

食肉輸出施設認定マニュアル研修会資料 (令和3年3月)

株式会社いわちく
大津 政樹

1

認定に至るまでの交渉経過

- 2007年 全農岩手県本部及び岩手県に対し米国向け牛肉輸出事業協力要請
社内に対米輸出プロジェクトチームを立ち上げ、食肉衛生検査所及び既取得施設からの助言を受け、課題解決等の取り組み開始
- 2008年 結露防止対策等に必要な施設及び機器整備（農水省補助金活用）
- 2009年9月 牛肉対シンガポール輸出認定承認
- 2009年11月 牛肉対タイ、対マカオ輸出施設承認
- 2010年6月 対米輸出認定施設申請
- 2010年10月 厚労省の書類審査の結果を受け、申請書類修正、マニュアル、手順書等を修正、改定し報告
- 2011年1月 厚労省による現地調査
ハード（排水設備の不良）、ソフト（と体の無意識状態の確認等）の指摘
- 2011年2月 厚労省に指摘事項の改善報告
- 2011年5月 牛肉対米輸出施設承認

2

認定に当たって苦労した事項（ハード、セミハード）

カット処理施設は1996年、と畜場は2000年に建設
対米輸出先進4施設を視察し非常に参考になった。

主な改修工事

- ① 85°Cの高温湯の供給工事
- ② 配管のラッキング施工工事
- ③ サビ対策補修工事（ボルト、ベアリング等のステンレスへの変更）
- ④ カビ対策、結露対策補修工事（清掃、冷蔵庫周りの断熱材補強、デシカント空調機の導入）

2011年1月の厚労省による現地調査の指摘事項への対応

指摘事項

内臓処理室の内臓洗浄機等の水漏れ

解体室ダーティーゾーンの排水不良

指摘を受け常時流水溝に流水するよう改修した。

3

認定に当たって苦労した点（衛生管理文書作成）

1) 各種マニュアルの作成

- ① HACCP委員会の立ち上げ
HACCPプランの作成、各種マニュアルの作成、従業員教育等ソフト面に係る課題の解決等と衛生管理体制の構築のため委員会を設置。
- ② 一般衛生管理マニュアルの見直し
食肉製品における総合衛生管理製造過程の承認取得（2000年）、牛豚のと体解体、部分肉の処理加工及び流通販売に係るISO9001の認定取得（2002年）済みであったが、対米輸出認定要綱の基準に照らし合わせ所要の見直しを行った。
アニマルウェルフェアやHACCPシステムについては米国連邦規則を念頭に新たに整備。
- ③ SSOP(衛生標準作業手順)の作成
作成に当たり、「付けない」、「増やさない」、「除去する」の手順を各工程の作業手順に取り込み、規定値を満たしていない場合や汚染させた場合の改善手順を付加し作成。
SSOPの作成により作業員全員が同一基準(タイミング、回数等)で手指、器具の洗浄、消毒を実施することが可能となり、また正しい手順で実施されているかの点検も可能となった。
作業手順をビデオ撮影し従事者に周知徹底した。(手順書の読み合わせや口頭説明だけではうまく伝わらない)
- ④ HACCP計画の作成(7原則、12手順)
手順1 HACCPチームの編成
手順6、原則1 危害分析各工程ごとに危害要因の特定と起こりやすさ、起こった場合の重大さを基に分析、を行い制御方法を表に作成。(主な危害要因、枝肉汚染防止、枝肉付着菌増殖防止、異物混入防止)
根拠とした引用文献、自社試験資料の一覧表作成

4

アニマルウェルフェアへの対応で苦勞した点

以下の要件を満たす必要

- ① トラックから降ろす際、繋留中、スタンニングまでの間、興奮と不快感を最小限に抑えるよう扱う
- ② 通路や繋留場はスリップしない構造にする
- ③ 通路は動物が急カーブなどにより、体勢を変えることを防止する
- ④ 施設内では、先のとがった構造物で動物がけがをすることを防止する
- ⑤ 歩行困難牛と判断された牛のと殺禁止

