

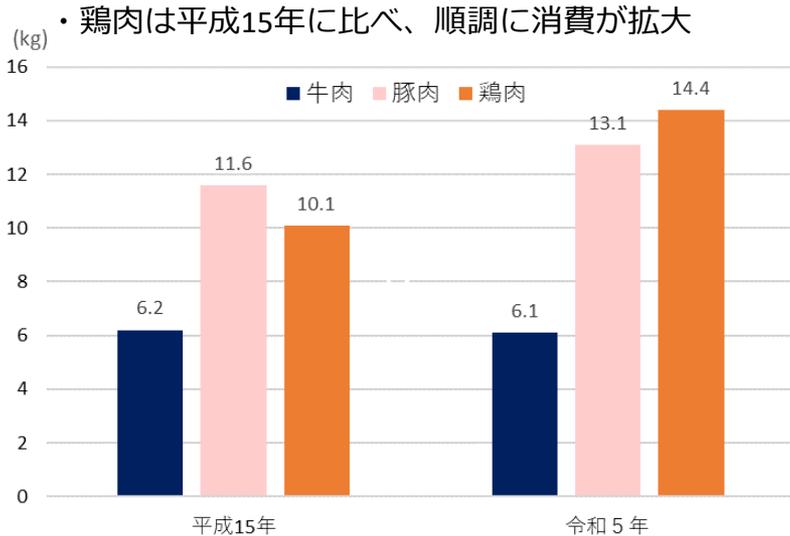
検討の背景等について

農林水産省食品安全政策課

1. 検討の背景① 国民生活における鶏肉の位置づけ

- 鶏肉は比較的安価で経済状況に左右されにくい食材であり、健康志向や低価格指向の高まりを受けて需要が伸び、国民生活に欠かせない食材となっている。

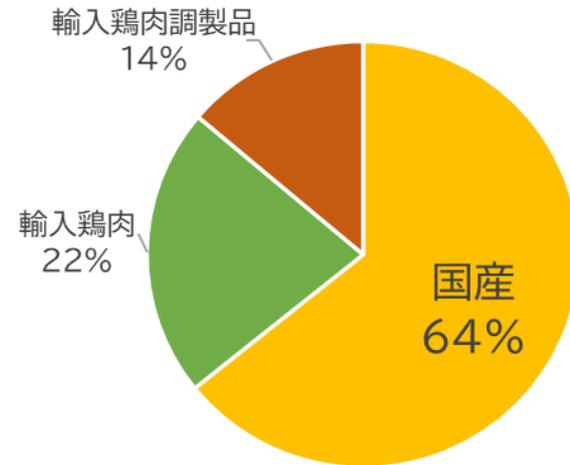
【年間1人あたりの消費量 (kg)】



出典：農水省「食料需給表」

【鶏肉の供給量 (生産量及び輸入量)】

- 国産鶏肉は国内供給量の64%を占める (2022年)



出典：農水省「食料需給表」 財務省「貿易統計」

【鶏肉が好まれる理由】

- 鶏肉の購入について重視するポイントは、国産であること、価格が安いこと

出典：日本ハム株式会社
「鶏肉に関する消費者意識調査 (2022年)」

(単位：円/100g (鶏卵は円/1パック))

品目		輸入牛肉 (冷蔵コース)	国産牛肉 (冷蔵コース)	豚肉 (コース)	鶏肉 (もも肉)	鶏卵 (サイズ混合・10個入り)
		価格	376	821	276	137
令和6年8月 (8/5~8/8)	前月比	100%	103%	104%	104%	101%
	平年比	121%	100%	104%	107%	107%

出典：農水省「食品価格動向調査」 (食肉鶏卵) (令和6年8月)

1. 検討の背景② 食中毒の発生状況

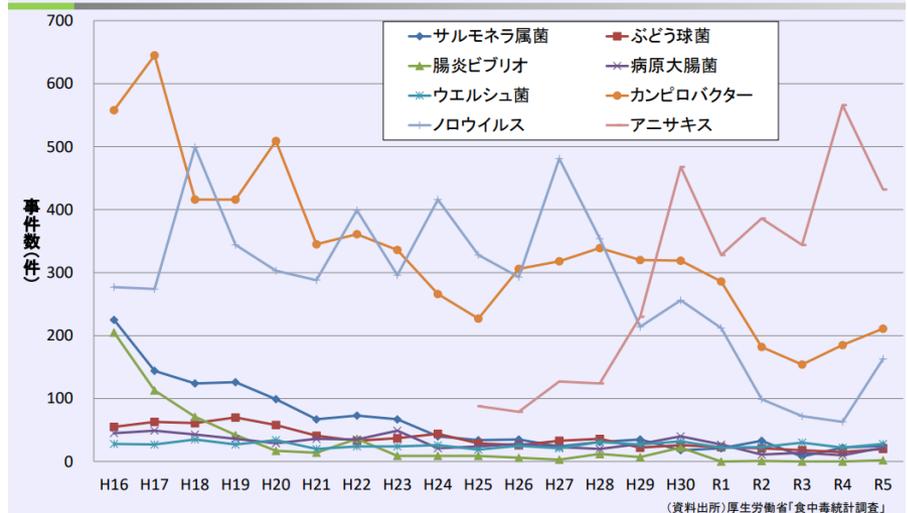
- 新型コロナウイルス感染症の5類感染症移行後、社会経済活動が平常化する中で、食中毒の発生も増加傾向。
- 関係省庁により、食中毒予防のための周知が行われているものの、特に飲食店等、生や加熱不十分の鶏肉の喫食によるカンピロバクター食中毒が多く発生。

