

食肉輸出施設認定マニュアル研修会資料 (令和3年3月)

株式会社栃木県畜産公社
島方 洋之

1

認定に至るまでの交渉経過

年月	概要
2019年9月	新センターでのH A C C P管理の資料を構築。輸出に特化した手順等を9月にたたき台を作成し、2019年10月8日厚生労働省での5者協議でプレゼン。
	自主検査では検査要員を2019年度中に採用。自主検査手順書は、宇都宮食肉衛生検査所の指導を仰ぎ、品質管理室で作成。 日本H A C C Pトレーニングセンターによる講習を受講。
2019年11月	食肉衛生検査所主催の厚労省との会議に参加。現状の進捗状況等を厚労省に報告。
2020年3月	厚労省に対し、対米・E U・シンガポール輸出認定施設の申請を行う。
2020年6月	米国向け認定承認
2020年7月	シンガポール向け認定承認
2020年8月	E U向け認定承認

2

認定に当たって苦勞した事項（ハード、セミハード関係）

項目	内容
1) と畜解体	①乳房検査所、頭部検査所の照明照度不足を指摘。スポット照明を増設。 ②薬品保管庫が未設計の為、認定までに増設の指示。 ③放血場所でのと畜受台への血液飛散有無の検証（※2日写真検証） ④枝肉洗浄機、洗浄水の飛散。（※2020年12月定期査察時に指摘） ⑤ノッキングペンの目隠しの対応
2) 部分肉	①梱包資材保管の方法。認定時には製品保管庫での保管を認定。（2020年10月定期査察時に指摘）

3

各検査場所

指摘 1)-①

乳房検査所、頭部検査所の照明照度不足を指摘。スポット照明を増設。
 各検査場所（乳房・頭・内臓・枝肉）で540ルクス以上の規定の中で通常照明でも540以上はあるが、人の影や物の影になった場合逸脱する。スポット照明を増設する事

写真 1)-①

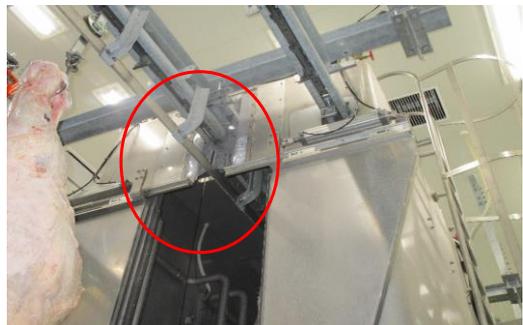


枝肉自動洗浄機

指摘 1)-④

枝肉洗浄機、洗浄水の飛散。（※2020年12月定期査察時に指摘）枝肉自動洗浄機より洗浄水が飛散する。

写真 1)-④



4

ノッキングペンの目隠しの対応

指摘 1)-⑤

生体に解体されている場所が目に入る。
動物福祉の観点から改善指示

写真 1)-⑤



5

部分肉製品保管庫

指摘 2)-①

保管庫内に段ボールの保管は認定要綱上逸脱

写真 2)-①



6

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	<p>①薬剤管理の方法と使用手順のマニュアル作成に苦労した。</p> <p>②施設管理は新センターが完成しておらず、管理方法が一切わからないまま図面で管理方法を見出し、さらに新センター稼働後、実際可動した場合と図面上での管理方法の違いを修正するのに苦労した。</p> <p>③認定に必要なフードチェーン情報の作成に苦労した。</p> <p>④輸出認定書類の多さに苦労した。2度提出したが、提出の度6部作成していたので、作成だけで1日以上費やした。</p> <p>⑤自主検査のS S O Pは作成時に検査要員不足のため、宇都宮食肉衛生検査所に指導いただき作成したが、専門知識が無い為作成には苦労した。</p>
2) S S O P	<p>①センターが未完成のため、図面上でフロー図を作成し、各S S O Pは仮定での作成となり稼働後調整に苦労した。</p> <p>②部分肉加工は旧センターでは行ってはならず、新センター開業後新たな事業となり、知識のある者が数名程度で手順等はヒアリング等で作成し、開業後摺合せを行った。</p>
3) H A C C P 計画の作成	<p>①HACCPプラン作成での危害分析に関しても、勉強すればするほど奥が深く、原料（生体）に汚染物資が居ることは阻止できず、細菌の汚染を作業工程においてナイフや機器の消毒（高温での処理）が基本で、と畜・部分肉加工で汚染物質を広げない、増やさない事に注視したプラン作成に苦労した。</p> <p>②副生物に関しては、HACCP管理できる方法が見いだせず、細菌の付着しない工程や冷却工程で増殖をさせない対応を重要管理点とした。</p>

