

第5章 衛生指導関係

食肉の安全・安心を確保するため、「令和元年度千葉県食品衛生監視指導計画」に基づき、監視指導等を実施した。

1 食品衛生監視

と畜場、食鳥処理場及び付帯する食肉処理業等の食品関連施設について監視指導を実施した。令和元年度は、91施設の監視を行い、監視件数は310件であった。

検査所名	施設数※	監視件数
中央食肉衛生検査所	19	62
東総食肉衛生検査所	53	206
南総食肉衛生検査所	19	42
計	91	310

※平成28年度から、野生鳥獣肉処理施設の監視及び指導が食肉衛生検査所に事務委任された。
千葉県内の野生鳥獣肉処理施設は9施設であった。
平成29年度から、HACCPによる衛生管理を導入していると畜場に対して検証を行った。

2 汚染状況調査

施設、器具及び枝肉等について細菌検査を実施した。また、牛枝肉についてGFAPの残留量調査を実施した。

令和元年度は、と畜場、食鳥処理場及び野生鳥獣肉処理施設12施設にて採取した1672検体について検査を実施した。検査結果は、衛生講習会や衛生指導時にフィードバックを行った。

3 衛生講習会

全ての関係者が相互に理解し、共通した認識をもって業務にあたることができるように、食肉処理業従事者等を対象に、食肉の衛生的な取り扱い方法などについての講習を行っている。

令和元年度は、講習会を23回開催し、受講者は436人であった。

検査所名	開催数	受講者数
中央食肉衛生検査所	5	106
東総食肉衛生検査所	8	248
南総食肉衛生検査所	10	82
計	23	436

4 その他

食中毒が増加する夏季には夏季一斉監視、食品の流通量が増加する年末には年末一斉監視を行い、監視指導の強化を図った。また別途、県では清掃強調期間を定めており、食肉処理業従事者等による自主的な衛生管理を推進し、関係者の衛生意識の向上に努めた。