

参考資料 4

肉用鶏の衛生水準の向上等に
関する検討会（第 1 回）

関係通知

生食監発 0331 第 3 号
消食表 第 193 号
平成 29 年 3 月 31 日

各

都 道 府 県
保 健 所 設 置 市
特 別 区

 衛生主管部 (局) 長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)
消費者庁食品表示企画課長
(公 印 省 略)

カンピロバクター食中毒対策の推進について

カンピロバクター食中毒については、飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉(内臓を含む。)を原因とする事件が多数を占めるため、平成 28 年 6 月 17 日付け事務連絡「飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導について」(厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課)等により関係事業者に対して指導をお願いしているところです。

今般、平成 29 年 3 月 16 日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、飲食店営業者に対して鶏肉の客への提供にあたって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要との議論を踏まえ、下記により対策の推進を図ることとしたので、御了知の上、関係事業者に対する周知及び指導を行うようお願いいたします。

なお、本件については別添のとおり、一般社団法人日本食鳥協会にも協力を依頼していることを申し添えます。

記

- 1 食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が当該鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、「加熱用」、「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載等(以下「加熱用」の表示等)を行うことにより、確実に情報を伝達するよう措置すること。
2. 飲食店において、生又は加熱不十分な鶏肉の提供が原因と特定又は推定(原因となった食事に含まれる場合を含む。)されるカンピロバクター食中毒が発生した際には、

再発防止の観点から次により対応し、必要に応じて公表するとともに、食中毒調査結果として厚生労働省に報告すること。

- (1) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われていない場合には、食鳥処理業者、卸売業者に対して、当該表示等の徹底について指導を行うこと。
- (2) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われている場合には、飲食店営業者に対して、加熱用の鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の中止を直ちに指導するとともに、定期的に当該業者に対する重点的な監視を行う等厳正に対応すること。

事務連絡
平成 29 年 7 月 6 日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 食品衛生主管部（局）食品衛生担当課 御中

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課
消費者庁食品表示企画課

カンピロバクター食中毒対策の推進に関するQ&Aについて

カンピロバクター食中毒対策の推進については、「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成 29 年 3 月 31 日付け生食監発 0331 第 3 号及び消食表第 193 号。以下「通知」という。）により関係事業者に対して加熱調理が必要である旨の情報伝達に関する指導及び食中毒発生時の対応をお願いしているところです。

今般、その趣旨等について別添のとおり「カンピロバクター食中毒対策の推進に関するQ&A」を作成しましたので、当該Q&Aを活用しつつ、通知に基づき指導等を徹底されるようお願いいたします。

(別添)

カンピロバクター食中毒対策の推進に関するQ & Aについて

問 1. 平成 29 年 3 月 31 日付け通知「カンピロバクター食中毒対策の推進について」(生食監発 0331 第 3 号及び消食表第 193 号。以下「通知」という。)の趣旨を教えてください。

答)

カンピロバクター食中毒の多くは、飲食店における未加熱(生)又は加熱不十分な鶏肉の提供に起因しています。本通知は、食鳥処理業者、卸売業者等が飲食店に対して鶏肉の表示や商品規格書等により加熱が必要である旨の情報を確実に伝達することにより、飲食店での未加熱又は加熱不十分な鶏肉の提供を防止しようとするものです。

また、食中毒発生時には、加熱が必要な鶏肉を飲食店が未加熱又は加熱不十分な状態で提供したことが原因である旨を公表することにより、同様の食中毒の再発防止を図ることが必要と考えています。

加えて、原因となった食事に未加熱又は加熱不十分な鶏肉が含まれ、食中毒発生への関与が否定できない場合であっても、加熱が必要な鶏肉が未加熱又は加熱不十分な状態で提供された旨を調査結果として公表し、未加熱又は加熱不十分な鶏肉の提供防止について啓発することが重要と考えています。

問 2. 通知の 2 において「必要に応じて公表をする」とありますが、具体的にどのような対応例がありますか？

答)

食中毒調査において、飲食店営業者が、加熱が必要な鶏肉を未加熱又は加熱不十分な状態で提供していた場合には、そのような鶏肉の提供防止について啓発するためにも、可能な限り加熱用表示等の調査結果内容を報道発表資料に記載して頂くようお願いいたします。

