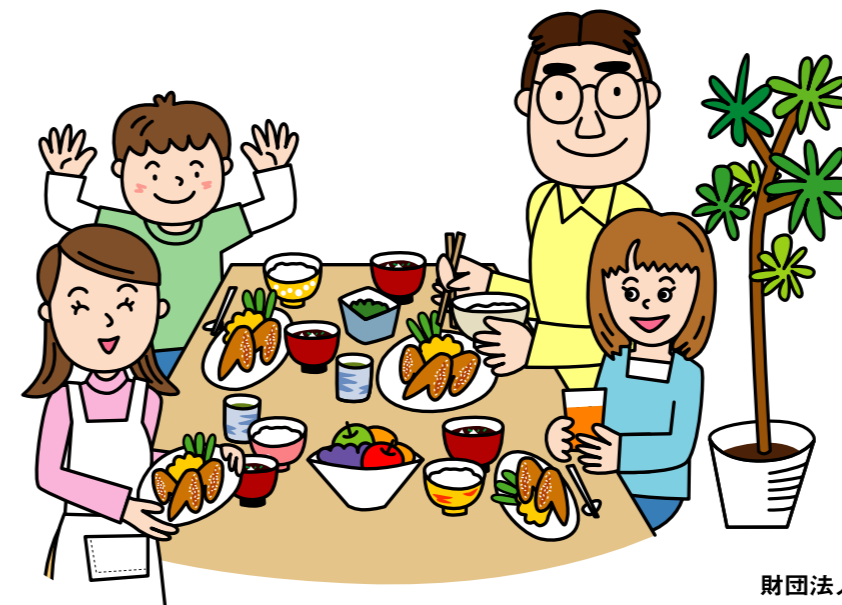


# CHICKEN

## 養鶏農家から食卓まで

～発見! お肉の安全・安心～



財団法人 日本食肉消費総合センター

養鶏農家から食卓まで  
～発見! お肉の安全・安心～

企画・制作 財団法人 日本食肉消費総合センター  
〒107-0052 東京都港区赤坂6-13-16アジミックビル5F  
<http://www.jmi.or.jp>  
e-mail 相談・問い合わせ [consumer@jmi.or.jp](mailto:consumer@jmi.or.jp)  
資料請求 [info@jmi.or.jp](mailto:info@jmi.or.jp)

後援 農林水産省生産局 / 独立行政法人 農畜産業振興機構  
<http://www.lin.go.jp>

平成17年度 国産食肉等消費拡大総合対策事業

DVD制作 TBS VISION



123060-0601

## はじめに

食べ物はわたしたちが生活するために必要なものです。毎日を健康に、元気に過ごすためには、まず、食べ物が安全でなくてはなりません。

この冊子は、子どもから大人まで、『国産食肉の安全性』をわかりやすく楽しく理解して頂くために作成されました。多くの方々に『お肉の安全性やおいしさ』をもっと身近に感じて頂くことができれば幸いです。

財団法人 日本食肉消費総合センター

養鶏農家から食卓まで ～発見! お肉の安全・安心～



鳥インフルエンザについて……………2

「ふ卵場」では……………3

「養鶏農場」では……………4・5

「食鳥処理場」では……………6・7

「お店」では……………8・9

# CHICKEN

## 鳥インフルエンザについて

鳥インフルエンザとは本来ヒトのインフルエンザウイルスとは別の鳥インフルエンザウイルス(A型)に感染して起こる鳥の病気です。鳥インフルエンザウイルスに感染して発病するのは、鶏や七面鳥などの家きんで、野鳥は感染してもほとんど発病しません。また、鳥インフルエンザウイルスの中には鶏などを死亡させる強毒株があり、それらのウイルスを高病原性鳥インフルエンザウイルスと呼んでいます。人が鳥インフルエンザに感染するのは、鳥インフルエンザウイルスに感染した鳥からウイルスを大量に吸いこんだ場合で、鶏肉や鶏卵などを食べることで感染することはありません。

### ひとこと



品川 邦汎先生  
岩手大学教授

鶏の生産段階では、健康な鳥を出荷して食肉にしており、食中毒菌などの汚染防止については、生産段階から加工・販売までHACCP方式を導入して、衛生管理という視点からどの工程(段階)が重要なのか、また、どこポイントで何をしなければならないのかを明らかにして安全を保っています。

