

令和4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）

「と畜・食鳥処理場における HACCP 検証手法の確立と

食鳥処理工程の高度衛生管理に関する研究」

分担研究報告書

生食用食鳥肉製品の製造工程管理に関する情報調査

研究分担者 朝倉 宏 国立医薬品食品衛生研究所
研究協力者 濱崎 隼人 とりさし協会

研究要旨：南九州地方では、従前より生食用食鳥肉が製造加工、販売されており、当該地域で多く消費されている。当該食品は、他地域で加熱用食鳥肉が飲食等の段階で生食用に転用されることで主としてカンピロバクター食中毒の原因食品となっている状況とは異なり、食鳥処理から加工販売に至る工程を通じて総合的な衛生対策が取られていることを先行研究で確認してきた。本年度は、これらの多くが小規模事業者により製造加工されている実態を鑑み、関連事業者団体である「とりさし協会」の協力を得て、小規模事業者向けのアンケート調査を行い、実行可能性を踏まえたガイドライン等の原案作成に向けた知見の収集を目的に検討を進めた。食鳥処理業を営む小規模事業者では、生鳥の湯漬け温度・時間は多様ながら、鶏種や日齢に応じた対応がとられており、脱羽後と体の冷却前流水洗浄はすべての事業者で行われていた。また、脱羽後と体の冷却には氷水を用いる事業者が過半数であったがこれは外剥ぎ方式を採用しているためと推察された。また、これらの食鳥処理業事業者は処理業とあわせて加工を行っており、「とりさし協会」が推奨する焼烙条件である「脚：20秒以上、体：40秒以上、焦げ目がつき、水分がなくなるまで」を管理基準とすることについては全ての事業者で採用可能との回答が得られた。外部の食鳥処理事業者よりと体を受け入れ、「とりさし」加工を行う小規模事業者についても、1事業者を除き、上記焼烙条件を管理基準とすることについては支障ないとの回答が得られた。また、鳥刺し製品1食分の重量については100g以下であるとの情報が得られた。カンピロバクター食中毒の最少発症菌数が500個とされていることを踏まえると、製品1gあたり5CFU未満を維持することが本食中毒の発生防止に資するものと考えられる。また、カンピロバクターの汚染状況は総じて皮部分が筋肉部位に比べて高い状況にあることから、製品の微生物学的評価にあたっては鳥皮を試験に供することが安全確保に有用と考えられる。以上の知見並びに前年度までの検討成績を踏まえ、生食用食鳥肉製品の衛生管理に関するガイドライン原案を作成した。今後、生食用食鳥肉については、食鳥処理から消費に至る過程で生食専用の工程管理が必要であることが国内全体に浸透し、加熱用鶏肉の生食への転用抑制へと繋がることで、我が国におけるカンピロバクター食中毒の発生低減、ひいては国民の健康保持へと資することが期待される。

A. 研究目的

南九州地方では、従前より「とりさし」販売・消費されている。これらは一般的にと呼称される生食用食鳥肉製品が製造加工、生食用に食鳥処理された食鳥とたい、また

は食鳥肉の皮部分をバーナー等で処理後速やかに焼烙し、短時間のうちに消費されるものとされる。一方、大都市圏の飲食店でしばしば食中毒の原因とされる「とりさし」の多くは、加熱用食鳥肉を飲食段階で生食用に転用されたものと認知される。南九州地方の生食用食鳥肉製品は食鳥処理段階から加工、販売に至る過程で生食用の手法を用いて総合的に衛生管理されている実態をこれまで調査してきた。

先行研究では、当該地方の自治体の協力を得てアンケート調査を行い、当該製品の多くが小規模事業者により製造加工、販売等が行われている実態を確認してきた。更に本分担研究では、令和2年度より小規模事業者が製造加工、販売する「とりさし」製品における微生物学的品質を評価し、先行研究で得られた工程管理実態と紐づけることで特に留意すべき管理要件を抽出してきた。

以上の背景を踏まえ、本分担研究では、生食用食鳥肉製品の衛生管理のために更に充実させるべき事項を整理することを目的として、関連事業者団体である「とりさし協会」の協力を得て、小規模事業者を対象としたアンケート調査を行ったので、報告する。

