

フードチェーンを見据えたG P (grade and package)センターにおける鶏卵の衛生管理

○木村 滋¹・赤池 洋¹・古谷 陽子¹・川原 俊介¹・茶藪 明¹、松本 邦義²、齋藤 大天³、羽井 紀行⁴、
山本 茂貴⁵

(¹NPO 法人 日本食品安全検証機構・²松本米穀精麦(株)・³(株)愛たまご・⁴日本卵業協会・⁵東海大学)

[目的] 厚生労働省は、国内の食品等事業者に対し、**HACCP** 導入型基準を規定し、従来型管理運営基準と選択できるようにした。このため、将来的には、農家においても **HACCP** を導入する必要があると考えられる。

一方、日本卵業協会は、**GP** センター**HACCP** 認証基準(以下認証基準)を2013年に公示し、NPO 法人日本食品安全検証機構とともに消費者が求める鶏卵の選別・包装による安全性を確保する事を目的として、**HACCP** 認証基準の実効性の検証と課題調査を過去3年間に渡り実施した。

[方法] 認証基準に基づいて、**GP** センターの日常作業について危害分析を行い、危害要因を大腸菌、サルモネラ属菌汚染に特定し管理手段を明らかにした。次いで、**Critical Control Point** を原卵の給卵工程について設定し、賞味期限の根拠となる原卵の産卵日をモニタリングした。更に、鶏卵の衛生管理において **Sanitation standard**

operating procedure (SSOP) (洗卵・乾燥ブラシ、洗卵機内、給卵ゴムの洗浄・消毒)を作成し、従業員の衛生教育と鶏卵の衛生状態との関係について評価した。[結果] 原卵を識別し、設定する賞味期限から換算して産卵日が21日を経過している原卵を製品対象鶏卵から除外することにより、生食できる期限を確保した。また、**SSOP** を用いて、従業員の衛生教育により、洗卵ブラシ、乾燥ブラシ、給卵ゴムの菌数レベルが一定に保たれ、鶏卵へのサルモネラ汚染防止に努めることができた。安全性の高い鶏卵を消費者に届けるには、農場から **GP** センターまでの一貫した **HACCP** の実施がカギを握る。原卵を供給する生産農場に於いては、**GP** センターから求められる **Certification of analysis, certification of confirmation** に応えることが課題と云える。

