

論点整理

農林水産省食品安全政策課

検討の視点

経緯・背景・課題

- 一昨年5月に新型コロナウイルス感染症が感染症法上の5類感染症へと位置付けが見直され、会食の人数制限などがなくなるなど、社会経済活動が平常化に向かう中で、食中毒の発生状況にも注視していく必要がある。
特に、カンピロバクター食中毒の発生事案は増加傾向にあり、飲食店等において、生や加熱不十分の鶏肉による食中毒が依然として発生するなど、これまで以上の対応が求められている。
- 農林水産省をはじめ関係省庁が消費者及び飲食店に対し、様々な機会・媒体を活用しカンピロバクター食中毒予防などを周知・対応してきたが、**飲食店などで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事例**も指摘されており（**情報提供の面の課題**）、依然として生や加熱不十分の鶏肉の喫食による食中毒が多く発生している。
- カンピロバクター対策は、フードチェーン全体で取組むべきものであるが、生産段階においては、意欲ある肉用鶏の生産者が衛生管理に取組むものの、**カンピロバクターに対する効果的な対策は確立されておらず**、日々の衛生管理の徹底が求められる（**技術面の課題**）。このような**生産者の取組が社会に認識され、生産者の衛生対策の取組が持続可能なものとする環境を醸成**（**社会の意識の向上の面の課題**）していく必要もある。

検討の視点

検討の視点

- これらの課題に対処するためには、①飼養衛生管理基準の遵守と相まって、**生産者による自主的な取組の促進による衛生管理水準のより一層の向上**を図るとともに、その取組を通じて社会全体の意識を高めること、②**関係省庁が協働した情報提供の強化**により消費者等の行動変容につなげることが重要である。
- 今般、生産者の自主的な取組を後押しするものとして、生産者の衛生管理向上の取組が促進される仕組みや、関係省庁の横断的な取組として、消費者及び飲食店に対する情報提供の強化などを検討するものである。検討の視点として、①**技術面の課題**、②**社会の意識向上の面の課題**、③**情報提供の面の課題**を挙げ、現時点としての考え方を整理したものである。

I.技術面の課題 1. 基本的な考え方

- 我が国を含め世界的にカンピロバクター食中毒は発生件数が多く、国際的にリスク管理すべき食中毒の1つとされている。厚生労働省の食中毒統計によると、細菌性食中毒の中では例年最も発生届出件数が多く、フードチェーン全体において、リスク対策が求められている。
- **カンピロバクターに対するリスク評価及びリスク管理には、フードチェーンにおける定量的データが重要**であり、定量的データを的確かつ計画的に蓄積することが求められる。コーデックス委員会が作成する鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドラインにおいても、定量的データの重要性が指摘。
- 定量的データを的確に収集するためには、カンピロバクター保有率に影響を及ぼす要因（季節性、地域性等）などを考慮し、サーベイランスを計画的に実施することが重要。
- 調査結果は、段階的に蓄積されるものであり、当面、限られた対象による調査結果となることから、**調査結果の解釈に留意**。
- 生産段階においてカンピロバクターを抑制するには、**有効な低減対策の確立が必要**であり、今後、国際的な議論や、カンピロバクターの菌量を抑制できている事例などを参考に管理手法を明確化することが重要。また、カンピロバクターを農場の衛生水準の汚染指標として用いることも有効との意見もあり、その場合、**簡便に検査できる手法の開発**も重要。

I .技術面の課題 2 . 定量的データの把握

- カンピロバクターについては、優先的なリスク管理対象の危害要因として設定し、5年間の調査方針と年次計画に基づいて定量的データを収集・蓄積。
- カンピロバクターに対するリスク評価及びリスク管理には、フードチェーンにおける定量的データの把握が重要であり、定量的データを的確かつ計画的に蓄積することが求められる。
- これまでの調査においては、特定の農場・施設単位における肉用鶏及び食鳥処理検体を対象に保有状況等を把握。これらの調査結果により鶏の保有率や低減対策効果の傾向は把握できるものの、**正確な定量的なデータの収集には、カンピロバクター保有率に影響を及ぼす要因（季節性、地域性等）などを考慮。**
- 今後、カンピロバクターに対するリスク評価及びリスク管理の基礎となる調査とするため、**調査の設計から調査データの利活用を含めた実証までを含めた調査体系の構築**を検討。
- その際、民間事業者、大学・都道府県の畜産試験場など公的機関、学術研究団体等の協力を得た調査を実施するとともに、幅広い生産者等の協力を得るために、調査対象の公募を検討。

