



令和4年度第2号
令和4年11月発行



検査所だより



岩手県食肉衛生検査所
TEL : 019-672-4760
FAX : 019-672-4717
〒028-3311 岩手県紫波郡
紫波町犬淵字南谷地 57-20

豚熱の発生防止に注意が必要です

豚熱（CFS）は、豚及びイノシシに感染する熱性伝染病で、人に感染することはありませんが強い伝染力と高い致死率が特徴の家畜伝染病で、万が一県内の豚に発生すれば、甚大な被害が生じることとなり、今最も注意すべき疫病です。養豚農場の豚との感染を防ぐためには、野生イノシシとの接点を断つことが重要です。

1. 県内外の豚熱の発生状況

(1) 国内での豚飼養農場における豚熱の発生

2018年9月9日に岐阜県で26年ぶりに発生して以来、現在も継続的に発生しています。（9月末現在で84事例（5事例はと畜場での発生）

(2) 県内での豚飼養農場における豚熱の発生

県内の発生はありませんが、宮城県の豚熱発生農場から精液を購入していた農場が疫学関連農場となり、2021年12月25日に母豚129頭が処分されましたが、母豚に症状はありませんでした。

(3) 県内での野生イノシシにおける豚熱の発生

2022年4月26日初めて感染が確認され、9月末現在77頭の野生イノシシが感染しました。（詳細は岩手県一豚熱に関する情報（pref.iwate.jp））

2. と畜検査における異常発見時の対応

(1) 生体検査時には、耳翼・四肢・下腹部に紅斑や紫斑、うずくまり、パイルアップ、嗜眠、目やに（結膜炎）、下痢、後軀麻痺、遊泳運動及び奇声、死亡などの症状に留意して行います。このような症状を発見した場合は、と殺・解体作業を停止し、車両や豚の移動禁止や物品の持ち出しの禁止等を行います。

(2) 内臓検査時には、脾臓の出血性梗塞、膀胱粘膜の出血性梗塞、腎臓の点状出血、ボタン状潰瘍などのような所見に留意して行います。このような所見を発見した場合は、と殺・解体作業を停止します。

(3) 更にこのような上記類似患畜発見時には、所管家畜保健衛生所に速やかに連絡し、家畜伝染病予防法に基づく家畜防疫対策に最大限協力しながら対応します。

3. 日常の対策

(1) と畜場内では、場内に持ち込まない、持ち出さないをモットーに、交差汚染防止を徹底し、消毒薬による消毒を実施することで、侵入防止及び感染拡大防止を図っています。

(2) 検査所では毎年、職員向け研修会を行い、知識技術の習得に努めています。

と畜場・食鳥処理場の HACCP 構築の基礎: 一般的衛生管理について

第1号では、平成30年の法改正と HACCP 制度化の概要について説明しました。今回は、HACCP 構築の基礎となる一般的衛生管理についてお話しします。

法改正により、業種や事業者の規模によって、コーデックス委員会が示す7原則12手順に基づき構築した HACCP による衛生管理が、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のいずれかによって管理を行うこととなりました。と畜場等は、7原則12手順による衛生管理が必修となっています。

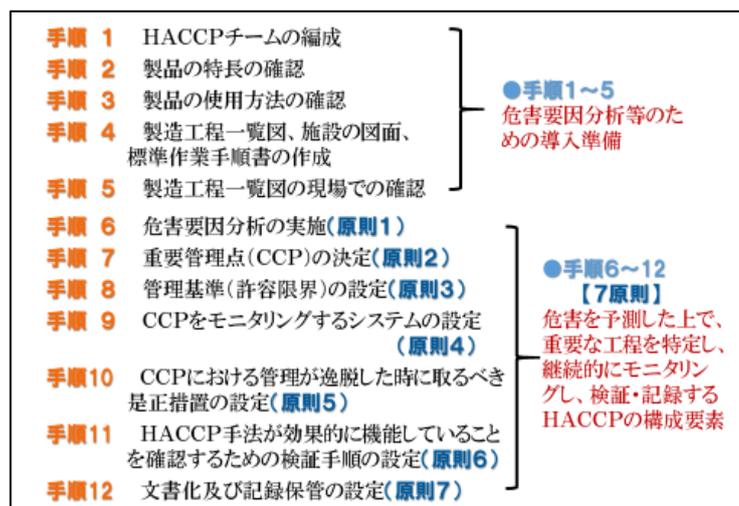


図1) 7原則12手順

<p>1. 食品衛生責任者等の選任 食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること</p> <p>2. 施設の衛生管理 施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること</p> <p>3. 設備等の衛生管理 機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること</p> <p>4. 使用水等の管理 水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること</p> <p>5. ねずみ及び昆虫対策 年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること</p> <p>6. 廃棄物及び排水の取扱い 廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること</p> <p>7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断(病院の受診、食品を取り扱う作業の中止)、従事者の服装・手洗い等に関すること</p>	<p>8. 検査の実施 弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検査の実施に関すること</p> <p>9. 情報の提供 製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること</p> <p>10. 回収・廃棄 製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること</p> <p>11. 運搬 車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること</p> <p>12. 販売 適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること</p> <p>13. 教育訓練 従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること</p> <p>14. その他 仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること</p>
--	---

