

生産者の皆様へ。

# 「改善・継続」は「力」です。

—— 安心・安全なたまごを提供し、消費者と流通からの信頼を勝ち取るために! ——

持ち込まない!



導入ヒナには、万全の注意を払っているか?

持ち込まない!



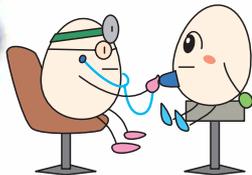
餌にも、万全の注意を払っているか?

## 監修

公立大学法人 大阪府立大学 教授  
生命環境科学研究科 獣医学専攻  
農学博士 馬場 栄一郎

持ち込まない!

増やさない!

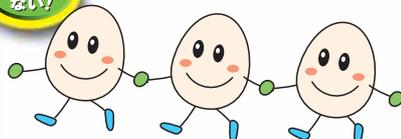


定期的な衛生検査を行っているか?

持ち込まない!

生かさない!

いっしょにはいって  
いっしょにしようね



正しい「オール・イン」「オール・アウト」を実施しているか?

持ち込まない!

生かさない!



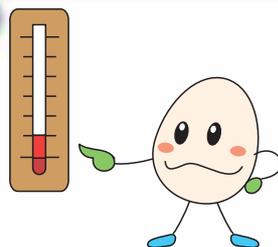
ネズミ対策は、万全か?

増やさない!



賞味期限を厳しく設定しているか?

増やさない!



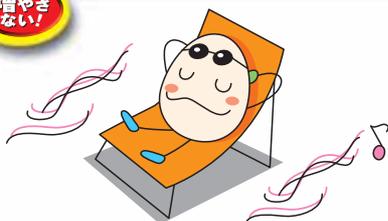
温度管理は、万全か?

生かさない!



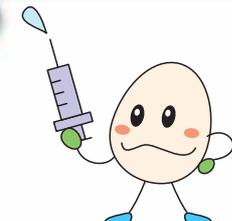
SEはどこにでも存在する、という前提で管理・対応をしているか?

増やさない!



ストレス対策に抜かりはないか?

増やさない!



適正なワクチン投与を実施しているか?

生かさない!



洗卵・消毒は、万全の管理で行っているか?

# SE汚染を限りなく「0」に近づけるために、 唯一の対策は、 「できることをすべて実施する」こと。

その基本は、SEを

「**持ち込まない!** 持ち込まない・**増やさない!** 増やさない・**生かさない!** 生かさない」。

私たちは、連帯責任で結ばれています。

養鶏場におけるSE検査の現状を理解していますか？

下表をごらんください。現状は、何もしていない養鶏場さえあるのです。

1件のSE食中毒の報道は、鶏卵消費の低迷に直結します。

努力しないことは、あなたの養鶏場の脱落だけでなく、業界全体のマイナスになります。

鶏卵についても、トレーサビリティが求められている時代です。

連帯責任の意識を徹底させ、あらゆる努力を傾注しようではありませんか。

○SE検査の実施について（複数回答方式・回答総数167）

	全体	鶏糞(クロアカ)	飼料	飲水	塵埃(ホコリ)	落下細菌	ケージ床面	床面(通路)	ケージ飼育のみ	その他
回答者数	159	122	90	59	147	33	53	101	11	19
割合	95.2%	73.1%	53.9%	35.3%	88.0%	19.8%	31.7%	60.5%	6.6%	11.4%

サルモネラ(SE等)対策の実態と今後の意向に関する緊急アンケート（生産者団体調べ・2006年）

Q 導入ヒナには、万全の注意を払っているか？

**持ち込まない!**

**A 汚染ヒナを「持ち込まない」ことは、生産者の責任!**



日本のSE汚染の原点は、汚染した輸入ヒナであったと考えられている。

あなたの養鶏場に、汚染ヒナが導入される可能性は「0」ではないと考えて、万全の検査体制を徹底させよう。

Q 餌にも、万全の注意を払っているか？

**持ち込まない!**

**A 汚染餌を「持ち込まない」ことも、生産者の責任!**



餌は、導入する度に必ず検査を。餌からは、SE以外のサルモネラがよく発見されている。

**注目ポイント!**

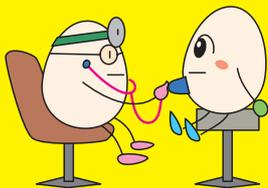
- 今まで日本にない種類のサルモネラが、海外から持ち込まれる場合、それはヒナであり、餌である。

