度の年度合格率を示した。

表 1 一般細菌数 牛 合格率

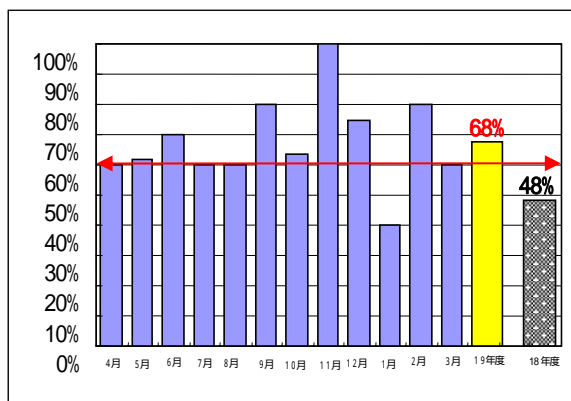
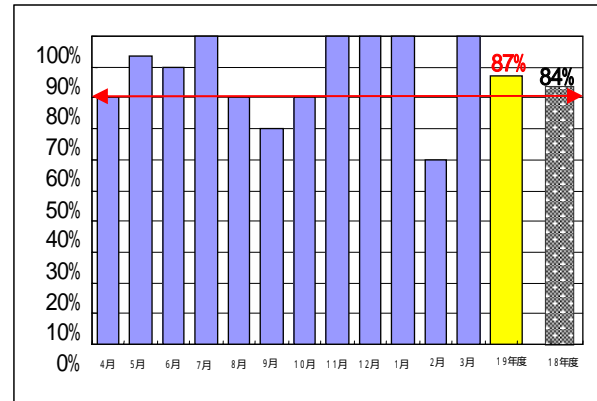


表 2 一般細菌数 豚 合格率



平成 19 年度 検査所目標：一般細菌数 100cm² あたり 1 万個未満の枝肉を牛：60%以上、豚：80%以上確保

4 成績向上につながったと考えられる衛生対策

1) 速報の作成

『拭き取り検査成績速報』を検査実施毎に発行した。検査は、原則として月曜に行い、水曜の一般細菌数算出後に速報を作成するので、木曜の朝、現場衛生担当者(現場リーダー)に直接手渡しし要点を説明した。同時に作業従事者全員が目にする場所として、現場休憩室に掲示した。紙面は、目立つように色鮮やかにし、要点を簡潔に一言で表すように構成した。評価の判定を × で表記したり(図1)、マスコットキャラクターの表情変化により第1印象で検査成績がわかるように工夫した(図2)。

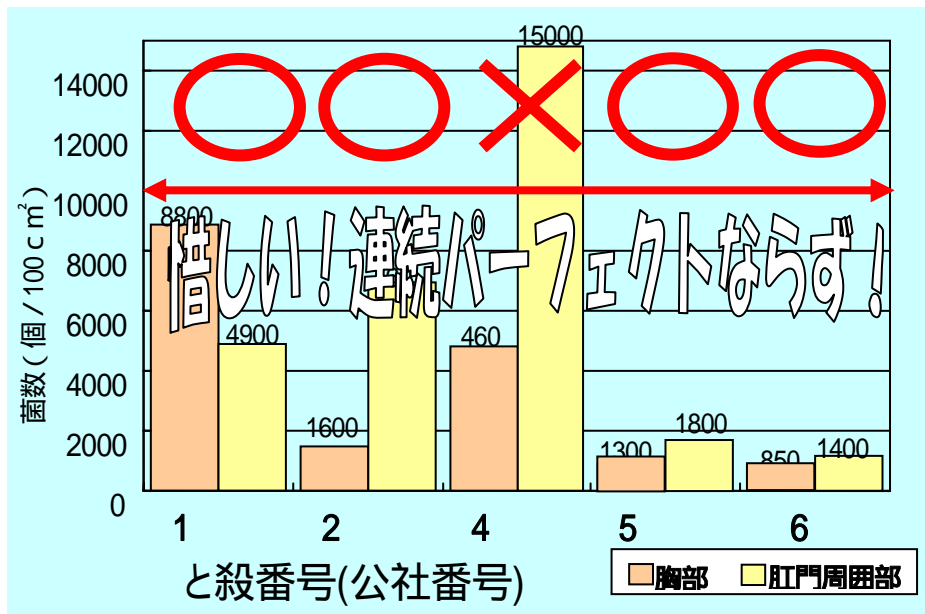


図1 ×方式の評価判定(2007年12月3日分 牛速報26より引用)