【病因物質別の食中毒事件数の推移】

- カンピロバクターは1年を通して発生し、長期に渡り細菌性食中毒の発生件数の中で最多。
- 屋外で開催されたイベントにおいて、加熱用鶏肉が新鮮さを売りに半生の状態で提供され、875名がカンピロバクター食中毒を発症。

出典：厚生労働省
「薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会食中毒部会」

病因物質別事件数の推移



【カンピロバクター食中毒発生事例の原因食品の例】

- 令和5年のカンピロバクター食中毒211件中、原因が鶏肉の喫食によると想定されるものが最多
- 原因食品の例：
 - 鶏たたき、鶏ユッケを含む食事
 - 不明（鶏肉の生食を含む食事）
 - 施設で提供された料理（加熱不十分な鶏肉を含む食事）等

(参考) カンピロバクターとは

菌の特徴

- 家畜・家きん、野鳥などの動物が腸管内に広く常在菌として保菌。糞尿を介して食品（特に鶏肉）、臓器、飲料水を汚染。
- 大気中や30℃以下では増殖できないため、食品の流通・保管中にはほとんど増殖しないと考えられる。
- 家畜・家きんの生産性にはほぼ影響を及ぼさない。
- 乾燥に弱く、通常の加熱調理で死滅する。
- カンピロバクターが原因の食中毒発生時、感染源の特定は極めて困難。
 - * 少量の菌数（500~800個/人）でも感染が成立
 - * 潜伏期間が比較的長い（2~5日）
 - * 通常の大気条件下では急速に死滅するため、原因食品の特定が困難



※画像出典：食品安全委員会HP
<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

菌の汚染経路

- 生鮮あるいは加熱不十分な鶏肉が食中毒の主な原因。
- カンピロバクターを保菌する家畜・家きんのと殺・解体時に、体表に付着していた菌が食肉等に付着、または消化管が切れて内容物が食肉等に付着して汚染。
- 食鳥処理場において非汚染鶏肉が汚染鶏肉と接触して汚染。
- 生の鶏肉と接触したまな板や箸などを介して他の食品を汚染。

