

20250522 第 96 回 微生物・ウイルス専門調査会

資料 2

今後の微生物・ウイルス専門調査会における審議について

I. 調査会での審議開始の経緯等

今般、令和 6 年度の食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を実施すべき案件候補として、「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリによる健康影響について」が提案された。その後、企画等専門調査会における審議結果を踏まえて、第 972 回食品安全委員会で、本件については微生物・ウイルス専門調査会にて審議することが決定されたことから、今後、調査会での審議の進め方等について、ご議論いただきたい。

【参考資料 1-1～1-4 を参照】

II. カンピロバクターの自ら評価（「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」（2009 年 6 月公表）（以下、「2009 年評価」という。））について

1. 評価の実施の経緯

食品安全基本法第 21 条第 1 項に規定する基本的事項に基づき、自らの判断により食品健康影響評価を行う案件として選定、評価を実施した。

2. 2009 年評価及び当該評価後に食品安全委員会がこれまでにとりまとめたカンピロバクターに係る状況について

【資料 3 を参照】

3. 2009 年評価を踏まえたリスク管理機関の対応等【資料 4 を参照】

4. 2009 年評価をリスク管理措置の検討に活用する上で想定された課題等

- ・ 2009 年評価以降の研究等でも、食鳥処理場においてカンピロバクター陽性鶏群と陰性鶏群を区分処理する方法の有用性が明らかとなった。一方で、農場段階でのカンピロバクターの検査法を確立するための調査実施体制には課題があったこと、陽性農場と陰性農場が混在する中で、出荷時における鶏群の保菌状況を迅速かつ簡便に把握する検査法を普及することは簡単ではなく、食鳥処理場での区分管理の実施は、現状では困難と考えられたこと。
- ・ カンピロバクターの汚染除去に有効な対策になりうる新たな技術開発・研究も進展していたが、まだ試験段階のレベルのものも多く、実用レベルで使用可能な単一で有効なリスク低減策はないと考えられたこと。
- ・ 飲食店等でも生食等を嗜好する消費者のニーズが一定程度あると考えられ、

生又は加熱不十分な鶏肉料理の喫食が原因とされる食中毒事例がなかなか減少しない状況にあったこと。

等が挙げられる。

Ⅲ. カンピロバクターに関する近年のリスク管理機関における取組等

【資料 5、参考資料 9】

Ⅳ. 今後の微生物・ウイルス専門調査会での審議の進め方について

1. 考え得る食品健康影響評価の方向性（フロー図は参考資料 10 に示す）

（１）（案１）Performance Objective (PO)（達成目標値）の設定に資する評価

国際動向、2021 年のリスクプロファイルにおける「求められるリスク評価」での PO の例示及び関係府省庁との意見交換等を踏まえて、PO の設定に資するリスク評価を実施してはいかがか。

（２）（案２）効果的なリスク管理措置の導入及び実施に関するリスク評価

（１）の PO の設定に係る評価と関連させて、フードチェーンの各段階で対策を講じた場合の微生物汚染低減効果を考慮した評価を実施することとしてはいかがか。（海外の評価例を参考として、バイオセキュリティ、飼料/水添加物（プロバイオティクス、プレバイオティクス、有機酸、バクテリオシン、バクテリオファージ）、ワクチン接種等。食鳥処理工程における区分処理、殺菌剤の活用等。）

【参考資料 2、5～8、10 を参照】

2. 評価の更新に当たって必要な検討事項等

2009 年の自ら評価のとりまとめ時点からの知見（公表論文、公表データ等）を中心に更新を行うこととする。評価の更新に当たって必要な検討事項等についてご議論いただきたい。

<評価対象の選定>

評価対象は、自ら評価の提案を踏まえ、引き続き「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」とすることでよい。それ以外の対象食品、対象食品の範囲、ハザードの種類等の選択肢を考慮すべきかどうか。

