



サルモネラ対策のとりくみ

従来、「たまご」の安全性確保の問題は、薬剤残留対策がほとんどでしたが、これらがほぼコントロールされた現在、最も重要な課題はサルモネラ対策であると言っても過言ではありません。食中毒事件の多発が社会問題までに発展しつつあるなか、JA全農たまご(株)では、HACCPの考え方を取り入れ、従来以上に安全性を高める取り組みをした「たまご」をお届けしています。

1. 「安全なたまご」をお届けするということ

従来の「たまご」が安全でなかった、という意味ではありませんが、最終製品である「たまご」の検査結果だけで「安全」をうたう従来の手法はもはや社会的に認められてない状況となります。食品の安全・衛生対策としてHACCPの導入をすすめています。

2. 「HACCP」とは

NASAが宇宙食の品質管理のために開発した食品衛生管理手法です。現在では、様々な国際認証に発展しており、食中毒や異物混入などの危害が発生する可能性を工程毎に分析し、危害要因を除去または低減させる対策(管理)を講じ、最終製品の安全性を確保する管理手法です。

3. 「JAクリニック」について

JA全農では、独自の研究開発機関である家畜衛生研究所クリニックセンター(千葉県佐倉市)が中心となり、高水準の安全衛生検査体制「JAクリニック」を構築しました。

JA全農は、この「JAクリニック」を活用し、「食品の安全性」を追求しています。

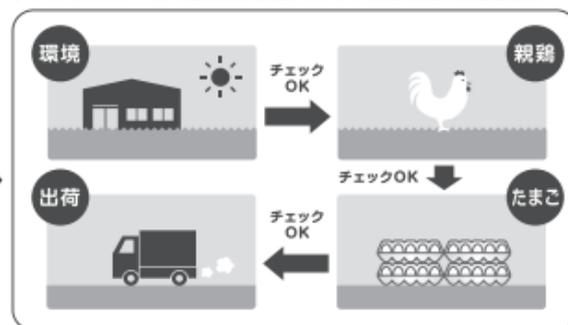
4. 「サルモネラ食中毒防止」のとりくみ

サルモネラの対策は、生産段階だけでなく、流通・消費の段階での食中毒予防という視点も取り入れて進める必要があります。具体的な内容としては、JAクリニックを核とするモニタリング体制の徹底、洗浄・消毒が可能なGPマシンの開発に加え、調理・給食業者や外食チェーンなど業務ユーザーへの食中毒防止の啓発も実施しています。

◇従来方式：最終製品たまごの検査



◇JAクリニック：鶏の定期的な健康チェックや飼育環境の安全性確保



5. 「サルモネラ」とはどのようなもの？

(1) サルモネラはこん棒状をした桿菌で、その周りに線毛が付いている周毛菌と形態的に分類される細菌です(図1)。

(2) サルモネラは現在2,500種以上確認されており、食中毒の主な原因となるサルモネラ・エンテリティディス(SE)以外にも、感染症の一種である腸チフス・パラチフスなどもサルモネラの仲間です。

(図1) サルモネラ菌の構造

