

食鳥検査だより

公益財団法人 鳥取県食鳥肉衛生協会

NO.31



啓発用DVD
「食鳥検査とブロイラーの処理工程居ついて」

巻頭のことは

最近のブロイラー業界の話題の一つとして、むね肉の変性(硬化症、以下、全国食鳥新聞5月15日掲載から引用)があります。これは、日増体(DG)が良く出荷体重が3kgを大きく上回る生鳥に多く見られ、深胸筋の変性(ささみの緑変)、むね肉表面の白縞(ホワイトストライピング)、筋繊維の束がゆるむ繊維状・スポンジ状変性、むね肉が硬くなり時に出血斑がみられる木質化むね肉の4つのタイプがあり、増体の早さに起因するのではと考えられています。細菌感染によるものではないことは判っているようだが、原因究明にまでは

至っていないようです。本県の処理場でも少しずつ増加が認められており、変性が高度なものは廃棄処分の対象となっています。

一方、食品衛生関係では、カンピロバクターを原因とする食中毒の増加が問題となっています。全国における平成27年のカンピロバクター食中毒は318件で、患者数は2,089人となっています。平成22年以降平成25年まで減少が続いていたものが、平成26年、27年と続けて増加しています。このことを憂慮して国(厚生労働省)ではカンピロバクター食中毒対策、「食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業」として食鳥肉におけるカンピロバクター汚染低減策について、次のような実証試験に28年度は取り組むとのことです(平成28年度全国食鳥指定検査機関協議会における厚生労働省担当者講演内容より)。

- ①「冷却(チラー)水等」に使用する次亜塩素酸ナトリウム以外の殺菌剤の有効性、
- ②生食を目的とした食鳥と体の焼落、ササミ等の部分肉の焼落・湯引き、食鳥処理方法の違い(「外はぎ方式」と「中抜き方式」)の比較、
- ③冷却処理(クラストフリージング処理等)、
- ④その他、有効と考えられる方法

※クラストフリージング処理：食鳥部分肉に-15℃程度の冷気を当て、表面を急速冷却させる手法

効果の評価に当たっては、導入前後の「カンピロバクター数」のほか、汚染指標菌である「一般細菌数」、「大腸菌群数」を計測する。厚生労働省は実証結果を取りまとめで、地方自治体の職員や食品等事業者の衛生管理に資する事例集を作製、普及を図ることとしている。早く事業の成果が報告され衛生管理の有効な一助となることを期待するところです。

