

管内と畜場に向けて実施した従業員への衛生教育の取組みについて

千葉県中央食肉衛生検査所 ○山田修造 西川梓 清谷萬里

岸田則一

1 はじめに

安全・安心な食肉の提供には、適切なと畜・解体作業の実施並びに施設・設備等の衛生的な管理が必要であるが、従業員の衛生管理に対する意識向上を図ることが最も重要である。例年、当所では管内と畜場（Aセンター）からの講師派遣依頼に対し座学形式での講習を実施している。しかし、昨年度は新型コロナウイルス感染症の拡大防止対策の観点から、一室に集合し実施する衛生講習会の実施は困難であると判断した。

そこで代替の衛生教育方法として、紙面により課題を提示し各従業員から解答を回収のうえ、衛生管理責任者等が採点、問題点の洗いだし、見解・意見の取りまとめを行い、当所へ報告を行う形式（課題提示形式）をとることとした。更に、課題提示形式では事後支援が重要と考え、課題の解説を今年度の衛生講習会の際に併せて実施した。今回、このような従業員への衛生教育の取組みを実施したところ、従業員の衛生管理等に対する意識向上について若干の知見を得たので報告する。

2 方法

(1) 提示課題について

管理・営業課等を含む全従業員を対象に（ア）一般衛生管理（※）及び（イ）悪性伝染病（豚熱（以下CSF））対応を題材とする2課題とし自由記述方式とした。

前者においては、各工程における枝肉の汚染防止のための作業留意点を記述する問題とした。後者においては、CSFワクチン接種豚の搬入トラック及び運転手のウイルス汚染の恐れが高い部位を指摘する問題及びと畜作業中にCSFを疑う豚を発見した際の各自の動きを確認する問題とした。尚、課題毎に簡単な資料を添付した。

※一般衛生管理の課題はと畜解体処理を担当する従業員のみを実施

(2) 取りまとめ

当所からAセンターへ課題の採点基準を提示し、衛生管理責任者等が採点をすることとした。更に、課題の得点や記載内容等を受けての問題点の洗い出し、それを受けての見解及び意見等をAセンターに取りまとめてもらい、検査所へ報告するよう求めた。

(3) 提示課題の解説

今年度の衛生講習会にて、提示課題の解答について模範解答を示したうえで解説を行い、（ア）内容への理解度についてのアンケートを実施した。

併せて、今後の衛生指導の参考とするために(イ) 普段の手指・器具の洗浄・消毒方法についてのアンケートも実施した。

3 結果

(1) 提示課題の解答

(ア) 一般衛生管理

対象者 28 名に対し、解答の回収率は 96%であった。平均点は 2.59 点(5 点満点)。

(イ) 悪性伝染病対応

対象者 71 名に対し、解答の回収率は 96%であった。平均点は 3.12 点(5 点満点)。

一般衛生管理の課題では当所が求めている採点方法とAセンターから提出された採点方法に認識の違いが見受けられた。それにより得点がやや高くつけられている傾向がみられた。

(2) 取りまとめ

Aセンターからの見解・意見は次表のとおりであった

衛生管理の向上	・枝肉汚染防止のために衛生管理に対する意識向上に努める ・一般衛生管理を再徹底したい
悪性伝染病対応	・CSF発生時における各自の対応の明確化が必要 ・その他感染症発生時を含め、危機管理意識の共有が大切
今後の取組み	・関係機関、団体との連携、情報共有に努める ・日頃から従業員間のコミュニケーションの維持に努める

(3) 解説後のアンケート結果

講習会出席者 30 名(※)に対しアンケート回収率は 100%であった。

※全従業員を集めての実施が困難であったため、初めにと殺解体処理を担当する従業員のみを実施

(ア) 講習内容への理解度

理解できた	ある程度理解できた	あまり理解できなかった	理解できなかった	無回答	計
8 名(26.7)	19 名(63.3)	0 名(0)	0 名(0)	3 名(10)	30

()内は項目毎の百分率

ある程度以上の理解度を得ることができたが、汚染部位を指摘する問題とCSF発生時の動きの確認する問題について各1名ずつから一部不明な点があったとの回答があった。尚、講習への満足度も併せて調査したが、内容に関する不満等の回答はなかった。

(イ) 普段の手指・器具の洗浄方法について

ほとんどの従業員が1頭毎に手指・ナイフを温湯で洗浄・消毒していると回答していた。しかし、特定の作業に特化した一部の器具を使用する従業員からは数頭毎もしくは休憩時に洗浄・消毒をしており、1頭毎

の実施は検討が必要との回答が得られた。

4 考察

提示課題の解答に関して、一般衛生管理については作業従事期間に応じ得点が高い傾向が見られた。しかし、解答者が主に担当している工程のみに特化した記載が多く、従事期間が長い従業員でも全体像を把握していない可能性が示唆された。

悪性伝染病対応については自由記述部分に「緊急時には部署責任者から適切な指示を早くもらいたい」、「コミュニケーションをよくとる」、「周知をよく行ってほしい」といった意見があったことから、各部門責任者が指示内容を把握しておらず、責任者と現場作業員との意識共有及びコミュニケーション不足が感じられ、Aセンター及び責任者に対する助言指導の必要性を感じられた。

そこで、提示課題の解説時に模範解答を示しながら、作業の全体像の把握やCSF発生時の対応時系列表の確認及び不明点解消のためのコミュニケーションの重要性を説明したところ、ほとんどの従業員からある程度以上の理解度を得ることができ、一般衛生管理及び悪性伝染病対策の更なる理解の助けになったと思われる。同時に実施した手指・器具の洗浄・消毒についてのアンケートに関しては、ほとんどの従業員が1頭毎の洗浄・消毒を行っていると解答しており、今回の取組みにより一定の意識付けができたと思われる。

また、Aセンターによる取りまとめでは各課題において、様々な問題点・改善点が挙げられた。取りまとめ内容は当所から見ても妥当であり、本取組みがAセンターにとって衛生教育の重要性を再認識するきっかけになり、意識改善につながるとと思われる。

5 まとめ

例年、現場作業員を主な対象とし一般衛生管理を中心とした座学を30分程度実施していたが、受講者の理解度を測ることが困難であった。また、従業員の衛生管理に対する意識向上は検査所からの監視・指導だけでは限界があり、Aセンター自身が正しい知見を持ち強く意識することが必要であると考えた。

そこで、今回行った課題提示形式での衛生教育は、受講者の理解度を測るという点において有効であることがわかった。更に、事後支援として今年度Aセンターからの報告等を参考にしながら課題の解説を行うことで、従業員の衛生管理に対する意識向上及び悪性伝染病対応に関しての理解度を深めることができた。しかし、Aセンター側と課題の目的や評価方法等の事前確認が足らず、認識にズレが生じてしまったのは今回の反省点である。

また、課題の解答の採点及び問題点の洗いだし等の取りまとめを衛生管理責任者が実施し見解及び意見を報告したことで、Aセンターが現時点の従業員の衛生管理に対する意識レベル及び悪性伝染病発生時の対応の理解度を把握することができ、改めて衛生教育の重要性を認識することとなり、更なる衛生意識の向上につながると考える。

最後に、アンケートの結果から今回の取組みで従業員に衛生管理に対する一定の意識付けができたと思わ

れるが、実際の現場ではまだ不十分と思われる点が見受けられる。今後は汚染状況を即時に数値化できるATPふき取り検査機器を導入し、汚染状況を現場で示し直接改善指導することで、従業員の衛生管理に対する意識の更なる向上を図りたい。