

演題番号：10

演題名：食鳥検査22年間のあゆみ

発表者名：○宜保公子、嘉数浩

発表者所属：中央食肉衛生検査所

1. はじめに

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき平成4年度から食鳥検査が開始され22年経過した。そのような中、当所は平成26年に創立40周年をむかえ、記念誌を発行するに当たり食鳥検査関連データの整理をおこなったことから、今後の食鳥検査業務に資するためこれまでの食鳥検査の推移についてふりかえってみたい。

2. 食鳥検査の概要

食鳥検査開始当初は県内に年間30万羽をこえる規模の食鳥処理場が4施設あったが、平成10年度以降は、現在の3施設（A及びB処理場はブロイラー、C処理場は成鶏）となった。食鳥検査員は各処理場に2名ずつ配置されている（表1）。

表1 食鳥処理場の概要

| | A処理場 | B処理場 | C処理場 |
|-----------|---------------------|---------------------|----------------|
| 年間検査羽数 | ブロイラー 1,455,163羽 | ブロイラー 1,756,989羽 | 成鶏 511,145羽 |
| 年間操業日数 | 259日 | 267日 | 226日 |
| 一日最大処理能力 | 8,000羽 | 12,000羽 | 3,000羽 |
| 一日あたり処理羽数 | 5,618羽 | 6,580羽 | 2,262羽 |
| のべ検査員数 | 529人 | 541人 | 454人 |
| 一日あたり検査員数 | 2人 | 2人 | 2人 |
| 処理開始時間 | 8:00 | 8:00 | 8:30 |

