

食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業について



Ministry of Health, Labour and Welfare

1

食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業

【目的】

- 国内外で実施又は提案されている食鳥肉におけるカンピロバクター等の微生物汚染低減策の有効性についての実証を行うため、平成28年度に希望する都道府県等において当該事業を行う予定。

【事業内容】

＜事業実施自治体は、以下の食鳥肉におけるカンピロバクター汚染低減策について実証＞

※効果の評価にあたっては、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「一般生菌数」、「大腸菌群数」を報告

- 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**



例

亜塩素酸水
微酸性次亜塩素酸水 等

- ②生食を目的とした食鳥と体の**焼烙**、ササミ等の部分肉の**焼烙・湯引き**、**食鳥処理方式の違い**(「外はぎ方式」と「中抜き方式」)の比較



外はぎ方式: 脱羽された体(とさつされ羽毛を取られた状態)から、手羽先、もも肉等の部分肉をはぎ取っていき、最後に内臓を取り出す方式
中抜き方式: 脱羽された体(とさつされ羽毛を取られた状態)から、内臓を取り出し、その後に手羽先、もも肉等の部分肉をはぎ取っていく方式



Ministry of Health, Labour and Welfare

2

食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業

【事業内容(続き)】

<事業実施自治体は、以下の食鳥肉におけるカンピロバクター汚染低減策について実証>

※効果の評価にあたっては、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「**一般生菌数**」、「**大腸菌群数**」を報告

③ **冷凍処理**(クラストフリージング処理等)

クラストフリージング処理: 食鳥部分肉に-15℃程度の冷気をあて、表面を急速冷凍させる手法



冷凍処理



④上記以外の低減策として有効と考えられる方法がある場合については、その方法について実証する



厚生労働省は、実証報告を取りまとめ、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成、普及を図る予定としている。