<国際動向・参考とすべき評価/研究等を踏まえた評価方法の検討>

2009 年評価のとりまとめ以降、国際機関等において、フードチェーン

の各段階におけるカンピロバクターのリスク低減策等を示したガイドラインの策定・改定や、行動計画等の管理措置が導入された。また、欧州食品安全機関（EFSA）は、生産段階における有効な介入措置等についての評価を実施し、2011 年及び 2020 年に公表した。直近では、国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）がフードチェーンに沿った各段階での鶏肉消費に関連するカンピロバクター感染症を減少させるためのリスク低減/介入措置の特定と効果について評価を実施し、MRA46 として公表した。

このようなカンピロバクターに関する国際動向を参考としつつ、どのように評価の見直しを進めていくか。

<研究事業成果の反映等>

2009 年評価のとりまとめ以降、食品安全委員会が実施した委託研究により、カンピロバクターの環境抵抗性、生産段階及び食鳥処理段階での菌数動態、健康被害実態・食品寄与率に関する検討、新たな用量反応関係の構築等に関する成果が得られた。また、リスク管理機関で実施された検証事業、肉用鶏農場における汚染リスク低減のための研究や食鳥肉の汚染低減実証事業等の成果が公表されている。

国内におけるリスク低減策としての実行可能性についても検討した上で、これらの研究成果等を評価書に記載していくことが可能か。

<データの入手可能性>

定量データの集積状況、入手可能性の把握について。微生物等の過去の評価の実施に当たり、管理措置の検討に資する評価の基礎情報となるフードチェーンに沿った汚染データ等、特に定量データが十分ではないことが多い。また、入手可能なデータについても、地域が限定的である等、日本全体のカンピロバクター汚染状況を反映した評価の実施が困難であることが予想される。評価に向けてフードチェーンに沿った各段階で必要となる（収集すべき）菌数データ等、データの収集方法及び不足する場合の考え方等、どのような点を考慮すべきか。

汚染実態調査データ等の情報提供の依頼等については、リスク管理機関と引き続き協調していく予定。

<カンピロバクターに起因する健康危害情報の記載>

2009 年評価では、ハザードによる健康被害解析の中で、ギラン・バレ

一症候群（GBS）も項目立てて記載したこと及びまとめの章「今後のリスク評価に向けた課題」において、GBS 等の合併症の発症機序の解明や治療法の開発の推進を挙げていたことから、評価書の更新に際し、引き続き GBS についても健康被害解析の中で項目を立て、国内外の最新の知見を更新して記載する方向で検討することによろしいか。

<患者数データの取り扱い等>

患者数データについては、統計データ、研究による推計データも含め、評価に際し、どのようなデータを収集すべきか。また、入手可能性について検討が必要。

<その他>

上記以外に考慮すべき事項等について

3. 今後の調査会の審議スケジュール（案）について

次回以降の専門調査会にて、本日の審議内容を踏まえた評価の方向性等について議論を行い、作業の進行状況に応じて調査会での審議を進める。

食品安全委員会がこれまでにとりまとめたカンピロバクターに関する
評価書及びリスクプロファイル等

I. 評価書

「微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」
(2009 年 6 月公表)

＜背景等＞

- ・第 74 回食品安全委員会（2004 年 12 月）において、食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価を行うことを決定し、食中毒原因微生物の評価指針の策定及び評価すべき対象の優先順位の決定を行った上で、個別の微生物の評価を微生物・ウイルス合同専門調査会（2007 年 10 月に微生物・ウイルス専門調査会に改編）において審議を行うこととされた。
- ・コーデックス委員会や FAO/WHO の微生物学的リスク評価の手順等を参考に、わが国の食品安全基本法をはじめとする食品関連法規の枠組みに添うよう、食品健康影響評価を行う上で標準的な作業手順・内容を明確にしたものとして評価指針を策定し、詳細について記載した付属書を含め、「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針」（暫定版）を 2007 年 9 月に公表。
- ・微生物・ウイルス合同専門調査会において、評価の優先順位を審議し、評価対象候補 9 案件についてリスクプロファイルを作成し、その中から 4 案件を優先案件として選定した。このうち、優先案件の実行可能性等、意見交換会（全国 2 か所（東京・大阪））の結果等を踏まえ、「鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」の調査審議を実施した。
- ・鶏肉とカンピロバクター・ジェジュニ／コリの組合せを評価対象として自ら食品健康影響評価を行い、現状のリスク及び想定される対策を講じた場合のリスクに及ぼす効果を推定し、カンピロバクター食中毒低減に向けた対策等を示した。