なお、食中毒調査において、原因食品が、未加熱又は加熱不十分な鶏肉であることまで特定できない場合であっても、例えば、「原因となった食事には、未加熱又は加熱不十分な鶏肉を含んでおり、当該鶏肉には加熱用表示がされていた」等(加熱用表示等の調査が確認中の場合には「原因となった食事には未加熱又は加熱不十分な鶏肉が含まれていた」)の記載をすることが可能である場合は、事実関係として記載可能な範囲内の追記を御検討頂きますよう、お願いいたします。

問3. 通知の2において、「食中毒調査結果として厚生労働省に報告すること」とありますが、加熱用表示等に関する調査の結果報告については、どのように行えば良いですか？

答)

以下の内容を食中毒事件調査結果詳報に記載し、報告頂きますようお願いいたします。

- (1) 加熱用表示等の有無
- (2) 加熱用である旨の情報伝達方法
食鳥処理業者、卸売業者等は、流通段階でどのような方法（表示、商品規格書等）で加熱用である旨の伝達を実施していたか
- (3) 飲食店営業者が「加熱用」と認識していたにもかかわらず加熱不十分な状態で提供していた場合、飲食店営業者への指導内容
- (4) 加熱用である旨の情報が伝達されていない場合、食鳥処理業者、卸売業者等への指導内容
- (5) 「生食可」との表示等がある場合、生食可と判断した根拠（指針等）

生食監発 0331 第 3 号
消食表 第 193 号
平成 29 年 3 月 31 日

各

都	道	府	県		
保	健	所	設	置	市
特	別	区			

 衛生主管部 (局) 長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課長
(公印省略)
消費者庁食品表示企画課長
(公印省略)

カンピロバクター食中毒対策の推進について

カンピロバクター食中毒については、飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉(内臓を含む。)を原因とする事件が多数を占めるため、平成 28 年 6 月 17 日付け事務連絡「飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導について」(厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課)等により関係事業者に対して指導をお願いしているところです。

今般、平成 29 年 3 月 16 日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、飲食店営業者に対して鶏肉の客への提供にあたって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要との議論を踏まえ、下記により対策の推進を図ることとしたので、御了知の上、関係事業者に対する周知及び指導を行うようお願いいたします。

なお、本件については別添のとおり、一般社団法人日本食鳥協会にも協力を依頼していることを申し添えます。

記

- 1 食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が当該鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、「加熱用」、「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載等(以下「加熱用」の表示等)を行うことにより、確実に情報を伝達するよう措置すること。
2. 飲食店において、生又は加熱不十分な鶏肉の提供が原因と特定又は推定(原因となった食事に含まれる場合を含む。)されるカンピロバクター食中毒が発生した際には、

再発防止の観点から次により対応し、必要に応じて公表するとともに、食中毒調査結果として厚生労働省に報告すること。

- (1) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われていない場合には、食鳥処理業者、卸売業者に対して、当該表示等の徹底について指導を行うこと。
- (2) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われている場合には、飲食店営業者に対して、加熱用の鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の中止を直ちに指導するとともに、定期的に当該業者に対する重点的な監視を行う等厳正に対応すること。

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

食品衛生法等に基づく処分の理由の提示について

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）等に基づく処分の理由の提示については、行政手続法（平成 5 年法律第 88 号）第 8 条第 1 項（申請に対する拒否処分）及び第 14 条第 1 項（不利益処分）の規定により、申請者等に対し、当該処分の理由を示さなければならないこととされています。

特に食品衛生法に基づく営業の禁停止処分等の不利益処分の理由の提示については、処分の取消訴訟において、例えば、「法第 6 条に違反した」と記載されているのみで、処分の原因となる基本的事実関係や、違反した条項が具体的に示されておらず、行政手続法が求める理由の提示がなされていないとして処分の違法性が判決において指摘された例がみられることから、下記を踏まえ、必要な手続が適切になされるよう特段の御配慮をお願いします。

なお、営業の禁停止処分等を事業者に通知する際には、処分の理由も含めた通知内容を丁寧に説明するとともに、営業の禁停止期間中に取り組むべき内容（施設の清掃、衛生教育等）を十分に理解させることが必要であることを念のため申し添えます。