Q 定期的な衛生検査を行っているか？

持ち込まない！ 増やさない！

A 衛生検査にあたっては、  
家畜保健所、獣医師の  
指導・監督を受けること。  
自己判断は、やめる！

年に5回くらいの定期的な衛生検査を。鶏の健康状態だけでなく、鶏舎やGPセンターの衛生状態チェックも徹底する！



注目ポイント！

- SEが入り込まないように、養鶏現場を常に監視する必要がある。
- 入り込んでしまったものを見つけ出すことも重要。

Q 正しい「オール・イン」「オール・アウト」を実施しているか？

持ち込まない！ 生かさない！

A 鶏舎単位で実施しなければ、  
「オール・イン」「オール・アウト」の  
意味はない！



鶏舎単位で、オール・アウト後に万全の清掃・消毒をして、オール・インすることが、正しい「オール・イン」「オール・アウト」。鶏舎内の部分更新は極めて危険！  
鶏舎からSEが見つからなくても、サルモネラはいると考えると、「オール・アウト→消毒→オール・イン」を徹底する！このときネズミ対策も強化しよう。

注目ポイント！

- 鶏舎を、鶏舎単位で「オール・イン」「オール・アウト」できる規模にする。
- 長い目で見れば、鶏舎単位で行う、正しい「オール・イン」「オール・アウト」を実施するほうが経済的！

Q ネズミ対策は、万全か？

持ち込まない！ 生かさない！

A サルモネラという負の遺産は  
ネズミが引き継いでいる！

ネズミはサルモネラを保有し、運び屋の役目をする。ネズミが出入りできないようにする対策や、ネズミチェックは専門業者に依頼する。



注目ポイント！

- 鶏舎からGPセンターへのベルトコンベヤーが、ネズミ侵入の盲点となっている。

Q 賞味期限を厳しく設定しているか？

増やさない！

A 「夏期においては、16日以内」  
が望ましい！

リゾチームの働きで、卵白の殺菌効果がこの期間なら保証できる。



厳しい賞味期限の設定は、食中毒や消費者クレームのリスクを下げることにつながるので、結果的に経済的である。

注目ポイント！

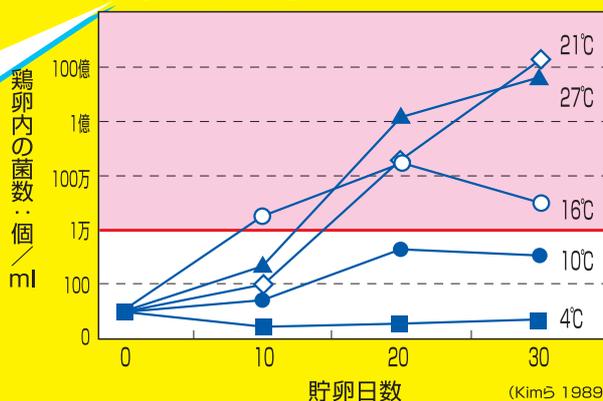
- 消費者は、賞味期限の表示に最も関心をもっている。
- わが国の伝統的な食文化である生食文化を守るためにも、消費者が安心できるよう確かな表示が必要である。

Q 温度管理は、万全か？

A 生産から流通までを  
一定温度による  
低温管理が重要！

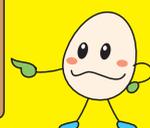
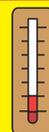
8℃以下の一定温度にすることが、とくに重要。米国の生産・流通現場では、7.2℃(42°F)で管理している。

