

技術面の課題への取組状況

I - 2. 「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック —肉用鶏農場・生産者編—」の改訂

農林水産省食品安全政策課

I-2.技術面の課題への対応状況① ～鶏肉ハンドブックの改訂について～

- 学術有識者及び生産現場の衛生指導に係る専門的知見を有する農場管理獣医師から構成するワーキンググループを設置し、改訂（令和7年7月）。

【主な改訂内容】

（１）構成の変更

諸外国の指針に則し、衛生管理のポイントを、導入するひな、飲用水、飼料、敷料等の管理項目ごとに記載する形に構成を変更。管理項目は11項目に分類。

（２）国際的な指針の整合

米国やコーデックスのガイドラインとの整合性を点検の上、日本の生産現場において実行性のある取組内容について追記。欧州食品安全機関（EFSA）やFAO/WHOのリスク評価書等に記載される最新の知見を反映。

（３）現行の飼養衛生管理基準との整合

家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準(令和3年9月改正)との整合

（４）取組の優先度の提示

衛生管理のポイントに含まれる複数の各取組について、必ず取り組むべき事項を「◎」、取り組むことが求められる事項を「○」、取り組むことが望ましい事項を「●」として示し、優先的に取り組むべき事項を明確化。

I-2.技術面の課題への対応状況② ～鶏肉ハンドブックの改訂について～

【ハンドブックの管理項目（11項目）】

- (1) 導入するひなの清浄性の確保
- (2) 水の清浄性の確保
- (3) 飼料の清浄性の確保
- (4) 敷料の清浄性の確保
- (5) 鶏舎環境・施設の設備による病原性微生物の侵入・まん延防止
- (6) 作業者による飼養衛生管理の徹底
- (7) 媒介昆虫・野生動物の対策
- (8) 出荷時の衛生対策
- (9) オールアウト後の鶏舎の洗浄・消毒による清浄性の確保
- (10) 堆肥舎の管理
- (11) 微生物モニタリング

それぞれの管理項目について、生産者が取るべき行動がより明確になるように記載。



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）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html>

(2) 水の清浄性の確保

✓ 清浄な水源の確保

- ◎ 飲用水として水道水を使用する。
水道水以外の水を使用する場合は、消毒(浄化)装置を備え、塩素等を用いた適切な消毒を行う。
- ◎ 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に一般的な水質検査(色、におい、一般細菌数など)を行い、飲用水として適していることを確認した水を使用する。
- 水質検査結果や消毒記録を保存する。

✓ 給与水の清浄性の確保

- ◎ 飲水消毒の効果を評価するため、飲用水の配管末端における遊離残留塩素濃度の管理基準を設定し、定期的な塩素濃度測定により、管理基準の達成状況を確認する。
- ◎ 雨水や汚水が飲用水に混じらないよう、配水ラインの分離管理を徹底すること。
- 定期的な遊離残留塩素濃度の測定結果を記録し、保管する。
- 水質検査結果や消毒記録、水質検査結果に応じた改善策を公表し、実行する。

✓ 給水設備の清浄性の確保

・ 貯水槽の管理:

- ◎ 貯水槽の定期的な清掃を実施する。
- ◎ 野生動物や昆虫、またそれらの糞便による病原性微生物の侵入を防ぐため、貯水槽の蓋を設置し、日常の点検を行う。
- 貯水槽の定期的な清掃記録、日常の点検記録を保管する。

・ 給水パイプの管理:

- ◎ オールアウト期間中に、給水パイプと貯水槽の水を完全に抜き、給水パイプの洗浄、漬け置き消毒を行う。
- ◎ 生菌剤や栄養剤などを飲水に添加する器械があれば、給水パイプと同様に、洗浄・漬け置き消毒を行う。
- 給水パイプ内のバイオフィルムを除去するため、適切な消毒薬(塩素やクエン酸等)を用いて、十分な消毒を行う。
- 給水パイプの管理に係る点検記録及び点検・消毒結果を保管する。