

食鳥検査だより

公益財団法人 鳥取県食鳥肉衛生協会

NO.30



種鶏の給餌風景

巻頭のことは

ブロイラー業界で最大の脅威である鳥インフルエンザが、相変わらず各地で発生しています。平成26年12月には宮崎県で発生していますが、その後同月には山口県でさらに翌年の2月には岡山県で発生し、いよいよ鳥取で発生するのではと関係者の警戒感が高まりました。その後、県内では感染野鳥の死体が発見されたのみで、大事に至らなかったのは幸いでありました。関係各位におかれましては、万が一の事態に備えた体制整備の確立に努められ、感謝するところでありますが、農場側の防備体制の不備、例えば野鳥の侵入を徹底的に排除するための適正な網目を備えた防護網の設置や、破れた網の補修がなされていない等の基本的な認識の欠如がいまだに見られると、鶏関係の研究会で（独）農研機構の百瀬氏が指摘されたのが印象的でした。

一方、人の世界においても、エボラ出血熱やMERS等、ウイルスによる劇症型の疾病が発生する等、何が起きてもおかしくない事態が続いていますが、このことは、ブロイラー産業においても例外とは思えず、恒常的な衛生対策の必要性を示

唆しています。

さて、最近の厚生労働省の食中毒事故発生情報によりますと、平成26年度は事故数976件中、カンピロバクターに起因するものが最多の約300件で、次にノロウイルスによるものとなっていますし、食品別では、肉類によるものが83件と、全体の8.5%となっています。また、本年6月に開催された全国食鳥検査関係会議において、講演した厚生労働省の担当係官は、カンピロ対策の重要性を認識しており対応を協議しているが、食肉に関しては、農場での衛生管理の徹底も含めた一体的な対策が急務と認識しているとのことであり、農林水産省との連携の必要性や、さらなる食中毒事故の削減に向けて、食鳥処理場でのHACCP導入を加速させる取り組みも示唆されました。

当協会も、食鳥検査の的確性の向上を図るための研鑽を積みながら、検査データの生産現場へのフィードバックによる健康なブロイラーの生産を支える等、食鳥肉の安心・安全の確保に努めたいと思います。

消費者の、食品に対する安心安全への関心には高いものがあります。鶏肉については、平成4年4月から食鳥検査が開始され、病気等で食用には適さない鶏肉の流通は、排除されているところですが、世界基準を満たした、更なる安心安全な鶏肉を求める声も高まっています。

そのため鳥取県はこの度、鳥取県版 HACCP 制度を始めましたので、その概要をお知らせします。

鳥取県HACCP適合施設認定制度

- 平成27年4月1日から鳥取県食品衛生条例に基づく新たな制度として、鳥取県 HACCP 適合施設認定制度が始まりました。
- HACCP の認定基準を満たした施設を県が鳥取県 HACCP 適合施設として認定します。
- 従来からのとっとり食の安全認定施設については、新たに鳥取県 HACCP 適合施設として認定します。