7

アニマルウェルフェアへの対応で苦労した点

- ・ノッキング後、無意識確認後、放血後、絶命確認の2点を確認することを知り、それらの周知方法と確認方法を構築するのに苦労した。
- ・無意識と絶命では確認方法が異なり、それらを検証し現場に掲示することで回避した。

懸垂放血への対応で苦労した点（血斑発生問題）

- ・放血までの時間短縮に苦労している。
- ・新センター稼働後、いろいろ検証の結果、時間≒血斑発生問題で全てではないが、旧センターでは寝かせ放血を行い血斑発生問題はごくわずかであった。
- ・血斑対策として、ノッキング後30秒以内の放血で血斑発生問題は大幅に減少すると発表されているが、吊り上げ放血の場合、30秒を切ることは操作上極めい困難である。またクレーン法の問題で生体の足が動いた場合、クレーンの自動巻き上げが静止し巻き上げを手動で行う事になる。生体によっては、無意識の状態でも足を動かす場合があるので、シャックリング後、作業員に危険が迫ることもあり十分注意して作業を行っている。
- ・吊り上げ放血は、認定要綱上必要な作業となっており放血レーンの高さ規程もある。現状では吊り上げ放血以外に行える方法が無く、放血担当者は日々技術向上を図りながら作業を行っている。

8

大腸菌検査、STEC検査で苦労した点

STECのサンプリングに苦労した。検査実施に当たっては、検査の受入機関が少なく、検査機関から検査日が指定されるため調整に苦労している。

認定後の定期査察への対応で苦労した点

1) 地方厚生局の査察	新センター開業時に認定施設を目指し設計建設を行い、査察では指摘にならなかったことが、開業後の査察で指摘になり戸惑った。さらに認定時の査察では指摘にならなかった事も定期的査察でハード面の指摘が多い。衛生管理に関する指摘事項は改善の余地はあるが、中には衛生管理に関係のない指摘もあり苦労する。新工場でのハード面の指摘は図面・仕様書の時点で指摘をしてもらいたかった。
2) 米国等の査察での指摘	査察なし

9

認定取得後の記録文書等の管理方法で苦労した点

記録用紙形式を新センター稼働時前に作成したことにより、稼働後手直しが幾度となく行われた。2020年からは記録用紙の番号も一掃した。やはり管理方法の最善策がいまだに見いだせず苦労している。現状では、品質管理室で全ての記録用紙を管理点検し、月に1度の査察に挑んでいる。他施設での管理方法などを教えて頂けるなら教えて頂きたい。

従業員教育の実施で苦労した点

新センター開業に向け、部分肉部門などの作業員は稼働後からの衛生教育になったことから苦労した。枝肉製造部、副生物製造部は、旧センターより勉強会又はHACCPトレーニングなどに参加した者も大勢いるので、衛生管理に関しては概ね理解しており問題はない。各部門とも新センターでの作業に不慣れなため、新たな作業マニュアルで衛生的に行う事も大変だが、作業後の勉強会を行う事にも苦労している。

10

施設側と食肉衛生検査所の連携

・他施設は不明であるが、食肉衛生検査所の所長を始め各課長には、講習会等に真摯に取り組んでいただき、また毎月の定期査察時の改善など指導も行っていただいている。当施設では連携がとれていると考える。

輸出認定取得に当たっての課題、要望等

- ・輸出認定を取得するには、輸出要綱に準拠した施設整備が必要となり、新たな施設の建設費が通常の2割程度増高する。
- ・認定後の維持管理コストが増加する。
- ・輸出認定先が増えることにより、資材の種類（段ボールなど）が増えスポット的な対応は困難になる。
- ・従業員教育が重要で、と畜解体・内臓処理・部分肉処理・施設管理それぞれに専門的な知識を要する人材育成が必要。