

第 V 章 衛生管理指導業務

第V章 衛生管理指導業務

1. と畜及び食鳥検査業務における衛生管理指導

と畜及び食鳥検査における食肉衛生検査所の役割は、従来の疾病罹患畜の排除に加え、施設に対するHACCPシステムによる衛生管理体制指導の割合が非常に大きくなっている。

本県では、平成26年度の主幹査察等により平成27年1月に県内全ての一般と畜場（7施設）及び大規模食鳥処理場（10施設）がHACCP導入型基準を満たしていることを確認し、28年度の主幹査察からは各処理施設におけるHACCPシステムの検証業務を中心とした衛生指導に取り組んできた。

今後は、令和3年6月完全施行の食品衛生法改正に伴うHACCP義務化を踏まえ、検査員の人材育成にも積極的に取り組み、併せてより衛生的な県産食肉・食鳥肉の製造に繋げていく。

2. 本県における衛生管理指導業務の経緯

1) と畜場の衛生向上運動を展開

平成元年度から、毎年7月に「と畜場の衛生向上運動旬間」を実施し、各検査所がと畜従業員等と一体となって、と畜場の自主衛生管理の強化に取り組んできている。

2) 畜産食品衛生確保推進検討事業を開始（平成6～8年度）

平成6年度地域保健推進特別事業（国庫補助）として、と畜場、食鳥処理場の食肉の処理過程における細菌の汚染状況を把握し、検査データに基づいた効果的な衛生管理を行い、より安全で衛生的な食肉の生産供給を図ることを目的に、事業が開始された。畜産食品衛生確保推進検討事業検討委員会を設置し、本事業を推進した。

平成7年度には、各処理場の設備面、細菌汚染状況等の調査を実施した。また、各処理場に衛生向上対策（機動）チームの設置を働きかけた。

平成8年度には、各処理場に衛生向上対策チームとして、処理場を主体とし、処理場の責任者をリーダーとした衛生管理部会が設置された。食肉衛生検査所及び保健所の担当職員がオブザーバーとして参加した。畜産食品衛生確保推進検討事業検討委員会に各処理場の衛生対策の状況が適時報告された。

3) 宮崎県と畜場・食鳥処理場HACCP導入促進検討委員会の設置（平成9年度）

食肉及び食鳥肉の衛生確保を図るには、と畜場及び食鳥処理場におけるとさつ及び解体処理過程での汚染防止を徹底することが極めて重要であることから、HACCPの概念に基づいた総合的な衛生管理体制の確立及び早期の導入を目的として、各検査所の主任を委員とする「と畜場・食鳥処理場HACCP導入促進検討委員会」が設置された。

平成9年度末には、県内8と畜場を対象として、改正省令に対応する施設の改善状況調査と始業前点検を実施した。

4) 食肉・食鳥肉の衛生確保対策強化事業検討委員会の設置（平成10～12年度）

前項3)の宮崎県と畜場・食鳥処理場HACCP導入促進検討委員会を食肉・食鳥肉の衛生確保対策強化事業検討委員会に改組改称して設置した。

平成10年度に、県内8と畜場の①と畜場法施行令及び施行規則に基づく施設の改善状況、②衛生管理関係書類、③処理場の今後の改善計画の確認等の実態調査を実施した。

平成12年度には、大動物（牛、馬等）処理施設がと畜場法施行令及び施行規則の規定を遵守しているか否かの確認調査を実施し、県内全ての大動物処理施設が政省令の規定に合致していることを確認した。

5) 衛生管理指導主幹の配置（平成11年度～平成13年度）

と畜場・食鳥処理場においては、HACCPシステム概念による総合的な衛生管理体制導入の推進が、さらに、と畜場においては、と畜場法施行令及び施行規則に準拠した施設整備、解体処理作業の改善が求

められている。これらに対するハード、ソフト両面を整備し、継続的な衛生管理の維持向上を図り、衛生対策を一層推進するため、平成11年度から13年度にかけて順次、県内の全食肉衛生検査所に衛生管理指導主幹が配置された（なお、平成29年度組織改編により衛生管理指導主幹は廃止され、衛生管理担当リーダーが配置された）。

6) 食肉・食鳥肉の衛生確保対策強化事業検討会の配置（平成13年度～平成15年度）

平成13年度には、4) の食肉・食鳥肉の衛生確保対策強化事業検討委員会を食肉・食鳥肉の衛生確保対策強化事業検討会に改組改称し、衛生管理指導主幹をメンバーとする組織として設置した。

同検討会は、平成13年度に、小動物（豚、緬山羊等）処理施設がと畜場法施行令及び施行規則の規定を遵守しているか否かの確認調査を2回実施した。1回目の調査において改善を要するとして指摘した事項については、改善整備計画書を提出させ、2回目の調査において、改善を確認した。なお2回目の調査においては、各施設における作業前点検の状況も調査した。

平成14年度は、小動物及び大動物処理施設の査察を行い、改善整備計画書の提出を求め確認を行った。

平成15年度も引き続き査察を実施した。特にSSOPの検証と、食鳥処理場及び付帯する食肉・食鳥肉製造施設の査察を実施し、文書による指導を行った。

7) 宮崎県産食肉・食鳥肉の衛生及び安全のブランド化推進事業（平成16年度～平成18年度）

宮崎県産食肉・食鳥肉の「衛生のブランド化」に「安全のブランド化」を加え、宮崎県独自の衛生面及び安全面の規範を策定し、県内各と畜場及び食鳥処理場に対し、査察要領と規範に基づき査察検証を実施するとともに、規範に適合する施設を表彰し、衛生及び安全のブランド化推進を図ることを目的とした。

