## 技術面の課題への取組状況

# I-3. 国内の衛生管理対策の現状、 諸外国の取組

一般社団法人日本食鳥協会





### I-3.肉用鶏農場の衛生管理に関する事例集

- ✓ 衛生管理に関する事例を普及することにより、業界全体の衛生水準を向上させることを目的として、「肉用鶏農場の衛生管理に関する事例集」を作成。
- ✓ 日本食鳥協会の生産加工会員約70社を対象に衛生管理に関するアンケートを依頼 し、アンケートの回答内容に応じてヒアリング調査を実施。実行するうえでのポイント等を含めた事例を収集し、調査結果について有識者等に照会をかけたうえで整理し、事例集として取りまとめ。



## I-3.諸外国における鶏肉の飼養衛生管理に係る取組の調査

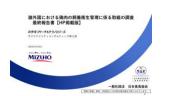
✓ 海外における鶏肉生産におけるカンピロバクター対策について把握することを目的 として、鶏肉の主要生産国であるアメリカ合衆国及び鶏肉の衛生管理の先行事例が 知られているデンマークを対象に、サプライチェーン調査及び政策・企業動向調査 を実施。

#### ○デンマーク

- ✓ 「家禽類のサルモネラ症、食肉用家禽等のサルモネラ及びカンピロバクター検査に関する予防措置に関する大統領令(Danish Order no. 1229 of 26/11/2024)」により鶏群、鶏肉のサンプリング、検査を義務付け。
- ✓ 食鳥処理場で採取したチラー冷却後鶏肉(首皮)について、50検体中15 検体以上で菌量が1,000 cfu/g以上と なった場合、追跡調査を実施。
- ✓ 鶏肉生産における品質保証(KIK)シ ステムにより、孵卵場から食鳥処理場 まで、生産チェーン全体を網羅的に データを収集、分析。

#### ○米国

- ✓ 法令や業界団体主導のカンピロバク ター対策はなし。
- ✓ FSISが「生の鶏肉に関するカンピロバクター制御に関するガイドライン」を公表(2021年)。孵化場から食鳥処理場まで、衛生管理やサンプリング方法について留意すべき事項をガイドラインで示す。
- ✓ 一部小売りでは自社農場に対してカン ピロバクター等の食中毒菌についての モニタリングを指示。





◆サプライチェーン調査及び 政策・企業動向調査の アクセスはこちらから