

1
2
3
4
5
6
7
8
9

10 肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会
11 中間取りまとめ（案）

12
13
14
15
16
17
18

19 令和 7 年○月○日

20 肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会

21	目次	
22	I はじめに	
23	第1 背景.....	2
24	第2 現状と課題.....	2
25	第3 検討の視点.....	4
26	II 各課題への対応について	
27	第1 技術面の課題への対応について.....	4
28	第2 社会の意識向上の面の課題への対応について.....	7
29	第3 情報発信の面の課題への対応について.....	14
30	III おわりに.....	17
31		
32		

I はじめに

第1 背景

食品安全基本法（平成15年法律第48号）は「国民の健康保護が最も重要」、「食品供給工程の各段階における適切な措置の実施」、「国際的な動向及び国民の意見に配慮しつつ、科学的知見に基づき、国民の健康への悪影響を未然防止」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。

このような考え方の下、食品の安全性を確保するには、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である。

令和5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、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コロナ禍前の水準に戻りつつあり、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。鶏肉は動物性たんぱく質の中でも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おり、食中毒の発生による健康被害や経済的な影響を減らせるように、生産から消費に至るまでの必要な段階（以下、「フードチェーン」という。）において、より一層衛生管理を向上させることが必要である。

このため、農林水産省は、関係省庁とともに、食品の安全性や消費者の信頼確保の観点から、科学的根拠に基づき、フードチェーンにおいて有害微生物の汚染防止や低減をより一層図り、これまで以上に食中毒低減の取組を推進することが必要である。

第2 現状と課題

1. 農林水産省の取組

農林水産省は、食品安全に関する国内外の動向や情勢の変化等を踏まえ、最新の科学的根拠に基づいて、消費者・食品関連事業者など関係者とともに、食品の安全性を確保している。

有害微生物については、優先的にリスク管理を行う対象（以下、「優先リスト」という。）を選定した上で、5年間の「食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画」及び年度ごとの年

次計画を策定し、サーベイランス・モニタリングの実施、生産者・食品関連事業者との連携による低減対策、効果検証調査などにより、生産段階におけるガイドライン及び指針等を策定・改訂している。

カンピロバクターについては、同中期計画の優先リスト A（期間内にサーベイランス及びモニタリングを実施）に該当し、国内鶏群・鶏肉の汚染実態調査や鶏群の感染源等に関する調査研究を実施しているところである。また、生産者との意見交換のほか、カンピロバクター食中毒予防のポイントなど必要な情報等を提供している。

2. カンピロバクター食中毒の発生状況とその特徴

食中毒統計調査（厚生労働省）によると、カンピロバクター食中毒は年間を通じて発生し、細菌性食中毒の中では、平成 15 年以降、毎年、最も発生届出件数が多い。カンピロバクター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、比較的少量の菌数でも感染が成立する。予後は一般的に良好であるが、重症化することもある。

3. カンピロバクターの特徴

カンピロバクターは水や土壌などの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ている。

一般に、食品の汚染経路として、食鳥処理段階において、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。加工・調理・消費段階においては、汚染された食肉等が生もしくは加熱不十分な状態で提供、消費されること、または、汚染された食材と接触した手指もしくはまな板や箸などの調理器具などを介して他の食品も汚染され、その食品が提供、消費されることにより、食中毒を引き起こす。

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。

4. フードチェーンにおける対策の現状と課題

カンピロバクターの低減対策については、フードチェーンにおいて取り組むべきものであり、これまでも生産者の衛生管理向上の取組、食鳥処理場における低減対策、消費者・食品関連事業者による適切な取扱いなど、必要な対策に取り組んでいるが、主な課題として以下のことが考えられる。

生産段階の課題としては、①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こと、②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経営上のメリットが小さいことなどが考えられる。

食鳥処理段階の課題としては、冷却段階の塩素消毒においてカンピロバクター汚染の除去が限定的となることなどが考えられる。

流通・加工・調理・消費段階の課題としては、飲食店などにおいて、提供した情報が十分に伝わっていない、あるいは、情報に基づく行動変容に必ずしも至っていないなどにより、不適切な取扱い事例も見受けられることが考えられる。