B. 研究方法

1. アンケート調査項目の作成

食鳥処理段階では①生鳥の湯漬け温度及び湯漬け時間、②脱羽後と体の洗浄と冷却の有無及び状況、③冷却水中の次亜塩素酸濃度の管理方法を主な調査対象項目とした。

食鳥肉加工段階では、焼烙工程の条件を調査対象項目とした。

また、販売段階では、生食用食鳥肉製品の1包装あたりの重量を調査項目とした。

C. 結果

1. 食鳥処理段階での衛生管理

①生鳥の湯漬け条件

生鳥の湯漬け条件に関する問いに対し、計9事業者から回答が得られた。回答内容を表1に記す。

湯漬け温度の最低値は60°Cであったが、当該事業者の処理時間は60~120秒と他事業者に比べ、相対的に長い傾向を認めた。また、温度の最高値は75°Cであった。

回答があった7事業者の平均湯漬け処理時間は約64秒、最短時間は25秒であった。

②脱羽後と体の洗浄の有無

脱羽後と体については、9事業者中6事業者で「洗浄している」との回答があり、1事業者は「汚れている場合には洗浄している」との回答であった。残り2事業者については「洗浄していない」との回答であった。

③冷却水の種類、温度及び塩素濃度管理

本項目については7事業者から回答があり、脱羽後と体の冷却にあたり使用している冷却水の種類としては、4事業者が「氷水」、2事業者が「流水」、1事業者が「チラー水」との回答が得られた。その概要は表2に記す。

次に、「氷水」の温度管理状況を確認したところ、2事業者は3°C~8°C、4°C~10°Cと10°C以下の回答であったが、残り2事業者では10~15°C、または氷がなくならないように管理（温度測定は実施していない）

との回答であった。このうち、1 事業者は中抜き処理方式をとっており、中抜きと体を洗浄・消毒しているとのコメントが付されていた。

なお、「流水」を用いた冷却を行うと回答のあった事業者の水温は 12°C~18°C、または 15~20°Cであった。これに対し、「チラー水」を用いている事業者では 6°C~9°Cに水温を管理しているとの回答があった。

③焼烙条件

「とりさし協会」では、「脚：20 秒以上、体：40 秒以上、焦げ目がつき、水分がなくなるまで」を推奨すべき焼烙条件として例示している。小規模の食鳥処理事業者に對し、当該条件を満たしているかについて回答を求めたところ、すべての事業者より条件を満たしているとの回答があった。

2. 食鳥肉加工段階での衛生管理

上述の「とりさし協会」推奨ガイドラインで示される焼烙条件を満たしているかを、食鳥肉加工事業者に照会したところ、計 6 事業者から回答が得られ、うち 5 事業者では「満たしている」と回答があった。1 事業者では「満たしていない」との回答であったが、当該事業者は正肉を外部の処理事業業者より受け入れ、塩素濃度 100ppm で 30 分間攪拌浸漬して殺菌し、流水タンク内で洗浄した後、上下ガスバーナーコンベアを 15 秒間通過させることで焼烙工程を管理しており、製品について数回のふき取り検査を実施し、一般細菌が陰性であることを確認しているとのコメントがあった。

3. とりさし製品の重量

とりさし製品を販売する小規模事業者に 1 包装あたりの最少重量について調査を行ったところ、いずれも 100 g 以下との回答が得られた。

D. 考察

これまで南九州地方で製造加工、販売される、生食用食鳥肉製品の衛生管理を特に実効性の観点から検討を進めてきた。本年度は、当該食品の製造加工及び販売に数多くの小規模事業者であることを鑑み、特に食鳥処理、食鳥肉加工、並びに販売の各段階で重要と思われる衛生管理事項に関するアンケート調査を実施し、その回答を取りまとめた。