# CHICKEN

## 「ふ卵場」では……



### 入卵準備

ヒナが生まれる卵を種卵しゅらんと言います。種卵はまずコンベアーにのせられ、洗浄・殺菌室に入ります。きれいにされた卵は、下から光をあて透かして観察し、孵化ふかに適さないものを選別します。

### 孵化室

卵はセッターと呼ばれる孵化室ふかで、およそ18.5日間あたためられた後、一旦外に出され、病気を予防するためのワクチンが接種されます。



ワクチン接種



さらにハッチャーと呼ばれる孵化室ふかで2.5日間あたためられ、ヒナが生まれます。



### 鑑別

生まれたヒナは、オスとメスとに鑑別されます。そして、病気予防のためのワクチンが散布された後、ニワトリを育てる養鶏農家へと出荷されます。

# CHICKEN

## 「養鶏農場」では……



### 養鶏農場

新しくヒナを入れるために、農場内全体に石灰を散布し消毒します。鶏舎も、およそ半月ほど、なんどもなんども消毒と乾燥を繰り返し、衛生的な環境にします。

### ヒナの搬入

ヒナは外の空気にさらされるのを最少限にして搬入されます。鶏舎は、ヒナを育てるのに最適な温度にあらかじめ調節しています。ヒナの時期は病気に弱いため、外から細菌・ウイルスなどが持ち込まれないよう、部外者は鶏舎に入ることを禁止されています。こうしてヒナは、およそ60日のあいだ、大切に育てられます。



場内はいろいろな場所で温度がチェックされています。ストレスなく過ごせる温度や環境の管理は、健康なニワトリを育てるために欠かせません。



### 家畜保健衛生所の検査

都道府県の家畜保健衛生所の獣医師の資格を持った検査員が各養鶏農場を定期的に巡回して検査をしています。家畜保健衛生所では、ニワトリの状態や、採血した血液を分析して病気に感染していないかなどをチェックします。異常が見つかった場合は、病気が広がるのを防ぐための総合的な対策がとられます。



### 出荷作業

およそ60日間、農場で健康に育ったニワトリは食用にするため出荷されます。

# CHICKEN

## 「食鳥処理場」では……



### 食鳥処理場

食鳥処理場には食肉衛生検査所などの獣医師の資格を持った食鳥検査員が常駐していて、入荷したニワトリを見て、病気や異常がないかを検査しています。さらに、と鳥した後で、もう一度検査を行い、異常が見つかった場合は、食肉として解体することを禁止しています。



### 解体後・内臓検査

処理工程の途中でも、食鳥検査員が内臓と肉の状態を検査します。この検査で異常が発見されたものは、廃棄処分になります。こうした検査で、異常が見られた鳥のサンプルを、食肉衛生検査所に持ち帰って詳しく検査します。



内臓を取り除いた鶏肉は、洗浄され次亜塩酸ソーダの入った冷却水に漬けられ殺菌され、水切り後次の部分肉加工工程に進みます。こうして、いくつもの検査に合格した鶏肉だけが食用として出荷されます。

# CHICKEN



### 部分肉の加工工程

解体肉の温度が上がらないよう管理された場内で解体作業され、鶏肉はそれぞれの部位(手羽・もも・むねなど)ごとに包装されます。



### 金属探知器

包装された鶏肉は、異物がないかどうか金属探知器で調べられます。これもあらかじめ、万が一の危害を防ぐ配慮です。



### コールドチェーンシステム

食鳥肉の運送も庫内の温度をチェックするなど厳しい管理が行われています。安全な温度に保たれたコールドチェーンシステムでお肉屋さんやレストランのもとに、新鮮でおいしい鶏肉が届けられます。



# CHICKEN

## 「お店」では……

### 精肉のパック作業

仕入れた鶏肉は、衛生管理された調理場ですぐに加工されます。包装されて店頭で並べられた鶏肉には、鶏肉の種類と原産地のほかに、消費期限や保存方法が表示されています。こうして、すべての段階で、万が一の危害が起こらないよう管理されて、安全性を確かめられた鶏肉が食卓に提供されているのです。



養鶏農家から食卓まで ～発見! お肉の安全・安心～



鶏肉は新鮮さがおいしさの第一条件。焼き鳥屋さんなどでも、その日に仕入れたものはその日のうちに使い切るように計画的な仕入れをしています。

# CHICKEN