

平成 31 年 1 月 29 日  
農林水産省顧問（大臣官房参事官）  
消費・安全局 食品安全政策課

## 鶏群の食中毒菌汚染を低減するための取組

近年、食中毒は国内で年間 1,000 件程度の発生及び 2 万人程度の患者数の届出がある。食中毒の発生を未然に防止するため、食品の生産から消費にわたる必要な段階での衛生管理が国内外で進められている。鶏肉は、カンピロバクターやサルモネラによる食中毒の原因食品の一つ。これらの食中毒菌による鶏肉の汚染を減らすには、加工・流通・消費段階での衛生管理に加え、農場段階で鶏群の汚染を低減する必要がある。農林水産省は、肉用鶏農場におけるこれらの食中毒菌による汚染を低減するため、「鶏肉によるカンピロバクター食中毒の低減に向けて（今後の方向）」（資料 1 - 2 参照）に沿って、関係者と協力し、今年度は以下を行った。

### 1. 平成 30 年度の動き

- フードチェーンの各工程に関わる参加者の方々が、鶏肉の衛生管理について何をやるべきか考え、食中毒の発生防止に向けた行動を起こすためのきっかけを提供するため、4 月 12 日に食品安全セミナーを開催。
- 鶏肉の生産に関与する方々（生産加工事業者や管理獣医師）と意見交換。
- 衛生対策の実施状況を把握するため、一般社団法人日本食鳥協会の協力のもと、同協会生産加工部会会員の皆様を対象に農場での飼養や衛生管理等に関する書面調査を実施。
  - 各生産加工事業者による衛生対策の実施率は高いが、実施状況は事業者によって様々。食中毒菌の汚染低減に有効な措置内容の検証が必要。
- 鶏群の食中毒菌の汚染低減に有効な衛生対策の措置内容を検証するため、実際の生産農場の調査を実施。
- 鶏肉の生産に関係する者及び食中毒菌の研究者等を対象としたグループを作り、1 月 22 日に対面にて第 1 回意見交換会を開催（管理獣医師等 10 名参加）。
  - （資料 1 - 3 参照）

### 2. 課題

- カンピロバクターの低減に有効な衛生対策の措置内容を明確にすること。
- サルモネラの低減には、カンピロバクターとは異なる要因を含め検証が必要。

### 3. 今後の予定

- 国内外の事例や調査結果等を整理のうえ、カンピロバクターの低減に有効な衛生対策の措置内容について、引続き検証を進める。
- 効果検証の結果、有効と考えられる衛生対策の措置内容を、どのように普及していくか、関係者と意見交換を進める。
- 消費者等に向けて、食中毒予防につながる情報を引続き発信する。