

## Ⅳ 乳肉衛生対策事業

### 1 乳肉衛生対策事業概況

乳肉食品は、動物性たんぱく質の供給源として日々の食生活には必須の食品であるが、変敗、腐敗しやすく、不衛生な取扱いにより細菌の二次汚染を受けやすいため、これらの食品の衛生確保対策は重要である。

また、環境中や飼育等に由来する農薬、有害物質及び抗菌性物質等の残留も懸念されている。

そのため、本県においては、乳肉食品中の有害物質等の残留実態を把握するとともに、乳肉食品関係施設の監視指導、収去検査を行い、施設の改善及び不良食品の排除、その他各種の検査を実施し、品質の向上と衛生管理に努めた。

食鳥業務については、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づいて、食鳥処理業者に対する監視指導を実施した。また、大規模食鳥処理施設については、食鳥検査員による食鳥検査を実施し、食鳥肉による危害の防止を図るとともに、HACCPの外部検証を開始した。

## 2 乳肉食品の検査状況

### (1) PCB及び残留農薬検査

本県では、乳肉食品中のPCB及び農薬の残留実態を把握し、これらの食品による危害の発生を未然に防止するために、牛乳については昭和45年度から、食肉及び鶏卵については昭和47年度から検査を実施している。

#### ア 検体採取及び検査機関

検体採取：各保健所（西部、西部広島、東部、北部）

検査機関：一般財団法人広島県環境保健協会（PCB）

西部保健所、一般財団法人広島県環境保健協会（残留農薬）

#### イ 検査結果

いずれの検体からもPCB及び有機塩素系農薬は検出されなかった。

PCB及び残留農薬検査結果

(単位：ppm)

検体及び検体数		検査項目	PCB	残留農薬			
				総DDT	アルドリン及び ディルドリン	ヘプタクロ ル	γ-BHC
県内産食品	鶏肉(西部広島)	1	不検出	不検出	不検出	不検出	不検出
	//(東部)	1	//				
	鶏卵(北部)	1	//				
	牛乳(西部)	1	不検出				
	//(西部広島)	1	//				
	//(東部)	1	//				
輸入食肉	牛肉(東部)	1	不検出	不検出	不検出	不検出	
	豚肉(東部)	1	//	//	//		
	鶏肉(西部)	1	//	//	//		
暫定的規制値(PCB) 残留基準値(農薬)			肉類 0.5 卵類 0.2	乳 0.02 牛・豚の筋肉 1 鶏の筋肉 0.3	乳 0.006 牛・豚・鶏の筋肉 0.01	牛・豚・鶏の筋肉 0.01	乳 0.01

(注) 1 ( )内は採取保健所

2 検出限界

}	PCB		0.01 ppm
	総DDT	牛乳	0.01 ppm
		肉類	0.02 ppm
	アルドリン及び ディルドリン	牛乳	0.005 ppm
		肉類	0.02 ppm
	ヘプタクロル	肉類	0.01 ppm
γ-BHC	牛乳	0.01 ppm	

3 政令市（広島市・呉市・福山市）を除く。

4 輸入食肉については、「輸入食品検査」の再掲。

## (2) 食肉等の抗菌性物質等検査

家畜の疾病予防、治療のために用いられる抗菌性物質等については、食肉中に残留することで耐性菌の増加、アレルギー現象、菌交代現象の発現等が懸念される。食肉等の衛生を確保するために、県内のと畜場、食鳥処理場及び養鶏場から採取した牛肉、豚肉、鶏肉及び鶏卵並びに輸入食肉中の抗菌性物質検査を実施した。

### ア 実施期間

令和2年7月

### イ 調査機関

検体採取：各保健所（西部，西部広島，西部東，東部）

検査機関：県立総合技術研究所保健環境センター

### ウ 検査結果

いずれの検体からも抗生物質，合成抗菌剤，駆虫剤及びホルモン剤は検出されなかった。

### 食肉等の抗菌性物質等の検査結果

(単位：件，ppm)

検体名	検体数	検査項目		結果
		区分	種類	
鶏肉	3	抗生物質		不検出
	3	合成抗菌剤 駆虫剤	クロピドール，チソフェニール，ピリメタミ，スルファメゾール，スルファジミジン，スルファメトキソール，スルファメトキソール，チソリン酸，チカルバジン，トリメトプリム，オルメトプリム フルベンダゾール	//
鶏卵	2	抗生物質		//
	2	合成抗菌剤 駆虫剤	クロピドール，チソフェニール，ピリメタミ，スルファメゾール，スルファジミジン，スルファメトキソール，スルファメトキソール，チソリン酸，チカルバジン，トリメトプリム，オルメトプリム フルベンダゾール	//
輸入牛肉	4	合成抗菌剤 駆虫剤 ホルモン剤	オキシリン酸 アルベンダゾール，チアベンダゾール 酢酸トレンボロン	//
輸入豚肉	4	合成抗菌剤 駆虫剤	スルファジミジン，オキシリン酸，トリメトプリム，オルメトプリム アルベンダゾール，チアベンダゾール，フルベンダゾール	//
輸入鶏肉	4	合成抗菌剤 駆虫剤	オキシリン酸，チカルバジン，クロピドール，トリメトプリム，オルメトプリム フルベンダゾール	//
輸入羊肉	4	駆虫剤	アルベンダゾール，チアベンダゾール	//

