

連載

Salmonella enteritidis (SE)

## サルモネラの正しい知識と対応のために 143

# HACCP鶏卵養鶏におけるコンセプト

〈その8〉

(株) P P Q C 代表取締役社長 加藤 宏光

採卵業界でHACCPシステムを立ち上げることを前提として、実際に必要となる手順についてチャートを使用しながら解説してみよう。これらのは概要是すでにこれまで何らかの形で述べたものが多いが、採卵業界におけるHACCPを構築するに当たってのマニュアルを理解する上で重要な事項が多いため、重複記載することをご了解頂きたい。

### 1 HACCP専門チームの編成（表1参照）

先に述べたように、HACCPシステムの構築をする場合、経営の規模によって内部組織とするか、外部に委託することとなる。

大規模経営に際しては経済的には内部に包含することも容易である。

内部組織とする場合、HACCPチームの権限をどのような形にするかということは生きた組織を構築するにはきわめて重要である。中小規模では外部に委託することが多いが、外部組織としては、必要十分な対応能力を有する組織を選択する必要がある。

表1 HACCPシステム運用の手順

HACCP専門チームの編成
農場：(大規模経営⇒内部組織) (権限委譲) (中規模経営⇒外部委託) (経営者参画) (小規模経営⇒グループ化の上外部委託)
G P : (大規模～小規模⇒生産と一体化) (経営者参画は必須)

表2 製品についての記載（図1-1, 2参照）
原料卵出荷⇒生産物の安全性確保を前提とした 製造過程チャート作成 テーブルエッグ⇒上記を踏まえて、製品製造過程 チャート作成

2 製品についての記載および  
製品の用途と対象（表2およ  
び図1-1, 2、図2参照）

原卵製造・テーブルエッグ（業務  
用・加工用製品を含む）の製造過程  
を再度確認するため、各々のチャ  
ート図を作成する。

### 3 採卵農場における生産過程 チャート（図1-1, 2）

図1-1, 2に生産過程のチャ  
ート図を例示した。また図2に製品の  
用途と対象者をまとめて示した。テ  
ーブルエッグの用途は限定され單純  
であるが、HACCPシステムを構

築するにあたって、組織自体がその役割を自覚するのに必要な作業の一  
つである。

4 組織内部の見取り図作成

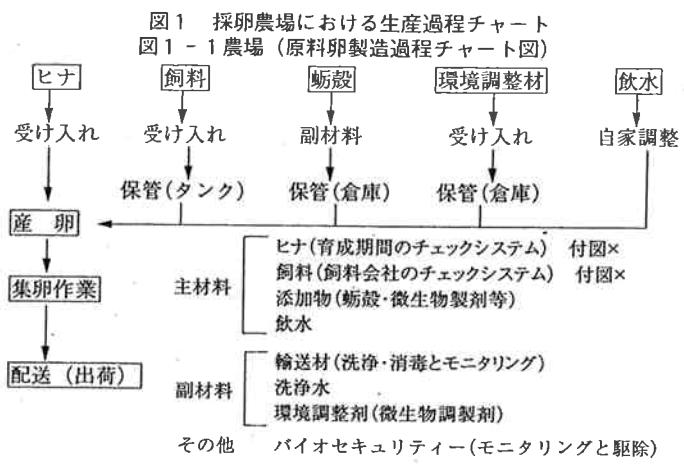
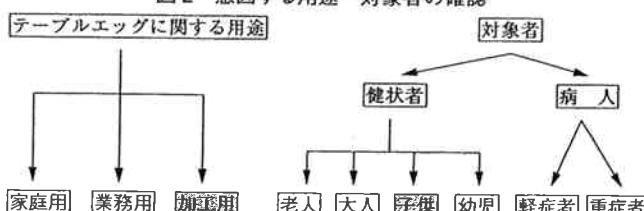


図1-2 GPにおけるテーブルエッグ製造過程チャート図



図2 意図する用途・対象者の確認



注：本稿で取り上げているものは、殻付卵であり、液卵は対象外とする。

注：太字は感受性特に大。  
中塗りはかなり感受性大。

危害分析の必要性としては、製造過程の管理に際して重要な危害を目標とする可能性を避けるためである。

これまでに解明された事実を情報調査することですむ。しかしながら、二ابلエルソングのHACCPシステムのように、これまでの解明データで、そのメカニズムが完全に解明されないときには、自己調査によらざるを得ない（ちなみにペ州のSEDPはHACCPシステムが有効に働くことを期待して、同州におけるE汚染の状況を明確にしようとしている）。

