

## 県内と畜場の HACCP 推進のための査察体制と指導の標準化の取組み

○山崎省吾<sup>1)</sup>、森本浩司<sup>2)</sup>、家永幸子<sup>3)</sup>、溝口貴乃<sup>4) 5)</sup>、杉谷智彦<sup>6)</sup>、川本雄太<sup>5)</sup>

<sup>1)</sup>長崎県諫早食肉衛検国見支所、<sup>2)</sup>長崎県諫早食肉衛検、<sup>3)</sup>長崎県川棚食肉衛検、<sup>4)</sup>長崎県五島保、

<sup>5)</sup>長崎県生活衛生課、<sup>6)</sup>佐世保市食肉衛検・長崎県

**【はじめに】**2018年に食品衛生法等が改正され、と畜場への HACCP 義務化への対応は、食肉衛生検査所（食検）に課せられた喫緊の課題である。長崎県ではこれまでも管轄食検単位でと畜場設置者に対し HACCP の支援を行ってきたが、今回、さらなる支援およびと畜検査員の HACCP 助言者としての平準化を目的とし、査察体制の整備に取組んだので報告する。

**【検討内容】外部検証体制：**衛生管理に係る指導の平準化や外部検査員による異なった視点からの指導が必要であることが提案され、長崎県内のすべてのと畜場に立入調査するため「長崎県食肉衛生査察チーム」を設置した。査察チームは、県立4カ所9名、佐世保市食検1カ所2名及び県庁生活衛生課1名の計6機関から計11名で構成した。**査察内容：**査察のポイントを明確にするために、PRPについては県独自の「ながさき HACCP」チェック表をと畜場に適用し、HACCP 関連については平成27年3月31日付け食安監発0331第1号にて通知された「HACCP 自主点検票（と畜場、食鳥処理場）」、「HACCP 自主点検チェックリスト（と畜場）」を一部改変し用いた。さらに、査察時のスケジュールは、午前にと畜場の現場確認（ウォークスルー）、午後から書類審査を行い、これらの検査をもって取りまとめの討議、施設への説明を行うこととした。**査察結果の通知：**本査察チームは行政上権限を有した組織ではないことから管轄食検からの通知として行うこととした。なお、施設側への通知は、査察日から1カ月以内を目処に各々の食検から通知することとした。

**【査察結果】**県内と畜場5施設の査察の結果、各施設ともに設備の不備が認められた。また、PRP、HACCPに関する記録類は、5施設中4施設は良好に運用されていたが、1施設が多くの事項に不備が認められ、改善が必要であった。

**【考察】**県と市の行政の枠組みを越え、長崎県内の5と畜場で立入調査を行うことができ、と畜場にとっては管轄食検の検査員以外の視点が入ることにより、衛生管理に関する新たな気付きを取入れることができたものと考えられる。いっぽうで、検査員にとっても管轄以外のと畜場の衛生管理手法を学ぶ場となったものと考えられ、助言者としての平準化の観点からも本査察を継続することが望まれる。