

食鳥検査員による外部検証 の実施結果について

（食鳥とたいにおけるカンピロバクター菌数の分布）

ひと、くらし、みらいのために



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

HACCPに沿った衛生管理の制度化

※ 令和2年6月1日施行（1年間の経過措置を設け、令和3年6月1日完全施行）

【制度の概要】

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を
防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場〔と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者〕
- ◆ 食鳥処理場〔食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）〕

取り扱う食品の特性等に応じた取組
（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】 小規模な営業者等

- ◆ 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの（例：菓子の製造販売、食肉の販売等）
- ◆ 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（例：そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- ◆ 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- ◆ 食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者（例：八百屋、米屋等）
- ◆ 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場

対EU・対米国等輸出対応
（HACCP+a）

HACCPに基づく衛生管理（ソフットの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。

改正食鳥処理法施行規則第4条第4項（食鳥検査員による外部検証）

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。

* 認定小規模食鳥処理業者を除く。

** 食鳥処理業者による衛生管理計画及び手順書の作成、計画の実施・記録等。

食鳥検査員による外部検証の実施結果について①(令和2年6~12月報告分)

<実施状況>

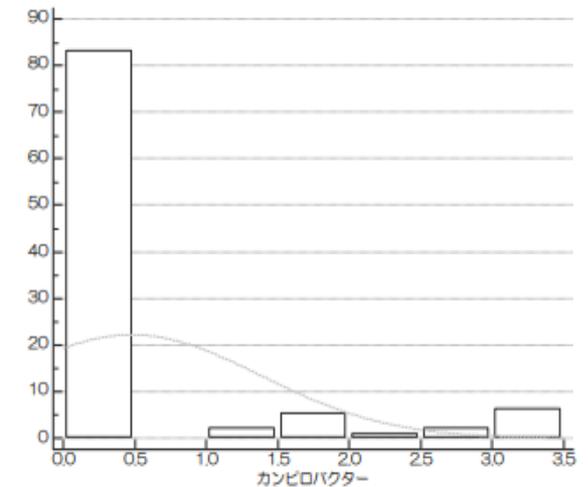
採材部位:首皮または胸皮

成鶏(中抜き方式)2施設、肉用若鳥(中抜き方式)4施設、肉用若鳥(外剥ぎ方式)1施設の計7施設で採材された、110検体についてカンピロバクター定量試験が実施された。

<結果>

➤ 24検体(21.8%)はカンピロバクター陽性を示し、最大菌数は3.48 log CFU/gであった。

採材部位	全体	成鶏 (中抜き)	肉用若鳥 (中抜き)	肉用若鳥 (外剥ぎ)
施設数	7	2	4	1
検体数	110	30	60	20
陽性検体数(率)	24(21.8%)	4(13.3%)	19(31.7%)	1(5.00%)
最小-最大値	不検出-3.48	不検出-3.0	不検出-3.48	不検出-1.70
平均値±SD	0.57±0.94	0.49±1.00	0.73±1.00	0.17±0.36
95パーセンタイル値	3.00	3.00	2.67	0.90
平均値+2SD	2.45	2.49	2.73	0.89
平均値+3SD	3.39	3.49	3.73	1.25



食鳥検査員による外部検証の実施結果について②(令和3年6~11月報告分)

<実施状況>

採材部位:首皮または胸皮

53施設で895検体が採材され、カンピロバクター定量試験が実施された。

(処理方式/鶏種の内訳)

