

## 所管と畜場の衛生管理に係る指導とその結果について

郡山市食肉衛生検査所

○浅野博久

令和2年5月28日付け、生食発0528第1号「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証について」に基づき、所管と畜場においてソフト・ハード両面に対し衛生指導を行っている。

その経過内容は、令和2年7月から同通知内で定める枝肉剥ぎ取り法を開始し、令和3年2月から外部検証、令和5年10月から枝肉剥ぎ取り検査結果を用いた指導を行った。

外部検証を開始した令和3年2月から令和6年3月末までに、ソフト面においては「掃除不足」、「手指洗浄消毒不足」、「機械器具洗浄不足」など、ハード面においても「機械器具の故障」、「床、壁などの破損」など豚枝肉処理および牛枝肉処理で多数の不備がみられたが、指導を繰り返すことにより徐々に改善や修繕がみられた。

今回、ソフト面の改善結果と豚枝肉剥ぎ取り検査結果において相関関係がみられ、指導の継続に一定の効果が認められたので報告する。