

# 令和4年度事業報告

公益財団法人香川県食鳥衛生検査センターでは、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き、食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、指定検査機関として次の事業を実施した。

## 1 法人運営

### 1) 会議の開催

(1) 令和4年度第1回理事会 令和4年5月31日

- ① 令和3年度事業報告について
- ② 令和3年度決算報告について
- ③ 評議員会の招集について

(2) 令和4年度定時評議員会 令和4年6月27日

- ① 令和3年度庶務及び事業報告、決算報告について
- ② 令和4年度事業計画及び令和4年度予算書について
- ③ 貸借対照表及び正味財産増減計算書の承認について

(3) 令和4年度第2回理事会 令和5年2月15日

- ① 令和5年度事業計画(案)について
- ② 令和5年度予算(案)について
- ③ (公財)香川県食鳥衛生検査センター情報公開に関する規定及び要綱の一部改正について

### 2) 監査および公益法人検査の実施

(1) 令和3年度内部監査 令和4年5月11日

(2) 法人に対する所管課立ち入り検査 令和5年3月20日

## 2 公益事業の実施

### 1) 食鳥検査事業

香川県知事及び高松市長の委任を受けて、安全で衛生的な食鳥肉を確保するため、検査対象施設である県内3ヶ所の食鳥処理施設に職員を派遣して、食鳥検査を実施した。

#### (1) 検査員の配置

県内3ヶ所の食鳥処理場に4名の検査員を配置し、延数1,020人の食鳥検査員を派遣し、検査を実施した。

(2) 検査羽数

令和4年度の検査羽数はブロイラーが 4,172,356 羽、成鶏が 315,581 羽の合計 4,487,937 羽で、前年度に比べて 82,616 羽の増加となった。全体の検査羽数はブロイラーが 93%、成鶏が 7%であった。

(3) 食鳥検査の結果に基づく処分状況

ブロイラーの内臓摘出禁止を含めた全部廃棄羽数は、46,933羽で、検査羽数に占める全部廃棄率は1.12%であった。これを原因別にみると、主として大腸菌症、腹水症、削瘦及び発育不良、変性であった。依然として大腸菌症が占める割合が高い状況にある。

一部廃棄羽数は、85,307羽で、検査羽数に占める一部廃棄率は、2.04%であり、これを原因別にみると炎症、出血、変性であった。

成鶏の内臓摘出禁止を含めた全部廃棄羽数は、2,310羽で、検査羽数に占める全部廃棄率は0.73%であった。これを原因別にみると、主として腹水症、削瘦及び発育不良、変性、放血不良であった。

一部廃棄羽数は、7,870 羽で、検査羽数に占める一部廃棄率は、2.49%であり、これを原因別にみると炎症、変性であった。

(単位:羽)

種 類	ブ ロ イ ラ ー			成 鶏		
	禁 止	全部廃棄	一部廃棄	禁 止	全部廃棄	一部廃棄
検 査 羽 数	4,172,356			315,581		
検査結果に基づく措置	禁 止	全部廃棄	一部廃棄	禁 止	全部廃棄	一部廃棄
処 分 実 羽 数	5,901	41,032	85,307	2,065	245	7,870
マ レ ッ ク 病						
大 腸 菌 症		20,630				
変 性	911	5,293	3,686	284	18	3,913
腹 水 症	26	13,888		750	185	
黄 疸		26		1		
出 血			9,147	5	2	
炎 症			72,474	1		3,956
削 瘦、発 育 不 良	4,940	1,193		718	31	
放 血 不 良	24			301	1	
湯 漬 過 度						
そ の 他		2		5	8	1
廃 棄 率	0.14	0.98	2.04	0.65	0.07	2.49

## 2) 食鳥検査に関する調査研究

### (1) 精密検査の実施

飼料から食鳥肉に移行するおそれのある抗菌性物質について、81検体の残留モニタリング検査を実施し、いずれの検体からも抗菌性物質は検出されなかった。

### (2) 調査研究

食鳥処理施設における微生物制御のため、と体の細菌検査(一般細菌数、腸内細菌科菌群数、カンピロバクター属菌)を120検体実施した。検査結果はすべて基準内であった。また、定期的に冷却水等の残留塩素濃度を測定し衛生指導を行った。

## 3) 高病原性鳥インフルエンザ対策

鳥インフルエンザ等の感染症が処理場へ侵入しないよう、食鳥処理場、食肉衛生検査所との連携体制の確認及び香川県畜産課からの最新情報の収集に努めた。

## 4) 食鳥検査に関する研修と衛生管理等

### (1) 検査員に対する研修

コロナ禍で各機関からの情報等を書面で周知を行うなど、知識の研鑽、情報の共有化を図った。指定検査機関が行う情報連絡会議が長崎県で、厚生労働省主催の食鳥肉衛生技術研修会はバーチャルフォーラムでの開催となり、情報等を検査員と共有することで、検査員の技術の向上に努めた。

### (2) 食鳥処理場における衛生管理

施設の衛生管理や食鳥肉の微生物汚染対策については、HACCP 導入もあり、香川県食肉衛生検査所とともに衛生管理を実施した。

### (3) 全国食鳥指定検査機関協議会について

全国食鳥指定検査機関協議会の総会が東京で、情報連絡会議が長崎県で開催され、各食鳥指定検査機関と食鳥検査に関する諸問題について情報交換並びに協議を行った。

## 5) 広報啓発事業

### (1) 検査成績を各処理場にフィードバックし、生産農場の疾病対策及び衛生管理向上に努めた。

また、事業概要を作成し、関係機関に配布した。

### (2) 情報公開の資料を整備し、消費者に対して鶏に関する情報提供のためホームページの更新を行った。