I.技術面の課題 3. 調査結果の公表

- 現在、微生物リスク管理基礎調査委託事業による有害微生物のモニタリング・サーベイランスを実施。カンピロバクターを対象とした調査についても、これまで数次実施。
- 当該調査結果は、農林水産省のウェブページに掲載するとともに、必要に応じて、生産者・食肉関連事業者等に対し情報提供。
- 調査対象となった生産者等に対し、調査結果をフィードバックするとともに低減対策への技術的支援。
- 他方、調査結果は、調査協力が得られた生産者・食肉関連事業者等における**限定的な結果であり、必ずしも実態の全体像を正確に示したものではないことに留意。**調査結果分析の結果等に関する**解釈を丁寧に**行うことが重要。
- 将来、調査による科学的知見の蓄積が図られれば、全国的な市販鶏肉の汚染率や菌量などの調査結果の公表を検討。



当面の対応としては、ウェブページにおける調査結果分析の解説の掲載、生産者・食肉関連事業者等への情報提供、データ集としての定期的な取りまとめ、大学での出前講座における調査結果分析の解説、論文等の投稿などが考えられる。

I.技術面の課題 4. 管理手法（低減対策）の明確化・普及

- カンピロバクターが環境中に広く分布する特性などから、必ずしも有効な管理手法（低減対策）が明確化されていない。
- 現状、カンピロバクターの管理手法は、飲水の消毒の徹底、空舎期間の適正な設定と消毒・乾燥の徹底、鶏舎の出入り時の長靴の履き替えなどを**組み合わせた管理手法を実践**。
- まずは**カンピロバクターの菌量を抑制できている事例を収集**し、WHO/FAOにおける議論や専門家の意見などを踏まえ、現時点で**望ましい管理手法を明確化**。
- 明確化された管理手法については、カンピロバクター低減対策として取りまとめ、生産者等に対し配布し、広く普及。
- 管理手法は、事例を基に現時点で科学的妥当であるものの、**生産現場における管理手法の効果実証**等による科学的な見地からの見直しが必要。



(今後の進め方のイメージ)

国際的な議論や優良事例の収集で得られた取組を取りまとめ



国は既存のハンドブック改訂、事業者団体はガイドライン策定（自主宣言に活用）



さらなる科学的検証とハンドブックの改訂/ガイドラインの更新

I.技術面の課題 5. 簡便に検査できる手法の確立

- カンピロバクターは、一般に鶏に感染しても臨床症状を呈さないことから、農場での汚染水準を把握することは困難。一方で、**カンピロバクターを指標とした農場衛生管理水準の把握に有効との意見**。
- カンピロバクター低減対策については、生産段階の衛生水準の向上に寄与し、家畜の伝染性疾病のみならず、鶏大腸菌症など肉用鶏の生産性に影響を及ぼす疾病の発生予防につながるものと考えられる。
- カンピロバクターの汚染水準を把握する手法としては、リアルタイムPCR法、培養法、イムノクロマト法などがあり、大手の生産現場において実施。中小零細規模の生産者にとっては、判定までの時間、費用、調達の容易さ、クリーンルームの設置などが課題。
- カンピロバクターの検査については、陰性群の出荷と食鳥処理の区分管理を組合わせた取組や、検査陽性の場合の衛生管理の見直しなどに活用を想定。その場合、検査活用の有用性などを示すことが重要。
- このため、このような取組のモデル実証、陽性結果の場合の具体的な管理手法の効果検証など、**検査の有用性の科学的な実証**が重要。
- 前述の管理手法の明確化の実証試験と併せて、モデル実証対象生産者等の公募を検討。