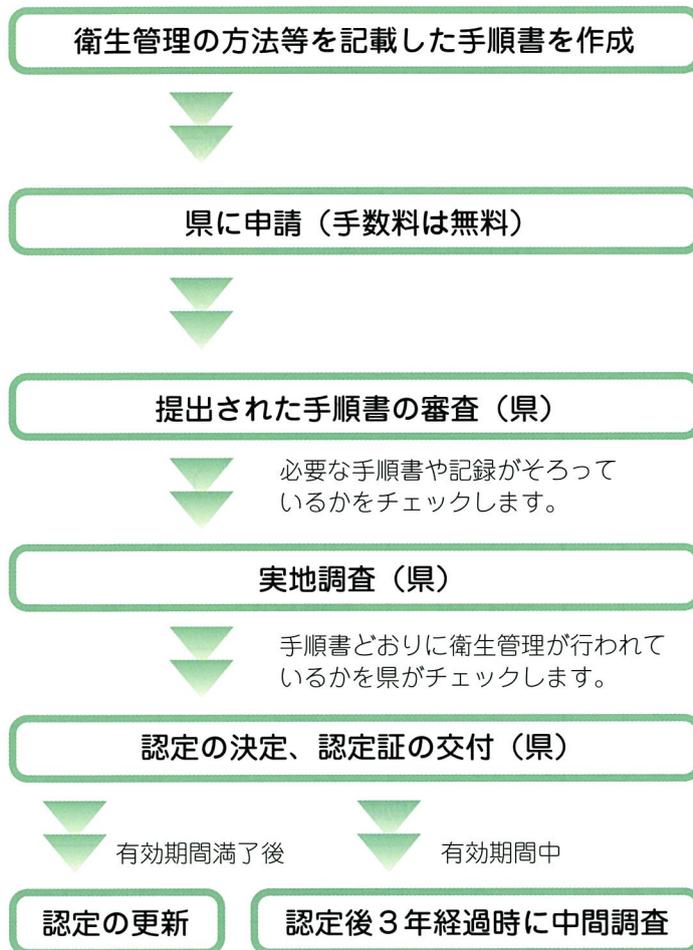
こんなときこそ、鳥取県HACCP適合施設認定制度をご活用ください。

認定の対象

鳥取県内で営業している食品取扱施設（すべての業種）
鳥取県内の給食施設
食品の製造、調理等を行う施設であれば、対象となります。



認定取得までの流れ



必要な手順書や記録がそろっているかをチェックします。

手順書どおりに衛生管理が行われているかを県がチェックします。

有効期間満了後

有効期間中

必要な手順書

● 一般衛生管理に関する手順書

- ・施設設備の衛生管理
- ・機械器具の衛生管理
- ・ねずみ及び昆虫対策
- ・廃棄物の衛生管理
- ・食品等の衛生的な取扱い
- ・使用水の衛生管理
- ・製品の回収等、健康被害情報の対応方法
- ・手順書の見直し
- ・従事者の衛生管理
- ・従事者の衛生教育
- ・検食の実施

● HACCPに関する手順書

- ・HACCPチームの編成
- ・製品説明書の作成
- ・製造工程一覧図の作成
- ・危害要因の分析
- ・重要管理点の決定
- ・管理基準の設定
- ・モニタリング方法の設定
- ・改善措置の設定
- ・検証方法の設定
- ・記録の保存方法の設定

※県くらしの安心推進課ホームページに手順書作成の手引を掲載しています。

認定の基準

- 厚生労働省が定める「食品等事業者が実施すべき管理運営基準（ガイドライン）」のHACCP導入型基準に準じています。
- ハード面の施設改修等は求めていません。

HACCPやってみよう!



審査の省略

国際規格等の認証書を提出すれば、審査が免除されます。

書類審査が省略される規格の例（実地調査は必要）

- ISO22000
- FSSC22000
- 一般社団法人大日本水産会の水産食品加工施設HACCP認定制度認定工場

書類審査及び実地調査が省略される規格の例

- 対米・対EU輸出水産食品加工施設として厚生労働省の承認を受けた施設
- 総合衛生管理製造過程（食品衛生法第13条）の承認を受けた施設

有効期間

- 営業許可業種 7年（営業許可の有効期間と同一となります。）
ただし、1回目の更新までの期間は、施設によって異なります。（1～7年）
- 不要許可業種 7年

HACCP 推進のための補助制度

基本的に HACCP 導入には、施設設備の改修等は不要です。

どうしても施設の改修や機器の導入が必要な場合に利用できる補助制度です。

対象者	鳥取県内の食品関係施設の営業者 補助事業完了後、6ヶ月以内に鳥取県HACCP適合施設の認定取得が必須となります。
補助対象経費	・ 構造物の建造、改良、据付に要する経費 ・ 機械及び装置の購入に要する経費 ・ 器具及び備品の購入に要する経費 (例) ・ 金属探知機の導入 ・ 自記記録機能付き冷蔵庫の導入等
補助率	補助対象経費の2分の1
補助限度額	300万円
事業期間	平成28年3月31日まで（平成27年度中に支払いが完了するものを対象とします。）

認定申請に関する相談・問い合わせ

東部地区	東部生活環境事務所 生活安全課	〒680-0061 鳥取市立川町6-176 ☎0857-20-3677 Fax 0857-20-2103
中部地区	中部総合事務所 生活環境局生活安全課	〒682-0802 倉吉市東巖城町2 ☎0858-23-3157 Fax 0858-23-3266
西部地区	西部総合事務所 生活環境局生活安全課	〒683-0054 米子市糺町1-160 ☎0859-31-9321 Fax 0859-31-9333

認定制度・補助制度に関する問い合わせ

県庁くらしの安心推進課	〒680-8570 鳥取市東町1-220 ☎0857-26-7284 Fax 0857-26-8171 http://www.pref.tottori.lg.jp/42020.htm
-------------	---

平成26年度 食鳥検査結果

1. 食鳥検査羽数

3処理場合計で17,301,269羽であり、前年度より1,072,308羽の大幅な増となりました。

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	9,260,988	101.5%
名 和	702,854	107.5%
大山どり	7,337,427	113.7%
合 計	17,301,269	106.6%

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	39,357	0.23%
全部廃棄	126,987	0.73%
一部廃棄	327,487	1.89%

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、敗血症、消瘦・発育不良、放血不良、腹水症、炎症、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、大腸菌症は大幅に減少したが、消瘦・発育不良は2倍以上に増加した。

