

## 全国食肉衛生検査所協議会の役割と今後の課題

久保忠直<sup>†</sup>（全国食肉衛生検査所協議会会長・埼玉県食肉衛生検査センター所長）



食肉に起因する健康危害発生防止のために行われる食肉衛生検査には、「と畜場法」に基づく食用獣畜を対象とする「と畜検査」と、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」（以下「食鳥検査法」という。）に基づく食鳥

を対象とする「食鳥検査」があり、この検査は、都道府県知事又は指定都市等の市長の事務とされている。

全国食肉衛生検査所協議会（以下「協議会」という。）は、食肉衛生検査事務を所管する全国自治体の食肉衛生検査機関（以下「検査機関」という。）が構成員となり、各検査機関との緊密な連携のもとに食肉衛生の向上及び食肉の安全確保に資することを目的として、昭和41年2月に設立された。現在、全国81自治体の110機関が加入している。本年度は設立50周年を迎え、7月に東京都中野区で記念大会を開催した。大会には、大変御多忙のところ御来賓として藏内会長に御出席を賜り、暖かい御祝辞をいただいた。

協議会では、全国6地域のブロック会、病理、微生物及び理化学の3部会、行政問題検討、食鳥検査検討及び情報ネットワークの3委員会を設置し、研究発表会や講演会等を開催することにより、活発な調査研究活動及び情報交換を行い、と畜検査員及び食鳥検査員の資質向上を図っている。

食肉衛生検査には、自治体職員のうち、獣医師資格を有すると畜検査員及び食鳥検査員が従事し、獣医学の知識及び技術を駆使して日々検査業務に励んでいる。と畜検査及び食鳥検査は1頭、1羽ごとに実施され、検査の結果食用不適とされた食肉等は、それぞれと畜場及び食鳥処理場において排除されている。

かつては、食肉衛生検査の中心は疾病り患獣畜及び異常獣畜の排除であったが、近年、食肉等に起因する腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌等の食中毒が多発しており、これら人への健康危害を防止する観点から、と畜場及び食鳥処理場でのと殺解体処理工程における微生物制御の衛生管理に関する監視指導業務

の重要性が高まっている。

一方、平成13年9月、国内初のBSE発生確認が大きな社会問題となり、これを契機に食肉衛生検査の重要性が再認識され、その検査体制の充実強化が図られた。検査機関及びと畜検査員である獣医師の社会的使命が強く認識され、その責任の重大さを痛感した。

各自治体（検査機関）におけるBSE全頭スクリーニング検査は平成13年10月以降続けられてきたが、様々なBSE対策が講じられた結果、平成14年1月生まれの牛を最後に、それ以降生まれた牛に発生はなくなりBSE発生リスクは大きく減少した。このことから、平成25年4月から検査対象月齢が30カ月齢超となり、さらに同年7月からは48カ月齢超に引き上げられ、全国一斉に全頭検査が廃止となった。科学的根拠に基づく合理的な検査体制がスタートしたが、と畜場におけるBSE検査対象牛と非検査対象牛との分別、月齢要件に基づく特定危険部位の分別管理とその確認が肝要となる。

新たなBSE対策がスタートし、さらには日本の食肉の輸出を見据えた国際的な状況から、今後、検査機関として取り組むべき重要な課題の一つが、と畜場及び食鳥処理場におけるHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の考え方を取り入れた微生物制御対策の推進である。

食品の製造又は加工における衛生管理の手法については、HACCPがFAO/WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）によりガイドラインとして示され、国際基準として広く普及が進んでいる。

HACCPの導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、食品の安全性確保がこれまで以上に期待されることから、と畜場及び食鳥処理場においてもHACCPによる工程管理の普及を加速させる必要がある。また、食肉の輸出に当たっても、輸入国からHACCPによる衛生管理が求められる場合が多くなっている。

こうした状況を踏まえ、将来的なHACCPの義務化を見据えつつ、その段階的な導入を図る観点から、厚生労働省では、と畜場法施行規則第7条に定めると畜業者等の講ずべき衛生措置の基準及び食鳥検査法施行規則第4

<sup>†</sup> 連絡責任者：久保忠直（埼玉県食肉衛生検査センター）

〒338-0001 さいたま市中央区上落合5-18-24

☎048-853-7871 FAX 048-853-7872

E-mai : p5378712@pref.saitama.lg.jp

条に定める食鳥処理業者の講ずべき衛生措置の基準を改正し、従来型基準に加え、新たに HACCP 導入型基準を規定する省令（平成 26 年厚生労働省令第 59 号）を平成 26 年 4 月 28 日に公布した。本改正省令の施行は、平成 27 年 4 月 1 日となっている。

HACCP は煩雑で設備投資に費用がかかるといった思い込みに対し、シンプルでわかりやすい合理的な衛生管理のソフトウェアであるということをと畜場、食鳥処理場関係者に十分認識していただき、HACCP 導入型の衛生管理を推進していくことが重要である。検査機関としても関係者に対しきめ細かな助言・指導を行い、国際的レベルに向けてさらなる衛生管理の向上を図らなければならないと考えている。

また、消費者をはじめとする関係者とのリスクコミュニケーションの充実を図ることも課題の一つである。一般消費者を対象にした講習会などに出向くと、食用にする牛や豚、鶏は 1 頭、1 羽ずつ検査され安全な食肉だけが流通するという食肉衛生検査の仕組みや、その検査は

獣医師が行っていることなどはほとんど知られていないことに驚く。特に 1 頭、1 羽ずつ検査していることをすぐには信じてもらえないこともしばしばである。

各検査機関では様々な取り組みを行っているものの、消費者等にわかりやすく理解される形で情報が伝わっていない点も否めず、消費者等へのアピールの重要性を痛切に感じている。さらに、消費者、食品関係事業者、行政等の関係者間で意見や情報を交換し、相互理解を図り、食肉衛生行政の意思決定に反映させていく取り組み等を従来以上に充実させていかなければならないと考えている。

食肉の安全・安心の確保は、公衆衛生行政に携わる獣医師に与えられた重大な責務である。迅速かつ的確な判断が求められると畜検査員、食鳥検査員一人ひとりがスキルアップを図り、幅広い知識と技術をもって柔軟かつ適切に活用できるよう、また、公衆衛生行政の円滑な推進に協議会として少しでも貢献できるよう、一層の組織の活性化に努めていきたい。