

食鳥肉のカンピロバクター対策について

令和2年7月17日
厚生労働省食品監視安全課

1. 食鳥処理場におけるHACCP外部検証の実施

「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年6月）に基づき、全ての食鳥処理場にHACCPに沿った衛生管理の実施を義務づけ

※ただし、年間処理羽数が30万羽以下の認定小規模食鳥処理場については、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理でも可能として、（社）日本食鳥協会が認定小規模食鳥処理場のための衛生管理の手引書を作成し、普及している。

これにあわせ、食鳥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。）施行規則を改正し、大規模食鳥処理場の衛生管理に関して、食鳥検査員による検査又は試験（外部検証）の実施を義務づけ

○ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第4条第4項

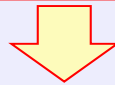
食鳥処理業者は、前項に規定する措置に関し、次に定める事項について **食鳥検査員による検査又は試験**を受け、その結果に基づき必要に応じて見直しを行うこと。ただし、法第16条第1項の認定を受けた食鳥処理業者にあつては、この限りではない。

- 一 衛生管理計画又は手順書を作成又は修正した場合にあつては、それらが食品衛生上の危害の発生を防止する目的において、科学的に妥当なものであること。
- 二 衛生管理が衛生管理計画及び手順書に基づき適切に行われていること。

1. 食鳥処理場におけるHACCP外部検証の実施

外部検証の方法

- (1) 食鳥処理業者が作成する衛生管理計画及び手順書の確認
- (2) 食鳥処理業者による衛生管理の実施記録の確認及び現場での実施状況の確認
- (3) 衛生指標菌等を用いた微生物試験の実施



衛生指標菌（一般細菌数及び腸内細菌科菌群数）の定量試験にあわせ、カンピロバクター属菌の定量試験を実施する場合の試験法を提示。

全国の検出状況を把握するため、各自治体に試験結果の報告を求める予定。

2. 食鳥処理工程における微生物汚染低減策（事例集）

○厚生労働科学研究補助金「食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究」

食鳥中抜きとたい（ブロイラー）に対する各種殺菌剤処理による微生物の汚染低減効果を測定。

殺菌剤：過酢酸製剤、亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸ナトリウム
（陰性対象：水道水、pH2.5調整水道水）

処理方法：殺菌剤を添加した冷水への浸漬
（30分、過酢酸製剤は10分と20分も追加）

微生物：一般細菌数、腸内細菌科菌群数、大腸菌群数、大腸菌数、
カンピロバクター・ジェジュニ菌数

【結果】

- いずれの微生物も、過酢酸製剤50ppm以上（大腸菌数及びカンピロバクター・ジェジュニ菌数は25ppm以上）で水道水に比べて有意な低減を示した。
- 亜塩素酸ナトリウム（10、50及び150ppm）及びpH2.5調整水道水は、水道水に比べて有意な低減を示した。
- カンピロバクター・ジェジュニ菌数は、過酢酸製剤50ppmに10分、20分、30分浸漬することで、水道水及び次亜塩素酸ナトリウム100ppm（30分）に比べて有意な低減を示した。

2. 食鳥処理工程における微生物汚染低減策（事例集）

○食鳥肉における汚染低減策実証事業

平成28～30年度にかけて、地方自治体の協力を得て実施。 ※H30年度結果はまとめ中

殺菌方法

殺菌剤：過酢酸製剤、次亜塩素酸水、次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水

（種類は自治体による）

（陰性対象：水道水、施設使用水、未処理）

食鳥肉の表面加熱

処理方法：殺菌剤溶液への浸漬or洗浄（浸漬or洗浄時間は自治体による）、噴霧

微生物：一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、カンピロバクター属菌数

【結果】

- ・ 過酢酸製剤は150ppm以上の濃度での処理により、陰性対象（水道水処理、未処理等）に比べて、衛生指標菌で有意な低減が見られた。カンピロバクター属菌では低減効果にばらつきが認められた。
- ・ 過酢酸製剤の次亜塩素酸ナトリウムに対する低減効果はばらつきが認められた
- ・ 次亜塩素酸ナトリウムは200ppm・10分浸漬、次亜塩素酸水50ppm・10分浸漬、次亜塩素酸ナトリウム100ppm・5秒噴霧で、一般細菌数、大腸菌群数、カンピロバクター属菌数において無処理に比べて有意な低減が見られた（水処理との比較では低減効果にばらつきあり）。

2. 生食用食鳥肉の衛生管理に関する研究

○厚生労働科学研究補助金「小規模事業者におけるHACCP導入支援に関する研究」

平成30年度

大規模食鳥処理場及び食鳥肉加工施設における生食用食鳥肉の製造加工を通じたカンピロバクター汚染挙動に関する研究を実施

食鳥処理工程では、冷却後のとたい首皮10g中のカンピロバクター属菌数が 10^3 CFU未満となるよう衛生管理を行うこと

食鳥肉加工工程では、カット後16時間以内の部分肉を受け入れ、皮付き部分肉では、表面下5mm地点を 60°C ・30秒以上加熱殺菌することが管理基準として機能していた。

令和元年度

認定小規模食鳥処理場で製造加工される生食用食肉の衛生管理実態に関する研究を実施

処理方法（中抜き、外剥ぎ）の別に規定すべき処理の要件案及び検討課題を抽出製品について、外剥ぎ方式は中抜き方式に比べ糞便汚染指標菌数が相対的に低値

※カンピロバクター・サルモネラ属菌は全検体陰性

令和2年度も研究を継続中

