

9月は、『と畜場等衛生管理強化月間』です!!

県では、食肉、食鳥肉及びと畜場や食鳥処理場など関係施設の衛生確保の向上を図るため、毎年9月を「と畜場等衛生管理強化月間」に定めています。

事業者のみなさん。消費者の方々に安全で安心な食肉や食鳥肉を提供するため、今一度、ご自身が管理している施設の衛生管理状況について、再点検をお願いします。

点検の方法

(2) 食鳥肉の衛生確保のために

(1) 食肉の衛生確保のために

と畜場については、と畜場法施行規則第3条(と畜場の衛生管理)及び第7条(と畜業者等の講ずべき衛生措置)の適合状況を確認し、不備がある事項を改善しましょう。

なお、第7条第1号に基づき衛生管理を実施する施設については、HACCPを用いた衛生管理について、改めてその実施状況を確認し、必要に応じて管理方法の見直しを行いましょ。

食鳥処理場については、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第2条(構造設備基準)(別表第1又は第2)及び第4条(衛生管理等の基準)(別表第3又は第4)の適合状況を確認し、不備がある事項を改善しましょう。

なお、別表第4に基づき衛生管理を実施する施設については、HACCPを用いた衛生管理について、改めてその実施状況を確認し、必要に応じて管理方法の見直しを行いましょ。

(3) 作業従事者等に対する衛生教育

施設内外の確認に合わせ、と畜場衛生管理責任者や食鳥処理衛生管理者が主体となり、作業従事者等に対する衛生教育を行うなど、施設内外の衛生保持について理解を深め、消費者の信頼を得るよう努めましょ。

自主的衛生管理の推進

と畜場及び食鳥処理場の衛生管理に関し、HACCP導入の期限が近づいています。まだ、導入作業に着手されていない事業者の方は、まずは清掃の実施確認や冷蔵庫の庫内温度の点検など、基本的事項から取り掛かり、HACCPによる衛生管理作業に少しずつ慣れるようにしていきましょう。

- 衛生管理へのHACCP導入について、ご不明の点や不安な点がある方は、気軽に食肉衛生検査所にご相談ください。