全体として25年度より、と鳥禁止は増加し全部廃棄は減少した。

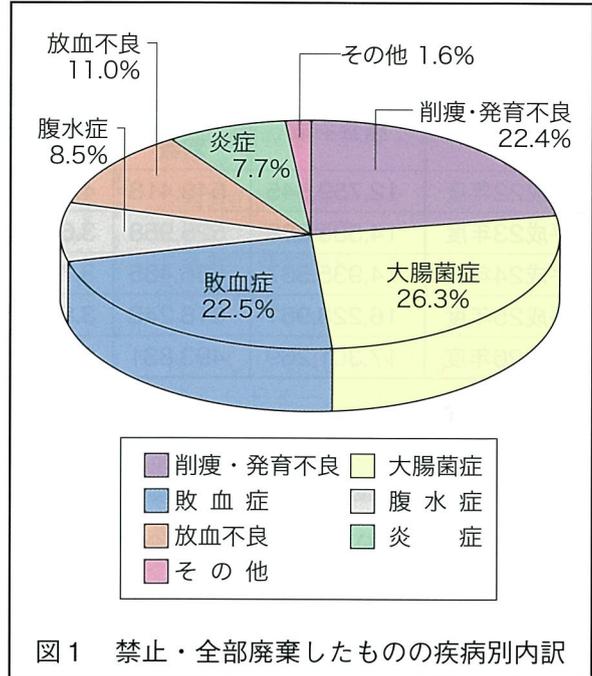


図1 禁止・全部廃棄したものの疾病別内訳

一部廃棄の疾病別内訳は図2のとおりで、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。

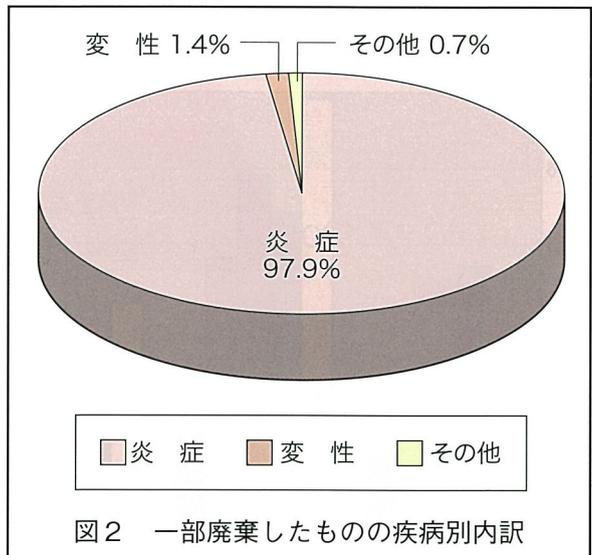


図2 一部廃棄したものの疾病別内訳

最近5カ年間の検査結果(平成22年度～平成26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、初めて1,700万羽台となった。平成23年度以降は大幅な増加で、平成26年度は、

年度別検査羽数等

(羽、%)

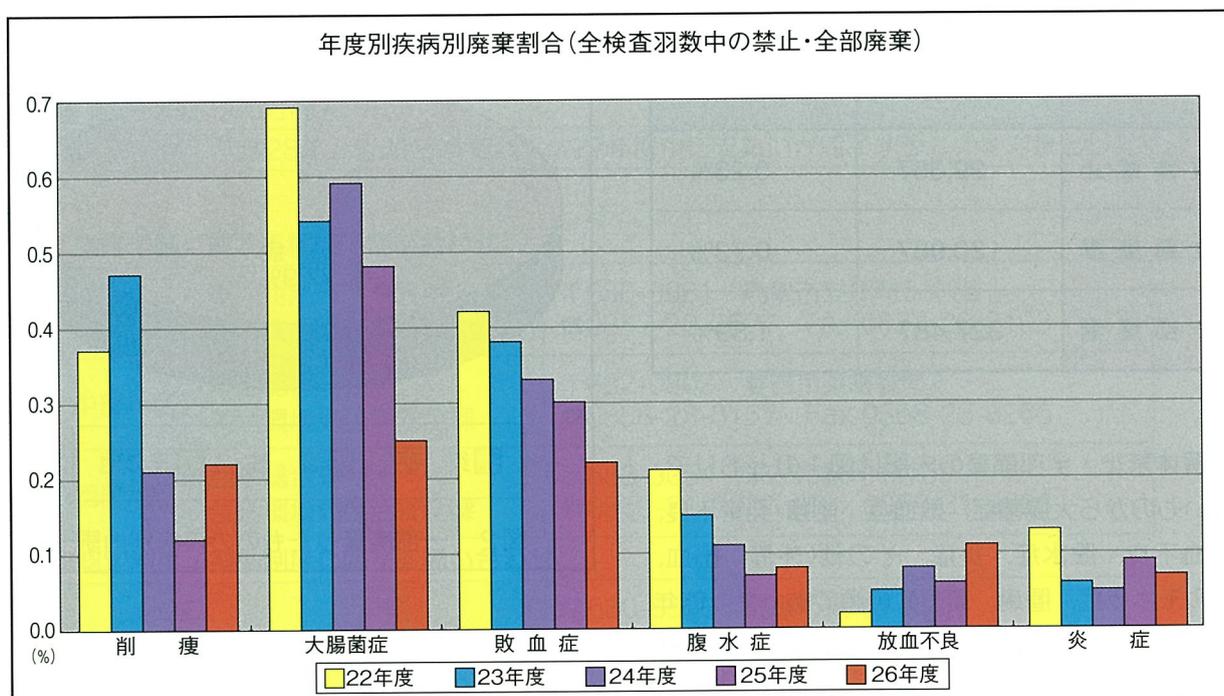
区 分	検査羽数	処分実羽数		解体禁止羽数		全部廃棄羽数		一部廃棄羽数	
		羽数	割合	羽数	割合	羽数	割合	羽数	割合
平成22年度	12,759,845	548,418	4.30	39,409	0.31	201,430	1.58	307,579	2.41
平成23年度	14,385,068	525,958	3.65	65,532	0.45	176,065	1.22	284,361	1.98
平成24年度	14,935,537	556,485	3.73	36,608	0.25	168,568	1.13	351,309	2.35
平成25年度	16,228,961	618,248	3.81	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

