

演題番号：7

演題名：管内認定小規模食鳥処理場の衛生状況実態調査について

発表者名：○小原海和、宮良当一郎、宜保公子、小田英治、嘉数浩

発表者所属：中央食肉衛生検査所

1. はじめに

当所管内には「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」による認定小規模食鳥処理場が6施設ある（内1施設が休止中）。これらの施設については、年1回以上の監視指導を行っているが、各処理場の設備及び従事者の衛生意識に差があることから衛生指導に苦慮している。そこで、施設の状況に合った指導内容を検討するために、管内3施設について、食鳥とたい及び設備・器具・手指（以下、設備等）の拭き取り検査、及び、処理工程における衛生状況の実態調査を行い、衛生状況改善への取組みを行ったので報告する。

2. 材料及び方法

調査期間：平成26年10月～12月

調査施設：認定小規模食鳥処理場 管内3施設（A, B, C）

処理工程調査：工程ごとに写真を撮り記録した。

拭き取り検査：検体数は、1施設あたり、内外洗浄後とたい（胸部）3検体、設備等5～6検体とし、3施設合計25検体の拭き取りを行った。とたいについては3羽1検体とした。生菌数、大腸菌群数、サルモネラ及びカンピロバクターについて「食鳥処理場におけるHACCP方式による衛生管理指針」及び「食品衛生検査指針」に準じて検査を実施した。

3. 拭き取り検査結果

内外洗浄後とたいの生菌数は、A施設及びB施設では、3検体全てが「食鳥処理場におけるHACCP方式による衛生管理指針」の措置基準（以下、措置基準、 $1.0 \times 10^3 / \text{cm}^2$ 以上を不良値とする）内であり、C施設では3検体中1検体が措置基準を超過していた。また、設備等の生菌数については、A施設は3検体全てが措置基準（ $1.0 \times 10^3 / \text{cm}^2$ 以上を不良値とする）内であり、B施設は4検体中1検体が、C施設は4検体全てが措置基準を超過していた。大腸菌群数は、A施設の検体からは全て不検出であったが、B施設及びC施設では、とたい及び設備等の検体から、 $10^0 \sim 10^2 / \text{cm}^2$ の範囲内で検出されたものがあつた。サルモネラはいずれの検体からも検出されなかつた。カンピロバクターは、とたいについては全ての検体から検出され、設備等については各施設からそれぞれ2～4検体検出された。

4. 考察及びまとめ

処理工程調査及び拭き取り検査の結果から、施設毎に以下の内容で衛生指導を行った。A施設は、カンピロバクターが検出されたため、指導内容を手洗い、木製まな板の交換及びはね水対策とした。B施設は、大腸菌群及びカンピロバクターが検出されたことから、指導内容を手洗い、器具洗浄及び廃棄物の適正処理とした。C施設は、生菌数が措置基準を超過し、さらに大腸菌群及びカンピロバクターが検出されたことから、指導内容を手洗い、器具洗浄及び糞便汚染対策とした。拭き取り検査と処理工程記録を行うことで、各施設の問題点が把握でき、具体的な衛生指導を行うことができた。今後も、実態調査を基に指導を行うことで、衛生状況の改善につなげたい。