

# 「みやざき地頭鶏」の出荷管理マニュアル

(平成25年11月1日一部改訂)

みやざき地頭鶏事業協同組合

はじめに

「みやざき地頭鶏」は平成19年5月に宮崎県の商品ブランド産地認定証を交付され、平成21年4月には特許庁の地域団体商標を登録され、その品質が認められ、全国的に販売を伸ばしています。そうした状況のなか、消費者に安心して食べてもらえるために、生産から販売までの品質管理を明確にして、それを遵守することは生産者の責任です。

生産面では、平成13年に「みやざき地頭鶏」飼養管理マニュアルを作成し、平成22年に改訂しておりますが、今回新たに販売面での出荷管理マニュアルを作成いたしました。生産者、食鳥処理関係者及び指定店の皆様は十分に活用されて、消費者に安心して食される「みやざき地頭鶏」を生産、販売されるようお願いいたします。

## 1 「みやざき地頭鶏」の生産管理について

### (1) 種鶏の生産管理

宮崎県畜産試験場川南支場で改良された「地頭鶏」の雄と「劣性白色プリマスロック」の雌を交配し、生産された交雑種の雄に「九州ロード」の雌を交配して作出されたのが「みやざき地頭鶏」で、3系統の種鶏はすべて宮崎県畜産試験場川南支場で厳正に飼養管理されており、県外に「みやざき地頭鶏」のひなが出荷されることはありません。

### (2) ひなの配布

県内には小林市、日南市、日向市の3カ所に民間のひなセンターが設置され、宮崎県畜産試験場川南支場から定期的に「交雑種」の雄と「九州ロード」の雌の種鶏ひなが供給されます。ひなセンターでは交配、産卵された「みやざき地頭鶏」の素ひなを、毎月生産者に出荷します。なお、ひなの供給農場は、みやざき地頭鶏事業協同組合（以下「事業協」という）が定める飼養条件に適合した指定認定農場に限られます。

### (3) 生産方式

指定認定農場での、飼養管理は「みやざき地頭鶏飼養管理マニュアル」に基づいて行なわれ、農林水産省が定めた特定JAS規格よりも厳しい下記の条件で飼養管理されます。

ア 素ひな 在来由来の血液が50%

イ 飼育期間 雄：120日 雌：150日

ウ 飼育方法 28日齢以降平飼い飼育

エ 飼育密度 1㎡当たり2羽以下

### (4) 出荷報告

生産者は、毎月出荷した羽数を「みやざき地頭鶏の素ひな取り扱い等に関する規則」に基づいて事業協に報告します。報告を受けた事業協は必要に応じて、生産農場に出向き、飼育管理簿、出荷伝票等により出荷羽数の確認を行います。なお、生産者が報告を怠ったり、虚偽の報告をした場合は、ひな供給委員会で協議して素ひなの供給を制限します。

## 2 出荷方式について

鶏肉の出荷は、各生産者及び指定店が飲食店等に販売する方式をとっており、飲食店等から「みやざき地頭鶏指定店認定要領」に基づき認定申請があった場合は、事業協が審査して指定店として認定します。

認定された指定店は、事業協のホームページで指定店の店舗情報が掲載されるとともに、事業協が行う意見交換会への参加、販売促進資材の購買等を行うことができます。

鶏肉のランク付けは、生産者等が出荷する際に、生肉重量でAランクとBランクに区分し、別途定める標準生肉重量より2割以上軽いものはBランクとし、Bランク生肉は「みやざき地頭鶏」の名称を使つての生肉の販売は行いません。

「みやざき地頭鶏」は平成22年4月9日に特許庁から地域団体登録を受けていますので、「みやざき地頭鶏」以外の鶏肉及びその加工品を「みやざき地頭鶏」と表示して販売すること、または、「みやざき地頭鶏」と誤解を招くような表現を行つて販売することは、違反となりますのでご注意ください。

出荷方法は生産者により違つており、下記のとおり区分されます。

- (1) 生肉販売の場合
  - ア 生産者が直接食鳥処理し、指定店等に販売します。
  - イ 生産者が他の食鳥処理場に委託し、指定店等に販売します。
  - ウ 生産者が農協等に生鳥を販売し、農協等が自前の食鳥処理場で処理、販売します。
- (2) 加工販売の場合
  - ア 生産者、農協等が直接食鳥処理、加工し販売します。
  - イ 生産者が食鳥処理後加工を委託し、販売します。
  - ウ 販売店が生産者から鶏肉を購入し、加工、販売します。

### 3 食鳥鶏肉の加工基準

みやざき地頭鶏の処理場数は、生産者が自ら経営する処理場が17カ所、他の処理場に委託する処理場が9カ所あり、すべて認定小規模食鳥処理場で、「食鳥処理の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき食鳥処理の事業許可、食鳥処理衛生管理者の資格を取得しています。

