

食鳥検査だより

公益財団法人 鳥取県食鳥肉衛生協会

NO.34



『大山の日の出』（撮影：加川清三郎氏）

巻頭のことは

平成31年4月30日で「平成」の時代が終わり、5月1日から新たな元号「令和」の時代が始まりました。本号は通算では34号ですが、令和元年度の記念すべき第1号となりました。巻頭写真も秀峰大山からの昇り出るダイヤモンドの輝きにも似た朝陽と東の空に飛んでいく鳥たちの姿を掲載させていただきました。

2018年は大山開山1300年の年ということで、様々なイベントや訪れる人たちへの「おもてなし」が繰り広げられました。特に鳥肉を使ったおもてなし料理は評判が良かったと感じているところです。このようなイベントやおもてなしを一過性のものとするのではなく、継続してこそ地域や地場産業の活性化に繋がるものとなるのと考えます。

また、2018年6月には食を取り巻く環境の変化や国際化等に対応するため前回の改正から15年ぶりとなる食品衛生法の一部改正・公布が行われました。

最大のポイントは農林漁業とあわせて加工、調理、販売等を行う(原則全ての)事業者は高度な衛生管理手法(HACCP方式)を取り入れることが

制度化(義務化)されたことにあります。

本協会ではこれまでの「食鳥検査だより」でHACCP方式の衛生管理に関して幾度に取り上げてきましたが、いよいよ本番が近づいてきたと感じています。

というのも、来年(令和2年(東京オリンピック開催の年))が改正食品衛生法の施行の年となり、施行後の1年間は実施が猶予されますが、事業者のみなさんは、完全実施に向けた準備を加速する必要がありますと考えてところです。鳥取県内においては、日本有数の水産基地・境港の県営水産物地方卸売市場でHACCP方式を採用した高度衛生管理の元での業務が6月1日から開始されました。県が推奨する「県版HACCP」認証取得施設数は平成31年3月末で92施設となっています。

私たちが関与する大規模食鳥処理場においても、HACCP方式に基づく衛生管理手法が導入されてきており、施設設備の衛生管理はもとより従業員の衛生意識を徹底し、より安心・安全な食鳥肉の生産に向けて前進しているものと考えているところです。

食の安全のために

食品衛生法が改正されました

平成30年6月13日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、下記の7ポイントの改正を行いました。

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

2 原則全ての事業者“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

7 “輸出入”食品の安全証明の充実

- ▶ 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にします。
- ▶ 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。



農林漁業とあわせて加工、調理、販売など
に取り組む皆さまへ

予告！

HACCPに沿った衛生管理が 制度化されます

厚生労働省・農林水産省 2018年10月

食品を扱う事業者には、農林漁業者も含め、食品衛生法が適用されています。このたび、食品衛生法が改正され、食品の加工、調理、販売などを行う事業者には、手洗いや清掃等の一般衛生管理に加え、今後、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます。

HACCP(ハサップ)とは

食品を扱う過程において、これまでの衛生管理を基本としつつ、食品の安全性を確保するために重要な工程を管理し、その記録を残し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。食中毒などの健康被害の未然防止につながります。

HACCP制度化の目的

食品の一層の安全を確保するためです。近年、広域的な食中毒の発生や食中毒件数の下げ止まり傾向があり、事業者におけるより一層の衛生管理が必要です。安全管理の向上は、消費者からの要請に応えることと、事業を守る意味があります。

事業者の皆さまが実施すること

- ✓ 皆さまが日々実施する衛生管理の項目を書き出した「**衛生管理計画**」を作成し、実行した内容を**記録**に残します。業種・品目に対応した**手引書**は策定後に公開されますので、それを参考にすれば**作成、実施**できます。

