

．監視指導計画および実績の概要

計画は明朝体、実績はゴシック体で示す。掲載

第1．実施に関する基本的事項

- 1 と畜場・大規模食鳥処理施設の監視指導
- 2 安全で衛生的な食肉を供給するための検査の充実
- 3 と畜場設置者、大規模食鳥処理施設営業者による自主衛生管理の促進
- 4 県民への情報提供と意見交換

第2．監視指導の実施に関する具体的事項

1．と畜場・大規模食鳥処理施設の監視指導

(1) 一般的監視指導事項

ア 施設の構造、設備等の基準に関する監視指導

- ・と畜場法施行令に規定する構造設備基準を満たすよう指導を行う。
- ・食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下食鳥処理法という）施行規則による構造設備基準を満たすよう指導を行う。

イ 施設等の衛生保持に係る基準に関する指導事項

- ・と畜場法施行規則に定めると畜業者等が講ずる措置が遵守されるよう指導を行う。
- ・食鳥処理法施行規則に定める衛生管理等の基準が遵守されるよう指導を行う。

【実績】

- ・と畜場の施設および設備の一斉点検（6月）
- ・近江八幡市と畜場および京滋畜産（株）大津と畜場関係者に対し、病原性大腸菌における食中毒にかかる講習会を行うとともに施設設備のふきとり検査を実施し施設設備の定期的な消毒等について文書指導した。（8月）
- ・近江八幡市と畜場管理者および解体作業員に対し、枝肉の衛生的な取扱いおよび食中毒の予防対策について指導した。（10月）
- ・京滋畜産（株）大津と畜場管理者および近江八幡市と畜場関係者に対し、特定部位（舌扁桃）の取扱いについて文書指導した。（11月）
- ・大規模食鳥処理施設の食鳥処理衛生管理マニュアルに基づく衛生管理体制の推進、カンピロバクター対策および施設改善について設置者および食鳥処理衛生管理者に指導を行った。
- ・食鳥処理作業従事者に対し昼礼時に作業上の留意点、食品衛生に関する情報を提供し、衛生意識の向上を図った。（262回）

(2) 一斉取り締まり事項

ア 重点施設監視

- ・と畜場および大規模食鳥処理施設に対して、構造設備等の点検を実施し、不備がある場合は速やかに改善させるか、改善計画書を提出させる。
改善事項については、夏季衛生対策重点監視時に確認する。
- ・と畜場衛生管理責任者、作業衛生責任者および食鳥処理衛生管理者に対し講習会を実施する。

【実績】

- ・と畜場および大規模食鳥処理場の施設および設備の一斉点検を実施し、施設清掃の徹底等について改善するよう指導した。

イ 夏季一斉監視

- ・と畜場および大規模食鳥処理施設に対して、施設内外の一斉清掃の実施指導を行う。
- ・施設改善計画に基づき、改善事項を確認する。
- ・と畜場関係業者、と畜解体作業従事者、内臓取扱業者等に対し、講習会を実施する。

【実績】

- ・と畜検査員立ち会いのもとで施設設備の一斉点検を実施し、不備箇所の補修および場内一斉清掃を実施させた。
- ・と畜業者、内臓処理業者等に対し、下記のテーマで衛生講習会を3回実施した。
「腸管出血性大腸菌O157の県内発生状況および予防対策について」

ウ 食肉・食鳥肉衛生月間

- ・と畜場
施設の改善計画に基づく改善事項を再度確認する。
関係業者およびと畜解体作業従事者に対し、講習会を実施する。
- ・大規模食鳥処理施設
施設の構造設備の改善事項の再確認を行う。
大規模食鳥処理施設の食鳥処理衛生管理責任者および作業従事者に対し講習会を実施する。

【実績】

- ・月間を周知するため、「食肉衛生月間 あなたが創る身近な衛生」の月間標語看

板を各と畜場に掲示した。

- ・と畜場設置者、と畜業者、食肉解体技術員、内臓処理業者および原皮・油脂業者等、と畜場関係者に対し、下記のテーマで衛生講習会を3回実施するとともに意見交換をおこなった。

「牛のヨロイ汚染状況について」「枝肉の糞便汚染汚染状況について」

「処理中の胃・腸の破損状況について」

- ・月間を周知するため、「食鳥肉衛生月間」の看板を大規模食鳥処理施設に掲示した。
- ・食鳥処理衛生管理者および従事者に対し、下記のテーマで衛生講習会を4回実施した。
 - 「実際のクレームのケース（異物、毛髪、異臭）」
 - 「加工場従事者の規則について」「食中毒について」
 - 「微生物汚染実態調査の結果について」

