

肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（第1回）議事概要

- I 日 時： 令和6年9月30日（月）13：30～15：30
- II 場 所： 農林水産省共用第6会議室
- III 出席者： 別紙のとおり
- IV 概 要：

- 1 鶏肉に関連する食中毒の概要と肉用鶏をめぐる情勢について認識を共有した上で、カンピロバクター食中毒対策を進めるために必要な課題について意見交換を行った。
- 2 委員からの主な意見は次のとおり。

○ 全体

- ・ カンピロバクター食中毒の低減のためには、生産段階、食鳥処理段階、消費段階のフードチェーンの各段階で確実に対策を講じることが重要。
- ・ カンピロバクター対策について、生産者、消費者、事業者など認識が異なり、異なる立場の者が現状の認識を共有し、できることから総合的に対策することが重要。
- ・ これまでフードチェーンの各段階で講じてきた対策の精度を高めることがさらなる低減につながることから、その精度を高めるために検証することが重要。

○ 技術面の課題について

- ・ カンピロバクターはヒトのみに病原性があり、鶏に症状を示さず生産性への影響がないことから、生産段階でのコントロールは非常に困難であり、インセンティブにもつながりにくい。
- ・ 生産者が対策に取り組むためには、カンピロバクターに対して有効な対策を明確にすることが重要。
- ・ 生産者は鳥インフルエンザ対策として防疫対策を以前より強化しており、家畜保健衛生所とも連携して管理する体制が構築されてきている。生産者はカンピロバクターを意識して衛生管理は行っていないものの、飼養衛生管理基準の徹底はカンピロバクター汚染の低減にもつながると考えている。
- ・ 生産段階において菌量をゼロで貫徹できなくとも、一定水準まで菌量を低減できれば、鶏肉の菌量を健康に影響のない水準まで制御することが可能ではないか。
- ・ 食鳥処理段階においては、冷却段階で塩素消毒し菌量を下げているが、大量生産体制の中で菌量をゼロにすることは困難。
- ・ 食鳥処理段階では区分処理が有効とされているが、生産段階での鶏群の

カンピロバクターの汚染度合をある程度把握し、食鳥処理順の変更にかすることは検討できないか。

- ・ 食品製造・調理段階においても、次亜塩素酸ナトリウム等での殺菌について実験的なデータはあるが実装化に至っていないことから、調理場でも実装化が可能なことを前提としたリスク低減手法の開発が必要。
- ・ フードチェーンの各段階において、管理目標値を設定することが現実的であり、その設定に向けた定量データの収集も必要。

○ 社会の意識向上の面の課題について

- ・ 英国においては、消費者及び事業者に科学的データを提示し、定量的なデータに基づくリスク管理やリスクコミュニケーションを行っている。我が国においても、市販鶏肉の汚染率や菌量、食中毒患者数等のデータを国民が認識するするような情報提供をしてはどうか。
- ・ 消費者としても、生産者が日々衛生管理に取り組んでいる努力を知ることが重要ではないか。

○ 情報発信の面の課題について

- ・ 現状の行政からの情報発信は一方的な情報発信となっている印象。届けるべきところに情報が適切に届いているか検証の上、届いていない場合は届ける工夫が必要。特に若年層に対しては、行政の情報が届いていないのではないか。
- ・ 『生/半生』を前提として提供される商品と『加熱不十分』の商品では対策のアプローチが異なり、『生/半生』を前提とした商品については商品そのもののリスクについて事業者理解を得ることが重要。『加熱不十分』のものについては調理段階や従業員教育によるオペレーション管理が重要。
- ・ 飲食店での食中毒事例については、特に個人経営の飲食店での事例が多く、食品衛生責任者への教育の工夫等が必要。
- ・ 加熱・加工用の鶏肉については、加熱する旨を確実に伝える旨の通知が出されているところ、事業者・消費者が視覚的にも認知できるように、表示の工夫（ピクトグラムなど言葉以外を用いた標記の追加、多言語化等）を検討してはどうか。
- ・ 消費者向けの情報提供の媒体として、料理サイトを活用してはどうか。
- ・ 家庭科の授業の中で、鶏肉を洗うなどの不適切な事例がみられると聞くので、学校の授業において、食品安全においても正しい理解が得られるような取組があっても良いのではないか。
- ・ 英語での SNS の情報発信があっても良いのではないか。