⇒<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html>

- ✓ 厚生労働省及び農林水産省では、全国でHACCPに沿った衛生管理の説明会を開催します。是非、ご参加下さい。

⇒<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/kensyu/kensyu.html>

**これまで実施してきた衛生管理を「見える化」するものです。
認証の取得を求められるものでもありません。
これを機に、衛生管理の取組を見直してみましよう！**



制度化の対象範囲

- 原則すべての食品等事業者が対象です。農業・漁業における食品の採取は対象外ですが、製造・加工などを行う場合は対象となります。
- 常温保存でも食中毒等の健康被害が起こらない食品のみを輸送・販売する業種など、公衆衛生に与える影響が小さい業種については対象から除くことが検討されています。具体的には、今後、厚生労働省から示されます。
- 上記の詳細については、厚生労働省の検討会で検討中です。

ご質問と答え

Q1 いつから制度化されますか？

A1 今回の改正食衛法は、公布（2018年6月13日）から2年以内に施行され、その後1年間は実施が猶予され、その後完全制度化となります。

Q2 HACCP を実施していなかったらどうなりますか？

A2 保健所から改善指導を受けることになります。すぐに営業停止になったり、罰則が科されるわけではありません。

Q3 設備投資が必要ですか？

A3 HACCP は工程管理のための手法（ソフト）であり、必ずしも施設・設備（ハード）の整備を求めるものではありません。

Q4 HACCP の認証取得が必要ですか？

A4 認証や承認は必要ありません。事業者様が自ら衛生管理計画を作成し、実施し記録を残すこと、保健所への営業の届出(又は許可)が求められます。

Q5 HACCPについて学びたい場合、どうすればよいですか？

A5 全国の都道府県で研修を開催します。最寄りの保健所または下記の各地方農政局等にお問い合わせください。

①お問い合わせ

【HACCPに沿った衛生管理の制度化について】

最寄りの保健所にご相談ください。

【その他、本パンフレットに関することについて】

- ・ 農林水産省 食料産業局 食品企業行動室（電話：03-3502-5743）
- ・ 北海道農政事務所 生産経営産業部事業支援課（電話：011-330-8810）
- ・ 東北農政局 経営・事業支援部食品企業課（電話：022-221-6146）
- ・ 関東農政局 経営・事業支援部食品企業課（電話：048-740-0342）
- ・ 北陸農政局 経営・事業支援部食品企業課（電話：076-232-4149）
- ・ 東海農政局 経営・事業支援部食品企業課（電話：052-746-6430）
- ・ 近畿農政局 経営・事業支援部食品企業課（電話：075-414-9024）
- ・ 中国四国農政局 経営・事業支援部食品企業課（電話：086-222-1358）
- ・ 九州農政局 経営・事業支援部食品企業課（電話：096-300-6333）
- ・ 沖縄総合事務局 農林水産部食料産業課（電話：098-866-1673）

（※制度の詳細は厚生労働省において検討中のため、お問合せの内容によっては、回答がすぐにはできるとは限りません。また、HP掲載等により後日まとめて回答する可能性もありますことを予め御了承ください。）

平成30年度 食鳥検査結果

1. 食鳥検査羽数

3 処理場合計で18,905,381羽であり、前年度より1,066,223羽の増となった。

米久おいしい鶏株式会社、名和食鶏有限会社及び株式会社大山どりにおける各処理場毎の検査羽数は表1のとおりであった。名和食鶏有限会社においては処理場火災等のために平成30年10月から休場し、自社処理場で処理ができなくなった分を大山どり株式会社に処理委託したため、名和食鶏有限会社は前年度の約半数にとどまり、大山どり株式会社は名和食鶏有限会社からの委託処理分が増加した。

表1 処理場別検査羽数

	検査羽数	前年比
米 久	9,472,920	104.2%
名 和	349,167	49.2%
大 山 ど り	9,083,294	112.9%
合 計	18,905,381	106.0%

