

肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会  
中間取りまとめ骨子（案）

## I. はじめに

## 1. 背景

- ・ 食品安全基本法は、「国民の健康保護が最も重要」、「農場から食事まで」、「科学的知見に基づき、後始末より未然防止」といった考え方に基づき、国や食品事業者等の関係者の責務・役割などを規定している。
- ・ 食品の安全性を向上させるには、食品を通じて人の健康に悪影響を及ぼすおそれのある有害微生物について、科学的根拠に基づいたリスク管理等に取り組むとともに、正確な情報提供を通じて消費者の食品に対する信頼確保を図ることが重要。
- ・ 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。
- ・ 令和4年5月、新型コロナウイルス感染症の感染症法上における位置付けが5類感染症に見直され、会食の人数制限等がなくなるなど、社会経済活動が平常化に向かう中で、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、生や加熱不十分な鶏肉の喫食による食中毒が依然として発生している。
- ・ 食中毒の発生は、消費者に健康被害が生じるばかりでなく、原因と疑われる食品の消費減少にもつながることから、農林水産業や食品産業にも経済的な影響が及ぶおそれがある。このため、農林水産省は、食品の安全や消費者の信頼を確保するため、科学的根拠に基づき生産から消費に至るまでの必要な段階で有害微生物の汚染の防止や低減を図る措置の策定・普及に取り組んでいる。
- ・ 農林水産省は、関係省庁と連携して、鶏肉の安全性を向上するため、これまで以上に肉用鶏の生産段階から消費までのフードチェーン全体における食中毒低減の取組を推進することが必要である。

## 2. 現状と課題

## ○農林水産省の取組

- ・ 農林水産省は、食中毒の発生件数の増減等の最新の科学的知見、消費者・食品関連事業者等関係者の関心、国際的な動向を考慮して、食品の安全確保に取り組んでいる。
- ・ 農林水産省では、優先的にリスク管理の対象とする有害微生物を選定した上で、5年間の中期計画及び年度ごとの年次計画を策定し、サーベイランスやモニタリングを実施している。
- ・ 汚染低減のための指針等の導入・普及や衛生管理の推進等の安全性向上対策を

生産者や関連事業者と連携して実施し、その効果の検証のための調査を行い、最新の情報に基づいて指針等を更新している。

#### ○食中毒の発生状況

- ・ 厚生労働省の食中毒統計によると、カンピロバクター食中毒は1年を通じて発生し、細菌性食中毒の中では例年、最も発生届出件数が多い。食中毒の主な原因は、生あるいは加熱不十分な鶏肉の喫食によるものとなっている。
- ・ カンピロバクター食中毒の潜伏期間は1～7日間と比較的長く、少量の菌数で感染が成立するため、原因食品からの検出が困難。予後は一般的に良好であるが、重症化することもある。

#### ○カンピロバクターの特徴

- ・ カンピロバクターは環境中に広く存在するほか、多くの家畜・家きん、野鳥などの動物の腸管内に定着するが、家畜や家きんの生産性には影響を及ぼさないと考えられる。
- ・ 一般に、食品の汚染経路としては、食鳥処理段階においては、カンピロバクターを保菌する家畜・家きんのとさつ・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する。消費段階においては、汚染された食材そのものが食中毒の原因となるほか、汚染された食材と接触した手指またはまな板や箸などの調理器具などを介して他の食品が食中毒の原因となる。
- ・ 菌の特性としては、一般に空気、乾燥、熱に弱く、加熱調理（中心温度 75℃、1分間以上）で死滅する。

