

野生鳥獣肉の衛生管理に関するアンケート(解体処理)

1. 現行ガイドラインにおいて、以下の5項目に関する質問を設定し、該当状況等を確認

(平成26年・厚労省アンケートがベース)

- 1) 処理施設の概要と仕入れ
- 2) 処理肉の流通
- 3) 処理工程の衛生管理
- 4) 処理施設の衛生検査および各種記録の保管
- 5) ガイドラインあるいは衛生管理マニュアル等の準拠等

野生鳥獣肉の衛生管理に関するアンケート(解体処理)

2. 特に現行ガイドラインで重要性が強調されている

3) 処理工程の衛生管理

に関して以下の6項目を抽出し、該当状況を確認

- (1) 放血・解体区画の分離の有無
- (2) と体懸吊装置の設置と利用
- (3) 給湯装置の設置と利用
- (4) 剥皮前洗浄の有無
- (5) 消化管結紮の有無
- (6) 枝肉洗浄の有無

3. 各解体処理施設の衛生管理状況を個別に評価

処理工程における衛生管理の追加質問項目

- 放血の有無ならびにその場所(①)
- 放血時の血液による汚染防御の有無(生体搬入の場合)
- 搬入後のと体冷却の有無
- 剥皮前と体の洗浄の有無(④)
- と体ごとの器具交換の有無
- 剥皮作業時の汚染防御の有無
- 剥皮方法の指定
- 消化管結紮(食道部・肛門部)の有無(⑤)
- 背割時の汚染防御の有無(背割する場合)
- 金属探知機の利用の有無
- 枝肉の洗浄の有無(⑥)
- 解体処理後の速やかな冷却の有無
- トレースバック可能な個体管理番号付与の有無
- 異常部位・個体の処理法に関するマニュアルの有無

処理工程における衛生管理の追加質問項目

器具・機材の消毒方法

- 使用器具(ハサミ・ナイフ)の消毒方法
- 使用器具(ノコギリ)の消毒方法
- 使用器具(その他の器具)の消毒方法
- 設備(什器含む)の消毒方法
- 施設(床・壁等)の消毒方法

熱湯が使われているか?(③)

作業者の防護装備について

- 手袋の使用の有無とその素材
- 長靴の使用の有無とその素材
- 前掛の使用の有無とその素材
- マスクの使用の有無とその素材
- ゴーグル・メガネの使用の有無とその素材
- 帽子の使用の有無とその素材
- その他の使用の有無とその素材

手袋の交換について

* 懸吊装置の設置と利用(②)は2014年厚労省アンケートに包含

野生鳥獣肉の衛生管理に関するアンケート(解体処理)

2. 特に現行ガイドラインの処理工程の衛生管理に関して以下の6項目を抽出し、該当状況を確認

(1) 放血・解体区画の分離の有無

(2) と体懸吊装置の設置と利用

(3) 給湯装置の設置と利用

(4) 剥皮前洗浄の有無

(5) 消化管結紮の有無

(6) 枝肉洗浄の有無

3. さらに

(7) 各種**記録の保管**の有無を確認

[1] 狩猟者提出の記録簿, [2] 作業記録

[3] 清掃等を含む点検記録, [4] 自主検査実施記録

4. 各解体処理施設の衛生管理状況を個別に評価

まとめ(解体処理施設のアンケート調査)

・ガイドライン記載の衛生管理要件・6項目:

71施設中の9施設(13%)

・各種記録の保管も加えた場合:2施設(3%)

・3分の2(67%)は自施設がガイドライン準拠と認識

→施設側の認識は不十分(自治体による指導)

・国のガイドライン vs 自治体のガイドライン

・野生鳥獣の利活用における地域差

・科学的根拠のある自治体ガイドラインの作成・改訂

・将来的HACCP導入:全工程の作業記録管理が基本

→小規模解体処理施設が障壁の恐れ

・衛生管理+疾病排除

平成27年度厚生労働科学研究費補助金(食品の安全確保推進研究事業)
野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究
(H27-食品-一般-011)
研究代表者: 北里大学 高井伸二 教授

野生鳥獣由来食肉の加工・販売・調理過程における衛生管理に関する研究

研究分担者	朝倉 宏	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部
研究分担者	杉山 広	国立感染症研究所 寄生動物部
研究分担者	壁谷英則	日本大学生物資源科学部獣医学科
研究協力者	品川邦汎	岩手大学農学部
研究協力者	小西良子	麻布大学生命・環境科学部
研究協力者	鎌田洋一	岩手大学農学部共同獣医学科
研究協力者	柘田和彌	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部
研究協力者	橘 理人	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部