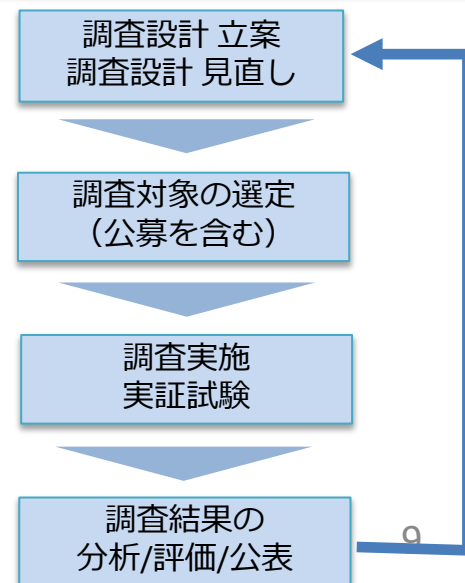
I.技術面の課題 6. 調査実施体制

- 今後、カンピロバクターに対するリスク評価及びリスク管理の基礎となる調査とするため、**調査の設計から調査データの利活用を含めた実証までを含めた調査体系の構築**を検討。（再掲）
- その際、民間事業者、大学・都道府県の畜産試験場など公的機関、学術研究団体等の協力を得て、調査を実施。調査対象を幅広い生産者等の協力を得るために、公募を検討。（再掲）
- ① **調査設計の立案**、② **調査実施（ベースラインサーベイランス）**、③ **実証試験**、④ **調査結果の科学的分析・評価**など包括的な調査等を円滑かつ的確に実施するため、産官学による以下の体制を構築（現時点でのイメージ）。

実施体制イメージ



調査実施の流れ（イメージ）



Ⅱ.社会の意識向上の面の課題 2. 基本的考え方

- 食品の安全性の確保については、食品関連事業者が一義的に責務を有していることから、生産から消費に至るフードチェーン全般において科学的知見に基づき、生産者・食品関連事業者による自主的な衛生管理を推進。ひいては、食品安全に関する社会の意識の向上につなげていくことが重要。
- カンピロバクターについては、生産者、消費者、事業者など全ての関係者が認識を共有し、できることから着実に対策に取り組むも、鶏の生産性に影響を及ぼさないため、生産段階での低減対策が生産者等のインセンティブになりにくいという側面がある。
- 他方、カンピロバクターの低減対策については、生産段階の衛生水準の向上に寄与し、家畜の伝染性疾病の発生予防のみならず、鶏大腸菌症など肉用鶏の生産性に影響を及ぼす疾病の発生予防につながるものと考えられる。（再掲）
- 現時点では、法的拘束力を伴わない、自主的な取組を促す仕組みが適当。生産者・関係事業者等が自らの取組を社会へ発信する手法（「自主宣言」）は、衛生管理の自主的な取組を促進。
- この取組を、生産者等の社会的評価の向上、企業間取引の誘因や生産者等のモチベーションの向上等につなげ、食品の安全性の確保に貢献。

Ⅱ.社会の意識向上の面の課題 2. 自主宣言に係る論点

第2回検討会でのご意見

- 自主宣言がカンピロバクター対策のみならず、衛生管理水準の底上げになることに期待。ただし、自主宣言をもって衛生管理が完璧という誤解を生じないような説明が必要。
- 大規模農場のみができる取組ではなく、零細な生産農場も参画できるようにし、肉用鶏産業全体が取組める仕組みとすることが必要。
- 自主宣言の対象を肉用鶏に限定するのか、あるいは食品安全全般とするのかは検討の余地がある。飲食店も自主宣言の対象とする方がよいのではないか。
- 自主宣言の取組について、食品関連事業者も巻き込むことが重要。
- 自主宣言に取組んだ生産者等に具体的なメリットが必要ではないか。

自主宣言に係る論点

自主宣言の運用にあたり、まずは以下の検討が必要。

論点1 基本的な枠組み（自主宣言の運用主体、対象者、ルール等）

論点2 自主宣言の要件（ガイドライン等）

Ⅱ.社会の意識向上の面の課題 3. 論点1 (基本的な枠組み)