#### ○フードチェーンにおける対策の現状と課題

- ・ カンピロバクター食中毒の低減対策は、フードチェーン全体で取り組むべきものであり、これまでもフードチェーンの各段階で対策に取り組んできたところ。
- ・ 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り組むものの、カンピロバクターは環境中に広く存在し、鶏舎への侵入経路が多様かつ複雑であり、有効な対策が確立されていない。また、家きんがカンピロバクターを保菌しても生産性に悪影響がないと考えられるため、生産者にとって低減対策を講じることによる経営上のメリットが小さく、積極的に対策を講じることに対するインセンティブが働きにくい。
- ・ 流通・消費段階においては、農林水産省をはじめ関係省庁は、消費者及び飲食店に対し、様々な機会や媒体を活用し、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、カンピロバクター食中毒予防について周知、対応してきたが、飲食店などで、提供した情報が十分に伝わっていない事例や、情報に基づく行動変容に必ずしも至っていない事例が見受

けられる。

### 3. 検討の視点

- ・ 本検討会では、上記の課題に対応していくためには、
  - ① 生産者の自主的な取組促進により、肉用鶏の衛生管理水準をより一層、向上させるとともに、その取組を通じて社会全体の食品安全に関する意識を高めること
  - ② 関係省庁が協働した情報提供の強化により、事業者や消費者等の行動変容につなげることなどが重要である。
- ・ 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) 情報発信の面の課題を挙げ、生産者の自主的な取組を後押しするものとして、生産者の衛生管理水準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について、課題への考え方及び対応の方向性を検討した。

## II. 各課題への対応について

### 1. 技術面の課題について

#### (1) 現状と課題

##### (生産段階での取組)

- ・ 平成 25 年、農林水産省は、カンピロバクターやサルモネラなどの食中毒菌の農場及び鶏舎への侵入やまん延を防ぐため、効果が期待される低減対策をまとめた「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表し普及しているところ。また、令和 2 年、家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準の改正により、家畜の衛生対策を推進しているところ。
- ・ 生産段階において、カンピロバクターを抑制するためには、管理手法が必ずしも明確になっていないこと、汚染実態を迅速・簡便に把握する手法が普及されていないことなどが課題。

##### (これまでの調査)

- ・ これまでの農林水産省による調査においては、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カンピロバクターの保有状況等を把握していた。これら調査結果により、鶏の保有率や低減対策効果の傾向は把握できるものの、カンピロバクターに係るリスク評価及びリスク管理には、フードチェーン全体における定量的データの充実が重要。

## (2) 対応の方向性

- ・カンピロバクターの定量的データの的確な収集にあたっては、カンピロバクターの保有率に影響を及ぼす要因として季節性、地域性等を考慮し、サーベイランスを計画的に実施することが重要となる。
- ・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及び対策手法の普及が必要である。
- ・さらに、生産者が衛生管理の一環として、農場のカンピロバクター保菌状況や低減対策の効果を簡便に把握可能とするための手段として、簡易に検査可能な手法の確立が重要である。
- ・上記を円滑に進めるためには、調査計画の立案、調査協力機関等の確保及び関係省庁との連携を体系的に実施することが重要である。
- ・カンピロバクターの低減対策の推進により、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っている事例があり、カンピロバクターの低減対策を推進することは生産段階の衛生水準の向上に寄与し、監視伝染病のみならず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ことを期待されることから、低減対策に取り組むメリットについて、生産者の理解を得ることも必要である。
- ・以上の考え方を踏まえ、以下の対応を進めることとする。
  - ✓ フードチェーンにおける定量的データを的確かつ計画的に蓄積するには、調査の設計から調査データの利活用までを含めた調査体系を構築する（図1）。
  - ✓ 調査体系として、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、産官学が連携した体制を構築し、調査設計の立案、調査の実施、実証試験、調査結果の科学的分析・評価などを円滑かつ的確に実施する。
  - ✓ 生産段階の有効な低減対策について、現状でカンピロバクターの菌量を抑制できている取組事例を収集し、国際的な議論や専門家の意見などを踏まえ、現時点で実行可能で効果的な管理手法を明確化し、生産者など関係者に普及を図る。
  - ✓ 簡易に検査可能な手法を確立するとともに、検査結果の活用により、①食鳥処理場における区分管理、②衛生管理手法の見直しなどの取組に係るモデル実証を実施する。