(注) 1. 広島市・呉市・福山市を除く。

2. 輸入食肉の合成抗菌剤については、「輸入食品検査」の再掲。

### 3 乳処理状況

令和3年度殺菌温度別乳処理状況

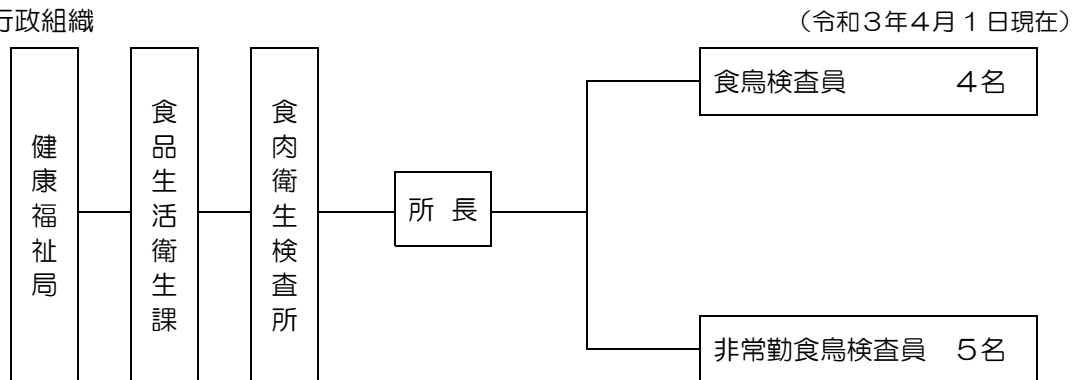
(単位：k l)

区分	牛 乳				加 工 乳								低脂肪牛乳				その他の乳
	63~65℃	75℃以上	瞬 間	計	乳脂肪分3%以上				乳脂肪分3%未満				63~65℃	75℃以上	瞬 間	計	
					63~65℃	75℃以上	瞬 間	計	63~65℃	75℃以上	瞬 間	計					
総 計	163.3	1,249.3	51,676.3	53,088.9											2,416.7	2,416.7	1,130.5
県立計	45.7	193.4	33,277.3	33,516.4											2,416.7	2,416.7	1,130.5
西 部			7,208.9	7,208.9													
西 部 広 島			13,428.9	13,428.9													
西 部 東	14.1			14.1													
東 部		193.4	12,639.5	12,832.9											2,416.7	2,416.7	1,130.5
東 福 山	10.2			10.2													
北 部	21.4			16.3													
政令市計	117.6	1,055.9	18,399.0	19,572.5													
広 島 市	117.6	1,055.9	18,399.0	19,572.5													
福 山 市																	

## 4 食肉検査体制

### (1) 食肉衛生検査所の概要

#### ア 行政組織



イ 所在地 広島県三次庁舎（三次市十日市東四丁目6-1）第3庁舎2階

#### ウ 施設の概要

食肉衛生検査所

(ア) 敷地 191.3㎡

(イ) 規模

(単位：㎡)

	建築面積
執務室	98.13
検査室	93.20

### (2) 食鳥処理場許可施設数

(令和3年度末現在)

検査機関名	食鳥処理場数		合計
	大規模食鳥処理場	小規模食鳥処理場	
食肉衛生検査所	2	6	8

(注) 広島市、呉市、福山市の施設は除く  
 大規模食鳥処理場とは、年間処理羽数が30万羽を越える処理場をいう。  
 小規模食鳥処理場とは、それ以外をいう。

## 5 食鳥業務状況

### (1) 食鳥処理羽数

令和3年度の食鳥処理羽数は、次表のとおりである。

(単位：羽)

区分	処理施設	処理羽数
合計	8	3,734,538
広島県	大規模処理施設 2	3,731,279
	小規模処理施設 6 (うち1施設休止)	3,259

### (2) 処分羽数

(単位：羽)

合計	3,734,538
禁止	0
全部廃棄	81,743
一部廃棄	133,270

### (3) 食鳥検査日数

(単位：日)

大規模処理施設	検査日数
A	255
B	245

### (4) 大規模食鳥処理場における HACCP の外部検証

畜種	検体	検体数		
		一般細菌	腸内細菌科菌群	カンピロバクター属菌
鶏	皮(胸部)	100	100	100

※1検体：5羽

(5) 試験室内検査

ア 大規模食鳥処理場衛生状況調査

畜種	検体	検体数		
		一般細菌	腸内細菌科菌群	カンピロバクター属菌
鶏	皮(胸部)	12	12	12

※1検体：5羽

イ 認定小規模食鳥処理場衛生状況調査

畜種	検体	検体数		
		一般細菌	腸内細菌科菌群	カンピロバクター属菌
鶏	ふき取り	18	18	2
—	冷却水	2	2	2