

2025 年 3 月 5 日

《第 6 回 肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会に向けた意見》

一般社団法人 全国消費者団体連絡会
事務局長 郷野 智砂子

肉用鶏の生産段階での衛生水準の向上と、消費者や飲食店に対する情報提供に関しては、本検討会において、委員の皆様による活発な論議と検討が行われていることに感謝いたします。

関係各省庁からの様々な広報・啓発により「鶏肉は十分に加熱して食べなくてはならない」と、消費者の間にも一定の理解が進んでいます。また、農場や食鳥処理場での衛生管理の徹底により、カンピロバクターの低減対策が確実に進んでいることは評価に値すると思います。

しかし、そのような背景があるにも関わらず、カンピロバクター食中毒の発生数が高めに推移している事実から、もう一歩踏み込んだ対策が今後も継続して必要であることが浮き彫りになりました。

本検討会の中間とりまとめで掲げられている 3 つの課題への対応策（技術面の課題、社会の意識向上の面、情報発信の面）はどれも重要な項目であり、関係者間での認識の共有を進めることで、社会全体の意識向上が図られることを期待したいと思います。

消費者感覚として、身近な事例で考えますと、例えば外食時に「鶏刺し」や「鶏たたき」が提供された際には、特段の意識をせず、或いはお店を信頼して無防備に食べてしまう場合も多いのではないのでしょうか。加えて近年では「外食時の食べ残しによる食品ロスを無くそう」という動きも盛んになっています。無駄な廃棄を防ぐ意識を持ち、コース料理や宴会で出されたものを残さず美味しくいただく姿勢は間違っていないと思います。仮に「生の鶏肉は大丈夫かな・・・？」と頭の中のフラグが立ったとしても、提供されたお料理に手を付けず辞退するのは忍びないという気持ちも少なからずあるかもしれません。

このように、今後さらに幅広く周知啓発が進み「カンピロバクターのリスクを避けるための知識」や「食中毒のリスクを察知するアンテナ」を多くの消費者が獲得できたとしても「受け身として喫食する際のリスク」を避けきれない状況があるとしたら、やはりそこは問題ではないかと考えます。

それらを踏まえ、重ねての意見にはなりますが「提供する側の安全意識」を確実に高め、中間とりまとめの「情報発信の面の課題」にも挙げられている「飲食店に向けた教育の充実」、加えて「リスク管理機関による監視指導」の強化が必要だと考えます。

一方の視点として、地域特有の食文化や、伝統食の継承は大切であることも認識する中、昔から鳥刺しが提供されてきた鹿児島県や宮崎県では、生食用の鶏肉の基準目標を設け、農場や食鳥処理場、流通・小売での厳しい管理を行っていることを理解しています。しかし、色々なメディアを通して、必ずしも正しくない情報が発信されているケースがあることも否定できません。芸能人による食レポ、カリスマ料理人のいる店、食通をテーマとしたコミック、美食のTV番組などで「新鮮だから安全」「高級店だから安全」「食経験があるから安全」等の情報が発信されがちな状況は今も続いています。それらが正しいとは言い切れない認識であることを、飲食店も消費者も理解し、メディアも正しい情報を発信するためのリテラシーを持っていただきたいと思います。

以上、申し上げた視点から、今回の「自主取組宣言プロジェクト」の趣旨と理念に、消費者として賛同します。生産段階における「美味しさと安全を食卓に届ける誓い」が、川下である流通・加工・調理・消費の各段階に浸透し、この取組みの関係人口を徐々に増やしていくことはとても重要であると考えます。

消費者としては、今後のポータルサイトの設置や運用に注目しながら、生産現場での取組みを認識し支援していきたいと思います。そしてフードチェーン全体において、この取組みが持続的に継承され、食中毒予防に取り組む環境が醸成されて、カンピロバクター食中毒の低減が社会全体において前進していくことを期待しております。

以上