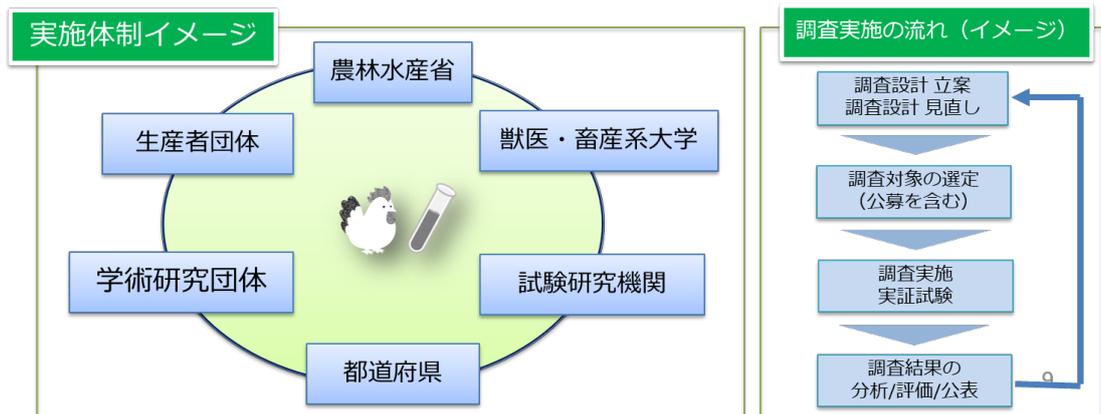


図1 調査実施体制のイメージ及び調査の流れ

## 2. 社会の意識向上の面の課題について

### (1) 現状と課題

- ・ 食品の安全確保については、食品関連事業者が一義的に責務を有していることから、フードチェーンにおいて、生産者、食品関連事業者などによる科学的知見に基づく衛生管理を推進。
- ・ カンピロバクターについては、生産者、食鳥処理事業者、食品関連事業者、消費者など全ての関係者が着実に取り組むことが必要であるものの、
  - ① 生産段階においては、
    - ✓ 家きんがカンピロバクターを保菌しても生産性に悪影響がないと考えられ、生産者が積極的に低減対策を講じることに対するインセンティブが働きにくいこと
    - ✓ 生産者が取り組むべき低減対策が明確化されておらず、効果的に取り組めないこと
  - ② 食鳥処理段階においては、
    - ✓ 汚染鶏群を簡便に把握する手段が普及しておらず、交差汚染防止に有効な区分管理の対応が難しいこと
    - ✓ 現行の食鳥処理において、カンピロバクターの交差汚染を完全に防止することが難しいこと
  - ③ 消費段階においては、
    - ✓ カンピロバクターについて、消費者及び飲食店従業員等の認識が低く、食中毒リスクが軽視されていること
    - ✓ 消費者等の生産段階における衛生水準の向上の取組等に関する意識・関心が低く、より安全な鶏肉への訴求を高めることが重要等の課題がある。

## (2) 対応の方向性

### (自主宣言について)

- ・ フードチェーンにおいて、カンピロバクターを抑制し、人の健康影響のリスクを最小限にすることが必要であるが、上記の課題等を踏まえると、現時点において、法的拘束力を伴う措置ではなく、関係者の自主的な取組を促進することが適当である。
- ・ 関係者の自主的な取組の促進には、様々な取組例があるが、本検討会では、生産者・関連事業者が自らの取組等を社会へ発信する取組（以下、「自主宣言」という）を採用することが適当とされた。
- ・ この取組については、生産者等が自らの責務が見える化することにより、生産者等の社会的評価を高め、社会における食品安全の意識を向上させるものと考えられる。また、自主宣言により自らの取組を社会に約束することで、衛生意識の向上に伴う衛生水準の向上が期待される。
- ・ なお、自主宣言は、事業者の自主的な衛生管理の取組を宣言するものであり、自主宣言がすなわち『完璧な衛生管理』であるという誤解を生じないよう、宣言の基本的な考え方等を明確化する必要がある。
- ・ 自主宣言については、フードチェーンの関係者すべてを対象とすることが望ましいが、当面、仕組みの安定的な運用を優先し、まずは「生産農場段階」及び「食鳥処理段階」を対象とする。  
小売業者・飲食店を対象とすることについては、実行性確保の観点等から、引き続き検討する。
- ・ 基本的な枠組みは以下のとおりとする。

