

平成 30 年 2 月
平成 31 年 1 月改訂
農林水産省顧問（大臣官房参事官）
消費・安全局 食品安全政策課

鶏肉によるカンピロバクター食中毒の低減に向けて（今後の方向）

1 現状と課題

安全な食品の安定供給は、農林水産省の重要任務の一つです。食品をより安全にするには、生産から消費の必要な段階で、それぞれ食品の安全性を向上させる措置に取り組むことが不可欠です。

食鳥処理やと畜の段階で、家きん・家畜の腸管にいる食中毒菌のカンピロバクターに食肉（内臓を含む）が汚染されることがあります。本菌による食中毒は、細菌性食中毒の中で患者数及び発生件数が最も多く、主な原因食品は生又は加熱不十分の鶏肉製品です。

鶏肉の安全性を向上させるため、これまで農林水産省は、

- 食品安全に関する国内外の情報を広範囲に収集・解析、
- 健康への悪影響の程度等の科学的情報と、生産から消費にわたる関係者からの情報や意見に基づき、カンピロバクターを優先的に取り組むべき危害要因と決定、
- 鶏群や鶏肉の汚染実態や、生産者等による衛生管理の実施状況を調査するとともに、安全性を向上させるための「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を策定し、生産者、獣医師等に配付・説明、

を行い、調査結果からは次のことが明らかになりました。

【汚染実態調査】

- ・ 農場から出荷される前、又は食鳥処理場に搬入された鶏群のカンピロバクター陽性率は、3～5割で推移
- ・ 食鳥処理場において、カンピロバクター陽性の鶏群から作られた鶏肉の汚染率（5～8割）は、陰性の鶏群から作られた鶏肉の汚染率（1割）より高い

【衛生管理の実施状況調査】

- ・ 9割の生産者から「飲用水の消毒」などのハンドブックに掲載されている衛生対策を実施している、との回答を得た
- ・ 衛生対策をどのような措置内容（例：消毒薬の濃度やその管理方法）で行っていたかまでは不明

以上の結果から、加工・流通・消費段階での衛生管理に加え、農場段階で鶏群のカンピロバクター陽性率を下げれば、鶏肉の汚染率が下がり、食中毒の発生件数を減らせることが示唆されました。また、鶏群の本菌の陽性率を下げるためには、生産者が個々の衛生対策を効果的な措置内容で行うことが肝要と考えられました。

今後、農林水産省は、鶏群のカンピロバクター陽性率を減らすために、個々の衛生対策の効果的な措置内容等を、生産加工事業者の皆様と連携して検証したいと考えています。検証結果をもとに、現場で実行できる衛生対策やその措置内容をより具体的にハンドブックに掲載するとともに、今後行う実態調査等の結果に基づき、ハンドブックの内容を見直し、普及してまいります。

2 今後の方向

肉用鶏群のカンピロバクター陽性率を減らすため、農林水産省は、食鳥産業の関係者と連携して、ハンドブックの効果検証・普及に注力します。また、鶏肉の生産から消費にわたる関係者の御意見を、今まで以上に施策に反映します。さらに、食中毒予防につながる情報発信を強化します。

(1) ハンドブックの検証・普及の促進

- ▶ 生産加工事業者や獣医師と連携し、鶏群等のカンピロバクター汚染実態と、農場の衛生管理の措置内容を調査し、個々の衛生対策の効果や組合せた場合の効果を検証します。
- ▶ この時、サルモネラなど他の微生物に対する効果や、肉用鶏の生産性に与える影響も検討します。
- ▶ 一人でも多くの生産者にハンドブックの衛生対策を実践して戴けるよう、検証結果等の科学的知見をもとに、現場で実行できる衛生対策をできるだけ多く、より具体的に掲載します。
- ▶ 生産加工事業者や獣医師との意見交換、現場の勉強会への講師派遣、説明会の開催、メディアを通じた広報等を通じて、ハンドブックを現場に普及します。
- ▶ ハンドブックの衛生対策の効果を検証するため、継続して鶏群・鶏肉の汚染実態の変化を調査します。

<当面の計画>

- ・考えられる衛生対策やその有効性の検討方法、ハンドブックの改善点等について、生産加工事業者、獣医師、資材メーカー等と意見交換（H29年度下期）
- ・衛生対策の有効性を検討するための調査研究の実施（H30年度）
 - 対策の候補：飲用水の消毒、空舎時の管理、野生動物・衛生害虫の対策、バイオセキュリティの強化、生産資材の活用 等
- ・ハンドブックの改訂・現場への普及（H30年度～）

(2) リスクコミュニケーションの強化

- ▶ 鶏肉の生産から消費にわたる関係者と、鶏肉によるカンピロバクター食中毒の低減について意見を交換し、上記の施策に反映します。

<当面の計画>

- ・農林水産省のこれまでの取組と今後の方向について、食品事業者等との意見交換会を開催（H29年度下期）

(3) 情報発信の強化

- 情報の受け手を意識して食中毒予防につながる情報を積極的に発信します。
例えば、
 - ・ 生産加工事業者には、「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」の内容や、食鳥処理に係る法令に基づく衛生管理の参考となる情報
 - ・ 消費者や飲食店には、「生又は加熱不十分の鶏肉を食べない・提供しない」などの具体的な注意事項とその理由

<当面の計画>

- ・ SNS やウェブサイトを通じて消費者向けに情報発信 (H29 年度下期)