○ 貯卵温度と卵内SEの増殖



増やさない！

食中毒危険ライン



Q SEはどこにも存在する、という前提で管理・対応をしているか？

生かさない！

**A サルモネラは、鶏そのものより、鶏舎のホコリに多く存在する！**



○ サルモネラ汚染実態調査結果

	検査農場数	サルモネラ陽性農場数	%
盲腸便	204	15	7.4
鶏舎ホコリ	204	48	23.5
死ごもり卵(個)	50	0	0

(社団法人日本養鶏協会調べ・2004年)

羽数の多い(規模の大きい)養鶏場ほどサルモネラの検出率が高い。

○ 年次別サルモネラ食中毒発生事例(事件数)の推移

年度	平成10年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年
件数	757	825	518	361	456	350	225	144

(厚生労働省ホームページから)

**注目ポイント！**

- サルモネラ食中毒が報道されると、鶏卵が原因としてイメージされやすい社会情勢である。
- サルモネラ食中毒の発生は、鶏卵消費に大きなマイナスとなる。つまり、サルモネラ食中毒を発生させないことは、鶏卵業界の連帯責任である。

○ 卵類及びその加工品由来の食中毒発生事例(件数)の推移

年度	平成10年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年
件数	46	38	42	35	22	22	13	14

(厚生労働省ホームページから)

**注目ポイント！**

- ワクチンは万能ではないので、他の対策と併用することが重要である。
- ワクチン接種後の抗体チェックは、極めて重要なので必ず実施する！家畜保健所や獣医師の指導・監督を受けることが望ましい。卵黄による抗体チェックも可能。

Q ストレス対策に抜かりはないか？

増やさない！

**A 強制換羽によるストレスは、サルモネラの増殖を活発にするので、ワクチンを使おう！**

強制換羽でストレス状態にある産卵鶏は、サルモネラ感染のリスクや生産卵のサルモネラ汚染のリスクが高くなる！



**注目ポイント！**

- 正しいワクチンの使用は、サルモネラ感染・汚染のリスクを下げる。
- 止むをえず強制換羽を行うときは、ストレス緩和剤を使う。
- 専用の換羽用飼料も試してみる。

Q 適正なワクチン投与を実施しているか？

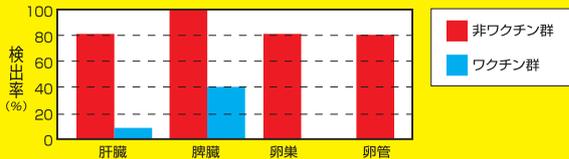
増やさない！

**A 用法・用量を守って正しくワクチンを使用すれば、SEの汚染を抑制できる！**

1988年、SEパニックにあったイギリスでは、養鶏業界団体が自主管理基準(レッドライオンコード)を定めて、ワクチン接種を義務付け、SE感染症の減少をみている。

○ サルモネラワクチンの効果

ワクチン接種群において各臓器からのSE検出率は、明らかに低いという結果が出ている。



攻撃後7日の臓器からのSE検出率。「サルモネラ感染防止のマニュアル」から

**注目ポイント！**

- ワクチンは万能ではないので、他の対策と併用することが重要である。
- ワクチン接種後の抗体チェックは、極めて重要なので必ず実施する！家畜保健所や獣医師の指導・監督を受けることが望ましい。卵黄による抗体チェックも可能。

Q 洗卵・消毒は、万全の管理で行っているか？

生かさない！

**A サルモネラが糞便中に存在する場合には、卵殻の表面に付着するので、洗卵・消毒を徹底する！**

洗卵・消毒の温度管理を徹底する。さらに洗浄水の温度が上下することを避ける。温度差によって陰圧が生じ、卵殻を通して細菌が入り込む。洗浄水の水温は卵温の+5℃以上、次亜塩素酸ナトリウム濃度は150ppm以上。



**注目ポイント！**

- 日本の鶏卵は、ヨーロッパとは異なり、GPセンターで洗卵・消毒を行っており、極めて衛生的に流通している。