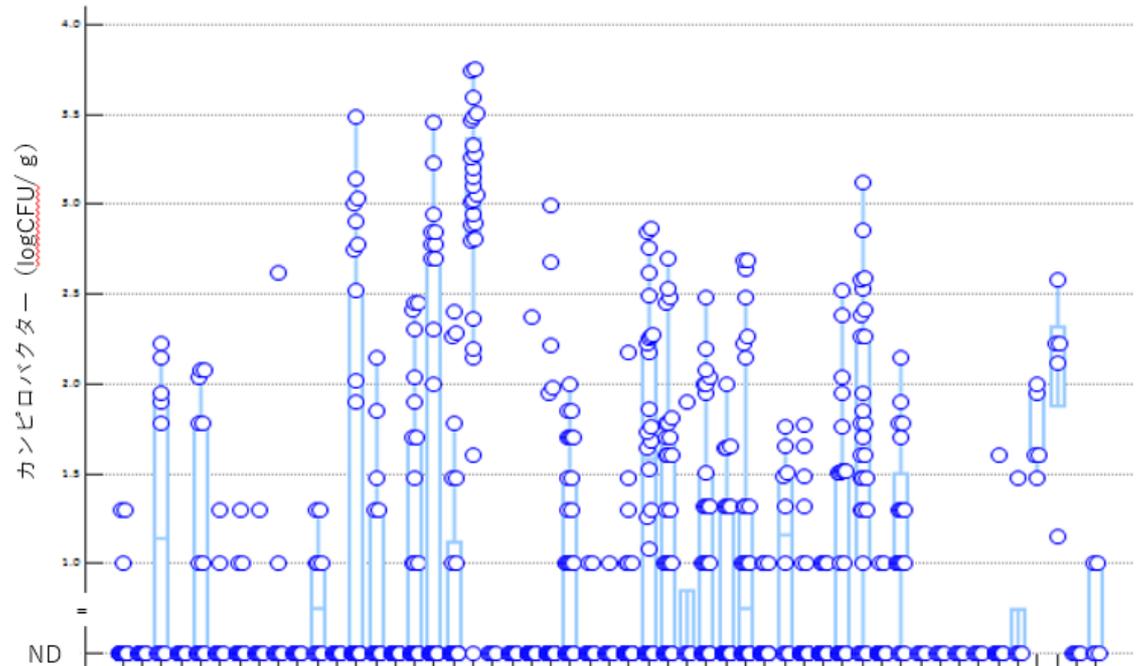
中抜き/ブロイラー:47施設、中抜き/成鶏:2施設、外剥ぎ/ブロイラー:2施設、外剥ぎ/成鶏:1施設、中抜き/あひる:1施設

<結果>

- ・ 296検体(33.1%)はカンピロバクター陽性を示し、最大菌数は3.75logCFU/gであった。

採材部位	全体
施設数	53
供試検体数	895
陽性検体数(率)	296(33.1%)
最小-最大値	不検出 - 3.75
平均値±SD	0.94±0.74
80パーセンタイル値	1.49
平均値+2SD	2.42
平均値+3SD	3.16

<施設別に見たカンピロバクター菌数分布>



食鳥検査員による外部検証の実施結果について③ (令和3年12月～令和4年11月報告分)