記

- 1 一般に、処分に理由の提示が求められるのは、処分庁の判断の慎重と合理性を担保してその恣意を抑制するとともに、処分の理由を相手方に知らせて不服の申立てに便宜を与える趣旨であり、その提示を欠く場合には、処分自体の取消しを免れないこと。
- 2 1 の趣旨から理由の提示が求められている場合における理由の提示の程度は、特段の理由のない限り、いかなる事実関係に基づき、いかなる法規を適

用して当該処分がされたのかを、処分の相手方において、その提示内容自体から了知し得るものでなければならず、単に抽象的に処分の根拠規定を示すだけでは、それによって当該規定の適用の原因となった具体的事実関係をも当然に知り得るような例外的な場合を除いては、理由の提示として十分でないこと。

- 3 以上を踏まえれば、食中毒を発生させ、食品衛生法第6条各号に違反したとして営業者に対して営業の禁停止処分を行う場合には、当該処分を通知する書面に、当該営業者、食品が食中毒の原因であると判断し、推定し、又は疑わしいとした根拠である食中毒調査を踏まえ、同条各号に違反したとする食品※、それが同条各号のいずれに該当するか、当該営業者の行為が同条が禁止する行為（製造、販売等）のいずれに該当するかを記載するなど、具体的事実関係と適用する法条の適用関係が明らかになるよう記載することが必要であること。

※ 例えば、原因施設のみ特定し、原因食品が特定できない場合には、「当該施設において加工、販売された食品」と記載することが考えられる。

- 4 上記のことは、原因食品及び原因施設が一応推定しかできない又は疑わしい場合においても、危害の拡大防止のため、営業の禁停止処分等の必要な措置をできるだけ速やかに実施しなければならないこと等、従来からの食中毒事件に対する取扱いを変更するものではないこと。

6 消安第 2466 号
令和 6 年 7 月 26 日

都道府県畜産主務課長 殿

農林水産省消費・安全局
食品安全政策課長

「鶏肉の生産衛生管理ハンドブックー肉用鶏農場ー」（生産者編及び指導者編）の周知について

日頃より生産段階における衛生管理の取組等を通じ、食中毒防止対策にご尽力いただいているところですが、昨年 5 月に新型コロナウイルス感染症が感染症法の 5 類感染症に位置付けが見直され、種々の経済活動が平常化に向かった中で、7 月～9 月は細菌性食中毒がさらに増加する傾向にあります。

特に細菌性食中毒の中で、依然としてカンピロバクター食中毒の発生件数が最も多いことから、フードチェーンの各段階において、カンピロバクター低減のための取組がより一層進むことが求められます。

このため、生産段階における衛生管理の取組についても、より一層推進される必要があることから、肉用鶏農場や鶏舎へのカンピロバクター菌等の食中毒菌の侵入・まん延を防止するための対策をまとめた「鶏肉の生産衛生管理ハンドブックー肉用鶏農場・生産者編ー」及び「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック（参考資料）ー肉用鶏農場・指導者編ー」（別紙）を関係者に周知の上、ご指導を願います。

別紙

「鶏肉の生産衛生管理ハンドブックー肉用鶏農場・生産者編ー」

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/attach/pdf/201108-6.pdf>



「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック（参考資料）ー肉用鶏農場・指導者編ー」

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/attach/pdf/201108-5.pdf>



6 消安第 2466 号
令和 6 年 7 月 26 日

北海道農政事務所長
各地方農政局長
内閣府沖縄総合事務局長

農林水産省消費・安全局
食品安全政策課長

「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック―肉用鶏農場・生産者編―」の再周知に
ついて

このことにつきまして、別添のとおり、各都道府県畜産主務課長宛てに通知しましたので、御了知いただくとともに、貴所管内の道に対し、指導方よろしく願います。

6 消安第 2466 号
令和 6 年 7 月 26 日

一般社団法人日本食鳥協会会長
公益社団法人 中央畜産会会長
公益社団法人 日本中医師会会長
農場管理獣医師協会会長

農林水産省消費・安全局
食品安全政策課長

「鶏肉の生産衛生管理ハンドブックー肉用鶏農場・生産者編一」の再周知に
ついて

このことにつきまして、別添のとおり、各都道府県畜産主務課長宛てに通知しました
ので、御了知いただくとともに、貴団体傘下の関係者に対して、周知方よろしくお願
いいたします。

