

## 第3回検討会におけるご意見について

---

農林水産省 消費・安全局  
食品安全政策課

# 第3回検討会での主なご意見について

## ○技術面の課題

- 定量的データの収集については、**食品安全委員会によるリスク評価を目的**としたものであることから、**評価に必要なデータが揃うよう、フードチェーン全体で対応**することが必要。

## ○社会の意識向上の面の課題

- (熊本県の発表を踏まえ) 生産者が、自主宣言をカンピロバクター対策につなげていきたいと考えていることを理解。他方、有効な対策が明確化されていない状況で、自主宣言が**カンピロバクター対策などに有効に機能させられるのか**が重要。
- 特に**中小零細規模の生産者が自主宣言を活用し、衛生管理の取組の向上につなげ、ブランド力を高められる仕組み**とすることが重要。
- 自主宣言の考えは、必ずしも肉用鶏に限ったことではなく、将来的には、その**対象を採卵鶏など幅広く**含めてはどうか。
- 自主宣言の**メリットをどのように考えるのかを整理**し、生産者や食鳥処理事業者への理解を図ることが重要。
- 自主宣言の目的はいくつかある。まずは、**生産者の有効な対策の共有**。有効な消毒薬の選択・使用方法等のノウハウが共有されることが期待。もうひとつは、**消費者への取組の見える化**。専門的なことを見える化しても、消費者マインドに影響を及ぼすのかは疑問。これらの目的を**どう両立させるのかは検討すべき**。
- 自主宣言の要件について、すべてを生産者に委ねるのではなく、最低限遵守すべき取組を義務付け衛生水準の底上げを図ってはどうか。また、**補助事業の採択につながる**ことは、生産者のメリットになるのでよい。

# 第3回検討会での主なご意見について（続き）

## ○社会の意識向上の面の課題（続き）

- 食鳥処理場のHACCP義務化を踏まえると、食鳥処理事業者がHACCPに取り組むことのみではなく、自主宣言の要件をさらに具体的に検討することが重要。
- 食鳥処理場におけるHACCPでは、鶏肉は加熱して摂取するため、カンピロバクターは危害分析において管理の対象にはならない。自主宣言では処理場でのカンピロ対策の取組や自主検証などが要件となり得るのではないか。
- 飲食店の場合、鶏肉の加熱は法的に担保されているので自主宣言にはなじまない。
- 自主宣言の対象について、まずは生産者と食鳥処理事業者とし、次に飲食店とすることは理解。他方、関係者の共通理解を深めるため、飲食店を対象とすることも含め全体のスケジュールを示していくべき。
- 消費者に対する自主宣言の認知度向上の取組が重要。
- 生産者の取組内容やその水準に応じて、自主宣言をグレーディングすることができれば、消費者が生産者の取組の水準を認識しやすくなるのではないか。

## ○情報発信の面の課題

- 東京都のアンケート調査結果からも、飲食店において誤った認識の者が一定数いることが明らかになっていることから、鶏肉の加熱の必要性などについて、従業員に対する教育は必要。
- 毎年6月7日は世界食品安全の日。SNSの双方機能の活用などにより、ポスターの図案の公募など関係省庁と協働した取組を推進してみてもどうか。

# (参考1) 第1・2回検討会での主な御意見について

## ○全体

- カンピロバクター食中毒の低減のためには、生産段階、食鳥処理段階、消費段階の**フードチェーンの各段階で確実に対策を講じる**ことが重要。
- カンピロバクター対策について、生産者、消費者、事業者など認識が異なり、異なる立場の者が現状の認識を共有し、できることから総合的に対策することが重要。
- これまで**フードチェーンの各段階で講じてきた対策の**精度を高めることがさらなる低減につながることから、その**精度を高めるために検証**することが重要。

## ○技術面の課題

- カンピロバクターはヒトのみに病原性があり、**鶏に症状を示さず生産性への影響がない**ことから、**生産段階でのコントロールは非常に困難**であり、**インセンティブにもつながりにくい**。
- 生産者が対策に取り組むためには、カンピロバクターに対して**有効な対策を明確**にすることが重要。
- 生産者は鳥インフルエンザ対策として防疫対策を以前より強化。生産者はカンピロバクターを意識して衛生管理は行っていないものの、飼養衛生管理基準の徹底はカンピロバクター汚染の低減にもつながる。
- 生産段階において菌量をゼロで貫徹できなくとも、**一定水準まで菌量を低減**できれば、**鶏肉の菌量を健康に影響のない水準まで制御**することが可能ではないか。
- 食鳥処理段階においては、冷却段階で塩素消毒し菌量を下げているが、大量生産体制の中で菌量をゼロにすることは困難。
- 食鳥処理段階では**区分処理が有効**とされているが、生産段階での鶏群のカンピロバクターの汚染度合をある程度把握し、**食鳥処理順の変更**に生かすことは検討できないか。
- 食品製造・調理段階においても、次亜塩素酸ナトリウム等での殺菌について実験的なデータはあるが実装化に至っていないことから、調理場でも**実装化が可能なことを前提としたリスク低減手法の開発**が必要。
- フードチェーンの各段階において、**管理目標値を設定することが現実的**であり、その**設定に向けた定量データの収集**も必要。

