

1 と畜場の衛生保持

1) と畜場の衛生対策

食肉衛生指導等計画に基づき、と畜場の衛生管理に関し重点的に監視指導を行った。また、食肉衛生推進連絡会議をとおり、と畜場の衛生管理及び作業衛生管理について、と畜場設置者と協議し情報交換を行った。

と畜場内の監視は、衛生管理責任者の立会いで実施し、施設設備の衛生管理及びと畜解体作業に伴う衛生状況など監視指導を行った。

	対象者及び内容	実施状況
食肉衛生推進連絡会議	衛生管理責任者 作業衛生責任者 作業工程班長	平成22年5月, 7月, 10月, 12月 平成23年2月
と畜場の立入検査	と畜場の施設設備 と畜解体作業の衛生措置	平成22年5月, 6月(2回), 7月, 9月(3回), 10月, 11月, 12月 平成23年1月, 2月, 3月
衛生講習会	と畜作業従事者	平成22年8月(40名) 平成23年1月(40名)

2) 枝肉輸送車の衛生指導

平成22年度宇都宮市枝肉輸送車の衛生指導実施要領に基づき衛生指導を実施した。

項目	内 容	記 録																		
対 象	宇都宮市食肉地方卸売市場に出入りする枝肉輸送車 <ul style="list-style-type: none"> ・ 宇都宮市内の事業者 22台(含再検査1台) ・ 栃木県内の事業者 13台(含再検査1台) ・ 栃木県外の事業者 7台(含再検査1台) 計42台(含再検査3台)																			
期 間	平成22年7月26日～7月29日, 9月28日～9月29日(再検査)																			
方 法	① 事業者から聞き取り調査及び枝肉輸送車の衛生管理状況 ② 枝肉輸送車庫内の管理状況, 手指の洗浄, 消毒実施状況等 ③ 拭き取り検査: 一般細菌数, 大腸菌群数 <ul style="list-style-type: none"> ・ 枝肉等が接触する庫内床面を100cm²の拭取り 																			
結 果	① 聞き取り調査 枝肉等保管庫内の洗浄, 消毒を行っている事業者は多数であった。 ② 拭き取り検査 (/100cm ²) <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>一般細菌数</th> <th>大腸菌群数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10未満</td> <td>14</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>10以上100未満</td> <td>11</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>100以上1000未満</td> <td>8</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>1000以上</td> <td><u>9</u></td> <td><u>4</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td>計42台</td> <td>計42台</td> </tr> </tbody> </table>		一般細菌数	大腸菌群数	10未満	14	33	10以上100未満	11	3	100以上1000未満	8	2	1000以上	<u>9</u>	<u>4</u>		計42台	計42台	
	一般細菌数	大腸菌群数																		
10未満	14	33																		
10以上100未満	11	3																		
100以上1000未満	8	2																		
1000以上	<u>9</u>	<u>4</u>																		
	計42台	計42台																		

3) 動物質原料運搬車の衛生指導

動物質原料運搬車から汚水等の漏出飛散等による場内汚染を防止するため、と畜場に入出入りする運搬車両の衛生管理状況を調査し指導を行った。

項目	内 容
対 象	動物質原料運搬車（市内4台，市外6台）
期 間	平成22年8月17日から8月20日まで
内 容	聞き取り調査（荷台，容器，車体等の清掃実施状況等）
結 果	<ul style="list-style-type: none">・ 衛生管理は概ね良好・ 車両の衛生管理に不備がある車両は，洗浄等を行うよう指導した。・ 運搬車両の漏水防止等の改善を行うよう指導を行った。