参考資料２

海外におけるカンピロバクター対策

農林水産省食品安全政策課

海外における取組状況（欧州）

2021年版食品安全委員会
リスクプロファイル内容

ＥＵでは、食鳥処理段階における数値目標を設定し、目標を満たせなかった場合に、生産段階と食鳥処理段階の対策を一体的に対策を講ずる（EU規則 2017/1495）

事業者は、サンプリングプランに従って食鳥処理場で処理される食鳥と体から首皮を採取し、定量試験を実施することが義務化。

衛生処理基準では、1,000CFU/gを超える鶏の割合について、施行時は40%（50サンプル中20サンプルまで基準値を超えることを認める）。2025年1月以降は20%（50サンプル中10サンプルまで基準値を超えることを認める）。

食品群	微生物	サンプリングプラン		基準		分析参照法	基準適用段階	結果が不適合であった場合の行動
		n	c	m	M			
2.1.9 ブロイラーと体	カンピロバクター属菌	50	C=20 1.1.2020～ C=15; 1.1.2025～ C=10	1,000 CFU/g		EN ISO 10272-2	冷却後のと体	・食鳥処理場の衛生の改善 ・工程管理、動物由来及び農場でのバイオセキュリティの点検

海外における取組状況（欧州）

EFSA（2020年）“Update and review of control options for Campylobacter in broilers at primary production”

- EFSA が 2020 年に実施した生産段階の介入措置の優先順位付けに関するリスク評価の結果、介入措置のうち、以下①～⑧がその効果に加えて、実用性も考慮された介入措置として挙げられている。

  ①ワクチン接種、②プロバイオティクス等の飼料・水への添加、③間引き（thinning）の中止、④従業員の訓練、⑤カップ式飲水器の使用禁止、⑥飲水の殺菌、⑦衛生的な前室、⑧飼育室専用の用具

- 複数の介入措置の組合せは、カンピロバクターの鶏への侵入を防ぐのに効果的であるが、その定着リスクを低減するためには、全てのバイオセキュリティが着実に実施されることが重要としている。

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2020.6090

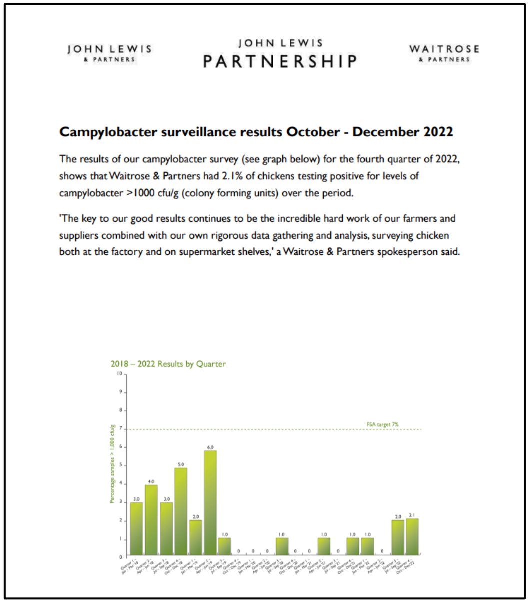
海外における取組状況（英国）

2021年版食品安全委員会
リスクプロファイル内容

英国では、政府と産業界が合意の上、食鳥処理の最終段階における目標値を設定

・英国内で生産される鶏肉におけるカンピロバクターを低減させるため、
政府と産業界の合意による目標を設定（2010年）

＜2015 年までに成し遂げるべき目標＞
食鳥処理の最終段階（冷却後）において、
汚染菌数の多い鶏（1,000 CFU/g 以上）の割合を段階的に低減
目標値「2008 年：27%」→「2013 年：19%」
→ 「2015 年：10%」


JOHN LEWIS & PARTNERS　JOHN LEWIS PARTNERSHIP　WAITROSE & PARTNERS

Campylobacter surveillance results October - December 2022

The results of our campylobacter survey (see graph below) for the fourth quarter of 2022, shows that Waitrose & Partners had 2.1% of chickens testing positive for levels of campylobacter >1000 cfu/g (colony forming units) over the period.