食鳥処理段階ではと体の洗浄・冷却工程に着目したアンケートを行い、施設間での多様性を確認した。今回の調査では、小規模事業者では外剥ぎ方式を採用している施設が多い状況にあることを踏まえ、脱羽後と体の洗浄・冷却条件に着目したが、少なくとも 1 事業者では中抜き方式をとっており、脱羽後と体については消毒を行わないものの、中抜き後と体について十分な洗浄・消毒の管理を行っていた（事業者 e）。これらのことは、生食用食鳥肉の製造工程（食鳥処理工程）における衛生管理の在り方は中抜き方式と外剥ぎ方式に分けて考慮すべき必要性を示すものと考えられる。なお、方式の別を問わず、本調査の対象事業者はいずれも生食用食鳥肉用の食鳥処理を行っており、生鳥の湯漬け工程では、原料鶏の日齢や季節等を考慮した管理条件（温度・時間）を設定・運用している状況にあったほか、これらの事業者が併設する食鳥肉加工施設ではいずれも「とりさし協会」

が推奨するガイドラインの焼烙条件を採用している、または採用可能との回答が得られた。また、外部の処理場より処理済みの食鳥と体を受け入れ、南九州地方で呼称される「とりさし」を加工する、小規模な食鳥肉加工事業者においても、多くの事業者で採用可能との回答が得られたことは同条件を採用することの実効性を裏付けるものと解される。今後、協会等の関連団体により、これらの妥当性が更に検討されることが望まれよう。

また、カンピロバクター食中毒の最少発症菌数が500個と認知されている状況を踏まえると、今回得られた、とりさし製品の重量に関する調査結果から、1gあたり5個未満の汚染状況を担保することが、当該食中毒の発生防止に資すると目される。本年度、「食品からの微生物標準試験法検討委員会」において作成された、カンピロバクター定量試験法の検出下限値は1gあたり5個となっており、当該試験法、或いは同等以上の検出感度を有し、かつ国際的な第三者認証機関において妥当性確認がとられた方法等をとりさし製品へ活用することにより、その検証を行うことが可能となるものと期待される。

このほか、とりさし製品における他の危害要因とされるサルモネラ属菌については、ISO法との同等性が確認済の通知法が既に発出されており、同法またはISO法との同等性が第三者認証機関で確認された試験法を用いることで、対応は可能と思われる。更に、成分規格目標として、管轄自治体のガイドラインでは糞便汚染指標菌として糞便系大腸菌群が示されているが、令和2年度調査結果によると、これに類似する腸内

細菌科菌群は多くの事業者由来製品から検出されたものの、代表製品検体から単離された菌株の同定試験結果から、製品より分離された腸内細菌科菌群は原料由来ばかりではなく、施設環境由来と思われるものも一定の割合で検出されており、ヒトへの病原性がない、或いは不明な菌属種も複数検出される状況にあった。国際動向として、食品等の直接的な糞便汚染指標菌としては β -グルクロニダーゼ産生大腸菌が多く、 β -グルクロニダーゼ産生大腸菌は他国では殆ど採用されていない現況、更には微生物検査実施にあたっての効率性や細菌分類学上の整合性等を踏まえると、生食用として製造加工、販売される「とりさし製品」の成分規格目標としては β -グルクロニダーゼ産生大腸菌を採用し、陰性を担保できているかを検証することが合理性に富むと思料される。

更にサンプリングプランについて、「とりさし協会」では少なくとも年に2回以上検査の実施を推奨しており、これに沿って微生物試験を実施することで検証は実効性あるものとなると思料される。また微生物試験にあたっての採材部位としてはこれまでの汚染状況に係る知見を踏まえると、皮部位を原則とすることが望ましいと考えられる。

以上、本年度並びにこれまでの検討状況を踏まえ、生食用食鳥肉の製造加工等における衛生管理ガイドライン案を別添として記した。これらの結果の活用を通じ、生食用食鳥肉は、食鳥処理場から販売・消費に至る過程で生食用の工程管理がなされたもののみが流通販売消費される状況が我が国全体に生まれ、加熱用鶏肉を生食へ転用さ

れることで現在多発しているカンピロバクター食中毒の発生低減へと繋がることが期待される。なお、内臓肉の安全性については不明なため、現時点では生食用食鳥肉の対象には含めない形として提案したが、今後、安全性が確保できるような実効的な対策が確実に履行できる状況となる場合には、これを含めることも検討する余地はあると思われる。更に、ササミについては、表面加熱する場合としない場合の両者が実在している状況を踏まえ、今回は検討の対象からは除外しているが、これについても、中抜き方式で処理されたササミ肉で非加熱状態で安全性に支障がないか等を検討すること等は、今後検討すべき課題の一つと目される。