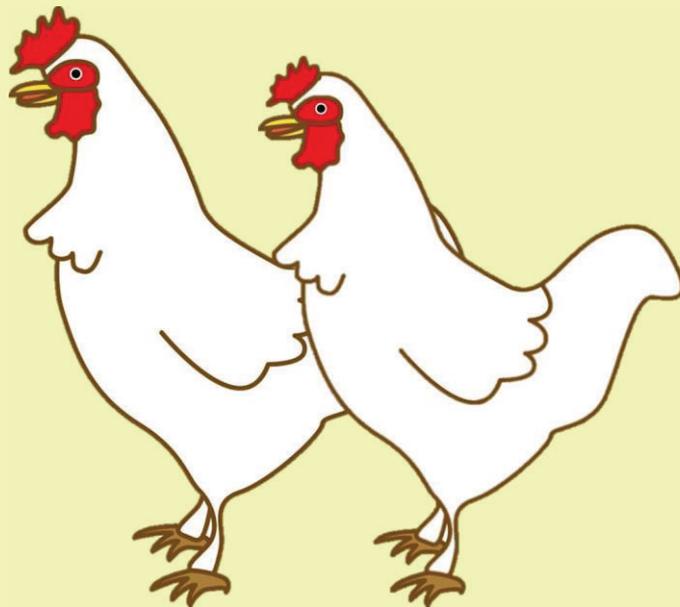
初版 平成23年8月
第2版 平成25年11月

鶏肉の生産衛生管理ハンドブック

— 肉用鶏農場・生産者編 —

安全な鶏肉を生産するために
農場でできること

(第2版)



平成25年11月

消費・安全局

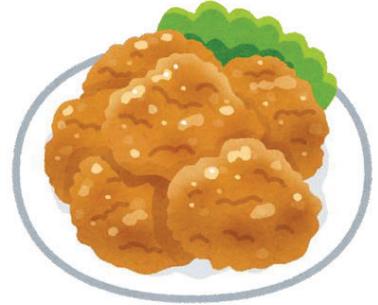
農林水産省

～ はじめに ～

鶏肉の生産に関わる方々へ

食中毒は、健康被害が出るばかりでなく、原因と疑われる食品の消費が大きく減ることによって、食品に関係する産業が経済的に大きなダメージを受ける可能性があります。

食中毒の発生を防ぐためには、農場や加工・流通、消費の各段階で、食中毒を防ぐ適切な取組を行うことが大切です。食鳥の処理・加工や流通・販売段階、家庭での取組に加えて、農場でも日常の飼養衛生管理をしっかり行い、農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐことが重要です。



農林水産省では、平成23年10月に、家畜の伝染性疾病の発生をより一層確実に防ぐため、飼養衛生管理基準を改正しました。また、皆さんがより安全な鶏肉を消費者に提供する取組を支援するため、食中毒を防ぐ、生産から消費までの各段階での対策について調査や研究を行っています。