第3 検討の視点

上記課題に対応して、カンピロバクター食中毒対策を効果的に進めていくためには、

① 生産者及び食鳥処理事業者（以下、「生産者等」という。）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、その取組を見える化し、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等により、消費者・食品関連事業者など関係者の行動変容につなげること 等

が重要である。

このため、本検討会において、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、生産者等の自主的な取組を後押しするものとして、生産者等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、消費者及び飲食店を含む食品関連事業者などの関係者に対する情報提供の強化について、生産者団体、農場管理獣医師、食品関連事業者、消費者団体、学識有識者などの参画を得るとともに、生産者、自治体、食品関連事業者、広告代理店、学識経験者などからヒアリングを実施し、課題の整理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

第1 技術面の課題への対応について

1. 現状と課題

平成23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、自治体や生産者団体等を

141 通じ普及している（平成 25 年改訂）。また、令和 2 年及び令和 3 年、家畜伝染
142 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
143 いるところである。

144
145 これまで農林水産省は、特定の農場・施設単位における肉用鶏及び食鳥処理
146 検体を対象にカンピロバクターの保菌状況等を調査してきたところである。こ
147 れらの調査結果により、鶏の保菌率や低減対策効果の傾向は把握できるものの、
148 全国的な保菌状況の把握には、更なるデータの充実が重要である。

149 これらのデータについては、肉用鶏のカンピロバクターのリスク管理に生か
150 すことに加え、リスク評価の基礎的なデータとして活用することも可能となり、
151 その際、地域性や季節性、飼養規模等、カンピロバクターの保菌率に影響を及
152 ぼす要因を考慮の上で、幅広い生産者等の協力を得て、計画的な調査の実施が
153 必要である。

154 調査に当たり、自治体・学術団体・大学等とも連携し、フードチェーンにお
155 ける調査計画の設計から調査データの利活用、対策効果の実証までを包括的に
156 実施する体制を構築することが必要である。

157
158 カンピロバクターは前述（Ⅰ．第 2． 3）のとおり、環境中に広く存在し、
159 鶏舎等への侵入経路も複雑であることから、現時点で有効な管理手法が必ずし
160 も明確になっておらず、生産段階において菌量を抑制することが難しいと考え
161 られている。

162 肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（以下、「本検討会」という。）に
163 おいて、カンピロバクターを農場の衛生管理水準の指標として用いることも有
164 効との意見があった。生産者が衛生管理の一環として、カンピロバクターの菌
165 量を抑制でき、かつ、汚染の水準を簡便に把握できるようにするため、農場に
166 おいて有効な管理手法の明確化や、汚染水準の状況及び低減対策効果を簡便に
167 測る検査手法の確立が重要である。

168
169 上記の調査や研究の結果については、専門家の分析などを得て広く周知する
170 とともに、生産者の飼養衛生管理の改善に積極的に活用することも重要である。

171
172 以上のことを踏まえ、カンピロバクターの低減対策を進めていく上での技術
173 的な課題として、

- 174 ① 調査実施体制の構築
- 175 ② 全国的な保菌状況等を把握する定量データの収集
- 176 ③ 管理手法の明確化及び簡便な検査手法の確立
- 177 ④ 調査結果等の生産現場への活用