2. 廃棄処分状況

検査結果に基づく解体禁止、全部廃棄及び一部廃棄の各処分状況は表2のとおりであった。

表2 処分状況

	処分羽数	検査羽数処分率
解体禁止	94,414	0.49%
全部廃棄	234,378	1.23%
一部廃棄	469,008	2.48%
合 計	797,800	4.21%

解体禁止・全部廃棄の内訳は図1のとおりで、多いものから大腸菌症、削瘦・発育不良、変性、

炎症、腹水症、放血不良、敗血症、その他(出血、外傷、腫瘍、湯漬過多、黄疸)の順であった。昨年度に比べ大腸菌症、削瘦・発育不良によるものがかなり増加した。

一部廃棄の疾病別内訳は図2のとおりで、昨年と同様に炎症がほぼ全体を占め(約98%)、変性、その他(出血等)によるものは昨年度より僅かながら減少した。

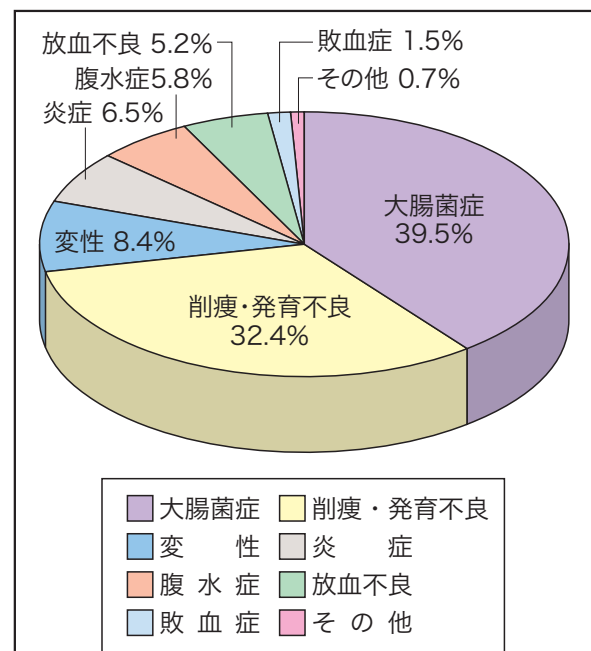


図1 禁止・全部廃棄したものの疾病別内訳

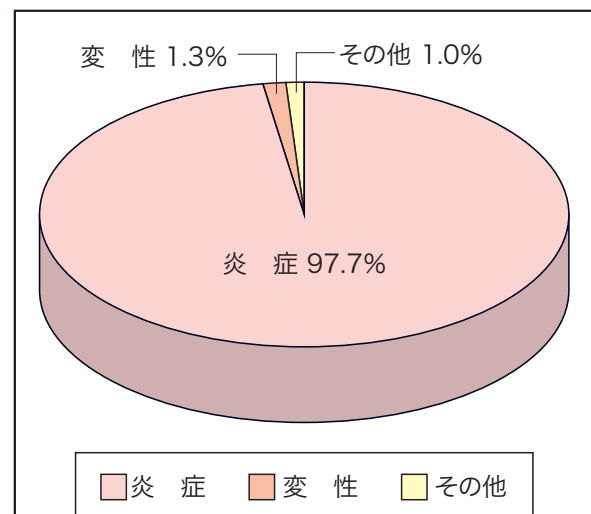


図2 一部廃棄したものの疾病別内訳

最近5カ年間の検査結果(平成26年度～平成30年度)

1. 処理羽数

前述のとおり平成30年度の食鳥検査羽数は18,905,381羽であり、前年度より1,066,223羽の増となった(対前年比106%)。平成28年度

は僅かに減少したが、平成29年度は対前年比104%、平成30年度は対前年比106%と再びの増加傾向となっている。

(羽、%)