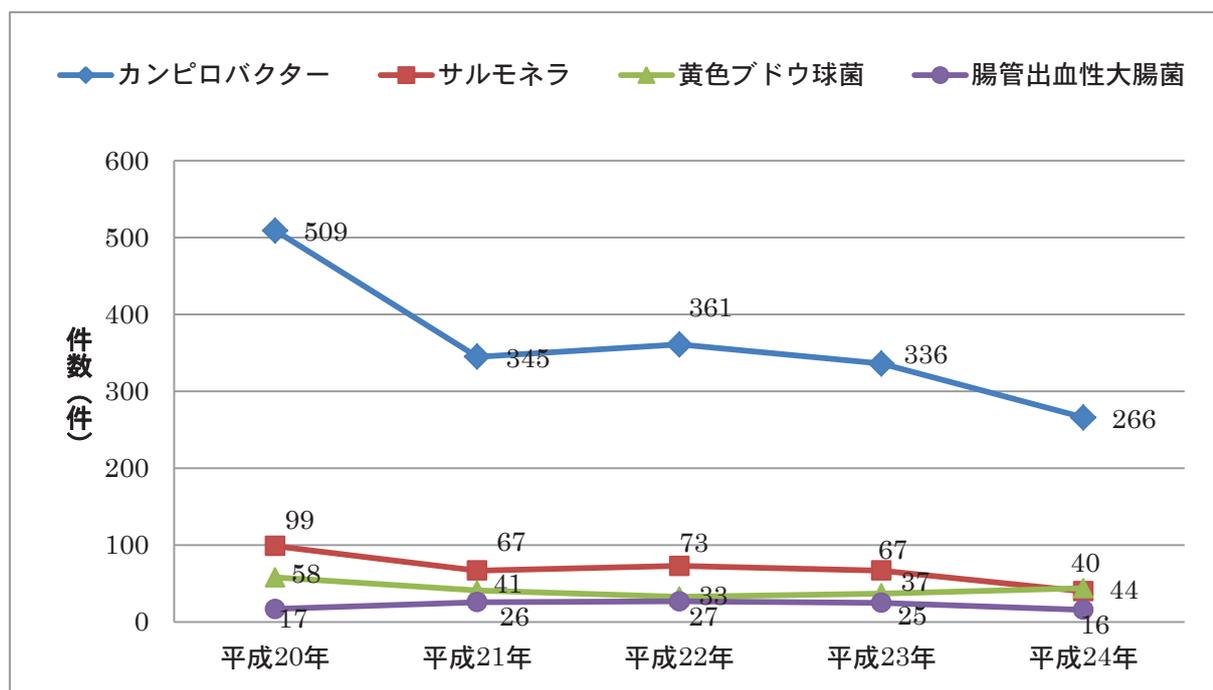
今回、カンピロバクターやサルモネラなどの食中毒菌の農場への侵入やまん延を防ぐために、効果が期待される対策のポイントとその目的を、ハンドブックとしてとりまとめました。

対策のほとんどは、病気の発生を防いだり、生産性を高めたりするため、先進的な生産者をはじめとして多くの農場で既に行われているものです。ご自身の農場の状況に合わせて、現在実施されている対策をもう一度確かめる場合や、目的を達成するための具体的な対策を検討する場合に、本ハンドブックをご利用ください。

また、このハンドブックの最後に、農場での取組をチェックするためのシートを付けましたので、きちんと対策が行われていることを確かめるために役立ててください。

今後も、新たな情報が得られたり、新しい基準ができた場合には、順次、このハンドブックを更新していきます。

最近5年間の食中毒発生状況



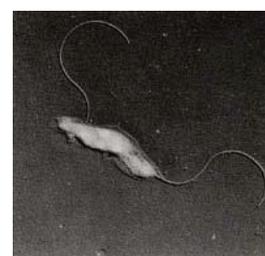
(参考：厚生労働省食中毒統計)

※ 食中毒統計は、患者が医療機関で診察・診断を受け、食品衛生法に基づき届出があった件数に限られるため、実際には、食中毒統計の数十倍から数百倍の発生件数があると推定されています。

カンピロバクター食中毒とは？

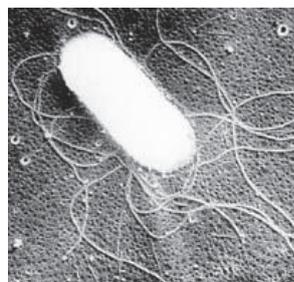
カンピロバクター食中毒とは、カンピロバクターに汚染された生や加熱不十分な鶏肉などを食べることによって、人に腹痛や下痢、おう吐などの症状が起きる病気です。

カンピロバクターは、牛や豚、鶏などの腸の中にいる細菌です。乾燥や酸素に弱く、環境中では長く生きることができません。



カンピロバクター
約0.5×0.5~5μm ※

サルモネラ食中毒とは？



サルモネラ
約1×2~5μm ※

サルモネラ食中毒とは、サルモネラに汚染された食品を食べることによって、人がおう吐や下痢、発熱、脱水などの症状を起こし、幼児や高齢者では死に至ることもある病気です。