生産過程における問題点（CCC）を洗い出すために、導線を加味した組織の見取り図を作成する（省略平成十一年二月十日号既記載図を参照）。生産現場の見取り図を作成するにあたって、組織 자체がその役割を自覚するのに必要な作業の一つである。

ことと、物理的な汚染経路が詳細に検討できる。

監視することを第一義とする。種々ある CCP の可能性を全部網羅することは、置き振りかざしてハエ一匹を追い回すに近い徒労となるので、危害因子陰性を条件とする場合は表 3 の中で☆印の付記してある項目を最も重要な CCP と限定する。ただし、フィールドで危害因子の汚染が確認される時には、この表全てを CCP として監視することになる(平成十

一年一月十日号に掲載のSEPPP結果を参照されたい。

①危害リストの決定要因（図3参考）

一年一月十日号に掲載のS E P P 結  
果、未だ

表3 採卵農場のCCP

- ☆1. ヒナ (初生～大雑) ・成鶏
- ☆2. 飼料 (育成～成鶏)
  - 3. 車両 (運送用・鶏糞処理用・常用)
  - 4. 部外人員 (外部委託者・建設要員)
  - 5. 従業員
  - 6. ネズミを含む生物 (野鳥・昆蟲類)
  - 7. 運搬具 (ラック・コンテナ・トレイ)
- ☆8. 風 (周囲への外部由来鶏糞を運ぶ)
- 9. 鶏糞スクリーバー
- 10. 換気扇 (換気口・バッフル)
- 11. 鳥舎床面 (コンクリート目地)
- 12. 純正トレイ
- 13. 純正機
- 14. 飲み水
- 15. 飲水機 (ピック・給水管)

注：☆印は甘利玉を陰性環境で特に警戒すべきGCP

篤な食中毒を起こすサルモネラ以外に一般サルモネラを含め、さらに病原性ブドウ球菌や大腸菌O-157とする(セレウス菌、緑膿菌は検査対象に含める)。

学的な根拠に基づいたC-Iの設定によって、危機管理を容易にすることもその目的に挙げられる。その用件として最終的な製品を食べた際に危

害を生じる要素を特定して危害要因のリストを作成・その危害を阻止・助けとするものである（今回の対象としては細菌性食中毒の原因を中心とした）（図3・表3参照）。

CCPを以下に解説する。

【原材料由来の危害列挙】…今回の対象としてはSE・STのように重

【製造・加工工程の危害列挙】  
料卵の作成は原材料である飼料・添加物等の副材料を二ワトリという生物の生理作用を利用して加工するものであり、従来いわれるHACCPシステムにおける製造・加工行程という分類には馴染まない。農業分野でも前号に触れた一般衛生管理に準拠した製造過程を踏まえての製造は必須と認めるにやぶさかでないが、盲目的にHACCPシステムを製造過程に被せることには躊躇せざるを得ない】

〔G.P〕は食品加工に準ずるものであるが、テーブルエッジの加工は原 料卵を主材料としたサイズ分けと洗 卵・包装であり、生肉や魚肉等を調 味したり熱加工するといった危険な 行程を含まない（熱加工は本来危険な ものではないが、不十分な加熱等 で問題が起きる）。

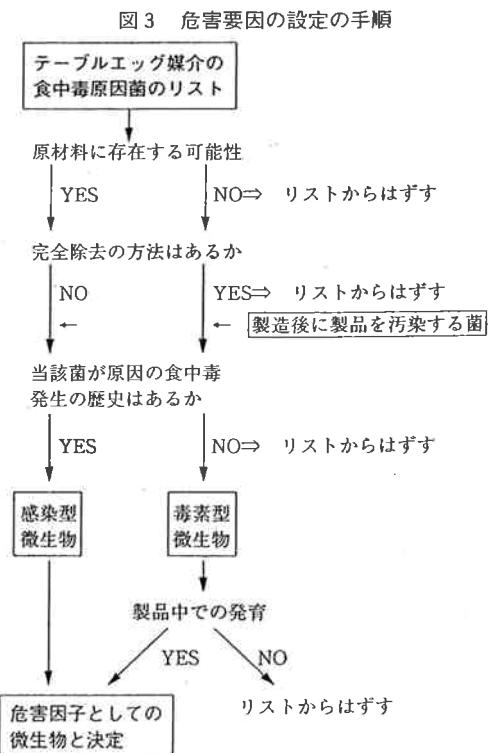
CDの食品加工に関するものであるが、テーブルエッジの加工は原則卵を主材料としたサイズ分けと洗卵・包装であり、生肉や魚肉等を調味したり熱加工するといった危険な行程を含まない（熱加工は本来危険なものではないが、不十分な加熱等で問題が起きる）。