図2) 一般的衛生管理の内容(厚労省 HP 抜粋)

必要があります。このマニュアルを標準作業手順書(SOP)と呼び、SOPのうち、消毒等について定めたものを特に衛生標準作業手順書(SSOP)と呼びます。SOP及びSSOPを整備し、従業員がこれを遵守することで食品の安全性を担保するための基礎となるので、一般的衛生管理と HACCP は、車の両輪に例えられることがあります。どちらが欠けても重大な食品事故につながる可能性があります。特定の品質管理の担当部署だけが頑張るのではなく、現場の作業員一人ひとりが SOP 及び SSOP を遵守しながら作業を行っているかが重要となります。

HACCP を構築するための7原則12手順は、2003年にコーデックス委員会の「食品衛生の一般原則」の付属文書として示されました(図1)。「食品衛生の一般原則」本文では、フードチェーンの各段階で重要な衛生管理について示されており、それらに準拠した一般的衛生管理を行うことが、食品衛生を確保するうえで強固な基礎となる、とされています。

HACCP では特定の重要管理点での食品の安全管理を行います。一般的衛生管理では不特定多数のラインや工場全体で、品質や衛生状態など、食品の安全性に直接かかわらない部分も取り扱います。一般的衛生管理で規定すべき具体的な内容については、厚生労働省のホームページにも示されており(図2)、施設設備の衛生管理から使用水の管理、ねずみ及び昆虫対策など多岐にわたります。

これらをただ漫然と行うのではなく、誰もが実践できるよう、手順を文書化する、すなわち、マニュアルを作成する

と畜場における HACCP システム運用に対する支援について

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴い、すべてのと畜場は、HACCP に基づき衛生管理が適切に行われ、と畜検査員による外部検証を受けることが規定された。（令和 3 年 6 月完全施行）そこで、当所が所管すると畜場に対し、衛生管理状況の外部検証を実施し、併せて作業従事者への衛生教育を行うことで、施設の HACCP システムが適切に運用されるよう支援したので、その内容についてご紹介します。

1. 支援内容

(1) 現場等検査及び衛生指導等

- ア 現場検査；作業前・作業中点検（毎日）及び記録点検（毎月 1 回）を実施。
- イ と畜場の従事者向け衛生講習会の開催；衛生的な知識や作業の熟練度等により受講対象を区分し、各受講者に合わせた衛生講習会を計 4 回実施。
- ウ 衛生標準作業手順書（SSOP）の改訂支援；と畜場のウォークスルー点検を行い、SSOP が実際の現場作業を踏まえて適切に維持・更新されているか検証するとともに、検証結果に基づき、従事者を交えた作業手順検討会を開催し、作業手順及び記録様式が実情に即した、より衛生的で効率的な規定となるように助言等支援した。

[結果]

従事者の衛生管理に対する理解を継続的に促した結果、現場検査及び記録検査で指摘事項数が減少した（表 1）。

【表 1】現場等検査における月別指摘事項数

指摘事項数		6月	7月	8月	9月	10月	11月
現場検査	作業前	35	38	25	21	12	11
	作業中	17	16	9	11	3	3
記録検査		2	3	3	1	1	0

(2) 衛生意識調査

アンケート形式による衛生意識調査を実施し、作業従事者の意識変化を調査した（表 2）。

【表 2】衛生意識調査アンケート内容

設問	評価内容	
	5点	～ 1点
① 外部検証に負担を感じるか	負担は小さい	⇔ 負担は大きい
② HACCP について理解しているか	理解している	⇔ 理解していない
③ SSOP を守る意識が強まったか	強まったと… 思う or 思わない	

[結果]

- ◆ 設問①：外部検証が始動した 6 月時点の調査では平均点数 3.2 点だったが、12 月に調査をしたところ平均点数 4.1 点に増加。
- ◆ 設問②：6 月は平均点数 3.5 点だったが、12 月には平均点数 3.8 点に増加。
- ◆ 設問③：12 月に調査した結果、約 9 割の従事者が「意識が強まった」と回答。