サルモネラは、牛や豚、鶏などの腸の中にいる細菌で、低温や乾燥に強く、環境中で長く生きることができます。

※ 1μmは1mmの1000分の1の大きさです。(細菌の電子顕微鏡写真：東京都健康安全研究センター)

目次

1. 目的	4
2. 農場や施設の衛生管理	4
3. 飼養時の衛生管理	8
(1) ひなの導入前	8
(2) ひなの導入	9
(3) 日常の飼養衛生管理	9
(4) 鶏の出荷	11
(5) 鶏舎の洗浄・消毒・乾燥	12
4. 効果を得るために	13

ご自分の衛生管理の取組をチェックしましょう！

付録1 衛生管理チェックシート	16
------------------------------	-----------

付録2 毎日使うチェックリスト(例)	20
---------------------------------	-----------



1. 目的

本ハンドブックは、カンピロバクターやサルモネラなどの食中毒菌について、次の2つを達成することを目的にしています。

- ① 農場や鶏舎内への侵入を防ぐ
- ② 鶏舎内での感染の拡大を防ぐ

一旦、食中毒菌が農場や鶏舎に侵入すると、鶏への感染や感染の拡大を防ぐことは難しいので、まず、農場や鶏舎への侵入を防ぐことに重点を置くことが大切です。

食中毒菌が農場に侵入していることが分かった場合でも、適切な飼養衛生管理を継続すれば、農場内での感染拡大を防ぎ、農場から食中毒菌を排除できます。



2. 農場や施設の衛生管理

食中毒菌が農場に侵入する経路は複数考えられるため、ご自身の農場の状況に合わせて、いくつかの取組を組み合わせることで実施しましょう。

また、気が付かないうちに農場に侵入している場合もあるため、農場から食中毒菌を外に持ち出さない取組も重要です。

*ポイント

食中毒菌は、自ら農場や鶏舎に入ってくる訳ではありません。野生動物や昆虫、車、人の服や靴などに付いて、それらと一緒に農場に侵入します。

(1) 衛生管理区域を作りましょう。

農場の敷地を、家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準に従って、衛生管理区域（鶏舎やその周辺の飼料タンク、飼料倉庫などを含む、特に衛生管理が必要な区域）とそれ以外の区域（自宅など）に分けましょう。両区域の境界は、柵やロープなどを利用して分かるようにしましょう。

(2) 衛生管理区域に、鶏の飼養管理に関係ない人が入らないようにしましょう。

衛生管理区域の出入口に看板を設置したり、ロープを張るなどして、鶏の飼養管理に関係ない人の衛生管理区域への立ち入りを制限しましょう。

(3) 衛生管理区域に立ち入った人の記録をつけましょう。

衛生管理区域に立ち入った人（所有者や従業員を除く）の氏名や住所または所属、立ち入り日、目的などを記録しましょう。

(4) 衛生管理区域の出入口で、車両や立ち入る人の手指・靴の消毒ができるようにしましょう。

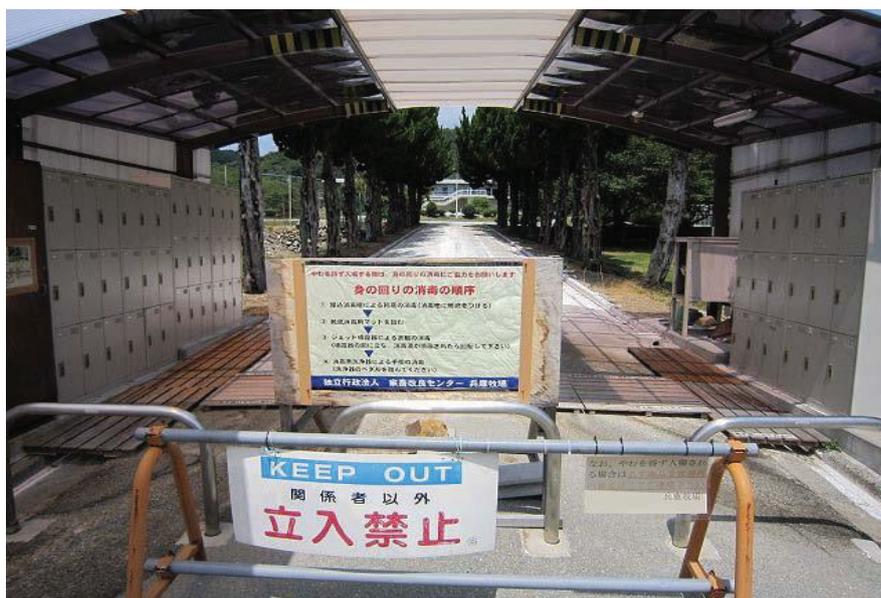
衛生管理区域に出入りする車や人の手指・靴を消毒するため、衛生管理区域の出入口に噴霧器などの消毒設備を設置しましょう。車の足回り・下回りも、洗浄・消毒しましょう。また、出入口付近の衛生管理区域外に外来車両専用の駐車スペースを設けるなどして、衛生管理区域内への車両の入場を制限しましょう。