① 自主宣言の流れ（図2）

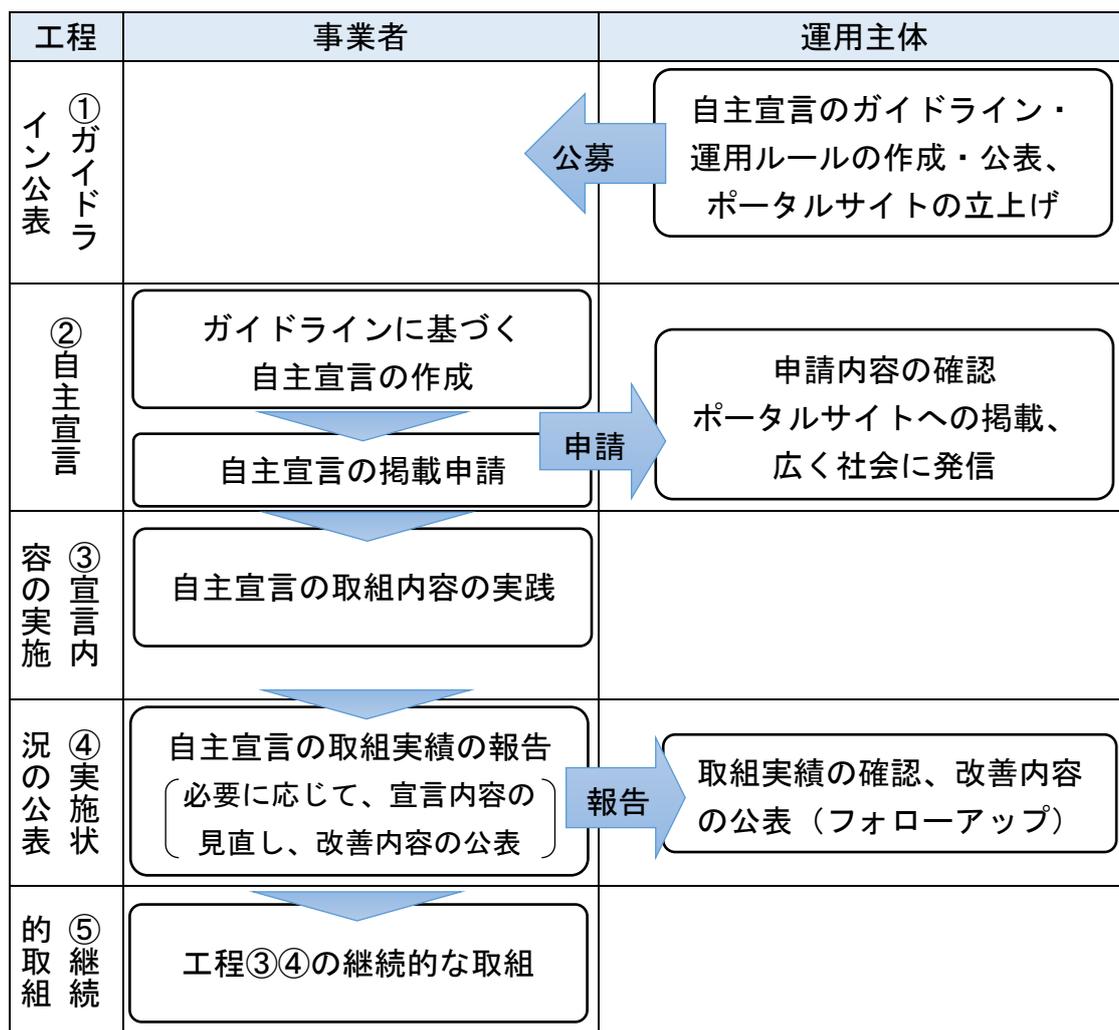


図2 自主宣言のフロー（案）

② 運用主体

運用主体は、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、生産者団体である一般社団法人日本食鳥協会とする。

③ 運用主体の役割

運用主体は、自主宣言が誇大表現等により優良誤認につながることを防止するため、(i) 宣言の対象者、宣言の内容、裁量の範囲などを明確化したガイドライン、(ii) 申請に係る基本的な遵守事項（申請者の責務、申請手続き、宣言として不適切な内容等）を規定する運用ルールなどを作成する。また、運用後には、申請者の自主宣言の公表手続き及びフォローアップの対応を行う。

④ 自主宣言の掲載

運用主体が自主宣言を掲載するポータルサイトを設置し、自主宣言の内容を広く社会に発信できるようにする。

⑤ 自主宣言の対象者

当面、肉用鶏の生産者、食鳥処理事業者等を対象とする。

⑥ 自主宣言の要件

生産段階については、「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」（改訂予定）を基に、現時点での科学的知見による衛生管理の向上に資する取組を基本とする。

食鳥処理段階については、HACCP に沿った衛生管理を適切に実施していることを前提として、カンピロバクター対策に資する、HACCP に上乘せする取組（カンピロバクターに係る自主基準の設定や、処理された鶏肉について「加熱用」として確実に情報を伝達していること等）（検討中）を基本とする。

⑦ 構成

宣言年月日、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を記載する。また、生産者・経営体の独自の取組を記載可能とする。

- ・ 多くの生産者や食鳥処理事業者が自主宣言に取り組み、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である。特に中小零細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や、経営上のメリットを検討することが重要。