※ 肝臓については、表面に限定されず、肝臓内部からの菌の検出報告あり

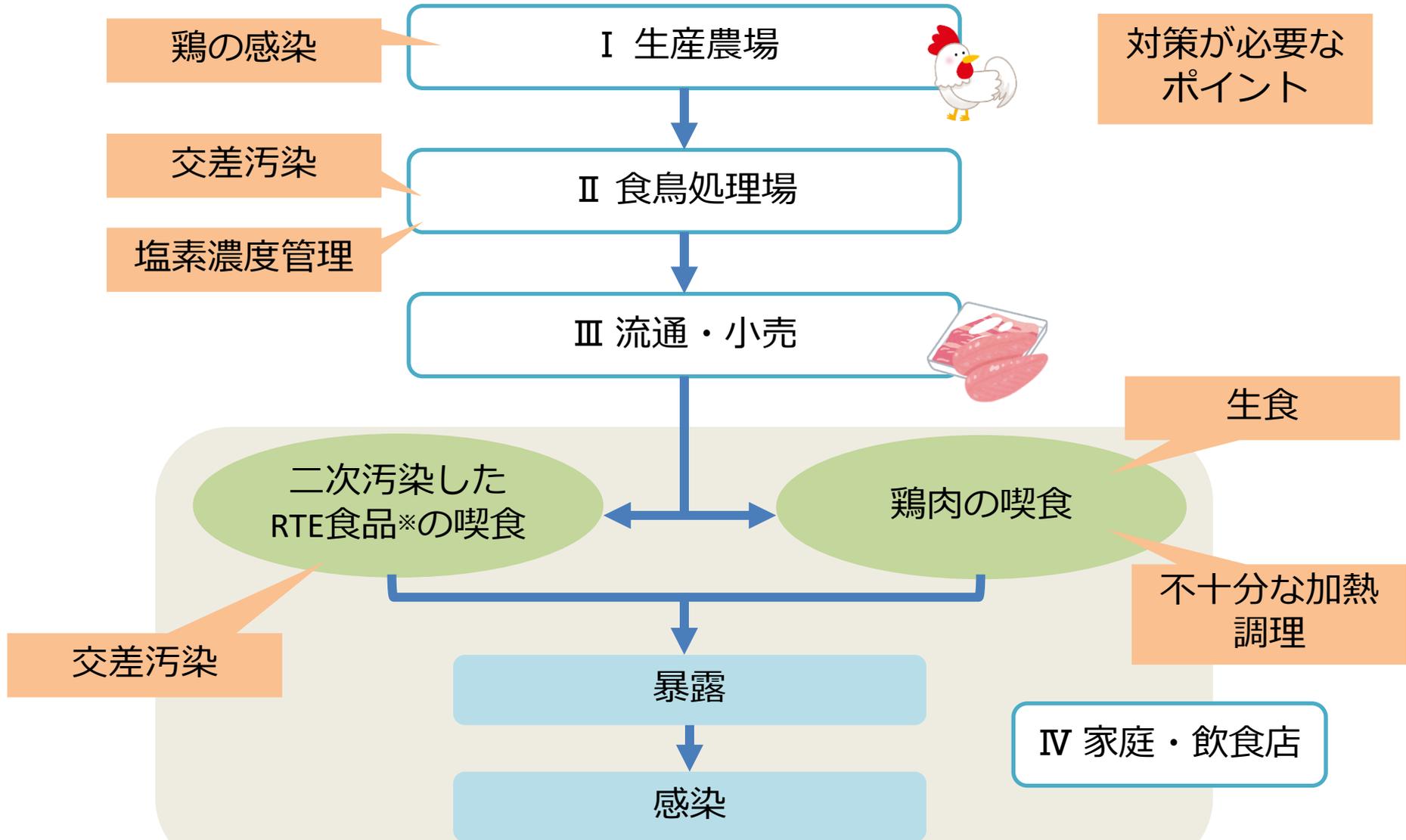
食中毒の症状

- 潜伏期間は2~5日間。
- 症状は発熱、腹痛、下痢、頭痛、倦怠感、吐き気、血便等
- 予後は一般的に良好であるが、重症化することがある。

我が国における状況等

- 鶏肉について、カンピロバクターに関する成分規格は設定されていない。
- カンピロバクター食中毒の低減対策については、ブロイラーなど肉用鶏の生産、食鳥処理・加工、流通・販売及び消費を含むフードチェーン全体で対策を実施する必要がある。

1. 検討の背景③ フードチェーンにおけるカンピロバクターの対策のポイント



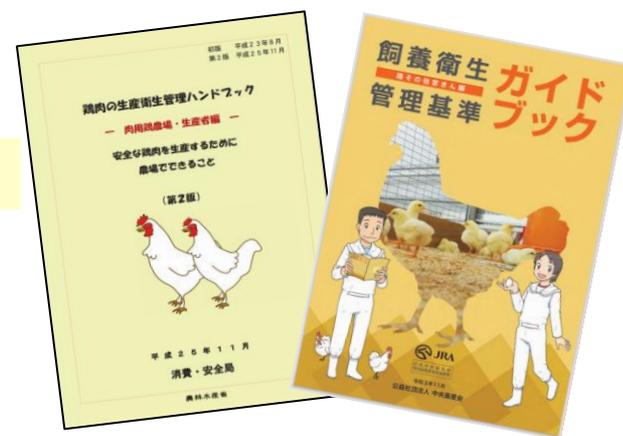
※RTE食品とは：
サラダなど加熱や調理なしでそのまま食べられる食品

1. 検討の背景④ カンピロバクター対策の現状

I. 生産農場

【一般的な衛生対策としての飼養衛生管理基準の推進】

- ・ 鶏肉の生産衛生管理ハンドブック、
飼養衛生管理基準に基づく衛生対策の推進



○ 課題・問題点

- ・ カンピロバクターは環境中に広く存在し、農場への侵入経路が多様・複雑
- ・ 感染環が完全に解明されておらず、有効な対策の絞り込みが困難
- ・ カンピロバクターを鶏が保菌しても生産性に悪影響がないため、対策を講じることに経営上のメリットが小さい

1. 検討の背景④ カンピロバクター対策の現状

IV. 家庭・飲食店

【農林水産省における対策】

- ・ 各種媒体（SNS、動画、リーフレット等）を用いた消費者に向けた情報発信

○ 課題・問題点

- ・ 一般に流通している鶏肉は加熱・加工用であり、加熱不十分な鶏肉の喫食による食中毒のリスクや、調理段階における二次汚染防止などの消費段階における対策への効果的な情報発信の強化が重要

2. 検討の視点

カンピロバクター食中毒対策を進めるために、技術面、社会の意識の向上の面、情報発信の面について、各課題の解決の方向性を検討してはどうか。

○ 想定される論点

技術面の課題

- 農場段階での決定的なリスク管理手段が確立していない
- カンピロバクターの低減にも有効と考えられる消毒等について、効果的に取組めていない生産者もいる（例えば環境に応じた薬剤の選択などのノウハウが共有されていない）
- フードチェーン全体における鶏肉の汚染状況の科学的データが不十分

社会の意識向上の面の課題

- 生産者の取組へのインセンティブがない
- 関係者の対策への理解の醸成が必ずしも図られていない
- 消費者のより安全な鶏肉への訴求が必ずしも高くない

情報発信の面の課題

- 消費者及び飲食店に対する効果的な情報発信の在り方
- 提供した情報に基づく行動変容が必ずしもできていない



科学的根拠に基づいたフードチェーン全体での取組による
カンピロバクターの低減対策の実現