178 などが考えられる。

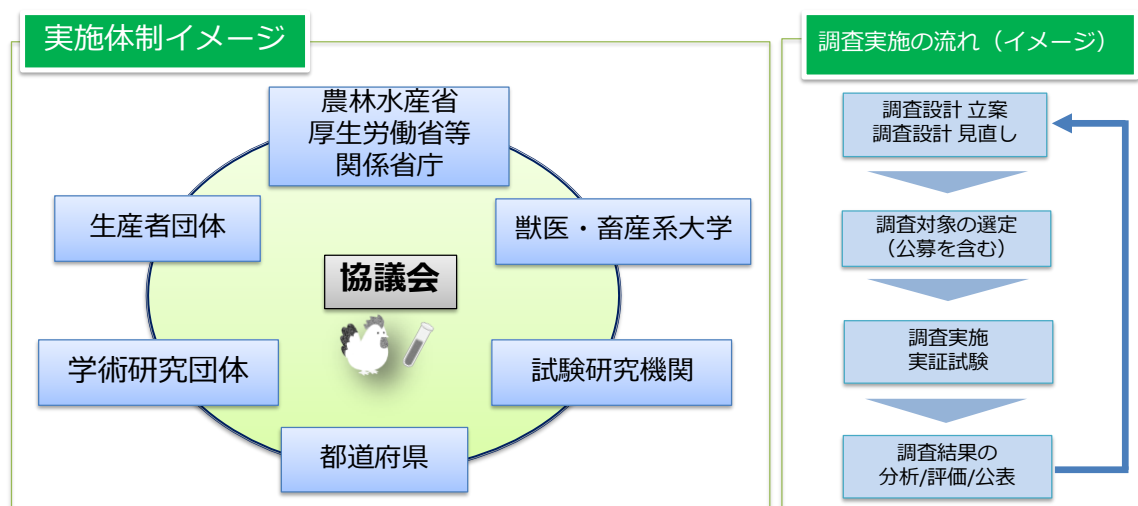
2. 対応の方向性

上記の課題について、以下のとおり取り組むことが必要である。なお、調査を計画的に実施するために、進捗管理を徹底し、中期的な工程表を作成しておくことが望ましい。

(1) 調査実施体制の構築（協議会の設置）

後述する調査を的確に実施するため、厚生労働省などとともに、生産者団体、獣医・畜産系大学、都道府県、試験研究機関、学術団体等の参画を得て、産官学が連携した協議会を設置する。

同協議会において、中期的な調査計画、サーベイランスの設計、有効な対策などの実証試験を立案するとともに、調査結果について科学的分析・評価などを的確に実施する。



(2) 全国的な保菌状況等を把握する定量データの収集

協議会において検討した調査計画等に基づき、3～5年間をかけ、フードチェーンにおけるカンピロバクターの実態調査（定量データの収集）を行う。前述（Ⅱ．第1．1）のとおりに、幅広い生産者等の協力を得る必要があることから、調査対象となる生産者・企業等の公募を行う。

(3) 管理手法の明確化及び簡便な検査手法の確立

生産段階におけるカンピロバクターの菌量の抑制に有効な管理手法を明確化することが必要である。このため、現状で管理できている事例等を収集するとともに、WHO/FAOにおける国際的な議論や専門家の意見などを踏まえ、現時点で実行可能な望ましい管理手法を明確化する。また、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

205 するため、簡便に検査できる手法を確立する。まずは、リアルタイム PCR 法及
206 びイムノクロマト法を用いて、試料の採材から検査手技までの手順などのマニ
207 ュアルを整備する。

208 管理手法及び簡便な検査方法については、効果検証が重要であることから、
209 農場におけるモデル実証試験を実施し、その結果を基に科学的かつ実行可能性
210 の見地から必要な検証を行う。

211 今後、モデル実証試験の結果も踏まえ、生産者の経済的負担の小さい簡便な
212 検査キット、多目的に使用可能な技術や新技術を用いた検査法（例えば
213 Multiplex-PCR 法）などの普及に向けて取り組むことが重要である。

214 215 (4) 調査結果等の生産現場への活用

216 調査結果については、協議会等による評価、解析の上、解説を添えて、農林
217 水産省のホームページ等において公表するとともに、飼養衛生管理の改善に生
218 かすため、必要に応じて、鶏肉の生産衛生管理ハンドブック等の改訂や専門家
219 によるコンサルティングなどを実施する。

220 221 第2 社会の意識向上の面の課題への対応について

222 1. 現状と課題

223 食品の安全性の確保については、フードチェーンにおいて、科学的根拠に基
224 づき必要な措置を講じることが必要であり、食品に含まれる危害要因により、
225 人の健康へ悪影響を及ぼすリスクについて、リスク評価、リスク評価を踏まえ
226 たリスク管理、また、消費者を含む関係者がそれぞれの立場から相互に情報や
227 意見交換を行うことなどのリスクコミュニケーションによって、その体制を構
228 築している。

229
230 鶏肉については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 235 号）における「食品・添
231 加物等の規格基準」（昭和 34 年厚生告示第 370 号）において、保存基準及び調
232 理基準を除き設定されていない。