環境からの汚染を容易に増幅するため、衛生管理には厳重な対応システムを構築せねばならない。液卵のHACCPは別の次元で取り上げる問題と考える。

環境からの汚染を容易に増幅するため、衛生管理には厳重な対応システムを構築せねばならない。液卵のHACCPは別の次元で取り上げる】

て高いものと規定されねばならぬ。また、病原性アドウ球菌や大腸菌O157もSLEやSTに比肩して劣ることはない。

陰性であったことはすでに幾度か触れた）。一方、危害因子の危険性の重篤度は、SE・STを原因とする食中毒は発熱・下痢を主徴とし、時に生命の危機に至るので重篤度合は極



を伴う食中毒を引き起こすため、今後大きな問題と提起する可能性がある。

### ③発生要因の特定

生産農場がHACCPシステム発足時点での非汚染（清浄）である時、その後の汚染要因としては、（飼料）と（ヒナ）が特に重要である。一方、不可抗力的に汚染を拡大する要因としては、風を考慮する必要がある。

しかしながら、食肉や生乳等を原材料とする加工食品では、置かれた環境によってはわずか数個の菌であつても、直ちに汚染が拡大されるのに對して幸い、採卵農場という製造過程では、ニワトリが生物であるというバッファーに守られ、CL（許容範囲）の考察の余地が残される。この生物の総合的な免疫力（単純に抗体のみを意味しているのではない）と

いうメリットを有効に活用するためには、それぞれの危害因子に対するCL値の科学的な設定を急がねばならない。

### ④防止措置手段の特定

農場サイドにおける危害発生防止措置の特定で、予防措置としては主に、材料・副材料に危害因子を含めないことが最重要であり、そのためには詳細なモニタリングを欠かせない。

一方、汚染農場（ロット）の淨化対策に付いては後に述べる項を参考されたい。主材料・副材料の淨化は別産業のHACCPに含まれるものであろう。通常の加工食品における

図4 汚染鶏群の処置  
モニタリングサークルと汚染群の処置

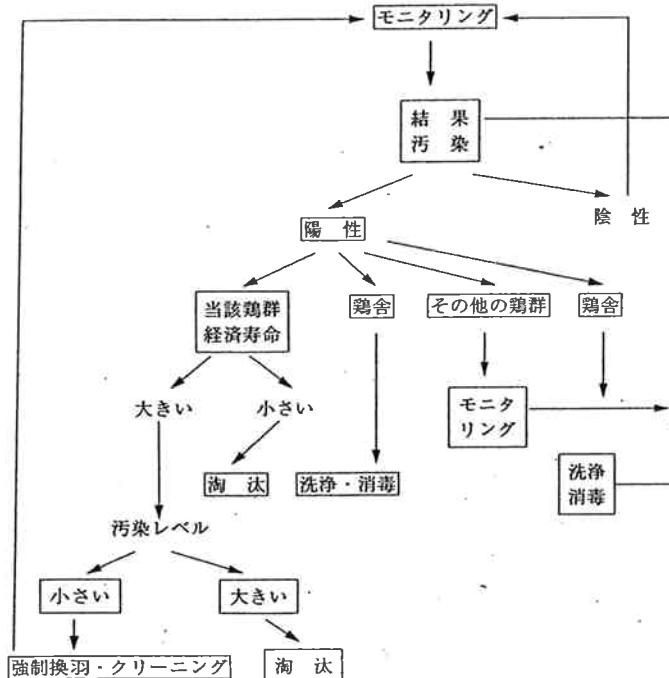


表4 細菌性危害因子

#### タマゴに関連する主な細菌性危害要因

- サルモネラ (S E・S Tを主とするがその他も問題)
- 病原性大腸菌 (PPQCの検査では陽性例なし)
- 病原性ブドウ球菌 (同上)
- セレウス菌 (卵殻に付着)
- カンピロバクター (PPQCの検査では陽性例なし)
- 緑膿菌 (環境→卵殻に付着→卵白に緑色着色)