II. 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル

2009 年の自ら評価以降、2018 年及び 2021 年の 2 回リスクプロファイルを作成、更新した。

1. 「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における

「Campylobacter jejuni/coli～」(2018 年 5 月公表)**<背景等>**

- ・カンピロバクターに係る自ら評価を実施し、評価書を公表した 2009 年から 8 年が経過したところで、依然としてカンピロバクター食中毒が減っていない状況を踏まえ、2018 年 4 月時点において、2009 年の評価後の知見を収集して得られた情報に基づき、得られた情報から主要な問題点を抽出し、求められるリスク評価及び今後の課題を整理して示し、食品健康影響評価のためのリスクプロファイルを更新することとした。
- ・本リスクプロファイルの対象病原体は、2009 年の評価と同様に *Campylobacter jejuni/coli* とし、対象食品は、国内外の農場で生産され、食鳥処理場で処理後、流通・販売を通じ家庭・飲食店等で消費される鶏肉・鶏内臓（鶏肉等）とした。1. 「対象とした微生物・食品の組合せ」、2. 「対象病原体による健康危害解析」、3. 「食品の生産、製造、流通、消費における要因」、4. 「対象微生物・食品に対するリスク管理の状況」、5. 「リスク評価の状況」として関連情報について項目に分けて整理し、現時点で明らかとなった知見を追記した。さらに、6. 「問題点の抽出及び今後の課題」及び 7. 「おわりに」を取りまとめた。

2. 「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における**「Campylobacter jejuni/coli～」(改訂版)」(2021 年 6 月公表)****<背景等>**

- ・食品安全委員会が実施した食品健康影響評価技術研究の成果をリスクプロファイルに記載することとした。
- ・2018 年のリスクプロファイル取りまとめ時点以降の知見を中心に情報収集し、国内の汚染状況、国内外の最新のリスク管理措置及びリスク評価例等を追記する形で、2018 年リスクプロファイルの記載内容を更新した。

Ⅲ. ファクトシートの公表**「カンピロバクター (Campylobacter)」(2016 年 9 月 30 日最終更新)**

https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_campylobacter.pdf

iv. 過去の「自ら評価」に関する企画等専門調査会での調査審議

・平成 26 年度の自ら評価案件候補の提案

「鶏肉におけるカンピロバクター・ジェジュニ・コリの微生物学的リスク評価」

→リスク管理機関の考える管理措置も踏まえ、さらにどのようなデータが必要か、必要なデータが収集可能か、収集されたデータで追加的な評価を行うかどうか判断する必要があると考えられ、「リスク管理機関と積極的に意見交換を行い、今後の方策について検討を行うこと」と結論付けられ、自ら評価の実施には至らなかった。

・平成 28 年度の自ら評価案件候補の提案

「鶏肉によるカンピロバクター食中毒の防止について」

→リスク管理機関と引き続き連携し、関連情報の収集を行うことと結論付けられ、自ら評価の実施には至らなかった。

・令和元年度の自ら評価案件候補の提案

「鶏群トレーサビリティーによるカンピロバクター食中毒の解明」

→既に評価済みとして候補から除外された。

v. 委託研究・調査事業等

1. 食品健康影響評価技術研究

①平成 30～31 年度 食品健康影響評価技術研究

研究代表者 小関成樹：食物消化過程におけるカンピロバクターの生残特性を基盤とする新たな用量反応モデルの開発（課題番号：1802）

②平成 30～令和元年度 食品健康影響評価技術研究

研究代表者 朝倉宏：国内で多発するカンピロバクター食中毒の定量的リスク分析に関する研究（課題番号：1806）

③令和 4 年度 食品健康影響評価技術研究

研究代表者 窪田邦宏：鶏肉のフードチェーンを通じたカンピロバクターの定量的動態解析とリスク低減効果の評価に向けた研究（課題番号：JPCAFSC20222202）（鶏肉中のカンピロバクターのリスク評価手法に関する研究）