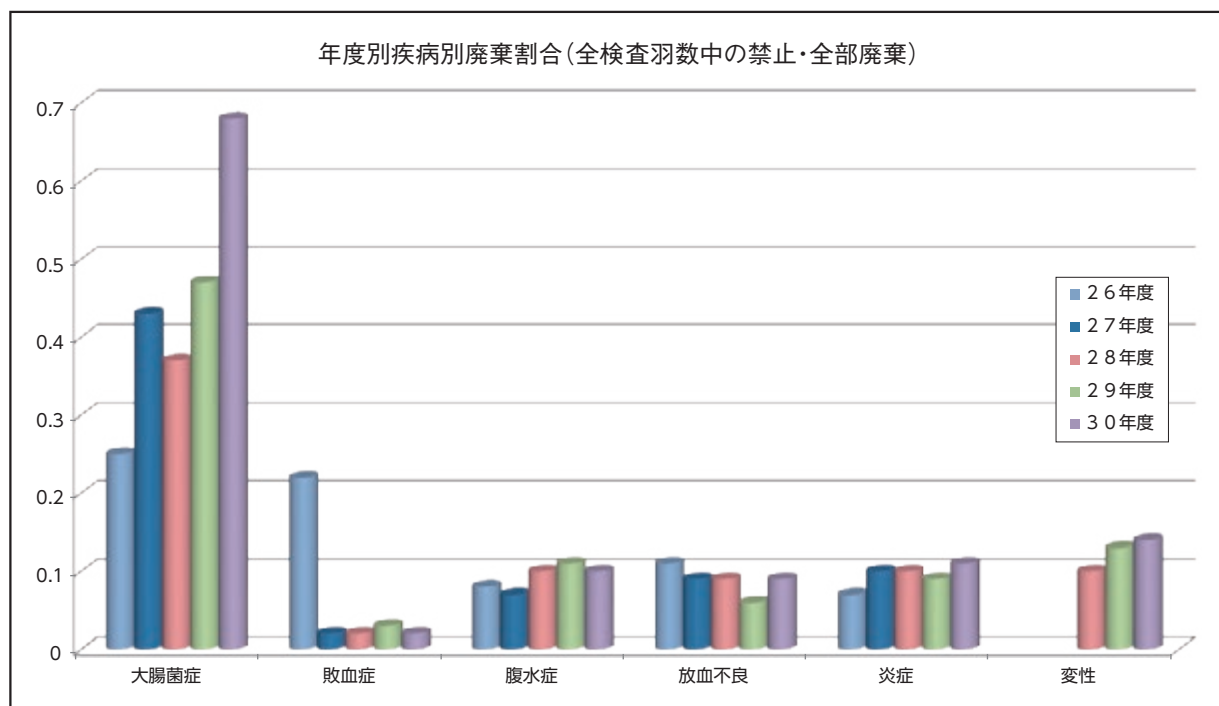
区 分	検査羽数	処分実羽数		解体禁止羽数		全部廃棄羽数		一部廃棄羽数	
		羽数	割合	羽数	割合	羽数	割合	羽数	割合
平成26年度	17,301,269	493,831	2.85	39,357	0.23	126,987	0.73	327,487	1.89
平成27年度	17,439,059	478,841	2.75	48,544	0.28	127,015	0.73	303,282	1.74
平成28年度	17,231,836	615,694	3.57	57,565	0.33	137,114	0.80	421,015	2.44
平成29年度	17,839,158	755,530	4.24	80,057	0.45	171,722	0.96	503,747	2.82
平成30年度	18,905,381	797,800	4.21	94,414	0.49	234,378	1.23	469,008	2.48

2. 廃棄状況

解体禁止・全部廃棄処分の大半は大腸菌症、消瘦・発育不良によるものであり、例年どおりであったが、他の疾病に比べると増加の割合がかなり大きくなった。天候不順等による農場衛生管理の難

しさが思慮された。

胸筋を中心とする変性による処分は僅かながらではあるが昨年度より減少しており、鶏種の遺伝的改良が進んでいるものと推察される。



平成30年度 事業活動の概要

1 平成30年度収入・支出の状況

(平成30年度決算書より抜粋)