233
234 肉用鶏・鶏肉の衛生管理については、前述（Ⅱ. 第 1. 1）のとおり、農林
235 水産省として取り組むほか、厚生労働省においては、平成 30 年の食品衛生法
236 等の改正により、HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則として、食鳥処
237 理場や製造・加工、調理、販売を行う食品取扱者など全ての食品等事業者等は
238 HACCP に沿った衛生管理の実施が求められている。

239
240 農林水産省をはじめ関係省庁は、食中毒予防に関して国民に正しく理解され
241 るよう、家庭でできる食中毒予防（二次汚染の防止や加熱の重要性）のポイン

トをまとめたリーフレットや動画を作成し、ホームページや SNS に掲載している。

厚生労働省及び消費者庁は、都道府県等地方自治体に対して「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（「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成 29 年 3 月 31 日付け 生食監第 0331 第 3 号 消食表第 193 号 厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長 消費者庁食品表示企画課長連名通知））している。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いるものの、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。

「食肉の生食等に関する実態調査報告書」（令和 3 年 東京都福祉保健局。以下、「東京都のアンケート調査結果」という。）（※）によると、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ている。同調査においては、飲食店従業員についても、食肉が「新鮮だから安全」とであると誤解している者が一定割合存在するなど、カンピロバクター食中毒に対する意識が低いことが示されている。

※「食肉の生食等に関する実態調査報告書」

東京都が、東京都民（消費者）を対象とした喫食実態及び、食肉の生食等を提供する都内飲食店等の従事者を対象とした食肉の生食料理等の提供実態等についてのアンケート調査

カンピロバクター食中毒の低減については、生産者は飼養衛生管理の徹底、食鳥処理事業者は食鳥処理における衛生的な取扱い、食品関連事業者等は食品の衛生的な取扱いや加熱の徹底と、個々の関係者が主体的に衛生的な取組を実践することが基本ではあるが、その取組の社会的認知により、関係者による自主的な取組が継続的に促進され、さらに、誤った認識や不適切な取扱いが見られていることを踏まえれば、フードチェーンに携わる者はもちろん、社会全体が高い衛生意識を持ち、その意識が確実に定着していくことが課題としてある。

2. 対応の方向性

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、現時点においては、法的拘束力を伴う措置によらず、生産者等の取組を社会的な規範として位置付け、フードチェーンに携わる関係者ひとりひとりが食品の安全性の確保に果たす役割を担い、理解を深め、それに対して行動を実践していくことが重要である。消費者の役割

も重要である。その意識が高まれば、食品の安全性確保に一層取り組む食材・商品などを選択する機会が増え、生産者等を含めた食品関連事業者がそれに応える環境が整うなど、消費者の行動の進化と事業者の取組の相乗効果が期待される。

以上のことを実現するためには、生産者等が自らの取組を社会に対し発信（以下、「自主取組宣言」という。）し、消費者等がその取組に関心を寄せ応援するとともに、さらに、これらの行動が全国的な推進活動へと広がり、社会的な衛生意識の高まりとして展開させることが有効であると考えられる。

（１）自主取組宣言について

自主取組宣言については、生産者等が自主的な取組を促進し、生産者等が自らの責務に見える化するものである。自主取組宣言にある①食品安全に対する考え方（企業理念）、②衛生管理に係る取組や消費者の信頼確保に係る取組について、社会に対し発信することにより、生産者等の衛生意識を高めるとともに、社会において食品安全の意識を向上させることが期待される。

なお、自主取組宣言に基づく衛生管理が「完璧な衛生管理である」、「生や加熱不十分な鶏肉を喫食しても安心・安全」といった誤解を生じさせないことに留意する。

（２）自主取組宣言の対象

自主取組宣言については、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、仕組の運用を優先し「生産農場段階（生産者）」及び「食鳥処理段階（食鳥処理事業者）」を対象とする。

「流通・加工・調理・消費段階（小売事業者及び外食産業事業者等）」を対象とすることについては、①店舗数も多く業務形態が多様であること、②鶏肉の加熱は、飲食店事業者が作成する衛生管理計画の中で一定の担保がなされていること、③流通過程でカンピロバクターが増えないことなどから、実行性確保のための仕組などの検討が必要であり、その検討結果を踏まえ、川下である流通・加工・調理・消費段階における対応の考え方について整理する必要がある。

