

鶏卵の生産施設とパッキング工場を見学してきました

2013年7月13日（土）鶏卵販売会社（株）アキタ（本社広島県福山市）いすみポートリー（千葉県いすみ市）及び関東GPセンター（千葉県千葉市）の視察に行ってきました。参加者は5名です。



まず鶏舎に入る前に2度の入浴を済ませ用意された衣服に着替え、副社長・品質管理室室長・農場長から会社概要の説明を受けました。全社で約700万羽、いすみポートリーでは約210万羽の鶏がたまごを産み、種鶏からたまごや飼料・鶏卵の流通に至るまで「完全直営一貫生産システム」ですべてを自主生産しています。通常親鶏は120日過ぎでたまごを産み始め、約180日でピークを迎え、約700日で食鳥処理場へ廃鶏出荷されます。たまごは大きすぎ・小さすぎ・ひびや汚れのあるものは選別して液卵や加工用に回されます。フンはペレットにして肥料として販売され、廃鶏は一部肉団子などの加工食品や飼料・肥料などに回されています。

次に鶏舎を見学しました。輸入トウモロコシを主とした自社配合の飼料とカキ殻を混ぜた餌が与えられます。ウインドレス（無窓）ですが一方から外気を取り入れ換気扇でもう一方に排気し快適な温度に保たれるようになっています。一羽あたりの面積も確保されており、とさかの色つやもよく元気な鳴き声が聞こえます。人の目と機械で鶏の健康状態・餌の状況・機械の状況を毎日チェックし、何か起きた時にはトレースできるようになっています。毎回消毒された自社トラックで一日9～10便、約160万個が関東GPセンターに運ばれています。

関東GPセンターでは汚染区と清浄区に分けられ、農場（いすみポートリー）から運ばれたたまごは次亜塩素酸水で消毒し洗卵後、乾燥に回されます。目視でチェックした後、汚れ・ひび・血卵などを検知する機械を通りパック詰めされてから出荷される様子を見学しました。

サルモネラ（SE）による食中毒や鳥インフルエンザを発生させないように徹底した衛生管理やワクチン投与、抗体・抗原検査を行うとともに、安心して消費者に食べてもらえるように採卵日を明確にし、家庭で生食として消費される鶏卵については採卵日から21日以内を賞味期限として表示していることなどの説明をいただきました。

参加者からは

- ・ 2回もシャワーを浴びて着替えもして衛生管理は徹底していることがわかった。
- ・ 鶏舎が快適に管理されており鶏のとさかの色つやもよく元気に鳴いている。
- ・ たまごの表示に関しては消費者も関心を持っていかなくてはいけない。

などの感想が寄せられました。