2. 廃棄状況

解体禁止の大部分は削瘦・発育不全で毎年度改善され、25年度は大幅に減少したが、26年度は2倍以上の増加となった。今後、食品の安心・安全及び経営改善の見地からもより一層、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、中でも大腸菌症が従来から最大であったが、平成26年度は大腸菌症が減少した。これは、飼養管理、衛生対策の成果と思われるが、今後も引き続き改善努力が必要と思われる。



平成26年度 事業活動の概要

1) 平成26年度収入・支出の状況

(平成26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	57,862,188
	その他	8,001,554
	計	65,863,742
経常費用	検査事業費	57,652,403
	広報啓発事業費	507,395
	その他	2,074,732
	計	60,234,530
経 常 増 減 額		5,629,212

2) 活動状況の概要

- (1) 第62～68回理事会・第8～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No29」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) 新たなホームページの立ち上げや、食鳥検査に係るDVD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、疾病診断技術及び高病原性鳥インフルエンザに関する研修会を開催し技能の向上や、正しい知識の普及・啓発を図った。

3) 平成26年度精密検査状況 (3処理場合計)

平成27年3月31日現在

診 断 名	検体数	検 査 件 数				平成25年度
		細菌検査	組織検査	理化学検査	合 計	
マレック病	0	0	0	0	0	0
サルモネラ症	0	0	0	0	0	0
大腸菌症	53	53	0	0	53	82
敗血症	47	47	0	0	47	7
変性	0	0	0	0	0	0
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	9	9	0	0	9	0
合 計	109	109	0	0	109	89

(公財)鳥取県食鳥肉衛生協会人事

協会役員 (平成27年6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	井田穂積	理事	大槻公一
理事	坂口貴志	理事	山田恭子
理事	木下尚		
監事	小坪正一	監事	宮石憲士

協会職員 (平成27年6月1日現在)

事務局長(兼任)	井田穂積	書記	黒田直子
東伯班長	田倉恭一	検査専門員	土井博文
名和班長	高濱伸嗣		
淀江班長	松田義人	検査専門員	遠藤毅

表紙の写真 種鶏の給餌風景

撮影場所：東伯郡琴浦町地内

写真提供：米久おいしい鶏株式会社

当社では、年間で自家生産しているブロイラー 730万羽の内、約84%に当たる610万羽の雛を自社で孵化し賄っています。

特集 鳥取県版HACCP制度

2020年の東京オリンピック開催に向けて、食品衛生の世界においても動きがあり、全国的に食鳥処理場でのHACCP導入に向けた取り組みが加速しています。

県内の食鳥処理場での、HACCP導入の取り組みを期待したいものです。

編集後記 いよいよTPP交渉の妥結が近付き、ブロイラー業界も戦々恐々の状態と思われま。内憂の鳥インフルエンザや、食鳥処理場の人手不足、外患のTPP交渉と大変な時期を迎えています。英知を結集し無事乗り越えて頂きたいものです。

食鳥検査だより No.30

(平成27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 shc@orange.ocn.ne.jp

ホームページ <http://www.shokucho.org/index.html>