④令和 4～5 年度 食品健康影響評価技術研究

研究代表者 山本章治：*Campylobacter jejuni* における未解明な環境適応機構に対する新しいアプローチの確立（課題番号 JPCAFSC20222205）

⑤令和 4～6 年度 食品健康影響評価技術研究

研究代表者 小関成樹：誘電泳動法を用いた細胞分離・捕捉技術の確立による Viable But Non-Culturable 状態のカンピロバクターの網羅的特性解析（課題番号 JPCAFSC20222203）

2. 調査事業

①平成 28 年度 食品安全確保総合調査

株式会社三菱総合研究所：カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査 報告書

2009 年のカンピロバクターに係る自ら評価（2009 年評価） を踏まえたリスク管理機関の対応等

1. 生産段階

（1）食品の安全性に関するリスク管理検討会における議論を踏まえた調査実施（2010 年 4 月～）

農林水産省は、2009 年評価の鶏肉の汚染状況に係る記載を踏まえ、2010 年度の「食品の安全性に関するリスク管理検討会」において、農場段階のカンピロバクター対策を進めるため、鶏群の汚染状況や農場へ侵入源特定や有効な対策の推定のための調査を進めていくことが議論された。（平成 22 年度リスク管理検討会（第 1 回）議事概要：農林水産省）

上記の議論を踏まえ、農林水産省は従来の計画に加えて、さらにカンピロバクターの汚染状況調査を進め、鶏肉のカンピロバクター対策に係る調査結果をとりまとめの上、2015 年 6 月に公表した。（調査結果：農林水産省）

また、その後も随時、調査結果を公表している。直近では、2024 年の「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（第 2 回）」において、2023 年の調査結果を取りまとめの上、公表した（農林水産省における肉用鶏群及び鶏肉の保菌量調査結果）。

（2）食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集（2016 年 5 月）

農林水産省は、食品の安全性に関するサーベイランス・モニタリングの結果について、実態調査の結果集（平成 19-23 年度）として取りまとめた。（[chikusan-1.pdf](#)）

（参考）農林水産省において近年実施したカンピロバクターの実態調査一覧

調査年	調査目的
2013 年	食鳥処理場に搬入された段階のブロイラー鶏群のカンピロバクター保有状況の把握（定性検査）
2013 年	鶏群のカンピロバクター保有状況と鶏肉のカンピロバクター汚染の関連性の確認及び食鳥処理場における交差汚染割合の把握（定性検査）
2014 年	ブロイラー農場の鶏群とハエのカンピロバクター保有の関連性の把握 食鳥処理場におけるブロイラー中抜きと体のカンピロバクター保有率（定性検査）及び保菌量（定量検査）の把握、チラー冷却水の汚染状態の把握
2016 年	ブロイラー農場における鶏舎の洗浄・消毒前後のカンピロバクター汚染状況の把握、鶏舎の洗浄・消毒効果の確認（定性検査）

調査年	調査目的
2022 年～ 2024 年	全国の食鳥処理場に搬入されたブロイラー鶏群の盲腸内容物中/鶏肉の カンピロバクター保菌量の把握（定量検査） ※ 調査結果一部未公表（令和 7 年度中公表見込）
2022 年～ 2023 年	食鳥処理場に搬入された成鶏群の盲腸内容物中のカンピロバクター保菌 量の把握（定量検査） ※ 調査結果未公表（令和 7 年度中公表見込）

（３）レギュラトリーサイエンス研究推進委託事業の実施（2010～2022 年度）

農林水産省は、2009 年評価において、肉用鶏農場における汚染/非汚染鶏群を区別する統一的な検査方法の開発や農場汚染率の低減につながる研究が必要である等が提言されたことを受け、次年度より「肉用鶏農場のカンピロバクター汚染低減技術の確立等に関する研究」([2203_gaiyo.pdf](#)) ([2203.pdf](#)) を実施した。

