

瀬良英介の

飼料・畜産トピックス（270）

2011年12月

### （270）FDAが卵の安全性に関して最後のガイダンスを出版

FDA（米国食品医薬品管理局）は数年前より卵に関してサルモネラ菌汚染による問題を軽減させるためのガイダンスを作成していました。だんだんと築き上げてきた膨大なガイダンスの最後の部分も加えて12月に公表しました。それは数百ページにも及ぶ内容になりますが、その極一部のアウトラインだけでも御紹介しましょう。

米国でサルモネラ菌（サルモネラ・エンテリティディス）汚染による消費者の事故は年々増えており、近年では年間に79,000件もの事故を起こし、その内、30件は死亡しています。今回のガイダンスを守って貰えれば少なくとも事故の60%は防げると考えられています。

ガイダンスを取り入れて守ってもらうことになる養鶏場は次のようなものでした。まず、2010年7月9日に5万羽以上の産卵鶏農場がガイダンスの順守を求められました。これで大体、米国の鶏卵生産の80%を司ると考えられています。次に、少なくとも3千羽の産卵鶏農場で5万羽以下の産卵鶏農場で鶏卵がパスツール殺菌を含め何らかの除菌対策を施していないところでは2012年7月までに相応のガイダンスの順守を義務付けています。米国の場合、養鶏場は鶏卵出荷もしますが液卵などの出荷も行っていますから細かいガイダンスが出来あがっています。日本でも特に企業養鶏では液卵出荷や卵商品を同じ敷地で生産出荷しています。

鶏卵生産現場での汚染予防に関するガイダンスだけでも非常に細かく具体的に書かれていますので順守を求められる量は膨大なものです。バイオセキュリティだけでも入場者の農場への制限、鶏舎そのものへの制限が示され、鶏舎から鶏舎に移動して使う器材などに関するクロスコntagミナーションの防御、人間が鶏舎から鶏舎に移動するときのクロスコntagミナーションの防御、外から野鳥や産卵鶏、猫、その他の動物が鶏舎に入らないような防御、職員に自宅で小鳥などを飼うことを禁じる、などがありますが、これらについても更に具体的に詳しく述べられています。ネズミの対策なども鶏舎内のネズミ捕り12個に対して1週間に捕まるネズミが0～10匹、11～25匹、26匹以上などを数値化したうえでの対策を示しています。ハエ対策などは使用するハエ取り紙などごとに評価の仕方も示しています。

オールイン・オールアウトで新しく産卵鶏を鶏舎に入れる場合などの鶏舎の洗浄、掃除や除菌方法なども驚くほど細かく記されています。換気扇の掃除や糞ピットの洗浄や掃除についても細かい記述があります。三段ケージ鶏舎ピット型などの場合の検体サンプルをスワブで採取する

方法なども図解入りで示しています。ベルト設置の鶏舎や昔からある素朴なコロニー型鶏舎なども検体サンプルの採取方法や回数なども図解や写真入りで説明しています。これらの検査で陽性になった場合、鶏卵そのもののサンプリング検査を行わなくてはなりません、それらについても詳細に書かれています。鶏卵の検査が陽性になった場合の次の段階の検査方法も徹底しています。これらは統計学的に妥当と思われる手法が使われています。

これだけ詳細なガイドラインでも将来、不要な部分は書き換えられますし、また、追ってつけ加えられますのでガイドラインは順守命令が出ても絶えず流動的に変わっていく面があります。また、FDAが検査官を農場に派遣して順守しているかどうかを絶えず定期的に調べるなどには行いません。必要とあれば出向くでしょう。ただ、鶏卵業界に出されたガイドラインは、養鶏場でサルモネラ汚染に関して何か問題があったときには全然別の民間分野が養鶏場や養鶏会社に対して起こす訴訟の重要な判断材料として使われるのがガイドラインです。

日本ではこのような考え方のガイドラインを作ることはまだ現状では難しいと思いますが、好むと好まざるとにかかわらず日本も訴訟社会の方向にと動いています。個人的には残念なことであると思いますが、その場合に必要となるのが問題に対して流動的に対応できる消費者庁や厚生省などによるガイドライン作成になるのではないかと思います。米国はこういう面での対応には歴史と経験がありますので筆者は今回のガイドラインなどは参考になさる価値はあると思います。養鶏業者なども事前に参考にして部分的にでも取り入れることを検討なさることをお勧めします。ある面では、日本の養鶏業者のほうがもっと厳しいチェックを行っているところもあるでしょう。ただ、ベーシックなことを必ず如何なる場合もやっているかどうかは問われます。例えば、日本ではルールを守っていますか？と問われる項目では守っているに簡単にチェックを入れます。然し、この一つがウソであった場合に払わなければならない代償は米国の場合は日本では考えられないほど厳しいものです。ネット検索で全てが出る分けではありませんが、(Food Safety / Guidance for Industry: Prevention of Salmonella Enteritidis in Shell Eggs During Production, Storage, and Transportation)を参考に出来るでしょう(瀬良、2011)。