'The key to our good results continues to be the incredible hard work of our farmers and suppliers combined with our own rigorous data gathering and analysis, surveying chicken both at the factory and on supermarket shelves,' a Waitrose & Partners spokesperson said.

▲ WAITROSE ＆ PARTNERS社のHPより

・生産から消費までのアクションプランを公表（2013年）
- 農場のバイオセキュリティの強化
- 食鳥処理場での対策

・英国内の大規模小売業者９社が生鮮鶏丸と体（首皮）の
カンピロバクターの定量検査を独自に行い、
その結果を自社の消費者向けウェブサイトに公表

・FSAの調査のよると、英国の店頭で販売される小売段階における鶏の丸と体のうち、汚染菌数の多い鶏（1,000 CFU/g 以上）の占める割合は
「2014年：20%」→「2015年：12%」→**「2016年：7%」と減少**

海外における取組状況（米国）

米国においては、全ての段階で菌の暴露と定着を防ぐマルチハードル・アプローチにより、バイオセキュリティレベルを上げることを推奨

- 鶏肉の生産・食鳥処理・加工を対象にしたガイドラインの改訂（USDA-FSIS）
  - **鶏肉のカンピロバクター管理ガイドライン（2021年）**
  - **鶏肉のサルモネラ管理ガイドライン（2021年）**

【各ガイドライン内の**生産段階**に係る記載事項】

- 一度鶏群が菌に感染すると排除できないので、菌の曝露と定着を防ぐための「マルチハードル・アプローチ」を推奨。構成は以下のとおり：

  - 種鶏・孵化：資材（生菌剤や有機酸やサルモネラワクチン等）の使用検討、衛生的な雛輸送、雛輸送時の敷紙の使用 等
  - 鶏舎：農場のバイオセキュリティ計画実施、資材の使用検討、作業人数最小限 等
  - 敷料：堆積養鶏時の留意点（空舎時の堆肥化処理、空舎期間10-14日 等）
  - 飼料：設備の洗浄、資材の使用を検討（特に餌切り時の水への有機酸添加） 等
  - 飲水：水の塩素消毒 等（飼料と共通）
  - 輸送：生鳥かご等の洗浄、作業人数最小限 等
  - 追加的事項：生産段階の鶏群の検査結果に基づく区分処理・加工

海外における取組状況（豪州）

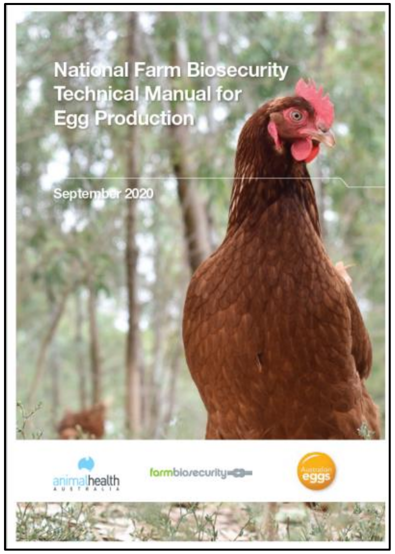
豪州は、政府と業界が共同で、①家きん疾病の病原体の侵入・伝播防止、②公衆衛生上重要な微生物の発生・伝播の最小化を目的とした、農場向けのバイオセキュリティマニュアルを策定

- 病気や病原体の主な伝播ルート

  ▸ 鶏（生鳥の移動、死鳥回収）、動物（野鳥、野生動物、家畜、ペット、昆虫、齧歯類）、人（作業者、訪問者等の手・靴・服・髪など）、器具、車両、空気（エアロゾルや埃）、水、飼料、排泄物

- 総合的なバイオセキュリティ対策を記載

  – 鶏の飲用水の塩素消毒
    - ドリンカーにおいて遊離残留塩素濃度が1.0-2.0 ppmに達するようにする
    - 毎日水を検査・記録する 等

  – ネズミ駆除
    - 罠の設置地点には番号を付けて地図を作成する
    - 罠は毎週確認し、毎回記録を残す
    - ネズミの活動が増えている場所では罠の数を増やす 等

  – 出荷時の捕鳥作業における留意事項 等