

---

## 食肉科研/行政情報等発信サービス

---

No.160 2019/3/18

### 1 厚生労働科学研究補助金事業及び食鳥肉の汚染低減実証事業により得られた食鳥処理工程における微生物汚染低減策に関する事例集について

3月11日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

厚生労働科学研究補助金事業（『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』（研究代表者：国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長 朝倉宏））や食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業（鹿児島県、岡山県、青森県）等における知見を整理し、事例集を作成した。ついで、食鳥処理場等におけるカンピロバクター等の汚染低減策及び衛生管理計画の作成について事業者に対する指導を行うにあたり活用ください。

各事例においては、食鳥処理場で処理が行われた食鳥中抜とたい等を過酢酸製剤、亜塩素酸ナトリウム等殺菌剤溶液に一定時間浸漬又はそれを用いて洗浄し、カンピロバクター汚染の低減効果を検証した。各自治体によって行われた食鳥肉における微生物汚染低減実証事業では、検証の結果、殺菌剤の適用を行わなかった検体に比較し、カンピロバクター属菌数がブロイラーで約67%低減されるなど、統計学的に有意な差が見られる結果も得られ、食鳥肉のカンピロバクター汚染に対して一定の低減効果があることが示された。

一方で、食鳥中抜とたい等の表面に付着したカンピロバクター属菌数を大幅に低減するものではなく、各食鳥処理場において、殺菌剤を使用する場合には、引き続き、解体処理工程において、腸管内容物による食鳥中抜とたい等が汚染されることを防ぐ等の衛生的な作業が重要となる。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000487308.pdf>