（自主宣言のメリット）

- ・ 熊本県畜産課が実施した県内生産者に対するヒアリングによると、「より安全を確保する手法として有用」、「社会的に発信することによりブランド力向上に大いに期待できる」との結果であった。

3. 情報発信の面の課題について

（1）現状と課題

（農水省等の取組）

- ・ 平成 29 年より、農林水産省は、カンピロバクター食中毒を注意喚起するサイトを開設し、リーフレット・YouTube 動画等による情報提供を実施しているほか、Facebook や X 等の SNS を活用して、食中毒予防に関する情報を発信している。
- ・ 関係府省においても同様に、ホームページや SNS、動画などの各種媒体を用いて、カンピロバクター食中毒予防に関する情報を発信している。

### (消費者等の意識)

- ・ 情報発信の取組により、消費者や食品関連事業者の行動変容を促進しているが、依然としてカンピロバクター食中毒の発生件数は多い状況であること、東京都のアンケート調査結果（令和3年度）からカンピロバクター食中毒のリスクが消費者に十分認知、理解されていない可能性が示唆されること等から、行政の情報が必要とされる場所に適切に届けられていない可能性、もしくは情報が届いていたとしても、行動変容に至っていない可能性がある。
- ・ 平成29年3月、厚生労働省及び消費者庁は、都道府県等に対して、「食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が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』の表示等により確実に情報伝達するよう措置すること」等を連名で通知した。また、都道府県等地方自治体は、夏期及び年末に、食品営業施設に対する全国一斉取締りを実施して監視指導を強化している。
- ・ 取締りの結果、加熱・加工用の鶏肉を生食用として販売・提供する飲食店営業者が一定数存在していること、また前述の東京都のアンケート調査においても、食肉は新鮮だから安全であると誤解している飲食店従業員が一定割合存在することが明らかになっていることから、飲食店従業員の知識の定着や行動変容につなげる教育が必要となっている。