なお、「流通・加工・調理・消費段階」に係る事業者等については、フードチェーン全体で自主取組宣言を推進するため、自主取組宣言の対象とするまでの間、生産者等の自主取組宣言を応援する「応援団体」（カ 参照）として参画する。

（３）自主取組宣言の基本的な枠組み

ア 自主取組宣言の構成

自主取組宣言の主な構成は、①宣言の年月日、②宣言の名称、③生産者・経営体名、④経営理念、⑤衛生管理の取組、⑥独自の取組（衛生管理の取組ある

いは消費者の信頼確保に係る取組に限る）とする。なお、⑥については、任意記載とする。

経営理念（④）については、生産者等が畜産物など食材・商品を生産・加工・流通する上で、食品安全・消費者の信頼確保の観点から、最も大切にしている考えや信念を掲げ、社会（消費者）との約束として位置付け、確実に実行する内容とする。

衛生管理の取組（⑤）については、科学的根拠に基づいた衛生管理の向上を図る事項として必ず記載する。生産段階は「鶏肉における衛生管理ハンドブック」に記された衛生管理の項目、食鳥処理段階は HACCP に沿った衛生管理を前提に、生産者と連携した衛生管理の取組、食鳥処理場における衛生管理水準をより一層向上させるための取組、製造後の製品の衛生的な取扱いを推進する取組として、衛生管理のプロセスや手段など、技術的な内容が理解できるよう具体的に記載する。

独自の取組（⑥）については、⑤以外の衛生管理（例えば、高度な技術による管理、手間や時間をかけた管理）あるいは消費者の信頼確保の取組（トレーサビリティの確立、検査記録の公表など）について、具体的に記載する。

科学的根拠に基づかない取組や品質面での優良誤認を惹起する内容が氾濫しないよう、利用規約において掲載ルールを明示する。

なお、生産段階・食鳥処理段階全体の衛生水準を向上させるためには、多くの生産者等が自主取組宣言に取り組むことが求められ、特に中小零細規模の生産者や認定小規模食鳥処理場等が参画できる構成とする。

イ 運用主体

自主取組宣言の運用主体は、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。

ウ 運用主体の主な役割

運用主体の主な役割として、当面、以下の諸規定を整備する。

（i）ガイドライン

自主取組宣言を実施できる対象者の範囲、宣言の内容の考え方などを明確化したもの

（ii）利用規約

自主取組宣言の目的、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、著作権の扱い、禁止事項、免責事項、個人情報の扱い等を定めたもの

356 その他、自主取組宣言の申請手続き及びフォローアップ（エ 参照）の実務
357 を担うほか、自主取組宣言を掲載する専用のポータルサイトの運営管理を行う。

359 エ 自主取組宣言の申請手続き等

360 生産者等は、運用主体が公表するガイドライン及び利用規約に基づき、自主
361 取組宣言を作成し、運用主体にポータルサイトへの掲載を申請する。運用主体
362 は申請内容が必要事項を満たし、利用規定に反していないことなどを確認の上、
363 ポータルサイトに掲載する。

364 複数の生産者等が地域の取組として申請することも可能とする。例えば、複
365 数の生産者と食鳥処理事業者が、カンピロバクターの陰性鶏群について食鳥処
366 理場で優先処理を行い、交差汚染防止を図る取組などが考えられる。

367 生産者等は、一定期間経過後（おおよそ１年後）ごとに自らの取組を点検（フ
368 ォローアップ）し、その実績を運用主体に報告し、必要に応じて宣言内容を見
369 直しポータルサイトに掲載するものとする。

371 オ ポータルサイト

372 ポータルサイトは、消費者の目線を意識し、技術的な事柄を分かりやすくか
373 つ魅力的に伝えるため、写真等を活用してイメージしやすくする。また、SNS を
374 活用した生産者等の取組等の発信、消費者と生産者の交流機能等による消費者
375 が参画できる対応も検討する。

376 ポータルサイトの構成については、鶏肉を喫食する場を「家庭」に限らず、
377 「飲食店」なども想起させることに留意することが望ましい。

379 カ 応援団体

380 「応援団体」とは、自主取組宣言の趣旨に賛同し、生産者等の取組等を推進
381 し、フードチェーンにおいて食品安全意識の醸成に貢献する団体などであり、
382 このような団体を広く募り、「応援団体」としてポータルサイトに掲載する。