E. 結論

南九州地方で「とりさし」を取り扱う、小規模な食鳥処理業及び食鳥肉加工業を営む事業者を対象としたアンケート調査を行った。特に焼烙条件については、「とりさし協会」が推奨するガイドラインに示される条件が実効性に富む状況にあることが確認された。成分規格目標を含め、本分担研究では生食用食鳥肉の衛生管理ガイドライン作成にあたって重要と思われる事項を整理し、原案を策定した。

F. 研究発表

1. 論文

なし

2. 学会発表

1) Asakura H. (2022) Surface-burn process immediate after slaughter for the improvement of microbiological quality in

poultry meat. 54th Korean Society for Food Science of Animal Resources (KoSFA) International Symposium and Annual Meeting.

G. 知的財産権の出願・登録状況

なし

表 1. 生鳥の湯漬け条件

事業者	温度 (°C)		時間 (秒)	備考
	設定値	実測値		
A	—	63~66	無回答	鶏の日齢に応じて時間を調整。
B	—	70~75	15	冬季は20秒
C	—	63~64	100	鶏種により温度を調整。
D	60	—	60~120	鶏種及び季節により時間を調整。
E	—	60~65	約50	鶏の日齢に応じて温度、時間を調整。
F	—	65~68	無回答	冬季には時間を長めに調整。
G	65	65	約80	
H	—	72~75	60~120	原則72°Cで処理。
I	—	65~69	25	

表 2. 脱羽後と体に用いる冷却水の管理状況

事業者	冷却水の種類			水温 (°C) (実測値)	残留塩素濃度 (ppm)	備考
	チラー水	氷水	流水			
a	—	○	—	3~8	約120	
b	—	○	—	4~10	0	次亜塩素酸ナトリウム不使用。
c	—	—	○	12~18	60	
d	○	—	—	6~9	無回答	開始時のみ次亜塩素酸ナトリウムを投入。
e	—	○	—	10~15	無回答	脱羽後の冷却時間は短く、中抜き後に洗浄し、チラーにて冷却消毒を実施。
f	—	—	○	15~20	0	
g	—	○	—	無回答	30	氷がなくならないように管理（水温測定は不実施）。冷却前に塩素消毒を実施。

(別添)

生食用食鳥肉の衛生管理に係る指針（ガイドライン）案

1 はじめに

本ガイドライン案は、生食用食鳥肉（生食用として食鳥処理、加工、販売、消費される鶏肉であって、加工工程で鶏肉或いは食鳥とたいの表面を加熱殺菌処理されたものをいう。内臓等の副産物を除く。以下同じ。）を提供するために、食鳥処理を行う食鳥処理事業者及び食鳥肉の分割、細切等を行う食肉処理事業者が、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年6月29日法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）及び食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき、HACCPに沿った衛生管理を実施するにあたり、考慮すべき衛生管理の要点を整理したものである。

また、生食用食鳥肉を仕入れて提供する飲食店営業及び食肉販売業を営む者、並びに消費者に対する食品衛生上の留意事項もあわせて提供する。

2 成分規格目標

(1) 生食用食鳥肉は、販売又は消費前の段階で、以下の成分規格目標を満たすこと。

カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	陰性
サルモネラ属菌	陰性
大腸菌（ β -グルクロニダーゼ産生 <i>E. coli</i> ）	陰性

(2) 微生物試験の頻度は、食用に供する部位ごとに、年に1回以上実施し、陰性を確認すること。なお、自治体の収去検査等により陰性を確認することも可能である。

(3) 微生物試験の方法は、皮つきの生食用食鳥肉については皮部分25g以上を、皮を含まない生食用食鳥肉については肉表面部分25g以上をそれぞれ衛生的に採材し、「食品衛生検査指針 微生物編」に示される方法、若しくは国際的な第三者認証機関（例えば AOAC、AFNOR、MicroVal、NordVal など）において ISO 法と同等の性能を有することが確認された方法や NIHSJ 法に準じて試験を実施すること。なお、大腸菌の試験については、試料1gあたりの検出下限値（理論値）が10個以下の検出感度を満たす試験法、カンピロバクター・ジェジュニ/コリの試験については、試料1gあたりの検出下限値（理論値）が5個以下の検出感度を満たす試験法、サルモネラ属菌の試験については、試料全量あたりの検出下限値（理論値）が1個以下の検出感度を満たす試験法を用いることとする。カンピロバクター・ジェジュニ/コリ及び大腸菌の試験で検出が確認された場合には菌数を、サルモネ