平成27年度の検討内容

- ◆自治体での調査
- ◆市販ジビエ食肉の汚染実態調査
- ◆鹿肉でのサルコシステイスの消長に関する検討
- ◆自治体を通じた関連施設へのアンケート調査
(紙媒体で紹介)

平成27年度の検討内容

◆自治体での調査

◆市販ジビエ食肉の汚染実態調査

◆鹿肉でのサルコシステイスの消長に関する検討

① A自治体での視察・データ収集

○日時：平成27年11月

○訪問先：

- 解体処理施設(1施設)
- 販売施設(3施設)
- 調理施設(1施設)

○調査内容：視察、情報・検体の収集

解体・加工・販売施設

○電解水の使用(施設洗浄用)

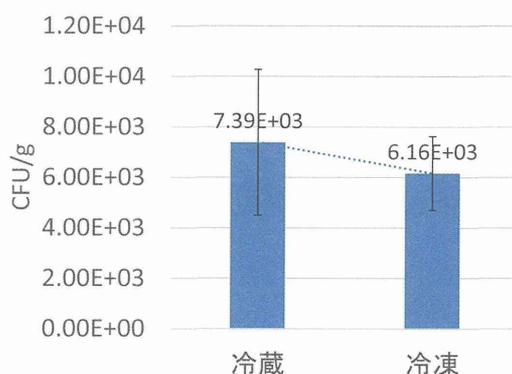


○刀等の熱湯消毒



○金属探知機→ラベリング→脱気密封→急速液体冷凍(通常は冷凍肉として出荷)

冷凍処理の有無による生菌数の違い



近隣の調理施設厨房における施設環境(拭取り)調査の成績

採材箇所	指標菌数(CFU/100cm ²)				STEC (定性)
	生菌数	大腸菌群数	大腸菌数	黄色ブドウ球菌数	
①冷蔵庫トレイ	6.30E+03	< 10	< 10	10	陰性
②加熱後包丁	6.00E+03	< 10	< 10	< 10	陰性
③肉エリア調理台	5.80E+03	< 10	< 10	< 10	陰性
④野菜用調理台	5.10E+03	< 10	< 10	< 10	陰性
⑤流し台	5.60E+03	< 10	< 10	< 10	陰性
⑥冷蔵庫内扉	5.80E+03	< 10	< 10	10	陰性

来年度、加熱条件検証への協力を依頼・了承済
(A自治体を通じて)

② B自治体での視察・データ収集

○日時:平成27年11月上旬

○訪問先:

- ・解体処理施設(1施設)
- ・加工施設(1施設)
- ・販売施設(2施設)
- ・調理施設(2施設)