作業員のみならず、家畜運搬者を含めて周知徹底することが必要(特に米国査察時)。

懸垂放血への対応で苦勞した点(血斑発生問題等)

米国向け輸出課題

懸垂放血に伴うスポット、血斑の発生による牛肉の品質低下。

牛の処理方法(懸垂式、ベッド式)における体の衛生状況の同等性の面から調査検討

枝肉の細菌汚染データからは優位性は認められなかったが、ドライランディングゾーンが血液で汚染されること、そこで次のと体を受けることにより他のと体を汚染させること、体表を放血した血液の付着により汚染することから、衛生管理上の同等性は得られなかった。

現在、使用すると殺銃や火薬の種類、スタンニング位置、スタンニングから放血までの時間短縮等の対策を講じているが、決定的な改善には至っていない。

5

大腸菌検査、STEC検査で苦勞した点

2018年7月の米国向け輸出食肉取扱要綱の改定によりHACCPシステム検証としてSTEC検査が義務付け。

自社検査室の機器を活用し実施している。

検査担当者の力量習得のため、PCR検査機器メーカーに依頼し、AOACの認証を得た検査手順の教育訓練を実施。

残留物質モニタリングへの対応で苦勞した点

米国向け枝肉については、残留物質モニタリング結果が得られるまで衛生証明書は発給されずその間はその枝肉由来の部分肉の輸出ができない。

この問題について申し入れを行っているが、現在も対米要綱は改定されていない。

6

認定後の定期的査察への対応

①地方厚生局の監査で苦労した点

毎月実施(作業前の衛生状態の点検と作業工程の衛生手順のウォークスルーと記録書類の点検)

ウォークスルーでは毎月テーマを設定し実施(重点確認(例えば落下器具の改善措置手順等))

地方厚生局査察官が作業担当者を指名し、デモンストレーションにより理解度を確認することから、誰が指名されても同じ手順でできる力量が必要。

習得するためにイラストや模型を使用した模擬訓練を繰り返し実施。

②米国の査察等で苦労した点

2015年9月にFSISによる査察

査察スケジュール(対応者、ウォークスルーの順路、時間配分等)を食品衛生検査所と協議し作成。

事前準備として、作業現場のインタビューに備え、想定問答、改善措置のデモンストレーション、査察の受け方の訓練を実施。

7

認定取得後の記録文書等の管理方法で苦労した点

輸出に関し、一般衛生管理を含めマニュアル等の文書が80種、記録様式は120種。

改定の都度差し替え、配布等の版管理が発生。

マニュアルの改定の際には食肉衛生検査所の了承が必要で、事務的な手続きが発生。

負担軽減のため、現在アナログで実施しているものをモニタリング等の記録を含めデジタル化したい。

従業員教育の実施で苦労した点

従業員への教育訓練の実施は衛生管理責任者の義務。(認定要綱)

HACCPの運用には全従業員のHACCPの仕組み、内容の理解と確実な実施が重要。

年間計画によるHACCO,SSOP,一般衛生管理に関する従業員への教育訓練の実施。

作業担当者のSSOPや一般管理の改定への参加。(現状のやり方についての提案)

手順をイラストで表現、ナイフ、消毒層の模型を作成し、他者の前でデモンストレーションを行い評価を受ける訓練の継続反復実施。(厚生局の定期査察やFSISの査察時の従業員へのデモンストレーションの要求への的確な対応)

8

施設側と食肉衛生検査所との連携

食肉衛生検査所との連携（国への照会、課題解決、情報提供等）は、輸出事業の良好な運営を図るうえで重要。定期的なミーティングの実施（意見交換、課題の共有化）。

輸出認定取得に当たっての課題、要望等

ランニングコスト増

国ごとに異なる製品表示事項による包装容器の多様化に伴う管理及び費用増

月齢制限に伴う輸出先の制約

輸出先により残留物質モニタリング項目の違い

STEC検査の実施に伴う費用増

過度の負担とならないよう軽減措置（規制緩和）が必要。