基本的な枠組みのイメージ

○ 基本的な枠組みとして、以下の流れを想定。

民間団体 自主宣言に盛り込むべき必須事項と推奨事項の取りまとめ（ガイドラインを想定）

科学的知見の反映

民間団体 ガイドライン及び自主宣言の運用ルール作成・公表、ポータルサイトの立ち上げ

申請者 ガイドラインに基づく自主宣言の作成

申請者 民間団体への自主宣言申請

民間団体 運用ルールに則した申請内容確認
ポータルサイトに公表

科学的根拠に基づいた対策の実践と
社会への取組の発信

申請者 民間団体への自主宣言の取組実績報告
(フォローアップ)

○ 運用主体

肉用鶏の生産農場、食鳥処理場及び関連企業による自主的な取組の促進を目的とする性質上、**一般社団法人日本食鳥協会**を想定

○ 運用主体の役割

当面、**ガイドライン、運用ルール等の作成及びポータルサイトの立ち上げ**を想定。
運用後には**申請者の自主宣言の公表手続き、フォローアップの対応**を想定

○ 対象者

フードチェーンの関係者を対象とすることが適当であるが、まずは**肉用鶏の生産農場、食鳥処理場及び関連企業**を想定

○ 運用ルール

自主宣言の申請に係る基本的な遵守事項等を規定。例えば、**申請者の責務、申請手続、宣言として不適切な内容**などを記載することを想定

Ⅱ.社会の意識向上の面の課題 4. 論点2 (要件)

自主宣言の要件（ガイドライン作成）

自主宣言の対象については、フードチェーンの関係者としてすることが重要であるが、当面、生産段階・食鳥処理段階の関係者としてすることが適当。

自主宣言については、誇大表現など優良誤認を防止するため、基本的な考え方や要件などを明確化。運用主体は、あらかじめ基本的な考え方を記した上で、宣言の対象者、内容、裁量の範囲などを明確化したガイドラインを作成。

1. 生産段階における自主宣言

- カンピロバクターの低減対策を含め全国的に衛生管理水準の向上につなげていくため、幅広い参画を促すことが望ましい。自主宣言の要件として、**衛生管理項目を複数提示し、生産者等が各自で取組める項目を選択（複数選択可）の上、項目に則した具体的な取組内容を宣言。**
- 衛生管理水準の向上は、家畜の伝染性疾病のみならず、鶏大腸菌症など肉用鶏の生産性に影響を及ぼす疾病の発生予防につながるものと考えられることから、現時点での衛生管理項目については「**鶏肉の生産衛生管理ハンドブック**」※を基に選定。
（衛生管理項目の例：飲水の消毒、鶏舎等の消毒・清掃・乾燥）

2. 食鳥処理場における自主宣言

- 自主宣言の要件として、大規模食鳥処理場においてはHACCPに基づく衛生管理が、認定小規模食鳥処理場においてはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が行われているところ、**HACCPに基づく衛生管理が適切に行われていること、処理された鶏肉などが「加熱用」として確実に情報を伝達していること**の他、具体的な事項を検討。

自主宣言（イメージ図）

衛生管理の取組状況の可視化
衛生管理水準の向上

消費者の認知度の向上、
意識の向上

生産段階での取組への関心の向上

生産農場・食鳥処理場

自主宣言申請

自主宣言

フォローアップ

自主宣言ガイド
ラインの提示

改訂衛生管理ハン
ドブックの提示

農林水産省

自主宣言の掲載



日本食鳥協会

閲覧

消費者

取組の紹介

シンポジウムなど

関係者の認識共有の向上

生産者の意識向上

Ⅱ.社会の意識向上の面の課題 6. その他の論点

第2回検討会において、① 自主宣言は、フードチェーンの関係者すべてを対象とすること、② 生産者が幅広く参画する仕組みとすることが望ましいこと、③ 自主宣言に取り組んだ生産者に具体的なメリットが必要などの意見があった。これらの点について、現時点の考え方は以下の通り。