いずれにしても、各方面からの情報収集に努め、食鳥検査における知識と技術の研鑽を深め、安心・安全な食鳥肉の確保に努めたいと思います。

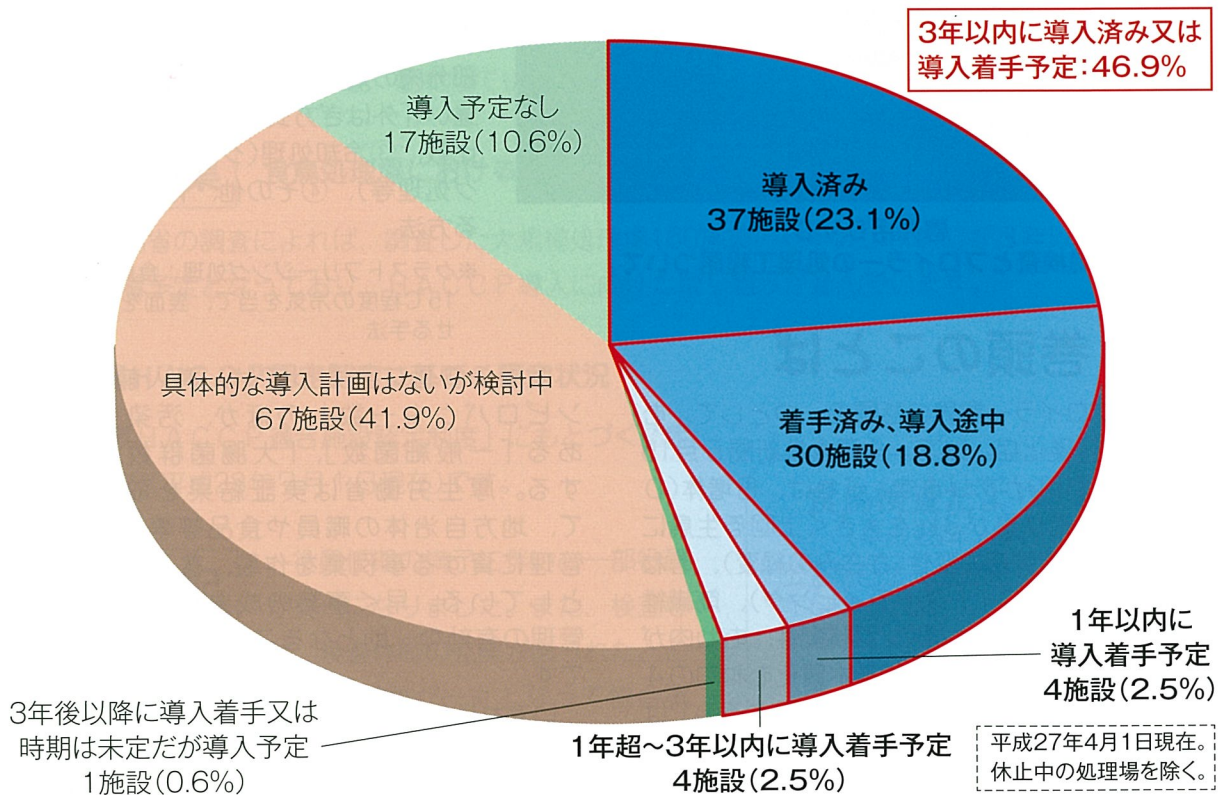
食鳥処理場におけるHACCP導入

食品衛生業界におけるHACCPの制度化(義務化)に向けた国の検討が進んでおり、厚生労働省のスケジュールでは今年の秋頃には方向性が見えてくるようです。

