

# 管内における食鳥処理及び衛生対策について

東総食肉衛生検査所 検査指導第三課 武田知明

## 1. はじめに

東総食肉衛生検査所管内には「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」（以下「食鳥処理法」という）による食鳥処理場が9施設ある。その施設は「食品衛生法」に基づく飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業、乳類販売業、食肉製品製造業及びそうざい製造業等の許可も併せて持っているものもある。これらの施設については、千葉県事務委任規則に基づき、当所の食品衛生監視員が監視指導を行っていることから、食鳥処理場の現状について報告する。

## 2. 食鳥処理場とは

食鳥肉の安全確保を図る必要から平成2年6月に「食鳥処理法」が公布、平成3年4月1日に施行（食鳥検査に関する部分については、平成4年4月1日から施行）され、鶏、あひる、七面鳥について、1羽毎の検査が行われている。食鳥処理場は知事の許可を要し、大規模食鳥処理場と認定小規模食鳥処理場に分けられている。

### （1）大規模食鳥処理場

大規模食鳥処理場とは、年間処理羽数が30万羽を超える食鳥処理場であり、都道府県知事が行う検査を受けなければならないと定められていることから、当所食鳥検査員（獣医師）が検査を実施している。

### （2）認定小規模食鳥処理場

認定小規模食鳥処理場とは、年間処理羽数が30万羽以下の食鳥処理場であり、「認定小規模食鳥処理業者に係る食鳥検査の特例」として、食鳥の生体の状況、食鳥中抜きとたいに係る内臓の状況等について、知事の確認規定を受けることによって、食鳥処理事業者が置く食鳥処理衛生管理者が異常の有無の確認を行っている。

## 3. 管内における食鳥処理の実情

当所管内には、大規模食鳥処理場が1施設、認定小規模食鳥処理場が8施設（うち1施設は休止中）ある。

### （1）大規模食鳥処理場

管内の大規模食鳥処理場はプロイラーを「外はぎ法」で処理し、主に正肉として出荷している。「外はぎ法」とは、脱羽されたとたいから胸肉、もも肉、ささみ等の部分肉をはぎ取り、最後に内臓を取り出す方法である。年間170～180万羽を処理している。

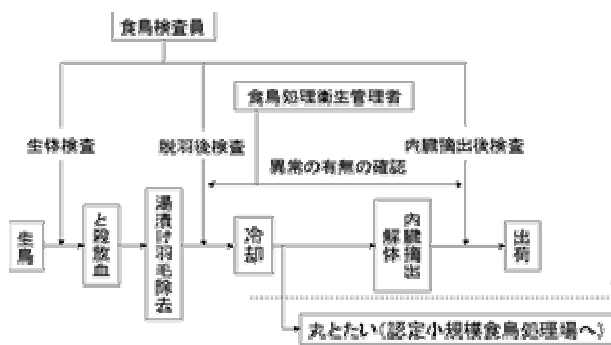
### （2）認定小規模食鳥処理場

管内の認定小規模食鳥処理場には、廃鶏（いわゆる採卵鶏）を生鳥から処理を行って

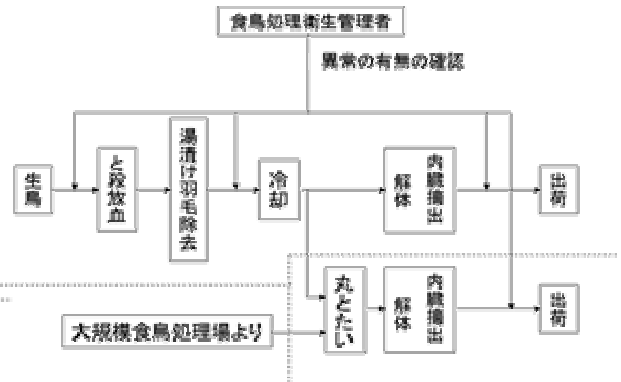
るものと、他の食鳥処理場から脱羽のみを行ったブロイラーの「丸とたい」を仕入れ、処理を行っているものがある。設備にかかる費用等の関係からどちらも「外はぎ法」を採用している。

