

県内認定小規模食鳥処理施設の現状について

食肉衛生検査所

○杉内正樹 栗原磨美

1 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ためその概要を報告する。

2 監視の概要

実施期間：平成 28 年 4 月～平成 31 年 2 月

対象認定小規模食鳥処理施設：28 年度 33 施設、29 年度 33 施設、30 年度 34 施設。

県内の認定小規模食鳥処理施設に対して、年間監視件数を各施設 2 回以上、延べ監視件数を 70 件を目標準値とし、重点監視を含む年間を通しての監視、有症苦情、継続・監視票、処理場からの疾病の相談時に監視を行った。微生物汚染調査として、3 年間で 12 処理施設の食鳥肉等の 183 検体の拭取り検査を行った。食鳥処理衛生管理者を対象とした講習会を各年度 1 回または 2 回開催した。

3 県内の状況

① 処理方法及び処理形態は表 1、表 2 のとおりであった。

表 1. 処理方法 (重複あり)

生鳥から処理をしている施設	14 施設
丸と体から処理をしている施設	18 施設
カットされた食鳥肉を扱っている施設	4 施設
野生の鴨のみ扱っている施設	2 施設
処理をしていない施設	2 施設

表 2. 処理形態

年間をとおして処理を行っている施設	28 施設
冬季の鴨の処理のみ行っている施設	4 施設
処理をしていない施設	2 施設

② 食鳥肉の販売方法及び販売先は表 3、表 4 のとおりであった。

表 3. 販売方法

処理施設に併設されている店頭にて販売	18 施設
店頭無く注文された商品を配送等により販売	7 施設
飲食店の料理として提供	3 施設
その他 (通販、学園祭等で販売)	4 施設

表 4. 販売先 (重複あり)

一般消費者	29 施設
飲食店	15 施設
学校給食等	3 施設

③ 重点監視事項

食鳥肉を飲食店に卸している施設に対して加熱用としての販売の徹底及び「加熱用等」の表示を行うよう監視指導を行った。

飲食店に販売している施設は 15 施設であり、全て加熱用として販売している。表示の有無、表示方法は表 5、表 6 のとおりであった。

表 5. 表示の有無

飲食店に食鳥肉等販売している施設	15 施設
「加熱用等」の表示等をしている施設	9 施設
「加熱用等」の表示等をしていない施設	6 施設

表 6. 表示方法

納品書に「加熱用等」と表示	6 施設
ラベルに「加熱用」と表示	2 施設
加熱を啓発するチラシを配布	1 施設

④ 拭取り検査結果

1) 12 施設（延べ施設数 15 施設）において、183 検体の拭き取り検査を行った。カンピロバクター属菌の陽性数、陽性率は表 7 のとおりであった。

表 7. カンピロバクター属菌検出状況

拭取り部位	検体数	陽性検体数	陽性率 (%)
筋肉（モモ、ムネ、ササミ等）	75	34	45.3
内臓（肝、心臓、砂肝等）	52	28	53.8
丸と体	11	5	45.5
器具（包丁、まな板等）、手指	45	7	15.6

2) 拭き取りした施設を処理方法別によると表 8 のとおりであり、丸と体から処理している施設の方がカンピロバクター属菌の陽性率が高い傾向にあった。

表 8. 処理方法別 カンピロバクター属菌検出状況

拭取り部位	生鳥から処理 6 施設（延べ 9 施設） 124 検体			丸と体から処理 6 施設（延べ 6 施設） 59 検体		
	検体数	陽性検体数	陽性率 (%)	検体数	陽性検体数	陽性率 (%)
筋肉（モモ、ムネ、ササミ等）	45	17	37.8	30	18	60.0
内臓（肝、心臓、砂肝等）	34	14	41.1	18	14	77.8
丸と体	9	3	33.3	2	2	100.0
器具（包丁、まな板等）、手指	37	5	13.5	8	2	25.0

⑤ 食鳥処理衛生管理者講習会

表 9 のとおり講習会を開催した。

関係法令、確認規定について、家きんの疾病について、食鳥肉に由来する食中毒の発生状況とその予防について、食鳥処理施設 HACCP 管理に向けて等を内容とした。

表 9 講習会開催状況

年度	回数	場所	人数
28 年度	1 回	食肉衛生検査所	20 人
29 年度	2 回	守山、彦根	20 人
30 年度	2 回	守山、彦根	21 人

⑥ HACCP 導入状況

2 施設で HACCP に基づく衛生管理を実施している。「製品説明書」、「平面図」、「製造工程図」、「衛生標準作業手順書 (SSOP)」、「危害要因分析表」、「重要管理点 (CCP) 整理票」「作業日誌」を作成し、作業日誌を記入している。その他 1 施設が導入を具体的に検討中である。

4 まとめ

- ①食鳥処理場は概ね施設の規模が比較的小さく、清掃等はよくされている施設が多いが、不十分な施設については継続した監視、指導が必要である。
- ②拭き取り検査の結果から、衛生的に処理されていると思われる施設の食鳥肉からもカンピロバクター属菌が検出されており、飲食店が生食用として提供しないよう処理施設から飲食店への口頭および表示による伝達が重要である。
- ③HACCP 導入済みあるいは検討中の 3 施設以外の施設についても、HACCP の考え方に基づいた管理について説明、導入を進めていきたい。