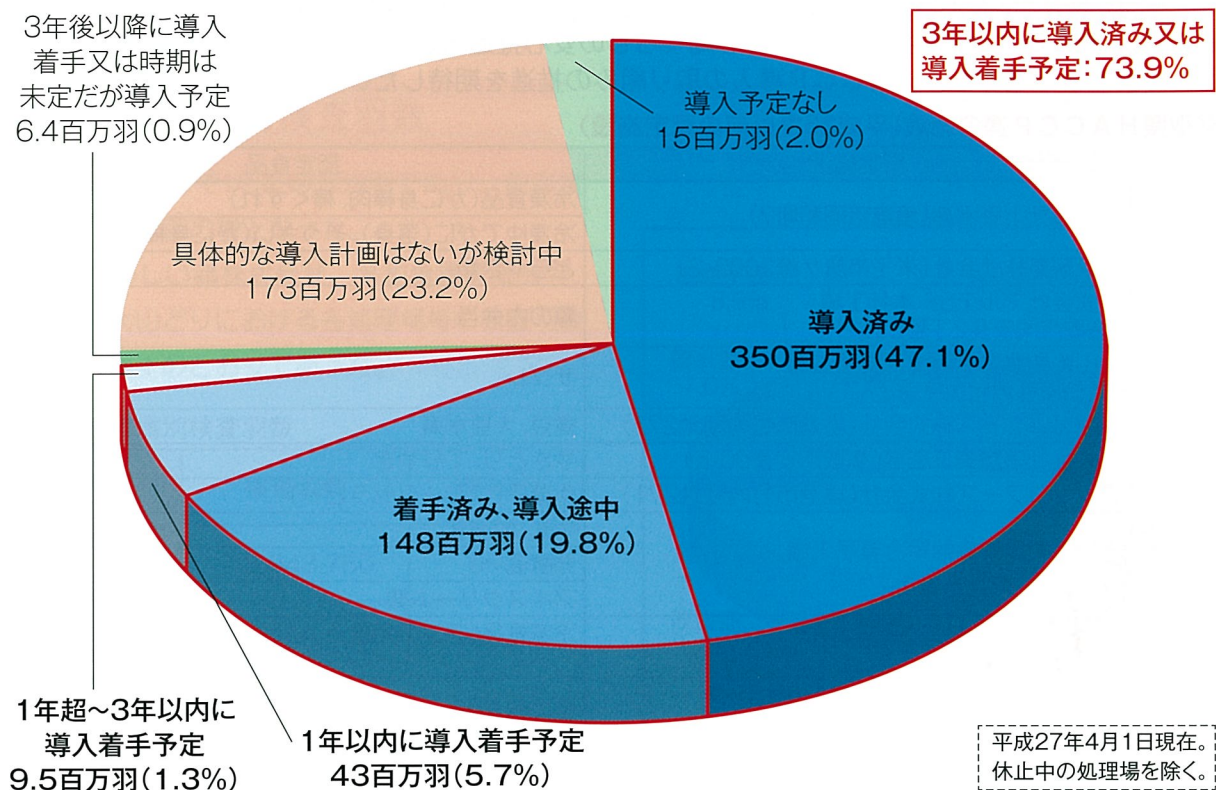
以下、平成28年6月10日に開催された全国食鳥指定検査機関協議会研修会での資料(厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部監視安全課乳肉衛生担当官講演資料抜粋)を紹介します。