また、2013～2015 年度に「畜産農場における飲用水の効果的な食中毒菌除去方法の確立に関する研究」([2503_gaiyo.pdf](#)) ([2503.pdf](#))、2016～2018 年度に「畜産農場における食中毒菌低減に向けた野生動物の侵入防止策及び衛生害虫のまん延防止策の確立」([2604_gaiyo.pdf](#)) ([2604.pdf](#))、2018～2022 年度に「肉用鶏農場における食中毒菌（カンピロバクター及びサルモネラ）の汚染リスクを低減するための研究」([shuryo_microbio-1.pdf](#)) ([shuryo_microbio-2.pdf](#)) をそれぞれ実施した。

2. 食鳥処理、流通段階

（１）厚生労働科学研究「食鳥・食肉処理工程等におけるリスク管理に関する研究」の実施（2010 年度）

厚生労働省は、2009 年評価で、生食割合の低減、食鳥処理段階の対策、農場の汚染率低減がヒトの健康被害の軽減に有効であると提言されたことを踏まえ、食鳥処理施設で導入されている衛生管理システムの検証と改善、食鳥肉における効果的なリスク低減措置の提案等を目的に、研究を実施した。（[食鳥・食肉処理工程等におけるリスク管理に関する研究](#) | 厚生労働科学研究成果データベース）

（２）厚生労働科学研究「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究」の実施（2012-2014 年度）

厚生労働省は、農場、食鳥処理場、流通の 3 段階に検討ポイントを大別し、食鳥肉によるカンピロバクター食中毒の制御を目的とした研究を実施した。特に食鳥処理場での衛生対策においては、2009 年評価で指摘された、処理順を考慮した上での交差汚染防御に関する手法の有効性をより明確にするため、汚染・非汚染鶏の識別が可能な迅速簡便法の検討、農場由来検体における汚染菌数の把握を実施した。（[と畜・](#)

食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究 | 厚生労働科学研究成果データベース)

(3) 厚生労働科学研究「食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究」(2015-2017 年度)

厚生労働省は、これまでに蓄積された研究の成果を集約し、食鳥肉の生産・解体処理・加工・流通・消費等の各プロセスにおけるカンピロバクター汚染状況の把握、応用的汚染低減手法の具体的提案等を網羅し、衛生的な食肉処理に関するガイドライン策定等に寄与するための科学的知見の集積を図ることを目的に、研究を実施した。加えて、生食用鶏肉として市販流通する製品の汚染実態調査とともに、解体～加工での衛生管理手法に関する情報収集も含めた検討を行った。(食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究 | 厚生労働科学研究成果データベース)

3. 消費段階

(1) 食肉等の生食に関する調査会の開催(薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会)(2013～2014 年)

厚生労働省は、2009 年評価で示された生食割合の低減について検討することも含め、食肉等の生食について、2013 年 12 月～2014 年 6 月までの間、4 回調査会を開催・審議し、食肉等の生食に関する対応について報告書を取りまとめた。

当該調査会では、食肉等の種別ごとの危害要因の影響の大きさ、流通実態及びリスク低減策の有無により、生食に係る公衆衛生上のリスクの大きさを決定した。食肉等の生食による食中毒等の原因となる危害要因(病原体:細菌、ウイルス及び寄生虫)については、一般集団に対する重篤性(後遺症や重症化して死に至るかどうかな)、ヒトの主な症状等を踏まえ、感染性及び最小発症菌数を考慮し、注意を要するものから順に A～D の 4 種類¹に分類した。その結果、鶏×カンピロバクターについては、飲食店等における流通量は多いが、一部自治体でリスク低減策が有ることから、生食に係る公衆衛生上のリスクは中程度と考えられ、危害要因による影響は「C」とされた。

本調査会の結果を踏まえた対応の方向性として、公衆衛生上のリスクが高く、検討の優先順位が高いと考えられるものについては、加熱義務や加工基準等を設けるととされたが、公衆衛生上のリスクを踏まえ、検討の優先順位が相対的に高くないと考えられるものについては、食中毒の発生を防止しつつ生食用として提供できるよ