現時点での考え方

- 飲食店の対象について
自主宣言の導入にあたっては、当面、**仕組みの安定的な運用を優先**。まずは、生産農場及び食鳥処理場事業者を対象とし、**次に、飲食店を対象**としてはどうか。飲食店を対象とする場合、自主宣言の要件をどのようなものとするかは要検討事項。
- 生産者の幅広い参画について
多くの生産農場及び食鳥処理事業者が自主宣言に取り組むことにより、生産段階・食鳥処理段階での衛生管理の向上が図られることは重要。
中小規模の生産者等が自主宣言への関心・興味を持てるような制度設計（取組の選択性）や、経営上のメリット（独自の取組の宣言）を検討。
- 補助事業の採択について
補助事業の審査において、自主宣言した生産者の事業計画の加点などの優遇措置を検討。

Ⅱ.社会の意識向上の面の課題 7. 自主宣言内容のイメージ

自主宣言内容のイメージ

主な構成は、宣言した年月日、宣言の名称、生産者・経営体名、理念、衛生管理の具体的な取組、独自の取組。

○年 ○月 ○日
〇〇〇〇自主宣言
生産者・経営体名
理念
衛生管理の具体的な取組
独自の取組

主な記載事項

自主宣言の個別名称を記載（裁量の範囲は別途規定）

経営の理念（食品の安全や衛生管理に対する考え方、目指すところ等）を記載

「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック（改訂予定）」にある衛生管理の取組事項から、具体的な取組内容を記載

独自の取組を記載（裁量の範囲は別途規定）

Ⅱ.社会の意識向上の面の課題 8. 生産者等の取組の見える化

- 生産者と消費者との距離が物理的・心理的に遠くなり、食や農林水産業に対する国民の意識・関心が薄くなる中、改めて、生産段階での取組等に関する理解が重要。
- 食品の安全性の確保については、食品関連事業者が一義的に責務を有していることから、フードチェーン全般における科学的知見に基づいた事業者による自主的な衛生管理を推進することが必要。また、生産者を含めた食品関連事業者の取組等を通じ、食品の安全性に関する社会の意識の向上につなげていくことも重要。（再掲）
- 今般、検討している自主宣言については、**生産者・関係事業者等が自らの取組を社会へ発信**することにより、生産段階・食鳥処理段階を含めたフードチェーンの関係者による衛生管理の自主的な取組を促すもの。この取組は、社会に対しその責務が見える化し、**社会的評価を高め、食品の安全性の確保に貢献**。
- これまで、消費者等との意見交換による消費者と行政、あるいは生産者の間での相互理解に努めてきたところ。今後、さらに相互理解が深まる取組を充実。その他、表彰制度、シンポジウム開催、食品表示（ラベル）付与など、生産者等の取組の見える化の対応があるが、運用に当たっての必要な検討を継続。

Ⅲ.情報提供の課題 1. 基本的な考え方

- 農水省は、ホームページ等を活用した情報提供により、消費者・食品関連事業者の行動変容を促してきたところ。
- 他方、鶏肉の消費段階においては、厚生労働省の食中毒統計によると、細菌性食中毒の中では例年最も発生届出件数が多く、さらなる情報提供と情報に基づく行動変容を促す取組が必要。
- 具体的な取組を検討する場合、①**情報を効果的に届ける取組と、②情報を理解し行動変容を促す取組**。両者とも、**業界と行政の協働による対応**が重要。前者の場合、行政機関のホームページなどに必要な情報が掲載されているものの、**情報アクセスの改善を含め効果的な情報提供の取組**が重要。後者の場合、嗜好性の訴求、リスクの軽視や飲食店の思い込みなどが原因と考えられ、**飲食店などに対する情報理解の促進の取組**が重要。
- これらの課題解決に向けて、**小中学生に対しては「理解のしやすさ」（関心の誘引）と「学習機会」、20～30歳代に対しては「情報へのアクセス（リーチ）」**を視점에検討。さらに、幅広い情報提供を目的に**「表現の工夫」**を検討。
- 飲食店従業員に対しては、飲食店等の業界団体と連携した情報発信・行動変容につなげる教育の方策等について検討。