383 「応援団体」は、自社のホームページにおいても、応援している旨を掲載する
384 ほか、生産者等の取組への支援及び販売戦略への活用などに取り組むことが期
385 待される。「応援団体」には、鶏肉料理を取扱う外食事業者、鶏肉を取扱う食肉
386 加工会社、仲卸・小売事業者のほか、自治体や消費者団体、学術団体等も該当
387 する。

389 キ 農林水産省の主な役割

390 農林水産省は、関係省庁の協力を得て、生産者等の衛生に関する取組の基礎
391 となる科学的根拠を提供し、必要に応じて、運用主体に対する技術的支援等を行
392 う。

【自主取組宣言のフロー】

	対象事業者	運用主体 (日本食鳥協会)	農林水産省
規定整備		・ ガイドライン・利用規定などの整備 ・ ポータルサイトの設置	基礎となる科学的根拠の提供
申請	ガイドラインに基づき作成 ↓ 掲載申請 ↓ 取組の実践 ↓ 取組実績の報告 〔必要に応じて、宣言内容の見直し〕	・ 申請内容の確認 〔誇大表現等により優良誤認がないか適宜確認。不適切な表現があれば、利用規定により是正〕 ・ ポータルサイトに掲載	
実践	取組の実践		
公表	取組実績の報告 〔必要に応じて、宣言内容の見直し〕	・ 報告内容の確認 ・ フォローアップの掲載	

395

396

(4) 自主取組宣言の更なる推進

397

398

399

400

401

自主取組宣言において、創意工夫の成果が優秀であり、他の生産者等に対し模範となる取組については、その功績などを称え、生産者等や消費者など、社会に広く知らせるために、表彰等を検討し、生産者等の意欲の高揚と社会的な価値・評価の向上を図り、生産段階・食鳥処理段階における衛生管理のレベルアップにつなげる。

402

403

404

なお、自主取組宣言の具体的な名称については、あらゆる世代が受け入れやすいものとし、名称が幅広い層に定着させることが望ましい。

405

(5) 自主取組宣言の定着により期待される効果

406

407

408

自主取組宣言の定着により、生産者等及び消費者において、以下の効果が期待されるものと考えられる。

409

ア 生産者等に対する効果について

410

411

組織内の効果として、経営層が食品安全を重視し、積極的な衛生管理に取り組むことへのコミットメントを示すことにより、①従業員の衛生管理に対する

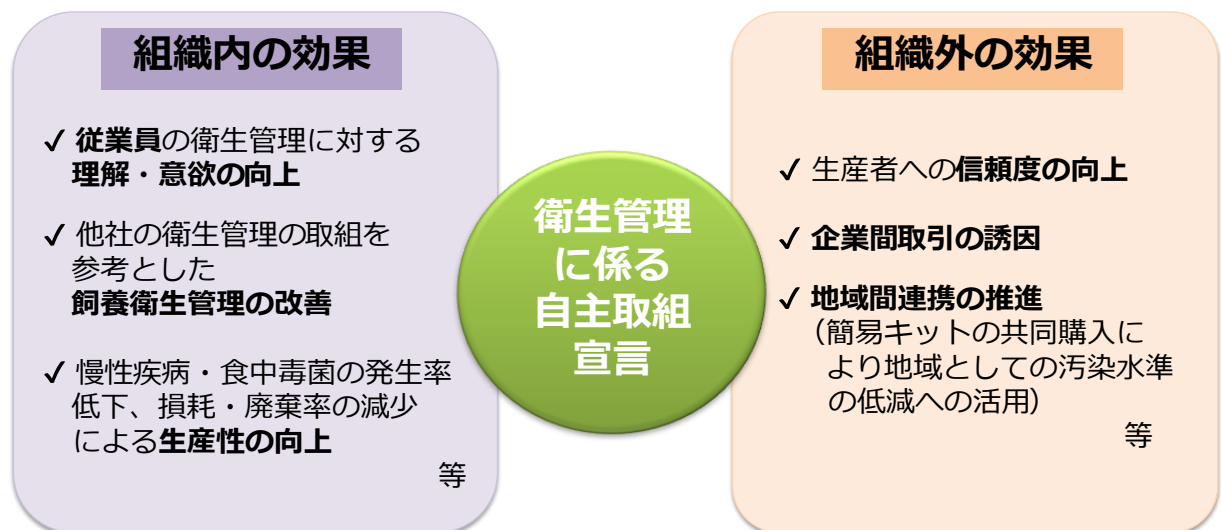
理解・意欲の向上、②他社の衛生管理の取組を参考とした飼養管理の改善による生産性の向上が期待される。

