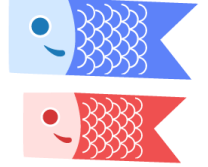


広島市食検だより

2019年 5月 第56号



と畜検査員の3大試練 Vol.2

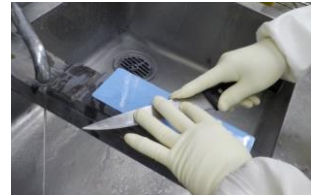
食検だより第56号では、と畜検査員になって最初に待ち構える「3大試練 その①病変名をたくさん覚える！」をご紹介しました。前号に引き続き、今回は「3大試練 その②と③」をご紹介します。

試練その② 包丁研ぎをマスターする！

と畜検査では、内臓や筋肉に異常があった場合に、その悪い部分を切除したり、または臓器の内部に異常が無いかどうか確認するために、包丁を使います。検査員によって、包丁の大きさ、刃の材質、刃の形など様々なこだわりがあり、複数のマイ包丁を持っています。

切れ味の悪い包丁を使うと、検査に時間がかかったり、臓器の断面が汚くなって商品価値が下がってしまう場合もあるため、検査員は各自で包丁を研いで良い切れ味を保てるよう管理しています。この**包丁研ぎ**が非常に難しく、検査員を常に悩ませています。

包丁研ぎは、簡単そうに見える作業ですが、意外にも奥が深く、「砥石の選び方」「刃の当て方」「角度」「姿勢」など気を付けるポイントが多くあります。いい加減に包丁を研ぐと、逆に切れなくなるといった悲惨な結果となってしまう、いざ検査が始まって包丁が全く切れずに焦ってしまう、といった経験を、検査員みんな1度は経験しています。検査員は、自分の包丁を常にベストな状態に保てるよう、砥石に向き合う日々を送っています。



試練その③ 気力・体力・集中力！！



と畜検査を行う現場は外気温とほぼ変わらず、夏場は30℃以上の高温多湿、冬場は10℃以下での作業となります。糞尿や血液で汚れたり、力仕事が必要だったり、環境面や体力面でかなりハードな業務です。と畜検査は**体力勝負**であり、検査員自らの体調管理が大事です。

さらに、当所では1日に平均 牛約34頭、豚約260頭のと畜検査を行い、検査員は日替わりで各ポジションに配置されます。例えば豚の内臓ポジションでは、数百頭分の内臓を一定のスピードを保ちながら、と畜検査を行います。途中で10分程度の休憩時間を挟むものの、3~4時間立ちっぱなし、前屈みでの作業となり、体力を消耗するだけでなく、**集中力**も途切れがちになってしまいます。と畜検査では刃物の使用や、高所での作業もあるため、気を抜くと重大な事故につながりかねません。検査中は、長時間にわたり**気力**を保ち続けることが、とても重要となってきます。