大規模処理施設ほど取り組みが進んでいるようです。中小規模の処理施設では、施設整備や人材確保などの課題も多いことから、義務化については慎重に対処するよう求める声が多いようです。

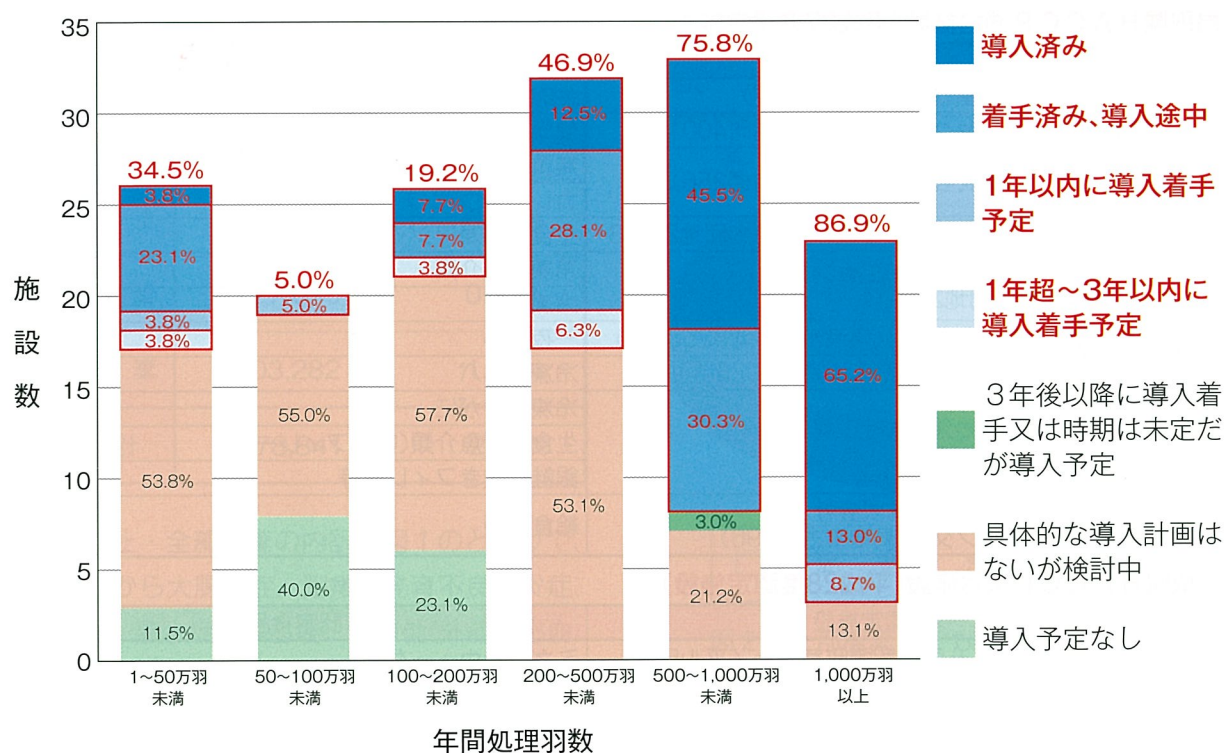
食鳥／施設数：160



食鳥／処理羽数



食鳥／処理羽数別施設数



鳥取県版HACCP認定制度に基づく認定状況

食鳥検査だより第30号で紹介しました「鳥取県HACCP適合施設認定制度」にもとづく認定施設の状況(鳥取県生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課提供、平成28年7月1日現在)です。県内の食鳥処理場でも、HACCP導入の取り組みの推進を期待したいものです。

鳥取県HACCP適合施設(平成26度以前の認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
1	株式会社上野水産(境港市昭和町7)	冷凍食品(かに身棒肉、棒くずれ)
2		冷凍ゆでがに(落身)、そうざい(かに身棒肉)
3	丸京製菓株式会社(米子市旗ヶ崎2002-2)	どらやき類
4	株式会社マルテSF 本社工場 (鳥取市南安長2丁目633-1)	幕の内弁当
5	大山乳業農業協同組合菓子工場 (東伯郡琴浦町大字保37-1)	サブレ
6	フジッコフーズ株式会社(境港市竹内団地271)	煮豆、大豆水煮
7	株式会社串惣第二工場(鳥取市安長90-6)	やきとり、てりやき
8	フジッコフーズ株式会社(境港市竹内団地271)	生菓子(フルーツセラピー)
9	大山乳業農業協同組合菓子工場 (東伯郡琴浦町大字保37-1)	牛乳、脱脂乳
10		発酵乳
11		アイスクリーム類
12	株式会社大新食品工場 (境港市昭和町13-31)	冷凍食品(アジの和風ハンバーグ、 イワシのごぼうつまれ、アジフライ)
13	株式会社米吾 米吾ケータリングセンター (米子市奈喜良248-4)	幕の内弁当
14	株式会社海産物のきむらや(境港市渡町3307)	清涼飲料水(もずく抽出物)
15	株式会社サンエス サンエス奥大山水工場 (日野郡江府町大字御机813-1)	ナチュラルミネラルウォーター
16	株式会社海産物のきむらや(境港市渡町3307)	味付けもずく
17	大山ハム株式会社米子工場(米子市夜見町3018)	食肉製品(包装後加熱食肉製品、加熱後包装食肉製品)
18	独立行政法人国立病院機構米子医療センター (米子市車尾4丁目17-1)	給食
19	永伸商事株式会社大山工場(米子市泉706-473)	ナチュラルミネラルウォーター

鳥取県HACCP適合施設(平成27度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
20	株式会社鶴太屋(倉吉市上井780-7)	牛肉の佃煮
21	株式会社ゼンヤクノー(鳥取市賀露町4001)	健康茶及び乳糖粉末食品
22	鳥取グリコ株式会社(西伯郡南部町倭256)	焼菓子、チョコレート
23		カレールウ、シチュールウ
24	株式会社オーク第二工場(境港市竹内団地208-3)	生食用冷凍アジ・フィレー
25	喜満フーズ有限会社加工センター (境港市竹内団地280-1)	冷凍鮮魚介類
26		冷凍えび
27	有限会社小倉水産食品(境港市中野町3258-19)	一夜干し
28	有限会社第一水産(境港市上道町2026-1)	冷凍塩サバ
29	弓ヶ浜水産株式会社本社工場 (境港市竹内団地205)	冷凍ゆでがに
30		生食用鮮魚介類(銀鮭フィレー等)
31		銀鮭骨抜きフィレー等
32	八幡東栄エステート株式会社 鳥取ライスセンター(鳥取市古海696)	給食米飯