○調査内容:視察、情報・検体の収集

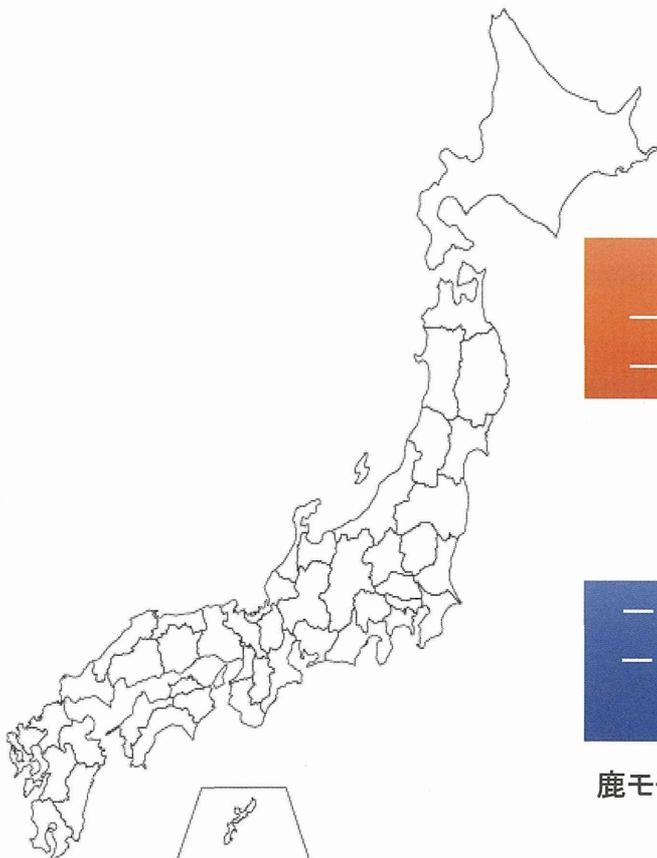
採材 工程	採材箇所	検体形状 ／分類	指標菌数(CFU/100cm ² 又はg)			
			生菌数	大腸菌群数	大腸菌数	黄ブ菌数
加工	作業台	拭き取り	6.00E+02	<10	<10	<10
加工	スライサー刃	拭き取り	4.33E+06	1.00E+03	1.00E+03	<10
加工	スライサー刃	拭き取り	7.08E+05	<10	<10	<10
加工	まな板	拭き取り	5.40E+03	<10	<10	<10
加工	まな板	拭き取り	2.62E+04	<10	<10	<10
加工	コロッケ整形器	拭き取り	5.00E+02	<10	<10	<10
加工	コロッケ整形器	拭き取り	3.00E+02	<10	<10	<10
販売	ショーケース	拭き取り	3.00E+02	<10	<10	<10
販売	ショーケース	拭き取り	3.00E+02	<10	<10	<10
販売	肩ロース	製品(1回目)	1.63E+05	1.00E+02	4.50E+01	<10
販売	肩ロース	製品(1回目)	1.80E+05	2.00E+02	4.00E+01	<10
販売	肩ロース	製品(1回目)	1.19E+05	2.00E+02	5.20E+01	<10
販売	肩ロース	製品(1回目)	4.00E+04	1.00E+02	3.50E+01	<10
販売	肩ロース	製品(1回目)	6.10E+04	9.00E+01	2.00E+01	<10
販売	肩ロース	製品(1回目)	8.80E+04	1.80E+02	1.00E+01	<10
販売	肩ロース	製品(1回目)	3.80E+04	1.60E+02	2.20E+01	<10
販売	肩ロース	製品(1回目)	1.95E+04	2.00E+02	1.20E+01	<10
販売	肩ロース	製品(2回目)	1.93E+04	<10	<10	<10
販売	肩ロース	製品(2回目)	1.47E+04	<10	<10	<10
販売	肩ロース	製品(2回目)	1.01E+04	<10	<10	<10
販売	肩ロース	製品(2回目)	1.97E+04	<10	<10	<10
販売	肩ロース	製品(2回目)	1.06E+05	2.00E+02	<10	<10
販売	肩ロース	製品(2回目)	2.09E+04	<10	<10	<10
販売	肩ロース	製品(2回目)	1.94E+04	<10	<10	<10
販売	肩ロース	製品(2回目)	1.12E+04	<10	<10	<10

平成27年度の検討内容

◆自治体での調査

◆市販ジビエ食肉の汚染実態調査

◆鹿肉でのザルコシスティスの消長に関する検討
(麻布大学・小西良子先生)



