

と畜場内の衛生検査について

昨今、食に関するニュースを耳にすることがありますが、今回は、我々、と畜検査員が行っていると畜場内の衛生検査について紹介します。

①衛生検査について

<内容>

- ・施設検査型(ハード面)×3回
- ・作業衛生検査型(ソフト面)×2回

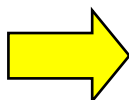
の年間5回と畜場内の衛生検査を実施しています。



検査後、指摘事項や改善事項を示した報告書を作成し、と畜場管理者に“見えるかたち”で啓発・指導を行っています。

項目	内容	写真
A室 指摘事項	〇〇が汚れていました。定期的な清掃をお願いします。	写真
B室 改善事項	〇〇が設置され、用具が整頓してありました。	写真
C室 指摘事項	△△の修繕をお願いします。	写真

検査所結果報告の一例



項目	内容	写真
A室 改善事項	〇〇が汚れていました。定期的な清掃をお願いします。	写真 〇〇課 改善要望書提出済 (〇月〇日)
〇〇課 □□要望済み		
C室 指摘事項	△△の修繕をお願いします。	修繕前 写真 修繕後 写真
〇月〇日処理済み		

関連会社改善報告の一例

この他、と畜場管理者の品質管理室も衛生向上のために独自で自主検査を行っています。

また、今年の4月から、と畜場法施行規則の改正により、衛生管理体制にHACCP(ハサップ)という国際基準の導入が推奨されるなど、TPPをはじめとする国内外の食肉流通に対応するため、現在、と畜場内の衛生管理体制も転換期を迎えています。

今後も、と畜場内の衛生状態の維持に努め、安全・安心な食肉を食卓に提供できるように努めます。



福岡市食肉衛生検査所

〒812-0055 福岡市東区東浜2-85-14
TEL.092-651-3404 FAX.092-651-9015