### (情報提供の在り方)

- ・ 東京都のアンケート調査において、カンピロバクター食中毒患者及び食肉の生食経験者のうち喫食頻度が高い層は「20～30代」の「学生・会社員」が多いことが示されている。このことから、カンピロバクター食中毒の低減のためには、カンピロバクター食中毒患者数及び食肉の生食の喫食頻度が高い「20～30代の大学生・会社員」をターゲットとした情報発信が必要と考えられる。一方、行政のウェブサイトは幅広い層を対象に情報提供していることから、ターゲット層を効果的に行政のウェブサイトに誘導する手段の構築が必要と考えられる。また、消費者の知識の定着や行動変容につなげるためには、小中学生をターゲットとした、教育現場や家庭における学習機会の提供も必要と考えられる。
- ・ 行政が必要な情報を提供するものの、消費者や飲食店に対し、必ずしも情報が届いていないあるいは、行動変容に至っていない可能性があることから、業界団体と協働した取組が必要である。

### (2) 対応の方向性

- ・ 消費者や食品関連事業者の認知度及び理解を深め、行動変容を促すために

は、(i) 情報を効果的に届ける取組、(ii) 情報に基づく行動変容を促す取組が必要と考えられ、どちらも業界と行政の協働による対応が重要となる。

- ・ 情報を効果的に届ける観点においては、行政機関のホームページなどには必要な情報が掲載されているが、情報アクセスの改善を含め効果的な情報提供に取組む必要がある。また、情報に基づく行動変容を促す観点においては、鶏肉の生食理由として、嗜好性の訴求、リスクの軽視や、新鮮なら安全であるといった飲食店側の思い込みなどが原因と考えられることから、情報理解の促進の取組が重要である。
- ・ これらの課題解決に向け、対策の強化が特に必要と考えられる20～30代と小中学生に対し、20～30代は「情報のアクセス」、小中学生には「理解のしやすさ」と「学習機会」を視点として以下の対応を検討する。また、幅広い情報提供を目的に、業界と協働した取組や表現の工夫等の対応を検討する。

#### (20～30代を対象とした取組)

- ・ 情報のアクセスの改善において、行政のホームページは、情報を正確に提供するため、一定量の情報量は必要であること、行政情報という性質上、積極的なアクセスは期待されないことから、若年層(20～30代)をホームページに誘導する仕掛けが必要である。
- ・ 若年層の特性から、利用率の高いSNSやYouTube(トピックスへの関心を誘起させるショート動画)を活用し、ホームページへの誘導に取組む。

#### (小中学生を対象とした取組)

- ・ 小中学生に対しては、理解のしやすさを優先した情報量を絞った子供向けウェブページの開設や、学校教育現場で活用可能な素材の作成及び配布による学習機会の提供、小中学校への出前講座やこども霞が関見学デー等を活用した双方向のコミュニケーションの強化に取組む。

#### (業界との協働した取組)

- ・ 行政だけでは情報提供の範囲に限られることから、業界との協働による情報提供機会の拡充を検討する。当面、民間事業者団体と連携し、食中毒予防を啓発するポスター等の作成・配布などの活動を通じ、消費者や飲食店の認識を向上させることを検討するほか、飲食業界団体等が主催するセミナーへの講師派遣なども検討する。

#### (料理サイトを活用した取組)

- ・ 幅広い情報提供を目的に、料理サイトを活用した食品安全に関する情報の

発信の試行。

**(多言語等の取組)**

- ・ 日本語と英語併記での SNS の投稿、ウェブページの英訳について検討する。
- ・ 飲食店従業員の知識の定着や行動変容を促す方策としては、十分な加熱調理が必要なことを視覚的に理解できるように、加熱調理を意味するピクトグラムデザインを広く活用できるようにする。