鳥取県HACCP適合施設(平成28度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
33	株式会社楽粋(八頭郡智頭町芦津上ノ平ル504)	ミネラルウォーター
34	有限会社都田水産(境港市上道町2248)	たこやき
35	株式会社ホクニチ(米子市旗ヶ崎2102)	牛肉スライス
36	中川酒造株式会社(鳥取市立川町2丁目305)	日本酒(協力シリーズ)

平成27年度 食鳥検査結果

1. 食鳥検査羽数

3 処理場合計で17,439,059羽であり、前年度より137,790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、株式会社大山どりにおける各処理場毎の検査羽数の概要は表 1 のとおりであった。

表 1 処理場別検査羽数

	検査羽数	前年比
米 久	8,943,780	96.6%
名 和	766,202	109.0%
大山どり	7,729,077	105.3%
合 計	17,439,059	100.8%

2. 廃棄処分状況

検査結果に基づく、解体禁止、全部廃棄、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	48,544	0.28%
全部廃棄	127,015	0.73%
一部廃棄	303,282	1.74%
合 計	478,841	2.75%

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、消瘦・発育不良、炎症、放血不良、腹水症、敗血症、その他(外傷、出血、サルモネラ症、腫瘍、黄疸)の順であった。昨年度より、敗血症は大幅に減少したが、大腸菌症は約 2 倍に増加した。

