

5 認定小規模食鳥処理場への監視状況について

食肉衛生検査所  
杉内 正樹

(はじめに)

平成 28 年度より認定小規模食鳥処理場および併設される食品営業施設の監視業務を食肉衛生検査所が行っている。

今年度の監視状況について報告する。

(方法)

県内の認定小規模食鳥処理場（大津市を除く）33 施設に対して、各施設 2 回以上、延べ監視件数 70 件を監視目標とし、重点監視や通常監視、有症苦情、継続監視、処理場からの疾病相談等を行った。細菌汚染調査として 2 処理場の食鳥肉等の 52 検体の拭取り検査を行った。また、食鳥処理衛生管理者を対象とした講習会を 10 月に開催した。

(結果)

① 監視件数等および施設の現状は表 1、2 のとおりであった。

(表 1)

監視日数	31 日
監視施設数	31 施設 /33 施設中
延監視施設数	74 施設
有症苦情件数	4 件
疾病の相談	2 件
継続・監視票	6 件

(表 2)

年間をとおして処理を行っている施設	23 施設
冬季に鴨の処理のみ行っている施設	4 施設
全く処理をしていない施設	4 施設
その他（要望があれば等）	2 施設

② 処理羽数別施設分布は図 1、処理方法等は表 3 のとおりであった。

(表 3)

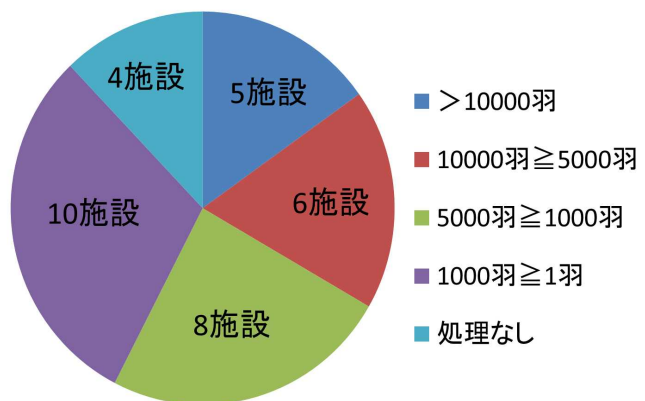
(処理)

生鳥から処理	17 施設
丸と体のみ処理	14 施設

(処理方法)

外剥ぎ処理	27 施設
中抜き処理	4 施設

27年度 処理羽数別施設分布



(図 1)

③ 拭取り検査結果は表 4 のとおりであった。

(表 4)

(カンピロバクター 検査)

採材日	7月13日	8月3日	9月8日	10月26日	合計
場所	S養鶏場	S養鶏場	S養鶏場	N養鶏場	
カンピロ	6	24	18	4	52

材料					合計
モモ	0/1	3/6		0/1	3/8
ムネ	0/1	3/6		1/1	4/8
ササミ			0/3	0/1	0/4
手羽			0/3		0/3
肝心	0/1	1/6	0/3	0/1	1/8
包丁	0/1	0/3	0/3		0/7
手指	0/1	0/3	0/3		0/7
ノブ	0/1	0/3			0/4
まな板			0/3		0/3
陽性検体数	0	7 検体※	0	1 検体※	8 検体※

※陽性はいずれも C. j (カンピロバクター ジェジュニ) で陽性率は約 26% (8/31)

④ 食鳥処理衛生管理者講習会を 10 月 22 日に当所で行い、管理者 20 名 (大津市含む) に、関係法令、家きんの疾病、HACCEP 管理等について講習を行った。

(まとめ)

・食鳥処理場は概ね施設の規模が比較的小さく、清掃等によくされている施設が多かった。今後は、実際の解体処理時の監視を行うとともに、全施設未導入の HACCP 管理についても施設毎の処理工程を確認し、衛生的な作業手順書の作成から指導を進めていきたい。

・今年度の有症苦情事例から、食中毒が起こる可能性があるのは、生食用としては卸してはいない食鳥肉が、卸し先の飲食店で生で提供されている実態があることであり、今後も保健所との連携により引き続き監視指導を行う必要があると思われる。

・生食用として販売している 2 処理場に対しては、法的な根拠はないが、引き続き自主検査の定期的な実施と生食用としての販売自粛を指導していきたい。