ラ属菌の試験で検出が確認された場合には陽性の旨を、試験に用いた試料重量を含めてそれぞれ記録すること。

- (4) 微生物試験に係る記録は1年間保存すること。
- (5) 微生物試験用試料の重量が(3)に示す25gを満たない場合には、10g以上としてもよい。但し、その際には試験に供した試料重量を記録すること。
- (6) 微生物試験に供する試料は、須く冷凍温度帯で流通販売する製品を除き、冷蔵状態にある、加工から24時間以内のものを対象とすること。
- (7) 上記の試験は食鳥処理された生食用の食鳥とたい及び食鳥中抜きとたいの衛生管理状況を検証するために用いてもよい。その際の採材部位及び採材工程については、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」(生食発0528第1号、令和2年5月28日)に準じて行うこと。

3 一般事項

(1) 食鳥処理場

ア 施設設備等

食鳥処理法第5条第2項に基づき定められた施設設備等に関する基準(食鳥処理業者：食鳥処理法施行規則別表第1、認定小規模食鳥処理業者：別表第2)を遵守していること。

イ HACCP に沿った衛生管理

生食用食鳥肉を取り扱う食鳥処理業者は、食鳥処理法第11条第2項に基づき実施するHACCPに沿った衛生管理において、4(1)、5及び6の事項を衛生管理計画に含めるとともに、4(1)に係る手順書を作成し、食鳥処理に従事する者に周知し、教育を行うこと。また、文書化した手順、手順に沿って加工した中間・最終製品の微生物検査結果、従業員への教育記録等を自治体に提出し、書面で承認を得ること。

生食用食鳥肉用の食鳥の処理に従事する者の衛生管理については、食鳥処理法施行規則別表第3の3(従事者の衛生管理)を遵守するほか、一定の技術・知識を有した者が行うか、又はその者の監督下で行うこと。

ウ 生食用食鳥肉と加熱用食鳥肉の区分化

生食用食鳥肉は、加熱用食鳥肉と同時に、或いは加熱用食鳥肉の後に処理してはならない。

(2) 食肉処理施設

ア 施設設備等

生食用食鳥肉を取り扱う食肉処理業者は、食品衛生法第54条の規定に基づき、地方自治体が条例で定める食肉処理業の施設設備等の基準を遵

守していること。また、分割、細切、並びに包装の工程はその他の加工工程とは異なる区画で行うこと。

イ HACCP に沿った衛生管理

- ① 食肉処理業者は、食品衛生法第 51 条第 2 項に基づき実施する HACCP に沿った衛生管理において、4 (2)、5 及び 6 の事項を衛生管理計画に含めるとともに、4 (2) に係る手順書を作成し、生食鳥食鳥肉を取り扱う者に周知し、教育を行うこと。また、文書化した手順、手順に沿って加工した製品の微生物検査結果、従業員への教育記録等を自治体に提出し、承認を得ること。
- ② 生食鳥食鳥肉を取り扱う者の衛生管理については、食品衛生法施行規則別表第 17 の 7 (食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理) を遵守するほか、一定の技術・知識を有した者が行うか、又はその者の監督下で行うこと。
- ③ 器具、機械等の衛生管理においては、特に以下の点を実施すること。
 - ・加熱用食鳥肉の分割等と使用する器具(包丁、まな板等)を分けること
 - ・焼烙等による殺菌後の生食用食鳥肉の処理に使用する器具は定期的
に交換又は洗浄・消毒を行うこと。
 - ・焼烙等による殺菌後の生食用食鳥肉の切り出し等に使用する器具の消毒は摂氏 83 度以上の温湯による消毒又はこれと同等の効果を有する方法で定期的に行うこと。

(3) 食鳥処理場から食肉処理施設への食鳥肉等の移送

生食用食鳥肉については、食鳥のとさつから食鳥とたい又は食鳥肉の焼烙等による殺菌処理までを同一事業者の併設施設で行うことが望ましい。なお、その際には、殺菌処理より前の工程とそれ以降の工程は別の場所で行うこと。