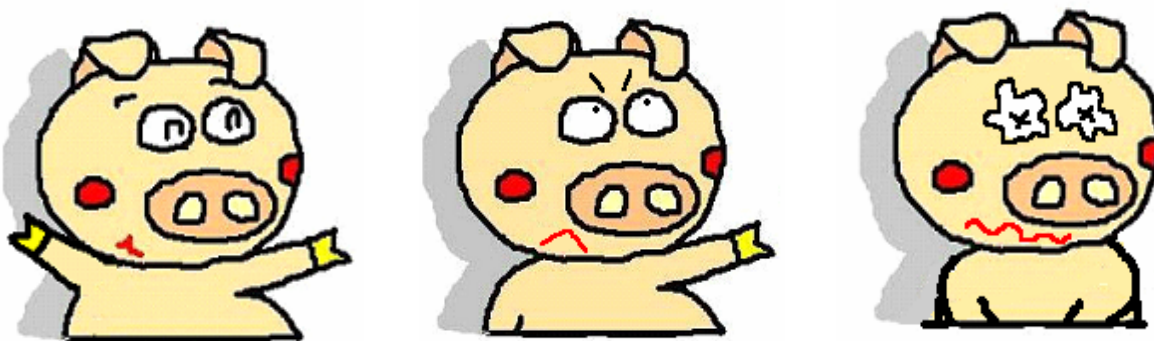


図2 マスコットキャラクターの表情変化

2) 講習会の開催

講習会は、作業従事者を対象に年2回開催した。拭き取り成績を基にした衛生評価についてのコーナーを設け、半年毎の拭き取り成績を総括し、改善のみられた箇所は具体的に評価し、課題点は簡潔に提示した。さらに、当と畜場における現在の拭き取り成績が全国的にどのレベルかを示した(図3)。

全国との比較は、厚生労働省からの依頼に基づいた春期(4~6月)と秋期(9、10月)に全国の食肉衛生検査所が毎年実施する直近の検査成績に対して行った。



		18年度 後期	19年度 前期	19年度 後期
 豚 158ヶ所	胸部	20% (32位)	23% (36位)	15% (24位)
	肛門周囲部	22% (35位)	25% (39位)	21% (34位)
 牛 147ヶ所	胸部	49% (73位)	32% (48位)	27% (40位)
	肛門周囲部	36% (53位)	33% (48位)	32% (48位)

図3 当と畜場における全国的な位置づけ

3) 衛生担当者会議

衛生担当者会議を繁忙期(8・12月)を除いた月1回、年10回開催した。会議には、公社次長・衛生管理者・衛生担当者(現場リーダー)、と畜場開設者、と畜検査員が参加した。会議では、拭き取り検査成績の詳細報告、成績低下にともなう原因の調査・分析、さらには公社自主検査成績との照合を行い、具体的な現状評価と今後進めるべき方向や手段を確認した。表3に平成19年度に衛生担当者会議から発信され実施に至ったと畜場の改善と衛生管理を示した。

表3 平成19年度に実施(改善)された主な衛生管理

豚	腹の乗せコンベアに手前に洗浄シャワー新設	共通	公社衛生担当者の設置
	豚皮コンベア汚水飛散防止		温湯消毒槽温度記録
牛	枝肉の両面自動洗浄		手洗浄担当者を専任
	消化管破損実態調査		手洗浄担当者のビデオ研修
	追い込み室での両サイドシャワー		工程別作業点検
	腹出しリフトに白物コンベア停止スイッチ設置		病畜舎踏み込み消毒槽設置
	腹出しリフト排水路変更		
	ヨロイ注意報 発信		

5 考察

- ・速報の作成により現場の記憶が残っているうちに自己点検でき、作業従事者の衛生意識に反映できたと考えられる。評価の判定を ×方式にしたり、マスコットキャラクターの表情変化で表したことは、外国人の作業従事者に対しても文字で残すより視覚的效果によって現場の衛生状態を把握させることができたと考えられる。

- ・講習会では、全国との比較によって日頃の作業における衛生意識のモチベーションを高めることができ、長々とした抽象論より現場情報を端的に伝えた事で衛生確保の理解度は深まったと考えられる。
- ・衛生担当者会議は、現在直面している事態から将来的な展望まで、と畜場開設者と公社と検査所の意見交換を行う場として機能し、三者が集まった会議から発信された事で現場の作業に支障を与えない効率の良い改善ができた。また公社施設課の協力で廃材を利用するなど安価な施設改築が実現できた。