生鳥から処理を行っている処理場では、1日に1,000羽程度をと殺し、羽毛の除去を行い、冷凍保存し、注文に合わせて解凍、解体、内臓摘出を行っているが、1年以上採卵を続けた後の廃鶏の肉は、かたくて正肉利用には適さないことから、ミンチ処理後、肉だんごやハンバーグ、ハムなどの加工用に利用されている。

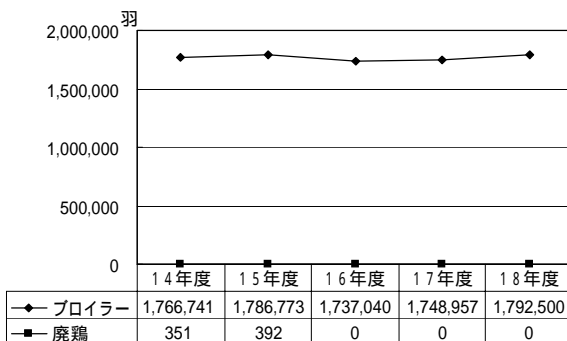
また、丸とたいを仕入れ処理を行っている処理場では、解体、内臓摘出を行い、主に正肉として出荷されている。



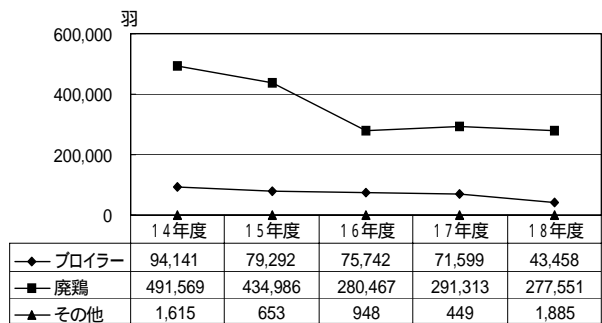
大規模食鳥処理場の検査の流れ(外はぎ)



認定小規模食鳥処理場の検査の流れ(外はぎ)



管内の大規模食鳥処理場の検査羽数の推移



管内の認定小規模食鳥処理場の確認羽数の推移

#### 4. 食鳥処理場の衛生対策について

大規模食鳥処理場、認定小規模食鳥処理場ともに微生物学的危害を防止するため、衛生対策として以下のことを重点的に行っている。

- ・生鳥受入れ時に生体の汚染及び餌切りの状況を確認し、不良ロットの処理は最後にする。
- ・チラー水の水温維持し衛生的な状態を維持する。
- ・腸管内容物等からの可食部への汚染を防止する。
- ・汚染された手指及び使用器具等の洗浄消毒をおこなう。

## 5. 食鳥処理場に対する監視指導について

### (1) 大規模食鳥処理場

施設、従事者の衛生管理、食鳥肉等の衛生的な取扱いについて毎月監視指導している。  
今年度はチラー水の塩素濃度の管理、手指消毒液の補充等の指導を重点的に行った。

### (2) 認定小規模食鳥処理場

施設、従事者の衛生管理、食鳥肉等の衛生的な取扱いについて年4回監視指導している。  
今年度は、施設の補修、清掃の徹底、手指消毒液の補充等の指導を重点的に行った。

## 6. まとめ

大規模食鳥処理場においては、自主的衛生管理による衛生対策の向上を推進しているが、多数の従業員を抱えており、衛生対策が個々に徹底していないことも見受けられる。また、小規模食鳥処理場においても、各処理場に適した自主的衛生管理による衛生対策の向上を図っているが、費用の面から施設の補修、改善がままならないことが多いのが現状である。今後も、食鳥検査時や監視指導を通じて施設の整備とともに、処理工程全般を通しての微生物制御が図られるよう、指導に努めていくこととする。