別の食鳥処理場から食鳥とたい又は食鳥肉を受け入れた後に焼烙(又は湯煎)を行う食肉処理施設においては、原料受入時に製品説明書、品温の測定、現物の目視検査等により、後記 4 (1) アからウの事項を満たした、生食用の食鳥とたい又は食鳥肉であることを確認し、記録に残すこと。

4 製造・加工工程における取扱

(1) 食鳥処理工程

工程ごとの一般衛生管理については、食鳥処理法施行規則第 4 条第 1 項別表第 3 により行うこと。

ア 原料となる食鳥とたい等

- ① 食鳥の受入時には、養鶏場名、食鳥の鶏種・日齢、受入日時、受入れ羽数等の記録を残すとともに、可能であれば、養鶏場から提供される動物用医薬品の使用履歴及びモニタリング検査結果に問題が無いこと、食中毒菌の検査（実施している場合）の結果を確認すること。また、同記録は1年以上保存すること。
- ② 食鳥とたい体表から皮下にかけて傷（放血時のものを除く。）がない食鳥とたいを使用することとし、受入後速やかに処理を行うよう努めること。
- ③ 脱羽工程では湯漬け条件を適切に設定し、残毛が生じないように努めること。
- ④ 脱羽後食鳥とたいは十分な洗浄を行うこと。また、外剥ぎ方式の処理施設ではその後に十分な冷却・消毒を行うこと。

イ 内臓摘出（中抜きの場合）

- ① 手作業で内臓摘出を行う場合、消化管内容物による食鳥とたいへの交叉汚染が生じないように内臓を摘出し、消化管内容物に汚染された場合は生食用食鳥肉の原料としては原則として取り扱わないこと。そのために、消化管内容物によるとたい等の汚染があった場合には記録すること。
- ② 手作業による手順の一例としては、頸部を衛生的な器具を用いて切開し、そ嚢・食道を内容物の漏出がないよう注意深く切除・除去した後に、総排泄口周囲を衛生的な器具を用いて広く切開し、胃より下部の内臓を衛生的に除去すること。摘出した内臓は生食用の食鳥とたいとは明確に区別し、交叉汚染が生じることのないよう、管理すること。
- ③ 中抜き方式の処理施設では、内臓摘出工程後に十分な洗浄及び冷却・消毒を行うこと。

ウ 焼烙前の食鳥とたい等の取扱い

- ① 生食用食鳥肉の原料として使用する食鳥とたい、食鳥中抜きとたい及び食鳥肉（分割等の工程で殺菌処理するために切り出されたもの）は、加熱用のものとは区別して、洗浄・冷却等を行い、加工までの間、専用の容器に入れ、冷蔵温度帯にて保管・管理すること。
- ② 内臓摘出後の食鳥中抜きとたいは、適切な管理基準により洗浄・消毒した後、可能な限り立位とし、とたい同士が重ならないよう保管・管理することが望ましい。
- ③ 生食用食鳥肉に使用する洗浄・最終冷却後の食鳥とたい及び食鳥中抜きとたい並びに切り出された食鳥肉は、水分を十分に切った上で速やかに摂氏 10 度以下に冷却すること。特に食鳥中抜きとたいについて

は冷却後に内腔面に水分の貯留がないことを確認すること。

- ④ 生食用食鳥肉に使用する洗浄後の食鳥とたい及び食鳥中抜きとたいを外部の食肉処理施設へ移送するにあたっては、処理日や加工に供するまでの保存可能期間を移送先に情報提供すること。また、移送時の温度管理についても記録を保持することが望ましい。