課題解決には、関係省庁の緊密な連携、業界と行政の協働などによる取組が重要

Ⅲ. 情報提供の面の課題 2. ホームページによる情報提供

ホームページによる情報提供

○ 農林水産省 消費・安全局「安全で健やかな食生活を送るために」



左記のホームページにおいて、食品安全に関する情報を提供。具体的には、食中毒予防のポイント、食中毒の症状、子供向け手洗い啓発、消費者との意見交換の概要、チラシなどのお知らせを掲載。

行政機関のホームページは、行政機関にとって有効な情報提供ツールであるとともに、幅広い情報提供が可能である媒体。

他方、同媒体は、情報を正確に提供するため、①**情報量が多くなる傾向**にあること、②**利用者に応えるため、全ての属性を対象**にした情報提供であること、③**頻繁に閲覧している者でなければ、必要な情報にアクセスまでに時間・手間**を要することなどが課題。

この結果、利用者は「理解しづらい」、「使いにくい」という感想を持ち、**必要な情報を得ても理解できない、あるいは必要な情報を得ることをあきらめてしまう**などが考えられる。

Ⅲ. 情報提供の面の課題 3. 20～30歳代の情報アクセス

20～30歳代の情報アクセス

- 行政機関のホームページは、正確な情報を提供する必要があることから、一定の情報量は必要。
- 食品安全に比較的無関心と言われる若年層（20～30歳代）と行政情報をどう結び付けるのかが課題。
- 若年層の特性からみて、ソーシャル・ネットワーク・サービスによるホームページへの誘導が重要。

SNS利用者（年代別）2022年

(%)

全体	7～12歳	13～19歳	20代	30代	40代	50代	60代	70歳以上
59	34	90	94	88	89	78	60	17

Twitter利用率（年代別 男/女）2022年

(%)

全体	7～12歳	13～19歳	20・30代	40代	50代	60代	70歳以上
18	5	44	47/55	29/23	21/20	5/7	1/2

YouTube利用率（年代別）2022年

(%)

7～12歳	13～19歳	20代	30代	40代	50代	60代	70歳以上
81	92	94	83	80	70	50	14

出所：NHK放送文化研究所
「人々は放送局のコンテンツ、サービスにどのように接しているのか～「2021～2022年全国放送サービス接触動向調査」の結果から」
NHK放送文化研究所
保高隆之 内堀諒太 芳賀紫苑

Ⅲ. 情報提供の面の課題 3. 20～30歳代の情報アクセス

20～30歳代の情報アクセス

ホームページへの誘導

SNS・YouTubeの活用によるホームページへの誘導

- X (旧Twitter) を活用し、時宜を得た情報を発信しホームページに誘導。消費・安全局は、農林水産省の中でも、高いインプレッション。また、関係省庁が当省の投稿へのリポストによるさらなる情報の波及。Xによる情報発信を強化するため、**食品安全分野等のアカウントを別途設け**、より一層のホームページへの誘導に取り組む。
- 今後、日本語による投稿に加え、**日本語と英語の併記による投稿**も試みて、若年層を含め幅広い層への情報提供を検討。**「安全で健やかな食生活を送るために」の一部のウェブページを英訳（当面は機械翻訳で対応）**したものを掲載することも検討。
- 現在、YouTubeの動画は、5分程度の解説を中心に掲載、今後、若者の特性に合わせて、**30秒程度のショート動画も掲載**。トピックスへの関心を惹起。

双方向のコミュニケーション

- 従来から、関係府省が協働して食品安全に関するリスクコミュニケーションを実施。この取組を通じ、ホームページへ誘導を含め情報提供。今後、大学の協力を得た上で、**大学への出前講座の取組を強化**し、双方向のコミュニケーションに取り組み、ホームページへ誘導を促す。



Ⅲ. 情報提供の面の課題 4. 小中学生向け情報提供

小中学生向け情報提供

学校教育現場で活用できる素材の提供

学校の現場で食品安全の知識・技能を身につけられる教育動画を作成・配布予定。



子供向けウェブページの開設

子供を対象に正しい手洗いの方法に関心を誘引するための専用のウェブページ（公益社団法人日本食品衛生協会 の協力）。農水省のホームページに関心を持ってもらうことに期待。