平成16年度及び17年度は、食肉及び食鳥肉の「衛生規範」及び「安全規範」の策定と、策定された規範の検証を行った。

平成18年度は、査察要領及び規範に基づき県内各と畜場及び大規模食鳥処理場に対して査察を実施し、優秀施設として11施設を表彰した。

8) 県内全てのと畜場（7施設）及び大規模食鳥処理場（10施設）のHACCP導入型基準の確認と指導（平成26年度）

平成26年度の衛生管理指導主幹査察で、HACCP導入型基準の適合状況を確認することとした。

主幹査察終了後は、と畜場、大規模食鳥処理場を管轄する検査所の担当主幹を中心に、管轄検査所の衛生管理部会担当検査員も交えて改善指導に関する協議を行い、衛生管理部会等の場を通してHACCP導入型衛生管理基準への適合に向けた指導を行った。

改善後は、HACCP導入型衛生管理に関する関連文書の提出を求め、関係文書を確認した上で、食肉衛生検査所長の決裁をもって改善確認とした。

3. 令和4年度衛生管理担当リーダーによると畜場・食鳥処理場及び関連食肉処理施設の査察・調査状況

令和4年度は、新型コロナウイルス感染症の影響が落ち着いてきたことから、令和元年度以来の通常査察を行った。

1) 令和4年度県内と畜場・食鳥処理場及び関連食肉処理施設の査察・調査状況

	第1回調査（R4. 6～7月）	第2回調査（R4. 8～10月）
調査対象施設	大規模食鳥処理施設及び関連食鳥肉処理施設	大動物(牛)及び小動物(豚)と畜場並びに付帯する食肉処理施設ほか
調査対象施設実数	9施設	22施設
調査実施日数	9日	11日
調査時間	6時00分～17時00分	7時00分～17時00分
調査人員実数	衛生管理担当リーダー5名及び担当検査員	衛生管理担当リーダー5名及び担当検査員

2) 令和4年度外部検証微生物検査件数(と畜場)

検査所	と畜場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
都城食肉衛生検査所	都城ウェルネスミート㈱	牛	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
		豚	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
高崎食肉衛生検査所	㈱ミヤチク高崎工場	牛	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
		豚	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
小林食肉衛生検査所	サンキョーミート㈱ 霧島ミートブランド	牛	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
		豚	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	㈱丸正フーズ	牛	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
		豚	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
都農食肉衛生検査所	㈱ミヤチク都農新工場	牛	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
		豚	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
日向食肉衛生検査所	南日本ハム㈱	豚	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	延岡市食肉センター	牛	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
計			55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	660

※都農旧工場においては検査実績なし

3) 令和4年度外部検証微生物検査件数(大規模食鳥処理場)

検査所	と畜場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
都城食肉衛生検査所	㈱エビス商事	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	㈱児湯食鳥都城工場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
高崎食肉衛生検査所	宮崎くみあいチキンフーズ㈱ 都城食品工場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	㈱児湯食鳥高崎工場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
小林食肉衛生検査所	エビスプロイラーセンター㈱	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
都農食肉衛生検査所	宮崎サンフーズ㈱	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	宮崎くみあいチキンフーズ㈱ 川南食品工場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	㈱児湯食鳥本社工場	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
日向食肉衛生検査所	日本ホワイトファーム㈱	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
計		40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480

外部検証による微生物検査方法: 牛、豚においては解体処理の終了後(最終トリミング終了後)の枝肉の切り取り検体、鶏においては中抜き処理の終了後(チラー後)のと体の切り取り検体により一般細菌数、腸内細菌科菌数及びカンピロバクター属菌(鶏のみ)の検査を行う。

4) 令和4年度処理場別腸管出血性大腸菌等検査件数

検査所	と畜場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
都城食肉衛生検査所	都城ウエルネスミート(株)	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	6
高崎食肉衛生検査所	(株)ミヤチク高崎工場	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	23
小林食肉衛生検査所	サンキョーミート(株) 霧島ミートプラント	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	(株)丸正フーズ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
都農食肉衛生検査所	(株)ミヤチク都農新工場	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	23
日向食肉衛生検査所	南日本ハム(株)	豚処理のみ												0
	延岡市食肉センター	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
計		5	4	4	4	4	4	5	4	4	10	5	4	57

※都農旧工場においては検査実績なし

腸管出血性大腸菌検査の 牛の解体処理の終了後(最終トリミング終了後)の枝肉胸部及び臀部のふきとり検体またはカット肉検体により腸管出血性大腸菌等の検査を行う。
方法

5) 令和4年度認定小規模食鳥処理場指導監視状況

検査所	事 項	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
都城食肉衛生検査所	立入施設数	0	8	0	8	8	9	8	9	2	3	4	0	59
	指導施設数	0	3	0	3	5	0	1	3	0	1	0	0	16
高崎食肉衛生検査所	立入施設数	4	4	5	0	3	5	5	0	5	5	5	4	45
	指導施設数	4	3	5	0	2	4	4	0	0	4	5	4	35
小林食肉衛生検査所	立入施設数	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	0	8	88
	指導施設数	9	9	9	9	8	8	10	9	0	0	0	8	79
都農食肉衛生検査所	立入施設数	0	0	4	4	3	0	5	0	0	0	0	1	17
	指導施設数	0	0	3	4	1	0	2	0	0	0	0	1	11
日向食肉衛生検査所	立入施設数	5	6	6	4	6	6	5	2	0	0	0	3	43
	指導施設数	5	6	6	4	6	6	5	2	0	0	0	3	43
計	立入施設数	19	28	25	26	30	30	33	21	7	8	9	16	252
	指導施設数	18	21	23	20	22	18	22	14	0	5	5	16	184