(2) 食肉加工工程（焼烙工程）

ア 受け入れ

生食用食鳥肉の原料として処理されたものを原料肉として受け入れ、処理事業者名、処理日、受け入れ日、ロット番号等を記録すること。同記録は1年間以上保管すること。

イ 加工までの保存期間

生食用食鳥肉の原料肉は、食鳥処理場で予め検証された保存可能期間を上限として加工に供すること。一例としては、処理後5日以内が挙げられる。

ウ 焼烙

- ① 生食用として加工する食鳥とたい及び食鳥中抜きとたいは、水分が十分に切れた状態にあることを確認した上で、焼烙により表面を殺菌処理すること。その方法は以下のとおり。
 - ・食鳥とたい、又は食鳥中抜きとたいを頭部を上側にして懸吊、あるいは金網上に設置した上で、バーナーを用いて、食鳥とたい及び食鳥中抜きとたいの表面全周を焼烙すること。手順の目安としては、脚部を20秒以上行った後、体部を40秒以上行い、食鳥とたいに焦げ目がつき、水分がなくなるまで行うこととする。食鳥とたいあたりの焼烙時間は2分以上とすることが望ましい。
- ② 生食用として加工する食鳥部分肉は、焼烙等の方法により全周を加熱殺菌すること。また、必要に応じて、焼烙前に洗浄・消毒を行うこと。
- ③ 生食用に加工する食鳥中抜きとたいについて、可能な場合には、①に加えて、腹部を切開し、バーナーの炎が内腔面全体に行き渡るよう、焼烙すること。
- ④ 焼烙及び湯煎以外の方法で表面殺菌を行う場合には、殺菌効果の妥当性を予め確認し、同記録を自治体に提出し、承認を得ること。

エ 焼烙後の食鳥とたい等の取扱い

- ① 焼烙後の食鳥とたい及び食鳥中抜きとたいについては、交叉汚染を防止

するため、可能な限りとたいを重ねることなく放冷、または氷冷する。放冷する際には、首を上部に正立させて短時間静置することが望ましい。また、氷冷する際には十分量の氷と次亜塩素酸ナトリウム等を添加した食品製造用水を用いて、可能な限り短時間で行い、冷却後は余剰の水分が残存しないように努めること。また、氷冷する際には、一度に処理可能な上限量を設定し、管理すること。

- ② 焼烙後の食鳥とたいは速やかに分割・細切工程に移行すること。一時保管を行う場合は摂氏 4 度以下の冷蔵庫内に入れて保管すること。

(3) 食肉加工工程（分割、細切等の工程）

- ア 焼烙後の食鳥とたい及び食鳥中抜きとたいからの食鳥肉の切り出し、又は分割及び細切を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって、他の設備と明確に区分された区画とし、専用の処理台、まな板、包丁等を備えること。また、細切は清浄区画とし、切り出しや分割とは異なる専用の器具を備えること。
- イ 焼烙後の食鳥とたい及び食鳥中抜きとたいからの食鳥肉の切り出し又は分割の際に食鳥肉を入れるバット等の容器は内臓肉を入れる容器とは別とすること。同一ロットの同一部分肉毎にバット等の容器を用意することが望ましい。
- ウ 食鳥肉の切り出し又は分割及び細切に使用する器具はそれぞれ専用のものを用い、切り出し及び分割にあたっては 1 羽毎又は部位毎、細切にあたっては一定時間毎に交換又は洗浄・消毒を行い、衛生的な状態を保つこと。
- エ 器具の消毒は摂氏 83 度以上の温湯による消毒、又はこれと同等の殺菌効果を有する方法により行うこと。
- オ エプロンや手袋等についても一定時間毎に流水洗浄やアルコール系消毒剤等を用いた消毒等を行い、衛生的な状態を保つこと。
- カ 焼烙後の食鳥とたいから食鳥肉を切り出す又は分割及び細切する際に、腸管内容物や羽毛の汚染を認めた場合には、生食用食鳥肉として取り扱わないこと。
- キ 食鳥とたいから切り出した食鳥肉、又は分割及び細切した生食用食鳥肉は、識別可能な容器に入れて包装後、保管し、殺菌処理を行っていない食鳥とたいや他の加熱用の食鳥肉等と区分して保管すること。
- ク 食鳥とたいから切り出した又は分割及び細切した生食用食鳥肉は加工後、速やかに摂氏 10 度以下にまで冷却すること。流通販売までの保管にあたっては、摂氏 5 度以下とすることが望ましい。

5 生食用食鳥肉の保存方法

- (1) 生食用食鳥肉は、清潔で衛生的な合成樹脂製等の容器包装に密封し、他の加熱用の食鳥肉や受け入れ時の食鳥とたい等からの汚染が生じないように、区分して保存すること。
- (2) 生食用食鳥肉は、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示 370 号）による生食用食肉の保存基準を参考に、冷蔵の場合は摂氏 4 度以下、冷凍の場合は摂氏 -15 度以下で保存すること。

