

公衆衛生

食品安全の確保と産業動物の動物福祉（病畜のと畜検査結果から）

○来待 幹夫

島根県食肉衛検

1. はじめに：平成30年6月、と畜場法の一部が改正されHACCPによる衛生管理の義務化が決定となった。当所が管轄すると畜場は、平成23年3月にISO22000認証を取得し、HACCPによる衛生管理を行っている。しかし、HACCPの根幹である衛生的標準作業手順書に従った処理作業が不十分な状況で、特に、病畜の処理作業は問題が多い。その要因を検討するため、直近3年半の病畜のと畜検査結果についての分析を行った。その結果、病畜としてと畜場に出荷されるまでの日数の長短により枝肉の損耗度の違いがあった。そこで、今回、食品安全の確保について動物福祉の観点で考察したので報告する。

2. まとめ：管轄すると畜場の病畜棟への搬入動物は、ほとんどが起立不能等で、と畜検査の結果、枝肉が全て廃棄になるか、わずかしかなかったものが少なくない。この傾向は、乳用牛に多く見られる。搬入時の体表の汚れ状態、枝肉の状態から推察すると、OIEや農林水産省が勧めている産業動物のアニマルウェルフェア、動物愛護法に基づく産業動物の飼養及び保管に関する基準からほど遠いと思わざるを得ない状況である。2020年の東京オリンピック・パラリンピックでは、畜産物の調達基準として「食品安全」「労働安全」「環境保全」「動物福祉」の4つの要素を満たすものと明示されている。昨年6月、と畜場法の一部が改正され、と畜場のHACCP型の衛生管理が義務づけとなり、猶予期間を含め3年以内に施行されることとなった。HACCP型衛生管理を実施するためには、次の①～⑤の項目について検討が必要と考える。①農場でのきめ細かな家畜の観察と治療か出荷の見極め、②起立不能等になる前の出荷、③治療の早期終了、出荷の優先、④関係者全ての動物福祉の尊重、⑤と畜場における衛生的な取り扱いを支援する機材等の導入

動物福祉に配慮した産業動物の飼育管理の実施により、起立不能等になる前の出荷や病畜の看護等が体表汚染の少ない動物の搬入につながり、病畜棟内の衛生管理で重要な「清潔（付けない）」や「病原体を持ち込まない」という対策に寄与し、食品安全の確保、つまりHACCP型の衛生管理が実施しやすくなり、枝肉の損耗も減少すると考える。

このことから、畜主・出荷者、診断獣医師、と畜場設置者など関係者による食品安全の確保と産業動物の動物福祉について検討する必要があると考える。