

演題名：採卵鶏の卵巣（キンカン）の衛生管理
発表者名：〇銘莉愛美、嘉数浩、稲嶺美奈子
発表者所属：沖縄県中央食肉衛生検査所 食鳥検査班

1. はじめに

当所管内のA食鳥処理場では、採卵鶏の卵巣（以下キンカン）を食用として出荷しているが、キンカンは規格基準が無く、過去にキンカンに関する細菌検査データもないことから衛生指導を模索していた。さらに鶏は、食中毒菌であるサルモネラ属菌及びカンピロバクター属菌を保有することが多く、食鳥肉、鶏卵の加工、流通については衛生管理が重要である。そこで我々は現状を把握し、キンカンの汚染調査、使用方法の確認を行い、衛生管理の検討を行ったのでその概要を報告する。

2. 材料及び方法

(1) キンカンの汚染調査

材料：キンカン採取工程を6工程に区切り、それぞれ無菌的に約100g以上採取し材料とした。各工程は①採取直後、②塩素水浸漬後、③水洗水切り後、④水洗後及び⑤ビニール包装後で②～⑤約30分放置後採取し、翌日⑥冷蔵庫保管を採取した。

方法：一般生菌数、大腸菌群数、カンピロバクター属菌及びサルモネラ属菌共に試料調整法として検体：希釈水又は増菌液体培地1：9の割合で試料を調整した。一般生菌数、大腸菌群数はペトリフィルムを用いて測定した。カンピロバクター属菌及びサルモネラ属菌に関してはそれぞれ増菌培養、分離培養及び生化学的性状試験を、また、サルモネラ属菌では血清型別テストを実施し、菌の同定を行った。

(2) 用途調査

キンカンを取扱う業者は1社のみで、平成21年1月に聞き取り調査を実施した。

3. 結果

(1) キンカンの汚染調査：一般生菌数では工程①で 2.3×10^4 個/gであったが、工程②以降では 10^2 個/gを維持し、工程⑥では30個/g以下であった。大腸菌群では工程① 3.9×10^3 個/gであったが、工程③以降では25個/g以下であった。また、工程⑤で若干ではあるが菌数の増加が認められた。カンピロバクター属菌では工程①及び工程②で検出されたが、工程③以降では検出されなかった。サルモネラ属菌では全ての工程でサルモネラ属菌が検出された。

(2) 用途調査：キンカンの用途としては天ぷら・カステラの膨張材と着色用であった。

4. 考察

今回の結果から、袋詰めのように人を介する作業では大腸菌群の増加が若干認められたことから、2次汚染の可能性も示唆された。この為、衛生管理点を人からの2次汚染、温度管理、塩素濃度の維持等とし、今後はこれらを含めた衛生管理が必要だと考える。また、カンピロバクターは良好な結果が得られたが、サルモネラ属菌のように最終製品まで菌が検出されたことから、食鳥処理従事者だけでなく取扱い業者、加工業者及び消費者を対象にこれらの製品の2次汚染を防ぐ取り扱いや、十分な加熱の大切さ等の情報提供が必要であると感じた。

今後も継続的にキンカンの衛生管理について検討し、よりよい製品作りをしていきたい。