小中学校への出前講座

地方農政局等を通じ、正しい手洗いの方法と食品安全の基本的な事柄を併せて、小中学校に出前講義。

双方向のコミュニケーション

毎年8月、こども霞ヶ関見学デーを開催。子供たちが正しい手洗いの方法を学べるコンテンツを提供。



関係府省のリスクコミュニケーションの一環で、親子参加型イベントに出展し、小学生とその保護者を対象に食品安全に関する情報を提供。食品の安全性に関心を持ってもらう取組。



Ⅲ.情報提供の面の課題 5. 協働した取組と料理サイトの活用

業界・行政の協働した取組

検討会において、カンピロバクターの認識は、アンケート調査結果（第2回検討会）よりも、実際は低い可能性が指摘。消費者・飲食店などの認識を高めるためには、**業界と行政の協働した幅広い情報提供の取組が必要**。

当面、民間事業者団体と連携し、ポスター等の作成・配布などによる啓発活動を通じ、消費者や飲食店の認識を向上。また、**団体等が主催するセミナーへの講師派遣**などを検討。

料理サイトの活用



料理サイトのひとつであるクックパッドにおいて、**食品安全に関する知識や技能（コツ）などを入れたレシピを試行的に投稿**。投稿の反応などを分析した上で、投稿の内容や表現等を工夫した上で継続的な投稿を検討。

カンピロバクターに限らず、1歳未満の乳児に、はちみつを与えてはいけないことなど、従来食経験で得てきた知識を提供できる場として活用を検討。



【食品安全】ハフハフハラハ（鶏唐揚げ）

◎ はじめてのつくれぽをする

農林水産省 @cook_40053737

米粉を使ったサクサクな鶏の唐揚げを作りました。
調理過程の安全のポイントにも注目！（農林水産省）

1



■調理前は必ず手を洗いましょう。また、調理器具は、清潔なものを使いましょう。

2

■生の鶏肉は洗うのはNGです。鶏肉に食中毒の原因となる菌が付いていたら、水と一緒に食中毒菌が飛び散ってしまいます。

9



■調理が済んだ後も、調理器具は洗剤での洗浄に加え、熱湯や塩素系漂白剤で消毒をしましょう。

10



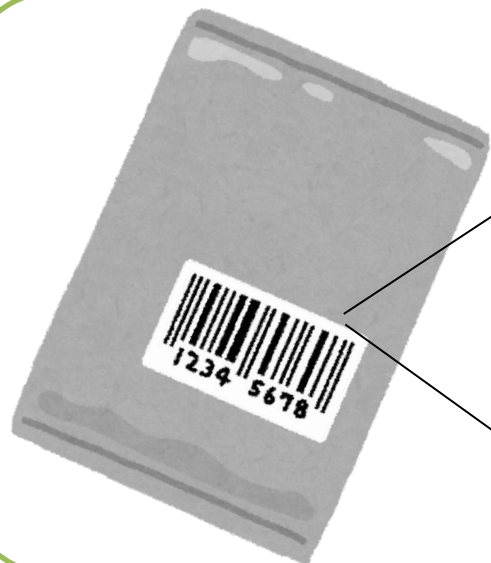
洗浄・消毒した後は、良く乾燥させましょう。

Ⅲ. 情報提供の面の課題 6. ピクトグラムの活用

ピクトグラムは、絵文字または絵を使った図表のことで、デザイン力を借りて、幅広い世代・母国語の人たちに対し、わかりやすい情報発信や一目で理解して正しく行動することができる表示方法。**言葉に代わる伝達手段としての役割**も担う。

活用例としては、案内図記号として道路・施設などで幅広く使用されているほか、原子力防災ピクトグラムなど防災にも活用されるなど、社会に幅広く定着しているコミュニケーションツールとして認知。

デザインなどを業界団体等のホームページにも掲載し、事業者が容器包装に利用可能とすることを検討



ピクトグラムイメージ

(略)

※「加熱用」の表示等に加え、ピクトグラムを活用