16道府県・23施設より
—鹿肉118製品
—猪肉128製品を入手



—衛生指標菌の定量試験
—STEC・サルモネラ属菌の
定性検出試験を実施

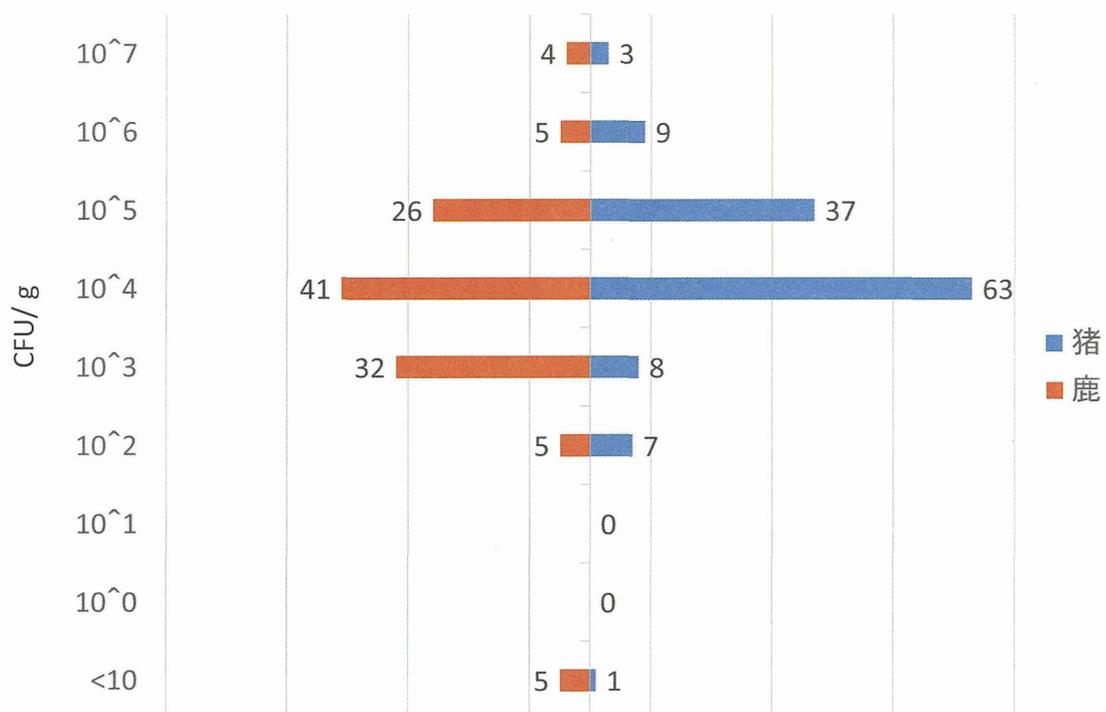
鹿モモブロック肉検体よりSTECを分離

生食用鹿肉食品の流通と細菌汚染実態

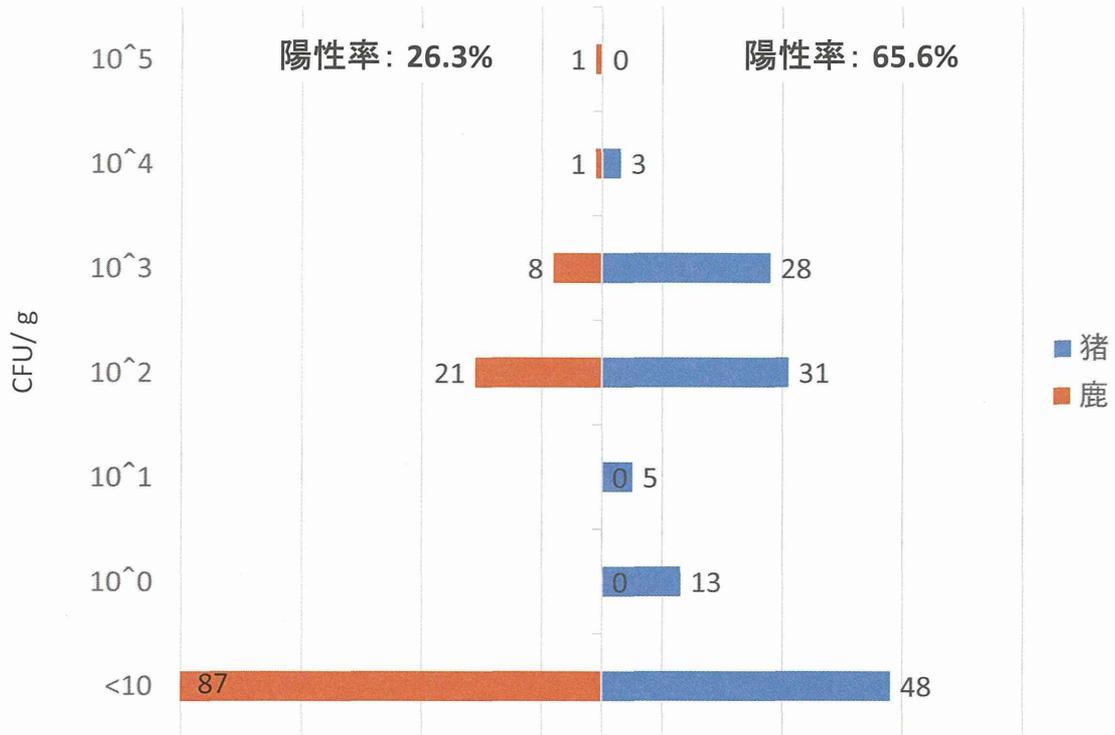
生菌数	大腸菌群数	大腸菌数	黄色ブドウ球菌数
3.50E+03	1.00E+02	<10	<10
1.60E+03	2.00E+02	<10	<10
2.00E+02	<10	<10	<10
<10	<10	<10	<10
2.85E+05	9.41E+04	7.30E+03	5.80E+03
3.28E+05	1.63E+05	6.44E+03	2.70E+03
2.30E+03	1.00E+02	<10	6.00E+02
4.00E+03	<10	<10	5.00E+02

(CFU/g)

鹿肉・猪肉製品での生菌数比較



鹿肉・猪肉製品での大腸菌群数比較



鹿肉・猪肉製品での大腸菌数比較

