

成鶏の処理・流通に関する調査

南総食肉衛生検査所 ○藤野 みゆき 木下 喜絵 野村 仁也

【はじめに】

当所では管内二箇所の大規模食鳥処理場を管轄しており、どちらも成鶏処理を専門とする処理場である。全国 169 箇所の大規模食鳥処理場で処理される鶏の数は昨年度で約 7 億羽、そのうち 1 割近くを成鶏が占めている。食鳥検査員は日々食鳥処理場での検査業務に携わっているが、日常の業務では生鳥から中抜きと体までの処理工程に重点を置いており、中抜きと体その後どのように解体処理され、どのような形で消費者へ届くのかを詳しく知らない検査員も多い。しかし、食鳥検査を通して食の安全・安心に携わる職員として、それらのことを知っておくことは大切なことだと考える。

そこで今回、食鳥処理場で処理された成鶏がどのように姿を変えて流通してゆくのか、さらにその処理工程がどのようなものなのかを調査したので紹介する。

【調査方法】

成鶏処理を行っている管内大規模食鳥処理場 1 施設の聞き取り及び現地調査。また、食鳥処理場の取引業者に対する聞き取り調査。

【結果】

①処理工程について

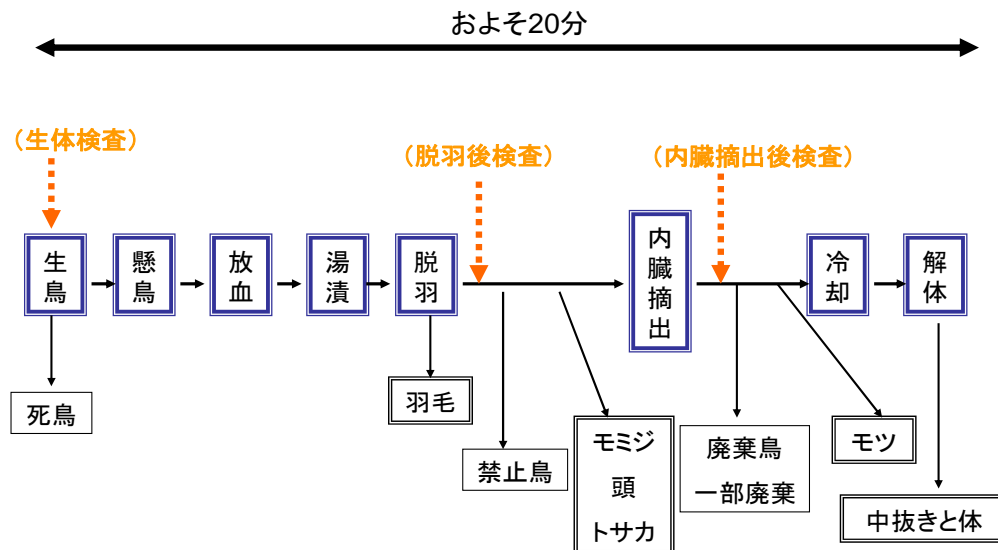


図-1 成鶏の処理工程と副産物

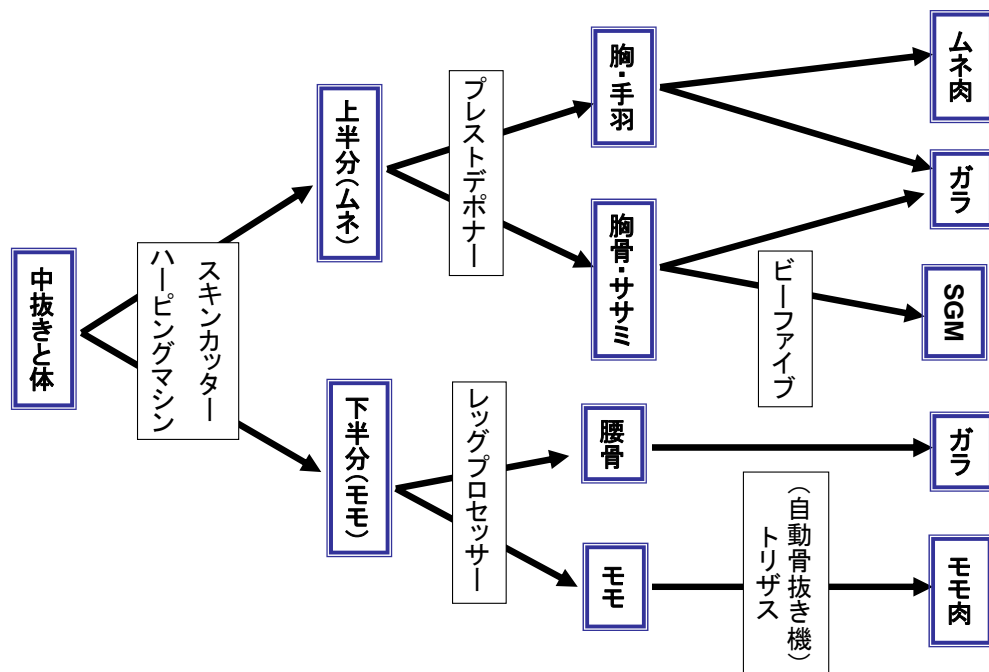


図-2 中抜きと体以降の解体工程

②流通について

表-1 成鶏肉と副産物の販売

	処理場の製品名	納入先	最終製品名
カット	ムネ	食品製造会社、食鳥肉加工会社	焼き鳥缶詰、肉団子、サラミ、つくね
	モモ		
	SGM(ササミ)		
内臓	モツ	食鳥肉加工会社	惣菜
	トサカ	食鳥肉加工会社	医薬品
副産物	ガラ・小骨	食品製造会社	ガラスープ
	手羽		
	その他副産物(内臓、頭、もみじ、羽毛)	化製場	動物性油脂、ポークチキンミール(飼料)

カット肉は食品製造会社、食鳥肉加工会社に出荷され、缶詰・つくね・サラミなどの加工食品に使用されていた。成鶏はブロイラーほど肉付きが良くないため、ササミは付着している骨ごとミンチの機械にかけ、ササミグランドミート(SGM)として出荷され、ウインナーソーセージやつくねの原料となっていた。

ガラ・小骨・手羽は食品製造会社に納入後、鶏ガラスープに加工されていた。その他副産物は化製場において、動物性油脂、飼料などとして利用されていた。

市販されている缶詰、調味料などを調査したところ、原材料名に鶏肉やチキンエキス等の表示があり、成鶏の肉や副産物が広く加工食品に利用されていることがうかがえた。

【まとめ】

食鳥肉の処理は、衛生的な取り扱いの下に行われ、異物混入を防ぎ、安全・安心なカット・加工がなされていた。長い解体ラインの中では、多くの従業員の手によって処理されてゆく為、細菌による汚染や異物の混入を防ぐには一人一人の注意が欠かせない。さらなる安全・安心のために、従業員の衛生的な取り扱いを習慣づけると共に、定期的に衛生管理の見直しをしていく必要があると思われた。

流通については、成鶏の肉がスーパーの店頭に並ぶいわゆる精肉としては使われず、ほとんど全てが加工食品に姿を変えていたことが分かった。ガラもスープの原料になるなど、肉だけでなく副産物も無駄なく利用されていた。成鶏肉は、ブロイラーとは異なる利用方法で我々の食生活に密接に関わっており、欠かすことのできない畜産資源となっていた。

今後も適切な食鳥検査のみならず、今回の調査で得た知識を職員で共有し、その後の衛生的で安全・安心な食鳥肉の処理・流通に役立てていきたい。