鶏肉処理の衛生対策は、平成19年に宮崎県が作成した「認定小規模食鳥処理場における生食用食鳥肉の加工基準目標」に準じて行われます。

- (1) 生体受入れ
  - ア と殺前4時間以上の餌切りを行う。
  - イ 農場毎に病原性食中毒菌及び抗菌性物質の残留について検査証明等の確認を行う。
- (2) 湯漬け  
湯漬けは、60℃以上の十分な水量の衛生的な温湯で行う。
- (3) 脱羽
  - ア 脱羽機は、1回の使用ごとに洗浄し、その際、83℃以上の熱湯または50ppm程度の次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。
  - イ 脱羽後と体は十分に洗浄し、炎症や疾病がないことを確認する。
- (4) 冷却
  - ア 掛け流しの場合は、流水で十分に換水させながら行う。
  - イ 溜め槽（と体一時保管槽）の場合は、氷等で冷却し、冷却水は1回の処理ごと、または概ね50羽ごとに交換する。この際、冷却水が20ppm程度になるように次亜塩素酸ナトリウム等を加え消毒する。
- (5) 内臓摘出
  - ア 内臓摘出前のと体は流水等で十分洗浄する。
  - イ 腹腔切開、内臓摘出は消化管を傷つけないように行う。
  - ウ 内臓摘出後のと体の腹腔内は、流水で十分洗浄を行い、使い捨ての衛生的な布巾やペーパータオル等で水分を十分にふきとり、ドリップによる二次汚染を防ぐ。
- (6) 殺菌処理
  - ア 殺菌後のと体は重ね置きをしない。
- (7) 解体・カット
  - ア 解体室は25℃以下になるよう低温保持に努める。
  - イ 包丁やまな板など使用する器具は、食鳥肉専用のものであるとする。

- ウ 器具は30分ごとに洗浄消毒を行い、汚れが認められた場合にはその都度、洗浄消毒を行う。
- エ 手指は30分ごとに洗浄消毒を行う。手指の洗浄消毒は石けんで汚れを良く落とし、逆性石けんやアルコール等で消毒を行う。手を拭く場合は、清潔なペーパータオル等を使用する。
- オ 解体・カットした鶏肉は専用の容器に入れ、他の部位肉や内臓と分別する。
- (8) 包装  
食鳥肉は他の部位肉や内臓とは別に包装する。
- (9) 保管  
10℃以下になるよう温度管理を行う。冷凍の場合は、-15℃以下となるよう温度管理を行う。
- (10) 輸送・流通  
製品の表面温度が10℃以下になるよう温度管理を行う。
- (11) 自主検査  
食鳥肉の成分規格目標に規定する項目（糞便系大腸菌群、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌、黄色ブドウ球菌ともに陰性）について、1年に2回以上は登録検査機関で検査を実施する。

#### 4 トレーサビリティ管理

食鳥処理場でのトレーサビリティは、生産者の出荷方法により2つに分けられます。

##### (1) 生肉販売の場合

ア 生産者が直接食鳥処理もしくは委託処理して指定店等に販売するケース

・「みやざき地頭鶏飼養管理マニュアル」に定められた飼育管理表の記帳に基づいて各生産者の毎日の出荷数が確定していますので、出荷された各ロットについて指定店等では各生産者の生産、出荷情報が確認できます。

イ 生産者が農協等に生鳥を販売して、農協等が食鳥処理、販売するケース

・各生産者が農協等の食鳥処理場に持ち込む際、生産者単独もしくは農協等職員の立ち会いで出荷籠毎に重量測定し、パソコンに生産者名、雄、雌の区分、重量、日付け等を記録します。

・解体作業は、生産者ごとに行い、生肉の包装時に生産者名、重量、処理年月日、処理業者等が記載された伝票が添付され、出荷されます。QRコードも記載されていますので携帯電話からも上記情報が検索できます。事業協のホームページでは生産者情報、処理業者情報が検索できます。

##### (2) 加工販売の場合

ア 生産者が直接食鳥処理し、加工販売するケース

・製品包装に生産者名等必要事項が記載してあり、生産者情報はホームページで検索できます。

イ 販売店が、生産者から生鳥、生肉を購入し、処理加工、販売するケース

・「みやざき地頭鶏」生産指定農場認定要領に基づき、生産者から毎年度提出される出荷実績報告書に記載されている出荷先より加工、販売店名を確定します。それを基に生産者から出荷された加工、販売店名ごとの販売伝票を確認します。更に、加工、販売店については、みやざき地頭鶏肉の生産者ごとの入荷伝票及び製品の出荷伝票の調査により、みやざき地頭鶏の取引量の確認を行います。