<実施状況>

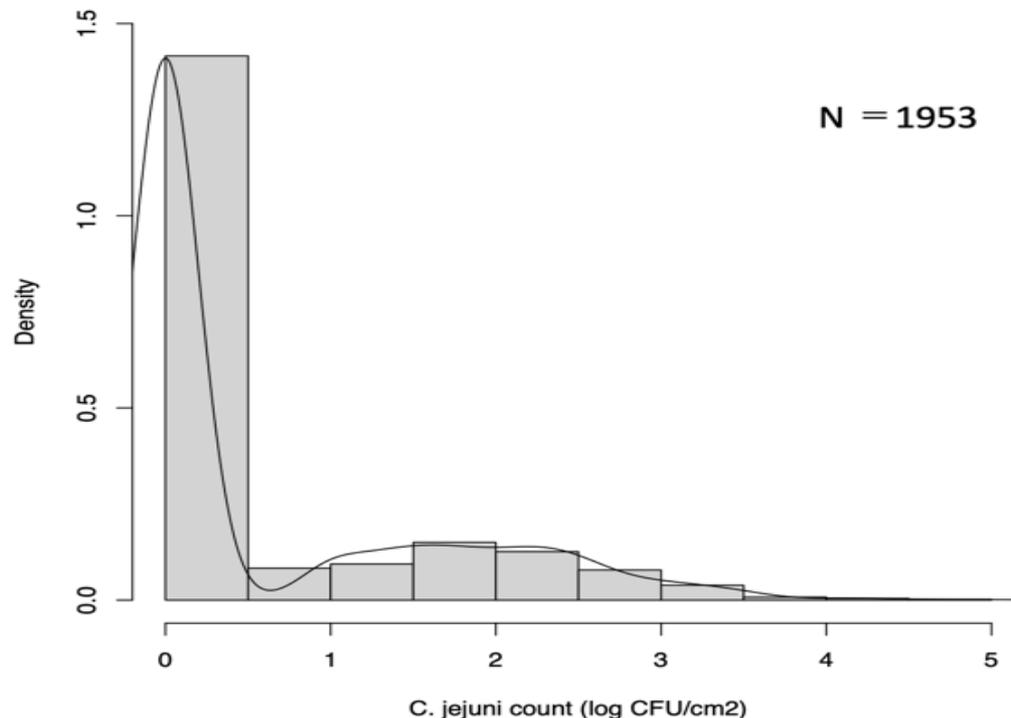
採材部位: 首皮または胸皮

66施設で1953検体が採材され、カンピロバクター定量試験が実施された。

<結果>

- 505検体 (28.7%) はカンピロバクター陽性を示し、最大菌数は5.00logCFU/gであった。

項目	全体
最小-最大値	0.00 - 5.00
平均値±SD	0.58±0.98
中央値	0
80 percentile	1.52
95 percentile	2.61
+2SD	2.54
+3SD	3.52

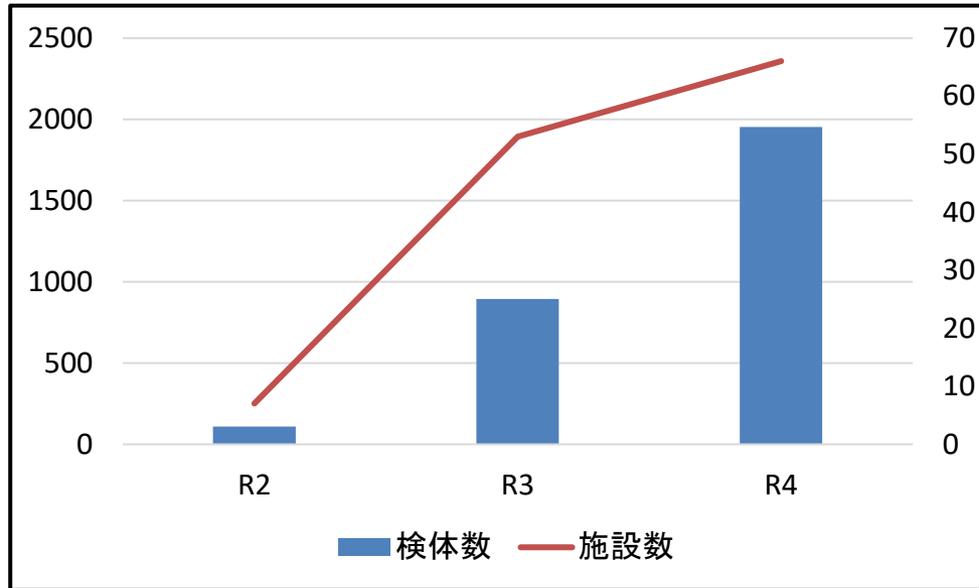


令和5年度厚生労働科学研究補助金(食品の安全確保推進研究事業)

「と畜・食鳥処理場におけるHACCPの検証及び食肉・食鳥肉の衛生管理の向上に資するための研究」

分担研究報告書 HACCP検証の評価手法に関する研究 抜粋

まとめ



- ①R2 7施設 110検体
- ②R3 53施設 895検体
- ③R4 66施設 1953検体

鶏	R2	R3	R4
カンピロバクター (平均値±SD)	0.57±0.74	0.94±0.74	0.58±0.98

(cfu / g)

※ 当該データは、自治体から報告のあったもののみのデータであり、全国の食鳥処理場の状況ではないことに留意が必要