# 第1・2回検討会での主な御意見について（続き）

## ○技術面の課題（続き）

- カンピロバクターを**生産農場の汚染指標**として、低減対策の効果をみてはどうか。
- 生産者団体の立場として、将来、**管理目標値を設定するなら**それに対応できるように**具体的な低減対策を生産者に示さない**と**生産者も対応できないし、数値が形骸化することになる**。今後、管理目標値の水準や低減対策などを慎重に検討していくことが必要。
- この検討会で議論している**管理措置に国際的な観点から抜けが無い**か、最近まとまった**WHO/FAOのカンピロバクターのリスク評価報告書と比較**する必要。

## ○社会の意識向上の面の課題

- 英国においては、消費者及び事業者に科学的データを提示し、定量的なデータに基づくリスク管理やリスクコミュニケーションを行っている。我が国においても、市販鶏肉の汚染率や菌量、食中毒患者数等のデータを国民が認識するような情報提供をしてはどうか。
- 消費者としても、**生産者が日々衛生管理に取り組んでいる努力を知ることが重要**ではないか。
- 一概に消費者と言っても、調理技術や衛生知識にバラツキが大きく、**消費者頼みの食中毒予防ではなく、フードチェーンの各段階**で取組める低減対策をしっかりと行うことがよいのではないか。
- 生産者サイドからみると、自主宣言という手法は賛成。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**。
- 小売業界としては、自主宣言の手法に賛成。ただし、カンピロバクターに限った自主宣言は難しいという印象。
- 飲食業界としては、積極的な食品安全文化を育むという考えを進めており、自主宣言という手法は大賛成。自主宣言の対象を肉用鶏（鶏肉）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。

# 第1・2回検討会での主な御意見について（続き）

## ○社会の意識向上の面の課題（続き）

- 将来的には管理目標値設定を目指すにしても、**当面の対応としては生産者の自主的な取組を促進する自主宣言の手法を取り入れることには賛成。**
- 生産者や事業者による自主宣言については、生産者等の社会的評価につながり、モチベーションの向上に有効。その際、**飲食店も自主宣言の対象とする方がよい**のではないか。
- カンピロバクター食中毒を減らすのであれば、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。**
- **自主宣言に取組んだ生産者に具体的なメリットが必要**ではないか。例えば、消費者の認知向上に資する食品ラベルの付与、あるいは、優先的な食鳥処理などが考えられるのではないか。
- 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。**その取組結果を消費者の選択に資するものとしてはどうか。

## ○情報発信の面の課題

- 現状の行政からの**情報発信は一方向的な情報発信**となっている印象。届けるべきところに**情報が適切に届いているか検証**の上、届いていない場合は届ける工夫が必要。特に**若年層に対しては、行政の情報が届いていないのではないか。**
- 『生/半生』を前提として提供される商品と『加熱不十分』の商品では対策のアプローチが異なり、『生/半生』を前提とした商品については**商品そのもののリスクについて事業者理解を得ることが重要。**『加熱不十分』のものについては**調理段階や従業員教育によるオペレーション管理が重要。**
- 飲食店での食中毒事例については、特に個人経営の飲食店での事例が多く、**食品衛生責任者への教育の工夫等が必要。**
- 加熱・加工用の鶏肉については、加熱する旨を確実に伝える旨の通知が出されているところ、事業者・消費者が視覚的にも認知できるために、**表示の工夫（ピクトグラムなど言葉以外を用いた標記の追加、多言語化等）を検討**してはどうか。

# 第1・2回検討会での主な御意見について（続き）

## ○情報発信の面の課題（続き）

- 消費者向けの情報提供の媒体として、**料理サイトを活用**してはどうか。
- 家庭科の授業の中で、鶏肉を洗うなどの不適切な事例がみられると聞くので、**学校の授業において、食品安全においても正しい理解が得られるような取組**があっても良いのではないか。
- **英語**でのSNSの**情報発信**があっても良いのではないか。
- 一部の地域には、鶏肉の生食文化があるが、リスク低減につながるような工程がある。他の地域の飲食店事業者は知らずに通常の処理をした鶏肉を提供しているのではないか。
- 幅広く情報提供することは重要だが、情報提供内容は**風評被害に配慮することが必要**。
- 行政の情報提供は表現が固くなる傾向にあり、その効果も現れにくいいため、**広告業界のノウハウを取り入れてはどうか**。
- 関係省庁の各々の情報発信について、**省庁横断的に実施**してみてはどうか。
- **新たな情報提供の手法**として、芸能人やインフルエンサー等を起用したイメージ作り、職業体験型テーマパークとの連携、自治体の広報の活用などを検討してみてはどうか。
- 鶏肉の個別包装や段ボール箱に**炎のピクトグラム**を表示し、そこに**加熱温度・調理時間**を表示するだけでも飲食店従業員の認識向上に効果的ではないか。

## （参考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