3. 食鳥検査の推移（別添資料1，2，3，4，5，6参照）

(1) 年間の処理羽数については食鳥検査開始直後には438万羽を超え、その後緩やかな下降を示しながら、平成17年以降は年間370万羽前後で推移している（図1）。

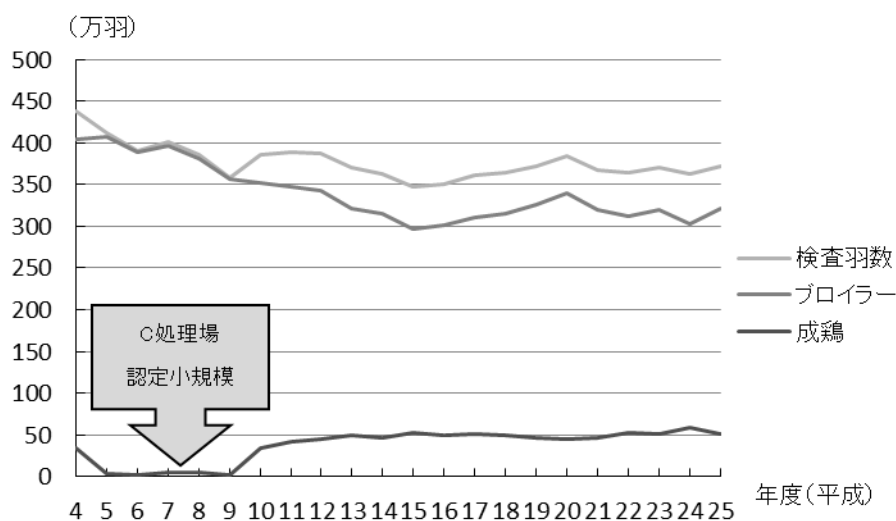


図1 食鳥検査羽数の推移

(2) 検査羽数に対する全部廃棄率はブロイラーで0.5%、成鶏で1.0%であった(図2)。

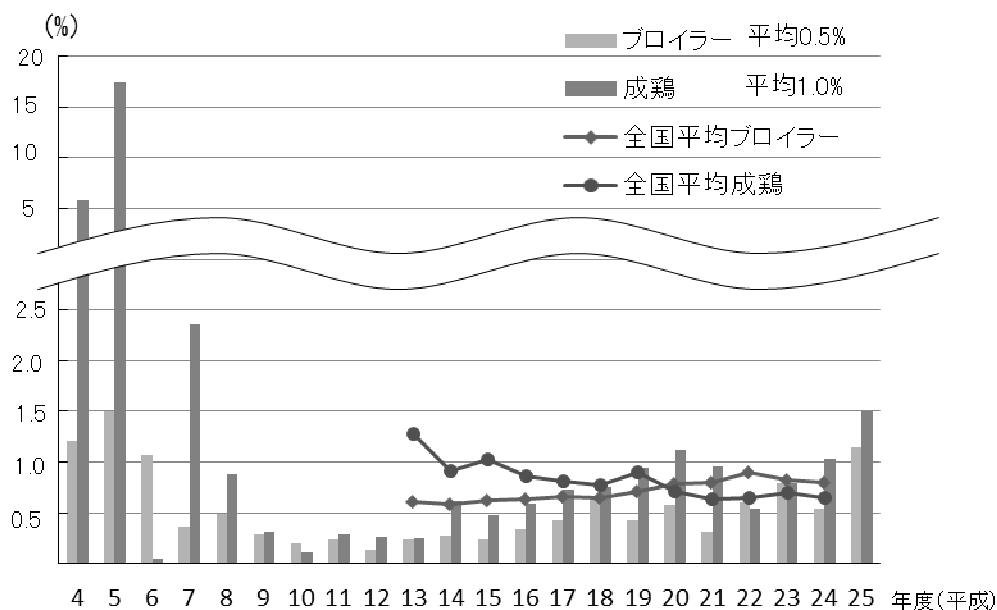


図2 全部廃棄率の推移

全部廃棄疾病の内訳は、ブロイラーでは上位3疾病の大腸菌症・炎症・削瘦及び発育不良が7割を占めていた(図3)。成鶏では腫瘍、炎症、腹水症、削瘦及び発育不良が9割以上を占めていた(図4)。一部廃棄率は、ブロイラーで2.9%、成鶏で1.7%であった。

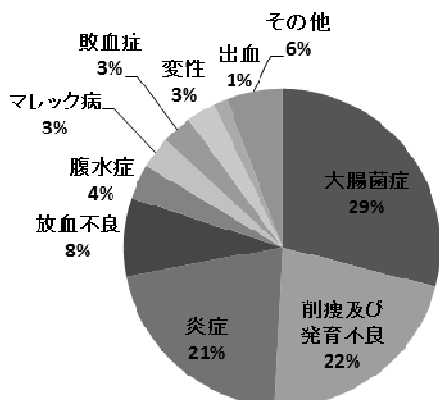


図3 ブロイラーの全部廃棄疾病の内訳

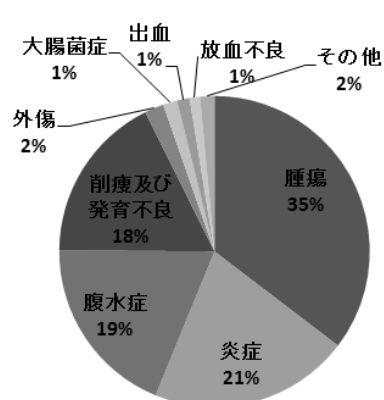


図4 成鶏の全部廃棄疾病の内訳

(3) 施設および食鳥とたいについて、一般生菌数・大腸菌群数・サルモネラ属菌・カンピロバクターなどの細菌汚染実態調査を行っている。検査結果は衛生合同会議などを通して各処理場に還元し衛生管理の改善の一助としている。残留有害物質モニタリング検査はのべ1,830検体実施し、陽性時には家畜保健衛生所を通して生産者に指導を行った。

(別添資料7, 8)

(4) 衛生管理については、日常の監視及び定期的な衛生チェックを行い、指導事項については合同会議などを通して伝達した。また、毎年食鳥処理衛生管理者や作業従事者に対して衛生講習会を行うことで一般衛生管理の向上を図ってきた（表2）。その結果各処理場で施設・管理で改善が見られた。

表2 各処理場の衛生指導

| | A処理場 | B処理場 | C処理場 |
|----------|--|---|---|
| 合同衛生チェック | 年4回 | 年4回 | 年4回 |
| 衛生合同会議 | 年4回 | 年4回 | 年4回 |
| 衛生講習会 | 年1回 | 年1回 | 年1回 |
| 主な改善事項 | <ul style="list-style-type: none"> ・検査場所の照度改善 ・そ属昆虫進入対策の徹底 | <ul style="list-style-type: none"> ・十分な数の手洗い場所設置 ・チラー水の温度・塩素濃度記とたい内外洗浄の徹底 | <ul style="list-style-type: none"> ・シャッフル用洗浄ブラシ設置 ・十分な数の手洗い槽・器具消毒設備の設置 ・湯漬け槽の灌水 ・とたい内外洗浄の徹底 |

(5) 研究発表は、衛生管理分野で20題、疾病・症例報告で22題、微生物分野で6題、その他3題を県内外で発表した。（別添資料9）

(6) 年間30万羽以下の処理をおこなう認定小規模食鳥処理場は平成4年には13施設あったが、現在は20施設（中央管内：6、北部管内：14）で年間約7万羽が処理されている。

4. まとめ

食鳥検査についてまとめてふりかえることにより、一般衛生管理の徹底や鶏の感染症予防などの継続的な課題が見えてきた。平成27年4月より、食鳥処理場における衛生管理基準が従来のHACCPシステムに沿った衛生管理基準とHACCP導入型基準の選択制となったことから、検査員一同、各処理場と共に一層の衛生管理・疾病排除に努め、消費者の求める安全安心な食鳥肉の提供に役立てていきたい。