全体として平成26年度より、と鳥禁止は微増し全部廃棄は横ばいであった。

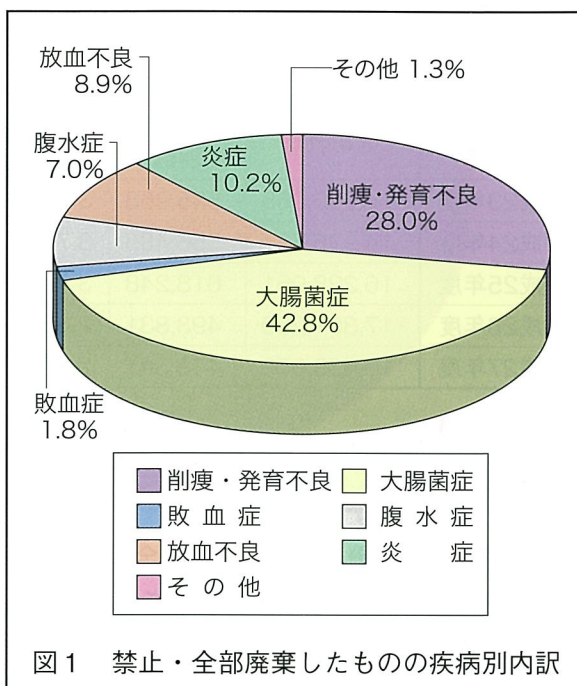


図 1 禁止・全部廃棄したものの疾病別内訳

一部廃棄の疾病別内訳は図 2 のとおりで、昨年度と同様に多いものから炎症、変性、その他(出血等)の順であり、炎症が全体の約98%を占めている。

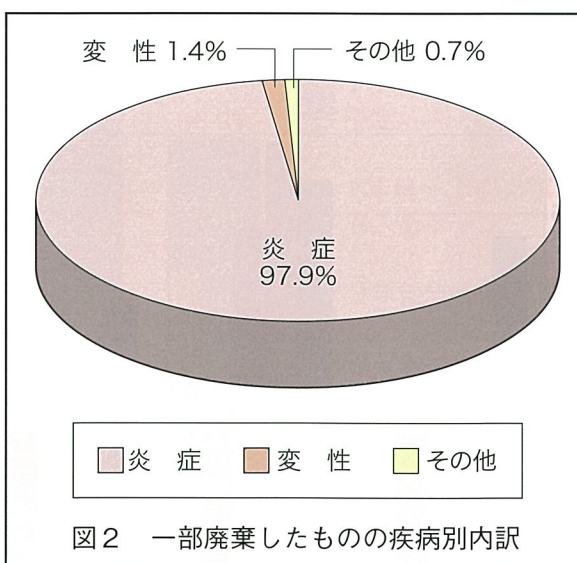


図 2 一部廃棄したものの疾病別内訳

最近5カ年間の検査結果(平成23年度～平成27年度)

1. 処理羽数

最近5カ年の処理羽数は増加傾向であり、特に、27年度は10万羽台の増加に止まった。
平成23年度以降は大幅な増加であったが、平成

年度別検査羽数等

(羽、%)

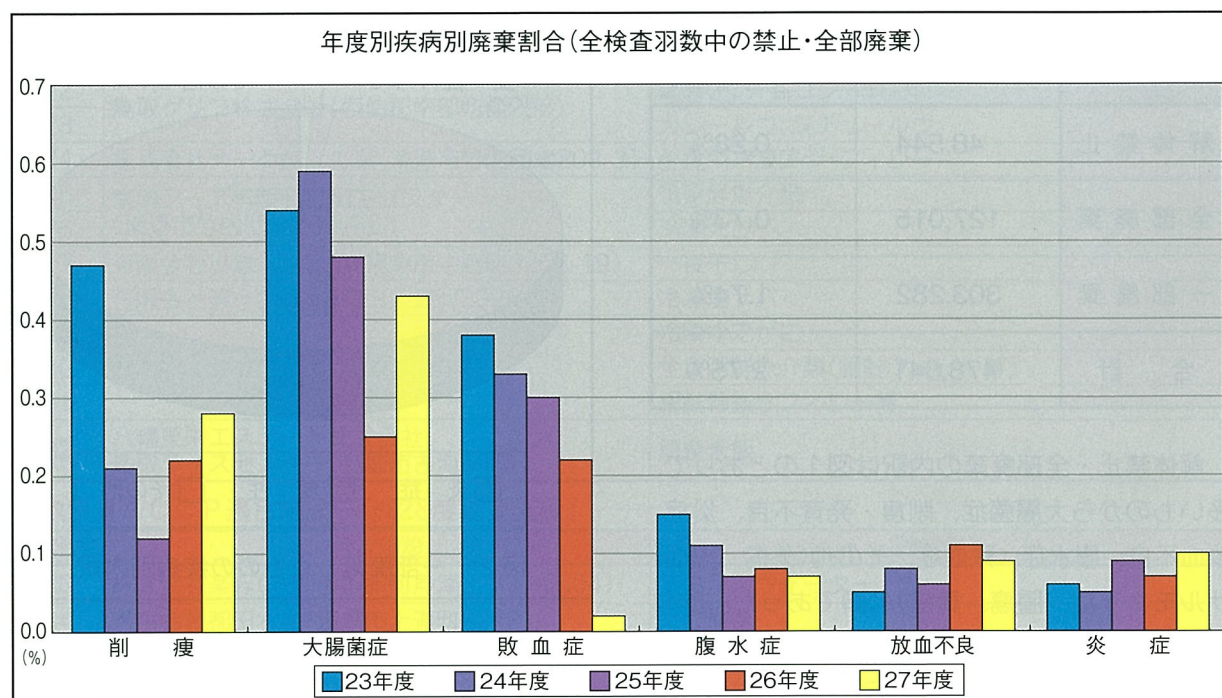
区 分	検査羽数	処分実羽数		解体禁止羽数		全部廃棄羽数		一部廃棄羽数	
		羽数	割合	羽数	割合	羽数	割合	羽数	割合
平成23年度	14,385,068	525,958	3.65	65,532	0.45	176,065	1.22	284,361	1.98
平成24年度	14,935,537	556,485	3.73	36,608	0.25	168,568	1.13	351,309	2.35
平成25年度	16,228,961	618,248	3.81	18,360	0.11	170,720	1.05	429,168	2.64
平成26年度	17,301,269	493,831	2.85	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