¹ A: 重篤化し、死に至るおそれがあるもの、B: 基礎疾患等のある場合は重篤化し、死に至るおそれがあるもの、C: 重篤化することはまれのもの、D: 重症化事例はほとんどないもの。ただし、感染者の健康状態や原因微生物の摂取量等によっては、上記分類に該当するとは限らないことに留意が必要とされた。

うなリスク低減策の検討や、既存の規制手法以外の新たな手法の検討（例. ① 監視指導を適切に行うために生食用として食肉等を提供している事業者をあらかじめ把握する方策、② 消費者が理解した上で選択できるよう食中毒のリスク等に関する警告表示、③ 食肉等の生食に関する国民的理解の向上のための方策）を進めることとされた。（薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会乳肉水産食品部会食肉等の生食に関する調査会） | 厚生労働省）（4. 【資料 1】 140620 とりまとめ案（最終））

カンピロバクターに関する近年のリスク管理機関における取組等

1. 生産段階

(1) 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物の対象としての位置付け及び 危害要因食品の安全性に関するリスク管理検討会の実施（継続中）

農林水産省は、令和 7 年度現時点まで、カンピロバクターについて、汚染実態調査の実施、対策を検討する必要がある有害微生物として、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、リステリア・モノサイトゲネスとともに位置付けた上で、食品の安全性に関する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次計画を策定し、計画的に肉用鶏農場や鶏肉の汚染実態調査等を実施し、汚染実態の把握を進めている。

また、リスクプロファイルシートを作成し、定期的に更新している。（農林水産省が優先的にリスク管理を行う対象に位置付けている危害要因についての情報（有害微生物）：農林水産省）（開催実績：農林水産省）

(2) 農場の衛生管理の推進等

農林水産省は、鶏肉生産における食中毒菌の予防対策の普及を目的として、肉用鶏農場や鶏舎への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐために効果が期待される対策をまとめた「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を 2009 年に公表、2013 年に改訂し、2024 年に関係者への再周知を行うなど、対策の普及を促進している。

（安全な畜産物を生産するために農場でできること（食中毒を減らすための取組）：農林水産省）

その他、畜産農場における総合的な衛生管理の向上を目的として、危害要因分析・重要管理点（Hazard Analysis Critical Control Point）（HACCP）の考え方を採り入れ、危害要因（微生物、化学物質、異物など）を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法である飼養衛生管理（農場 HACCP）を推進している。（家畜の生産段階における飼養衛生管理の向上について（農場 HACCP 等）：農林水産省）

(3) 肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（2024 年 9 月 30 日～2025 年 3 月 5 日）

農林水産省は、鶏肉の生産・加工に係る関係者との意見交換や情報交換を随時実施している。

農林水産省は、2024 年 9 月から 2025 年 3 月まで、肉用鶏の生産から消費に至るまでの必要な段階における衛生水準の向上、消費者及び飲食店に対する情報提供に関する方策等を検討する目的で「肉用鶏における衛生水準の向上等に関する検討会」を設置し、鶏肉生産加工事業者、農場管理獣医師、生産者団体、食品関連事業者、消費者

団体及び学術有識者により構成される検討委員会を中心として、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について議論し、検討会の中間とりまとめを公表した。

1. 技術面の課題への対応としては、データに基づく科学的根拠による低減対策を推進するため、産官学が連携した調査実施体制（協議会）の構築、フードチェーンを通じた定量データの収集、対策に資する管理手法の明確化及び簡便な検査手法の確立及び調査結果等の生産現場への活用を進めることとされた。2. 社会の意識向上の面の課題への対応としては、フードチェーン全体の衛生に関する取組の環境醸成を推進するため、生産者・食品関連事業者による衛生に関する取組の社会に向けた発信（自主取組宣言の仕組の構築）及び「自主取組宣言」運動の展開による食品安全意識の社会への定着を進めることとされた。3. 情報発信の面の課題への対応としては、効果的な情報提供に基づく行動変容を推進するため、食肉の生食での喫食頻度が高い年齢層（20代から30代）を対象とした取組、小中学生を対象とした取組及び飲食店従業員への教育に係る取組や業界との連携に係る取組を進めることとされた。これらの3つの面の課題への対応による相乗効果により、カンピロバクター食中毒の低減につなげていくとされている。