組織外の効果として、①生産者等への信頼度の向上や、社会的価値や評価の向上、②企業間取引の誘因、③地域間連携の推進（例えば、簡易検査キットの共同購入により、地域として汚染水準の低減に活用など）が期待される。

さらに、自主取組宣言が社会に広く定着し、消費者がその取組を認知し評価することになれば、社会全体において食品安全意識が醸成されることが期待される。

本検討会で実施した、地鶏・銘柄鶏の生産者に対するヒアリングでは、自主取組宣言の取組は「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」、「企業倫理が高まり、従業員の意欲向上に有用」、「自分たちの取組の見える化につながることに期待」、「優良誤認を防ぐことには留意が必要」との意見があった。

【生産者等に対する効果】



イ 消費者等に対する効果

消費者等に対する効果としては、生産者等の取組の見える化が図られることによる食品安全志向の訴求など消費者の意識の変化を背景に、より安全な食材・商品の供給や訴求に応じた商品選択の幅の広がりなど、消費者等のニーズに応えられることが考えられる。

(6) 今後のスケジュール

生産者等の自主取組宣言については、以下の工程表に即して令和7年度中に体制整備及び運用を開始する。



3. 今後求められる対応について

肉用鶏の衛生管理に係る自主取組宣言は、食品安全分野において過去に類似例のないものであるため、今後、本取組が生産・食鳥処理段階における衛生管理の向上に加えて、消費者の信頼確保、社会の食品安全の意識向上等につながるのか等について、適宜、必要な見直しを行うことが重要である。

自主取組宣言の対象については、肉用鶏を対象とした仕組の運用状況や、実行性確保の仕組の検討などを踏まえ、今後更に整理する。

自主取組宣言を実施している生産者等が生産・処理・加工する商品を識別する方法として、シンボルマークを貼付することも考えられる。今後、消費者や実需者のニーズ及び活用の有用性などを踏まえ、検討することが望ましい。

第3 情報発信の面の課題への対応について

1. 現状と課題

農林水産省等関係省庁は、ホームページ、SNS等を活用した情報提供により、消費者、食品関連事業者等の正しい理解及び行動変容を促してきたところであるものの、前述（Ⅱ．第2．1）の状況等を踏まえると、情報提供の在り方及び情報に基づく行動変容を促す取組の検討が必要である。

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である。同媒体は、一般に、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するまでに時間・手間が掛かることなどが課題である。

厚生労働省の食中毒統計調査によると、平成 25 年以降、カンピロバクター食中毒患者数が最も多い年齢層は「20 代」となっている。また、前述（Ⅱ. 第 2. 1）の東京都のアンケート調査において、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」であった。食品安全に比較的不関心といわれる若年層と行政情報を結びつけることが課題である。

幼少期から食品の安全の基本的な知識・技能を身に付け、健やかな食生活を送ることは大切である。学童期の子供に対し、食に関する正しい知識・情報に基づいて、食品の安全性などについて自ら判断できる能力を身に付けられるよう促すことが重要であり、児童向けにわかりやすく興味・関心を誘引する情報提供の在り方が課題である。

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。これは、①食肉の生食リスクの軽視、②新鮮な食肉なら安全といった誤解、③消費者の嗜好性の訴求などが原因と考えられる。飲食店を含めた幅広い層に対し、正しい知識の理解と行動変容が求められる。

2. 対応の方向性

上記の課題に対応して、正確な情報をより効率的に提供するため、食品安全に関するホームページを情報提供の主体として、一定の情報量を確保した上で、情報提供の対象を重点化することが必要であり、ホームページを含めた情報提供について、以下のとおり取り組むことが重要である。