6 表示方法

食品表示法で定めるところにより、適切に表示すること。消費期限又は賞味期限は、5 の方法で保存した場合の生食用食鳥肉の衛生状態及び品質の経時変化を踏まえ、適切に設定し表示すること。

さらに、以下の項目を追加すること。これらの事項については容器包装の見やすい位置に表示すること。

- ・ 生食用である旨
- ・ 加工を行った食肉処理事業者の名称及び所在地
- ・ 保管温度条件及び消費期限
- ・ ロット番号※
- ・ 子供や高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い人は食鳥肉の生食を控えるべき旨の文言

※ 同一日に出荷元の異なる食鳥とたいまたは食鳥肉を加工する事業所に限る。

7 生食用食鳥肉の調理及び提供における取扱い

- (1) 4 に沿った処理を経たものであって、生食用である旨が表示や製品規格書に記載されているもののみを、生食用食鳥肉の調理に供すること。
- (2) 調理を行う場合は、衛生的に支障のない場所であって、他の設備と区分されているか、又は専用の処理台において、専用の器具（まな板、包丁等）を用いて行うこと。なお、生食用食肉と同様に、予め細切された製品を容器のまま提供する場合には、専用の設備を設ける必要はない。
- (3) 調理に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のもを用い、一つの肉塊を処理する都度、洗浄・消毒すること。また、器具の消毒は摂氏 83 度以上の熱湯への浸漬、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により行うこと。
- (4) 生食用食鳥肉は調理まで表示等に記載された保存温度で保存し、調理は

短時間で行い、調理後は速やかに提供すること。提供に当たっては、以下の点を説明又は掲示すること。

- ・一般的に食鳥肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ・子供、高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い人は食鳥肉の生食を控えるべき旨

(5) 飲食店等においては、スライス、盛り付け、調味、他の食材との混合等の簡易な調理のみを行うこと。

(6) 生食用食鳥肉の調理・提供施設（飲食店等）は、食鳥処理法第11条第2項に基づき実施するHACCPに沿った衛生管理において、(1)から(5)の事項を衛生管理計画に含めるとともに、必要に応じて当該工程に係る手順書を作成し、生食用食鳥肉を取り扱う作業従事者に周知し、定期的に教育を行うこと。

8 消費者に対する普及啓発

(1) 家庭において上記の方法で調理等を行うのは困難であるため、調理せずそのまま喫食できる形態に加工・販売されたものを除き、家庭での生食用食鳥肉の調理及び提供は行わないようにすること。なお、細切りのみの調理は可能とするが、その際には交叉汚染を考慮した衛生的取り扱いに留意すべきこと。

(2) 上記の方法に則って処理された食鳥肉であっても、非加熱部分を含む当該食品の特性から、カンピロバクター等の病原微生物の汚染リスクを完全に制御することは困難であり、食鳥肉の生食には一定の食中毒のリスクがある。従って、子供、高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い人は食鳥肉の生食を控えるべきであること。

9 都道府県等の監視指導における留意点

(1) 生食用食鳥肉を取り扱う食鳥処理場及び食肉処理施設に対し、定期的な立入検査を行い、衛生管理計画が4から6に記載する事項を含むこと、生食用食鳥肉の処理又は加工に係る手順書が作成されていること、並びに当該計画及び手順書に基づき衛生管理が適切に実施されていることを、管理の実施記録、試験検査の結果、現場確認、従業員への教育記録等により確認すること。また、必要に応じて収去検査を行い、2(1)の成分規格目標が満たされていることを検証すること。

(2) 生食用食鳥肉の調理・提供施設（飲食店等）に対し、定期的な立入検査を行い、衛生管理計画が7に記載する事項を含むこと、必要に応じ生食用食鳥肉の取扱いに係る手引書が作成されていること、並びに当該計画及び

手順書に基づき衛生管理が適切に実施されていることを、管理の実施記録、現場確認、従業員への教育記録等により確認すること。

- (3) (1) 及び (2) の結果、不適切な衛生管理が確認された場合には指導し、是正させること。
- (4) 消費者に対し、8 の事項について引き続き普及啓発を行うこと。