さらに、鶏肉等の食品について、十分な加熱の啓発のため、鶏肉は中心まで75℃以上1分以上、しっかり加熱すること等について記載したポスターの作成及び鶏肉等の食品の加熱の必要性について視覚的に表現するため、ピクトグラムを作成し、公表している。（肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会：農林水産省）

2. 食鳥処理、流通段階

（1）食鳥処理場における HACCP に沿った衛生管理の実施義務（2018年6月～）

食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律は、疾病に罹患した食鳥肉を排除するとともに、食鳥処理事業者が、食鳥処理場を衛生的に管理し、食鳥肉等の衛生的な取扱い等を行うための食鳥処理場の構造設備基準及び衛生管理基準を定め、食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生防止を図っている。厚生労働省は、2018年6月の同法律を改正し、2021年6月までに全ての食鳥処理場で HACCP に沿った衛生管理の実施を義務付けた。（「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について」（令和元年11月7日付け生食発1107第1号））（<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000564239.pdf>）

（2）食鳥処理工程における微生物汚染低減策に関する事例集の周知

国内において食品添加物としての使用が認められており、食鳥処理場における微生物制御を目的として利用可能な殺菌剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸水、過酢酸製剤）について、厚生労働省は、カンピロバクターの低減

効果に関する厚生労働科学研究補助金事業による実証試験及び食鳥肉の微生物汚染低減策の有効性実証事業を実施した。食鳥処理場等におけるカンピロバクターの汚染低減対策の検討や衛生管理計画作成及び自治体における事業者指導への活用を目的として、当該殺菌剤の使用方法を取りまとめた事例集を作成・周知した。（「厚生労働科学研究補助金事業及び食鳥肉の汚染低減実証事業により得られた食鳥処理工程における微生物汚染低減策に関する事例集について」（平成 31 年 3 月 11 日付け薬生食監発 0311 第 4 号））（<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000487308.pdf>）

（３）大規模食鳥処理場における外部検証の実施義務（2020 年 5 月～）

食鳥処理業者への HACCP に沿った衛生管理の実施の義務化に伴い、厚生労働省は、大規模食鳥処理場において、都道府県等の食鳥検査員による衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設の衛生管理の実施状況の確認（外部検証）の実施を義務付け、都道府県等が、食鳥処理業者による HACCP に基づく衛生管理について適切に運用されているか確認している。なお、微生物試験に関しては、食鳥処理場の衛生管理の実施状況を客観的に評価することを目的として、衛生指標菌（一般細菌数及び腸内細菌科菌群数）を用いた微生物試験の実施に加え、カンピロバクター属菌の定量試験法を示し、都道府県等が任意で実施する食鳥と体の首皮を用いたカンピロバクター属菌数定量試験の結果の報告を求めている。（「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（令和 2 年 5 月 28 日付け生食発 0528 第 1 号））（<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000636484.pdf>）

本外部検証による微生物試験の結果については、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（令和 3 年 5 月 31 日付け薬生食監発 0531 第 6 号）（<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000803740.pdf>）、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の結果について」（令和 4 年 12 月 2 日付け薬生食監発 1202 第 1 号）（<https://www.mhlw.go.jp/content/001316501.pdf>）及び「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証（微生物試験）成績の概要について」（令和 7 年 3 月 26 日付け事務連絡）（<https://www.mhlw.go.jp/content/001463477.pdf>）により、各自治体へ共有している。

（４）厚生労働科学研究「と畜・食鳥処理場における HACCP 検証方法の確立と食鳥処理工程の高度衛生管理に関する研究」（2020-2022 年度）

これまでに大規模食鳥処理場・加工施設での衛生管理実態等については衛生管理手法が提案されているところであるが、南九州地方では県が独自に定める衛生管理基準に基づく生食用食鳥肉が製造加工されており、同食品を取り扱う施設の多くは小規模であることに着目し、厚生労働省は、認定小規模食鳥処理場・加工施設での衛生管理高度化に資する改善点の抽出、対策の提示と検証から成る研究項目を設定し、実証事