(単位：円)

	科 目	決 算
経常収益	検 査 手 数 料	63,269,661
	そ の 他	3,235,483
	計	66,505,144
経常費用	検 査 事 業 費	62,455,665
	広報啓発事業費	927,976
	そ の 他	2,122,650
	計	65,506,291
経 常 増 減 額		998,853

2 活動状況の概要

- (1) 理事会3回(第77回・第78回・第79回)、評議員会1回(第15回)を開催し、公益財団法人として公益性を拡大するための取り組みについて協議した。
- (2) 「食鳥検査だよりNo33」を発行し、各処理場・関係機関等に配布して食鳥検査事業の普及・啓発を行った。
- (3) 地元新聞に事業広告を掲載し、食鳥検査事業と検査済み鶏肉の安全性について情報発信を行った。
- (4) 各処理場において、疾病診断技術の研修会を開催し、技能の向上や新しい知識の習得を図った。
- (5) 鳥取大学農学部獣医学科学生実習に併せ、「食鳥処理と食鳥検査」について講演を行った。

3 平成30年度精密検査状況 (3処理場合計)

平成31年3月31日現在

診 断 名	検体数	検 査 件 数				
		細 菌 検 査	組 織 検 査	理化学検査	合 計	平成29年度検体数
マ レ ッ ク 病	0	0	0	0	0	0
サルモネラ症	28	56	0	0	56	33
大 腸 菌 症	50	100	0	0	100	65
敗 血 症	28	56	0	0	56	26
変 性	2	4	0	0	4	3
出 血	0	0	0	0	0	0
炎 症	0	0	0	0	0	0
腫 瘍	0	0	0	0	0	0
そ の 他	3	6	0	0	6	0
合 計	111	222	0	0	222	127

(公財)鳥取県食鳥肉衛生協会人事

協会役員 (令和元年7月1日現在)

評議員長	浜本 詩馬	評議員	前坂 英雄
評議員	望月 進	評議員	河本 順子
評議員	竹本 佐代子		

理事長	石田 茂	副理事長	松島 文子
常務理事	長谷岡 淳一	理事	大槻 公一
理事	朝倉 学(新任)	理事	山田 恭子
理事	木下 尚		

監事	宮石 憲士	監事	川口 剛敏
----	-------	----	-------

協会職員 (令和元年7月1日現在)

事務局長(兼任)	長谷岡 淳一	書記	黒田 直子
東伯班長	土井 博文	検査専門員	野田 一臣
		検査専門員	栗原 昭広(新採)
名和班長	米田 靖生		
淀江班長	松本 康右	検査専門員	野々内 繁男
		検査専門員	松田 義人

表紙の写真

題名 「大山の日の出」

写真提供：加川 清三郎氏(協会 非常勤検査員)

撮影時期：平成31年3月

撮影場所：鳥取県西伯郡伯耆町

3月のまだ残雪の残る寒い朝、ダイヤモンド大山を撮るためカメラをセットし今か今かと待った。7時3分に始まり9分に終わるまでの出来事で、偶然にも7羽の鳥を取りこんだ写真ができた。

(加川氏談)

特集

「食品衛生法の一部改正」

前回の改正から15年ぶりとなる「食品衛生法の一部改正」について分かり易く理解できるように、厚生労働省・農林水産省が作成したチラシを掲載させていただきます。

編集後記

令和という新しい時代の始まりと共に、私たちが取り扱う食品もまた、新しい観点から安全性の確保が求められています。

官民一体となって食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応していく必要があると強く感じたところです。

食鳥検査だより No.34

(令和元年7月1日発行)

公益財団法人 鳥取県食鳥肉衛生協会
〒689-3203

鳥取県西伯郡大山町小竹1291-7

TEL 0859-54-4133

FAX 0859-54-4137

Eメールアドレス office@shokucho.org

ホームページ <http://www.shokucho.org>