衛生管理区域の出入口に消毒設備を設置し、衛生管理区域に出入りする車の足回り・下回りも洗浄・消毒しましょう。

(5) 衛生管理区域の出入口で、作業衣の着替えや作業靴のはき替えができるようにしましょう。

専用の作業衣や作業靴を用意し、着替えるための設備や場所を確保しましょう。



衛生管理区域出入口の設備の一例

(6) 器具・器材は洗浄・消毒してから使いましょう。

器具・器材に食中毒菌が付いていることがあります。特に、他の農場などで使用した器具・器材を衛生管理区域に持ち込む場合は、それらを洗浄・消毒しましょう。また、使用後も洗浄・消毒しましょう。

(7) 鶏舎の出入口付近で、人の手指の洗浄・消毒や作業靴のはき替えができるようにしましょう。

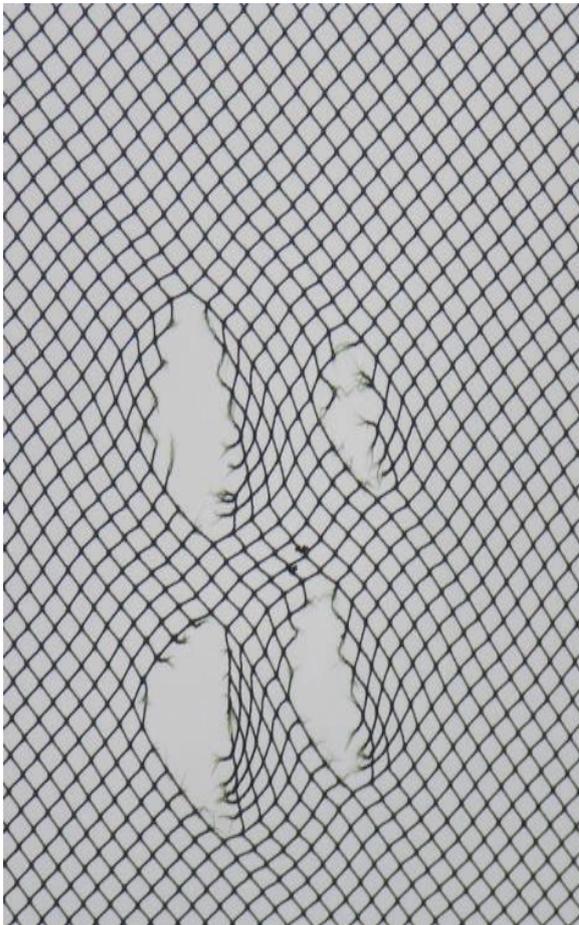
鶏舎ごとに作業靴を用意し、はき替えるための設備や場所を確保しましょう。また、人の手指を洗浄・消毒する設備や踏込消毒槽を設置しましょう。



鶏舎ごとに作業靴をはき替えましょう。

(8) 鶏舎への野生動物の侵入を防ぎましょう。

防鳥ネット（網目の大きさが2cm以下又はそれと同等の効果を有するもの）などを設置したり、鶏舎に穴などがあれば目張りをするなどして、換気扇や排水口、扉、窓、建物のすき間から野生動物（野鳥やネズミなど）が鶏舎に侵入するのを防ぎましょう。



ネットに破れがあれば、すぐに直しましょう。



(網目2cm以上のネットを二重にしている例)



(幅の狭い金網で野鳥の侵入を防止している例)