業を実施した。(と畜・食鳥処理場における HACCP 検証方法の確立と食鳥処理工程の高度衛生管理に関する研究 | 厚生労働科学研究成果データベース)

(5) 厚生労働科学研究「と畜・食鳥処理場における HACCP の検証及び食肉・食鳥肉の衛生管理の向上に資するための研究」(2023-2025 年度)(継続中)

食肉の安全性確保は、農場(生産)から、加工・流通、保存、調理・消費までのフードチェーン全体の各段階で責任を持ってリスク管理を行うことが必要であるが、加熱不十分な鶏レバー等の喫食による食中毒の発生状況を踏まえて、食鳥内臓肉に焦点を当て、カンピロバクターを含む病原微生物の汚染実態を調査し、食鳥内臓肉のモニタリング手法及び衛生管理に関する提案に向けた研究をしている。(と畜・食鳥処理場における HACCP の検証及び食肉・食鳥肉の衛生管理の向上に資するための研究 | 厚生労働科学研究成果データベース)

3. 流通、消費段階

(1) 表示・啓発等

・細菌性食中毒の発生件数のうち、飲食店で提供された生又は加熱不十分な食鳥肉(内臓を含む。)を原因とするカンピロバクター食中毒が多数を占めていることから、厚生労働省は、カンピロバクターによる食中毒予防に係る生又は加熱不十分な食鳥肉料理を提供する飲食店営業者向けのリーフレットを厚生労働省のホームページに掲載したうえで、各自治体衛生主管部あてに、関係事業者に対する指導時の活用や、カンピロバクターによる食中毒予防についての指導の徹底を依頼した。(「飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導について」(平成 28 年 6 月 17 日付け事務連絡)) (<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/000128385.pdf>)

・平成 29 年 3 月 16 日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、飲食店営業者に対して鶏肉の客への提供にあたって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要等の議論を踏まえ、厚生労働省及び消費者庁は、各自治体の衛生主管部長あてに、食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が当該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」、「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載等を行うことにより、確実に情報を伝達するよう措置することを周知及び指導するよう、通知した。(「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 日付け生食監発 0331 第 3 号及び消食表第 193 号)) (<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000159937.pdf>)

・厚生労働省は、各自治体の衛生主管部食品衛生担当課あてに、上記の通知の趣旨を説明し、通知に基づいた指導等の徹底を依頼した。(「カンピロバクター食中毒対策

の推進に関するQ&Aについて」(平成 29 年 7 月 6 日付け事務連絡)) (<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000170338.pdf>)

・平成 29 年に飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例で、仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を客に提供していたことを受け、厚生労働省は、各自治体の衛生主管部長あてに、再発事例やフランチャイズチェーン店における広域事例を発生させた関係事業者に対し、「消費生活事犯対策ワーキングチームの検討結果について」(平成 21 年 7 月 7 日付け食安監発 0707 第 4 号)に基づき、警察等との連携や告発等、厳正な措置を講じるよう、通知した。

(「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」(平成 30 年 3 月 29 日付け薬生食監 0329 第 5 号)) (<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000200841.pdf>)

・厚生労働省は、生食用又は加熱不十分な食鳥肉等を提供しないよう、ホームページでの普及・啓発を行っている。(「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html))、「お肉はよく焼いて食べよう 5. 鶏肉も十分加熱して食べよう」(<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>))

(2) 食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施/年末一斉取締りの実施

厚生労働省は、都道府県、保健所設置市及び特別区が各年度において実施する夏期一斉取締り及び年末一斉取締りにおいて、生食用又は加熱不十分な食肉等の販売・提供に関する監視指導結果をまとめて報告している。(「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(平成 15 年 8 月 29 日付け厚生労働省告示第 301 号)) (https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78aa5248&dataType=0&pageNo=1) (例. 「令和 6 年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施結果」(令和 7 年 3 月 27 日付け健生食監発 0327 第 2 号) (<https://www.mhlw.go.jp/content/001346875.pdf>))