2. まとめ

施設に対する HACCP システムの運用支援により、現場検査における指摘事項が大きく減少するとともに、と畜場従事者の衛生意識を向上させることができた。今後はこれが一時的な改善で終わらないよう、HACCP システムの持続的向上を目指した運用支援を続けていく。

国立保健医療科学院・食肉衛生検査研修へ参加しました！

標記研修に3週間、参加してまいりましたので、概要をご紹介したいと思います。カリキュラムは、食品衛生検査に関連する学術的な内容はもちろんのこと、食品衛生行政を取り巻く世界的な動向を含めた公衆衛生獣医師の多くが関心のあるトピックスで占められています。また、昨年度から運用が開始された外部検証やと畜場等へのHACCP導入後の問題点等に関して、各班に分かれて課題研究を設定し研修期間を通じて調査・検討し、発表・討論を行いましたので、以下にその概要を記載します。

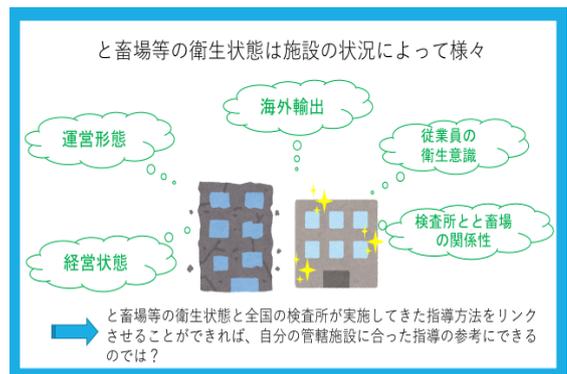
○課題研究「成功事例から学ぶ検査所からと畜場等への効果的な指導方法について」

と畜場等へHACCPに基づく衛生管理が義務化されましたが、事業者に対する指導方法等の向上に資することを目的とし、課題等の抽出や効果的であった指導事例を収集し、事例集を作成するとともに事例の分析を行いました。

76自治体から145事例をいただき、畜種・課題点・指導方法により分類し事例集として配布しました。指導方法はイラスト・写真・動画の使用や微生物検査によるものが3割以上あり、様々な手段で指摘内容や改善方法の『見える化』に取り組んでいる一方で、食肉衛生検査所が施設に対して細やかなフォローアップを行わなければ改善が見られない場合があることも示唆されました。

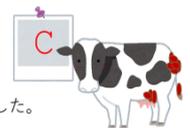
また、品質管理担当（＝内部検証や情報伝達担当）の有無により、指摘事項の改善されやすさや衛生管理の実施状況に差がありました。また、品質管理担当（内部検証や情報伝達担当）の有無により、指摘事項の改善されやすさや衛生管理の実施状況に差がありました。HACCPの導入により、施設側がPDCAサイクルを回して自主的な衛生管理を行うことがより求められるようになり、品質管理担当の役割はますます重要になっています。食肉衛生検査所は、施設の内部検証や自主的な取り組みを引き出す関わり方を検討していく必要があると考えられました。

オンライン研修ではありましたが、講義に加え他の自治体の志を同じくする獣医師達と語り合うことができ、新しい気持ちで業務に臨んでいます。最後にはなりましたが、業務多忙の中、研修に集中させていただいた皆様に、この場をお借りして感謝申し上げます。



結果（事例紹介：牛）

課題点：牛体表のヨロイ
解決策：と畜検査員がすべての牛体表の汚れを採点し、その結果を各出荷者にフィードバックした。
工夫点：採点は10段階で行い、判定結果としては、
A良好
B要努力
C洗浄不良
の3段階で示し、わかりやすくなった。



編集後記

▼コロナ禍により「新しい生活様式」が提唱されてから、もう随分な月日が経ちました。検査業務をしている身では馴染みが薄いですが、世の中ではテレワークの導入がどんどん進められ、Web会議も普通となり、人によつてはリモート飲み会だつて既に当たり前になっていくかもしれません。

▼私も最近、PCゲームが趣味の同期に誘われて、ボイスチャットで会話しながらオンラインで一緒にゲームをする方法を覚え、ました。遠く離れた友人とも、同じ楽しみを共有できることに、改めて科学技術の進歩を感じずにはられません。

▼長引くコロナ禍で、従来のコミニケーションの機会が失われると嘆かれることが多いですが、かつての状態に戻ることに目を向けるだけでなく、新たな方向に前向きに進む姿勢もまた、大事なのだと思う今日この頃です。

間澤獣医師