注：1 = 最重要・2～4 = 重要・5 = 今後問題となる可能性あり

参考：乳肉に関連する細菌性危害因子 (タマゴでは問題とされない)

7.腸炎ビブリオ 8.ウェルシュ菌 9.ポツリス菌  
10.エルシニア 11.赤痢菌 12.コレラ菌

る防止阻止手段の特定に際して実施されるチャレンジテストや日持ち試験（耐久テスト）に当たるものとしては、先に設定された賞味期限設定の基準とされた【ハンフリーの公式に基づく数値】が用いられよう。しかししながら、消費者のニーズを基準とする限り、危害要因を含む商品を市場から排除することはタマゴの生食という食文化を護るためにには必須の条件といえる。

## 6 モニタリングの実際（図4 参照）

モニタリングの必要性は危害因子制御の状態を明らかにし、CCPにおいて、危害発生の可能性の有無や危害発生の可能性を推察することを目的としている。また製造過程の軌跡をトレースバックすることもモニタリングの課題として挙げねばならない。

### ① 頻度の設定

モニタリングの頻度は危機管理に十分対応できることを基準とする。

### ② サンプリング

ベ州における採卵農場のサンプリングの対象は鶏糞のドラッギングサンプル・ハウスダストとされているが、

（HD）

PPQCではロット毎のタマゴを第一義におき、HDや鶏糞は補助サンプルとする（通常六〇個／ロット・月とし、さらに現場ではHDとその場で採取する原料卵四〇個／ロット・月とする。すなわちロット毎に最低二回四〇～五〇個／ロットとなる。汚染の疑われるロットに対しては一〇〇〇個／ロットのサンプリングを数回くり返し、コンディションを確定する）。

また、飼料については使用される全てのロットをモニタリングするのが望ましい。汚染の確定された農場では、これに加えて鶏舎内の各所・各部位や鶏舎外の地面やネズミ・昆虫類を検査の対象とせねばならない（この際には、HACCPに対応する全てのCCPの管理を実施することになる旨はすでに触れたとおりである）。

### ③ 結果の記録

結果記録の目的は問題の解明に際して、各条件の検証を経時的に実施する必要に迫られた時や、製造過程

・安全性確保の証明等をモニタリング結果をもつて示したいときに必要なシステムである限り、危害回避がとされる。結果の記録はシステム化し、必要に応じてトレースバックで

きるようにされなければならない（PPQCでは、結果の表は現場へ一義に現場で採取する原料卵四〇個／ロット・月とする。すなわちロット毎に最も污染の疑われるロットに対しては原則三年間コンピュータデータベースにも保存され、必要に応じて利用できるよう配慮される）。

### ④ その他

モニタリングの結果は迅速に出すこと。また結果の信頼性は常に検証すること。

等のシステムでは、モニタリングサンプルにしばしば陽性コントロールとして当該菌二〇～五〇個を付着させた紙ディスクを加え、分離能力を検証している。また、モニタリングの均一性を維持するため、各業務の担当を細分化し専門化するとともに常に結果を専門家が獣医学的に検証している。こうした技術の検証も

隨時実施され、結果の正当性を維持することは重要と考える）。

## 7 危害の回避

HACCPが危機回避を目的としたシステムである限り、危害回避ができるなければその本質的な役目を果たしているとはいえない。

本稿でとりあげる危害因子は前述したように、SE・STを含む一般腸菌O-157やセレウス菌に限定する。その中でも昨今タマゴにおいて最も話題とされ易いSEについての被汚染鶏群に対する具体的な処置方法を次号に述べるが、その他の危害因子によるテーブルエッジの汚染はこれまで実施したモニタリングでは検出されていない。現実に一般サルモネラを含むこれらの汚染が鶏群を侵した場合、その頻度と危険度合を詳細に調査し、食品としての安全性が確保できない可能性が疑われる場合には、当該鶏群の全淘汰も含めた対応が急がれることとなる（経験的にはこうした汚染は、早急な処置が下された場合には、その鶏群内に留まり、急激な伝染病としての病態を示さない）。

次号以降ではマニュアルとして取り上げるべき幾つかの条件を整理し、さらに当研究所での知見を基にしたSE汚染鶏群への具体的な処置の方法に対する考察を述べてみたい。