6 まとめ

と畜場の作業は流れ作業であるため作業に関わる全ての人と同じレベルの衛生意識を持っていないと衛生状態の向上、維持にはつながらない。またひとつの行動を繰り返し行くと畜場の作業は、それを繰り返してゆくうちにそれが自然になってほとんど意識することなく繰り返されるようになる。言い換えれば『習慣』となってしまう。検査員を含め作業に携わる者全てがどのような習慣で作業を行っているかによって衛生状態は左右される。

今回の取り組みは、設備増築などの大規模な改革はなく日常の作業において少ない努力で反復できるような小さな変化ばかりである。その小さな変化を最善の一步にすることで作業従事者全員の衛生意識を高めたと考えられる。また図4に示すように速報の作成、講習会の開催、衛生担当者会議の3つが大きな歯車となってPDCAサイクルを形成し、この積み重ねの結果が良き『習慣』を育み成績向上につながったと考える。

と畜場における食品衛生は食の安全・安心の根幹である。今後とも継続した衛生対策と衛生維持に努めたい。

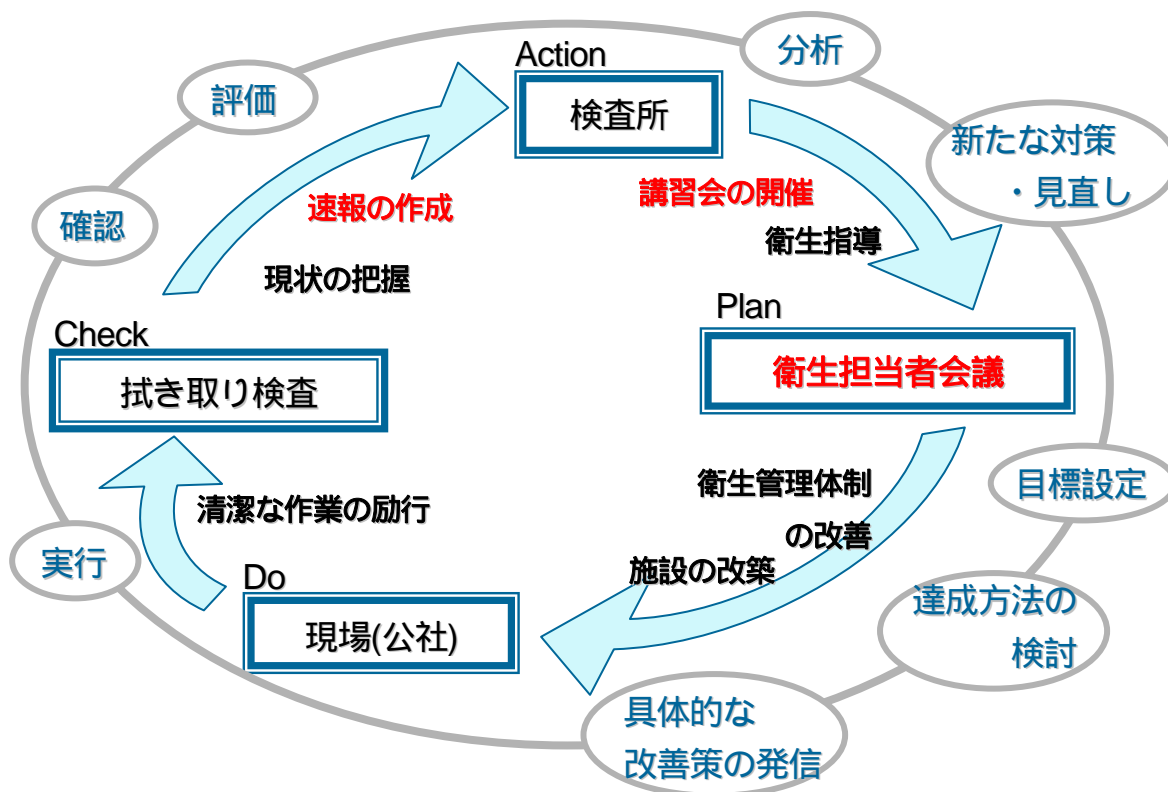


図4 衛生対策のPDCAサイクル