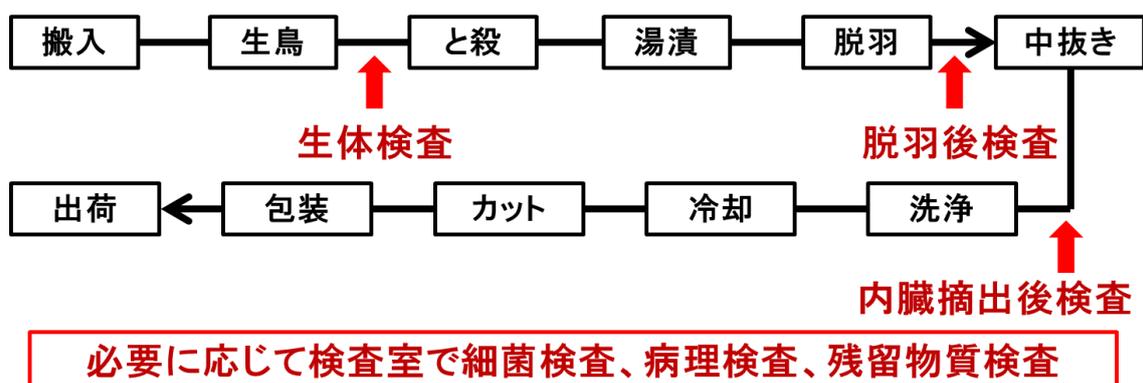


## 食鳥肉衛生検査

食鳥とは、鶏、あひる(あいがも等を含む)、七面鳥をいい、これらの食鳥を食鳥肉として市販する場合は、「[食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律](#)」に定められた食鳥処理場で処理しなければなりません。食鳥処理場は、都道府県知事の設置許可を得なければならない。食鳥処理場の施設・設備、作業員、おうおび作業工程の衛生に関して、食鳥処理衛生管理者は、法に定められた基準を満たさなければならない。さらに、都道府県または指定団体の食鳥検査員（獣医師）が一羽ごとに、生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査を肉眼的に行い、必要に応じて検査室で細菌検査、病理検査、残留物質検査などを行い、食鳥肉の安全性を確認している。

### 食鳥処理場における作業の流れと食鳥検査



この作業工程の中で、「湯漬」と「脱羽」は細菌汚染を引き起し易く、抜けた羽の毛根部に湯漬湯が入り込むからです。また、「中抜き」工程も、機械で行うため鳥のサイズが合わないと腸が破れ、細菌汚染を引起すことがあります。洗浄と冷却で次亜塩素酸ソーダ（台所のハイターと同じ成分）が表面部の細菌を殺してしましますが、毛根部に入り込んだ細菌までは殺せません。したがって、鶏肉は食中毒菌（カンピロバクターやサルモネラ）に汚染されている可能性があります。

食中毒を防ぐためには、生肉を扱った包丁、マナイタ、手はきれいに洗浄・消毒する必要があります。また、生肉を決して食べず、十分加熱してください。鹿児島県では「鳥刺し」が郷土料理となっていますが、「刺身」ではなく「タタキ」であって、決して生で食べている訳ではありません。生産地であり、菌が増殖する前の新鮮な肉を、表面を焼くかまたは沸騰水に通すことで殺菌しているのです。したがって、カンピロバクターによる食中毒は鹿児島県でほとんど発生していません。「鳥刺し」を安全に食べるには、鹿児島県に来てください。

2011年には全国でブロイラー640,395,125羽（鹿児島県内126,336,659羽、20%）、成

鶏 77,455,097 羽（鹿児島県内 12,922,497 羽、17%）がと殺され、検査で合格したものが販売されました。

### 鹿児島県における食鳥処理羽数