2. 廃棄状況

解体禁止の大部分は削瘦・発育不全であり、平成26年度に引き続き、平成27年度も増加となった。今後、食品の安心・安全及び経営改善の見地からもより更に、飼養管理と衛生対策の徹底が必要と思われる。

次に全部廃棄を疾病別にみると3大疾病である

大腸菌症、敗血症、腹水症が全廃棄の大部分を占める。平成26年度に大幅に減少した大腸菌症が平成27年度は再び増加し最大となった。一方、敗血症は大幅に減少した。これは、飼養管理、衛生対策のむずかしさと考えられるが、今後も引き続き改善努力が必要と思われる。



平成27年度 事業活動の概要

1 平成27年度収入・支出の状況

(平成27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	58,317,160
	その他	8,140,927
	計	66,458,087
経常費用	検査事業費	54,623,353
	広報啓発事業費	864,955
	その他	1,966,947
	計	57,455,255
経 常 増 減 額		9,002,832

2 活動状況の概要

- (1) 第67～70回理事会・第11回評議員会を開催し、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) 「食鳥だよりNo30」を編集し、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) 食鳥検査に係るポスター「鳥取のとり肉は私たちが検査しています」を作製し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。
- (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。

3 平成27年度精密検査状況 (3処理場合計)

平成28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26度
マレック病	0	0	0	0	0	0
サルモネラ症	23	23	0	0	23	0
大 腸 菌 症	82	82	0	0	82	53
敗 血 症	3	3	0	0	3	47
変 性	3	3	0	0	3	0
出 血	0	0	0	0	0	0
炎 症	10	10	0	0	10	0
腫 瘍	0	0	0	0	0	0
そ の 他	13	13	0	0	13	9
合 計	134	134	0	0	134	109

(公財)鳥取県食鳥肉衛生協会人事

協会役員 (平成28年6月1日現在)

評議員長 浜本 詩馬
評議員 望月 進
評議員 竹本 佐代子

評議員 前坂 英雄
評議員 河本 順子

理事長 石田 茂
常務理事 長谷岡 淳一(新任)
理事 坂口 貴志
理事 木下 尚

副理事長 松島 文子
理事 大槻 公一
理事 山田 恭子

監事 宮石 憲士

監事 川口 剛敏(新任)

協会職員 (平成28年6月1日現在)

事務局長(兼任) 長谷岡 淳一
東伯班長 田倉 恭一

書記 黒田 直子

検査専門員 土井 博文

検査専門員 米田 靖生(新採)

名和班長 小谷 忠之
淀江班長 高濱 伸嗣

検査専門員 松田 義人

検査専門員 松本 康右(新採)

表紙の写真

啓発DVDの表紙写真

写真提供：株式会社 マーイドシチ

当協会では、食鳥肉の安全・安心を理解していただくために、啓発用DVD「食鳥検査とプロイラーの処理工程居ついて」を作製、配布しています。これはそのパッケージ表紙の写真です。

特集

食鳥処理場におけるHACCP導入

厚生労働省の調査によれば、調査した大規模処理場160施設の約半数(46.9%)が3年以内に導入済み又は導入着予定となっており、HACCP導入に向けた取り組みが進んでいます。

鳥取県版HACCP認定制度に基づく認定状況

「鳥取県HACCP適合施設認定制度」にもとづく認定施設の状況(平成28年7月1日現在)です。

編集後記

役員任期の満了に伴い、一部役員が交代になりました。また、検査専門員が2名増員になり、検査体制の充実が図られたところ

です。これからも役員・職員が一丸となって協会業務の運営に取り組んでいきますのでよろしくお願いします。

食鳥検査だより No.31

(平成28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>