エ 冬季一斉監視

- ・と畜場および大規模食鳥処理施設に対し、年末の処理数の多い時期に向けて衛生的な解体作業を指導する。
- ・年末一斉清掃の実施を指導する。

【実績】

各と畜場において一斉清掃を指導するとともに啓発ポスターにより施設内での衛生的取扱について注意喚起した。なお、以下の項目を文書指導した。

- ・と畜場法施行規則に定める管理者およびと畜業者が講ずべき衛生措置の遵守
- ・枝肉取扱い施設における内壁への枝肉の接触防止
- ・食肉搬送車の内壁・床等の洗浄消毒の徹底および食肉の保存基準の遵守
- ・枝肉の搬出入作業従事者の不衛生な手袋の使用禁止および長靴の洗浄消毒の徹底
- ・場内の不用物の早期撤去と清掃の徹底
- ・脊髓吸引機の積極的な活用

2. 安全で衛生的な食肉を供給するための検査の充実（詳細は 章参照）

（1）食用不適な食肉の排除

種類	検査内容	計画検体数	実績検体数
と畜検査に係る検体	微生物・理化学・病理組織学的検査	100	303
食鳥検査に係る検体	微生物・理化学・病理組織学的検査	100	76

(2) 衛生的な作業の検証のための検査

調査の種類	検査項目	計画検体数	実績検体数
グリア繊維性酸性タンパク(中枢神経系組織の細胞マーカー)残留量の調査	グリア繊維性酸性タンパク	96	96
と畜場における汚染調査 (枝肉、肝臓等)	一般細菌数、大腸菌群数、 腸管出血性大腸菌0157	150	308
大規模食鳥処理施設の細菌汚染調査	一般細菌数、大腸菌群数、 カンピロバクター、サルモネラ	50	80
流通過程における食肉の細菌汚染調査	一般細菌数、大腸菌群数、 低温細菌数	100	126

(3) 食肉中の有害残留物質の排除

種類	検体種別	計画検体数	実績検体数
動物用医薬品に係る収去検査	牛：24検体 鶏：12検体	36	牛 24 鶏 12
有機塩素系農薬に係る収去検査	牛：2検体 鶏：2検体	4	牛 2 鶏 2

第3．と畜場設置者および大規模食鳥処理場営業者の自主衛生管理の促進

平成19年度操業が予定されている「新食肉センター」での衛生対応を見据えて、各施設管理者等に対して自主的衛生管理の推進を図る。

- 1．と畜場標準衛生管理手順書、標準作業手順書および食鳥処理衛生管理マニュアルを遵守するよう指導する。
- 2．と畜場衛生管理責任者、作業衛生責任者および食鳥処理衛生管理責任者に対する講習会を実施する。

第4．県民への食肉安全情報の提供と意見交換等の実施

消費者、食肉関係者および生産者等に対して最新の食肉安全情報や正しい衛生知識を提供し、リスクコミュニケーションを推進する。

- 1．事業概要、食検だより、ホームページ等により、食肉の安全に関する正しい情報を迅速に提供する。
- 2．食肉安全講座の実施により、消費者等の啓発を行う。
- 3．食肉関係者に対して、衛生意識の向上にかかる講習会を実施する。

事業内容	計画	実績
事業概要発行	1回	1回
食検だより発行	2回	2回 ¹
ホームページ更新	4回	4回
食肉安全講座の実施	30回	19回 ²
啓発用掲示板の活用	24回	37回

1:「食肉検査だより」第38、39号を発行し、関係者および関係機関に配布した。(ホームページに掲載)

主な配布先:と畜場設置者、と畜業者、家畜商、畜産農家、農協、全農、市町村畜産担当課、家畜保健衛生所、県庁関係課、各保健所、健康福祉センター、その他のと畜場関係者

2:詳細はホームページ「[食肉の安全](#)」[出前講座](#)を参照。

第5. 講習会・研修会等の開催

関係者の衛生意識の向上と専門知識の習得のため、各種講習会、研修会を開催する。

1. と畜場衛生管理責任者、作業衛生責任者、食鳥処理場衛生管理者および各作業従事者に対する講習会を実施する。

講習会名	計画	実績(実施月)
と畜解体作業従事者等講習会	4回	6回(8月、10月)
食鳥処理作業従事者等講習会(大規模食鳥処理施設)	4回	4回(9月)

2. 検査員の資質向上のため、各種研修会を実施または出席する。(詳細は 章参照)

研修名	計画	実績
食肉衛生検査所新任者研修	1回	1回
食肉衛生検査所内研修会	12回	10回
食肉検査技術研修会	1回	1回
全食検協各部会技術研修会	4回	3回
全国と畜検査員技術研修会	1回	1回
全国食鳥検査員技術研修会	1回	1回
新と畜場に向けての検査・指導研修 (豚の検査法、衛生指導方法等)	5回	6回

[. 試験検査・調査研究の概要へジャンプ](#)