なお、情報提供の効果測定について、専門家の意見を伺いつつ、検討することが望ましい。

（1）20～30 代を対象とした取組

若年層の特性から、利用率の高い SNS やショート動画を活用し、ウェブサイトへの誘導に取り組む。また、大学への出前講座の取組を強化し、食品安全をテーマとした双方向のコミュニケーションに取り組む。

497 **（２）小中学生を対象とした取組**

498 小中学生に対しては、理解のしやすさを優先した子供向けウェブサイトの
499 開設や学校教育現場で活用可能な学習素材の作成（学習機会の提供）などに
500 より、ウェブサイトへの誘導に取り組む。小中学校への出前講座やこども霞
501 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り組む。

502
503 **（３）飲食店従業員への教育に係る取組**

504 食品衛生責任者を含む飲食店従業員への教育に係る取組については、厚生
505 労働省等関係省庁、都道府県等地方自治体、関係団体等が連携し対応してい
506 るところであるが、方策の更なる充実に向けて検討を進める。

507
508 その他、情報提供の在り方については、様々な創意工夫により、以下のよう
509 な更なる対応に取り組む。

510
511 ・ 業界と連携した取組

512 行政機関のみ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
513 情報提供の機会を拡充する。当面、消費者や飲食店の認識を向上させるた
514 め、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
515 布を行うほか、飲食業界団体等が主催するセミナーへの講師派遣などを行う。

516
517 ・ 料理レシピサイトを活用した取組

518 家庭で料理を作る際に、食品衛生の基礎的・基本的な知識及び技能を身に
519 付けるため、料理レシピサイトを活用し、家庭で料理を作る際に気を付けた
520 い食品安全に関する情報を提供する。

521
522 ・ 多言語等による取組

523 厚生労働省は、訪日外国人に対し、日本での食事を安全に美味しく楽しむ
524 ための注意点をまとめたリーフレット（英語、フランス語、スペイン語、中
525 国語、韓国語、タイ語）を作成。一部の自治体は、外国人の住民に対し、日
526 常生活に必要な食中毒予防などの食の安全に関する正しい知識を多言語に
527 より情報提供している。

528 このような取組を参考に、農林水産省が投稿する SNS について、話題に応
529 じて、英語も併記するなど、多言語による取組に努める。また、飲食店従業
530 員の知識の定着や行動変容を促す方策として、外国人従業員の増加も踏まえ、
531 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、加熱調理を意味す
532 るピクトグラムデザインを事業者が広く活用できるようにする。

Ⅲ おわりに

カンピロバクターは、我が国において長年にわたり食中毒の原因となり続けている細菌であり、フードチェーン全体で取組を進めなければ、食中毒事案の著しい減少を見込むことは困難である。

今回検討した「自主取組宣言」については、鶏肉のカンピロバクターに対応するため、現状と課題を整理し「現状よりも食中毒の発生を低減する方向につなげる」という認識を共有した上で、対応の方向性を検討し導き出された一つの方策である。強度のある規制ではなく、自らの取組を社会規範として位置付け、それを遵守するといった「ソフトルール」を採用した新しい形であり、カンピロバクター以外の有害微生物についても、今後、リスク管理の在り方を考える上で試金石となるであろう。

「自主取組宣言」という仕組は、生産者等の取組を消費者が認識・応援することで、社会全体の食品安全意識の向上につなげ、また、生産者等も消費者を意識して取り組むことにより、その生産者等に留まらず業界全体の食品安全文化の醸成に波及することを期待する。

また、消費者は、食品の衛生に関する情報を受動的に受け取るだけでなく、生産者等を含めた食品関連事業者に積極的に働きかけるなどして、能動的に必要な情報を収集することも重要である。「自主取組宣言」がその重要な機能を有し、消費者と食品関連事業者が食品安全に関する認識を共有できれば、消費者にとっても大きな恩恵となり得る。

今後、フードチェーン全体において、この取組の継続性が確保され、食中毒予防に取り組む環境がより一層醸成されることにより、カンピロバクター食中毒の低減対策が、社会全体において前進し続けることを強く期待する。

以上

- 本中間取りまとめは、本検討会における議論を踏まえ、肉用鶏の衛生水準の向上等に資する考え方を整理し、現時点での一定の考え方を示すものである。
- 本中間取りまとめの記載内容は、法的な拘束力を有するものではないことに留意する必要がある。