

「豚肉の生産衛生管理ハンドブック」の公表のお知らせ

農林水産省は、鶏肉、牛肉、鶏卵を生産する農場に続いて、豚肉を生産する農場を対象に、農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための対策をまとめた「生産衛生管理ハンドブック」(生産者編及び指導者編)を作成しました。本日、下記ウェブページへ掲載しましたのでお知らせします。養豚関係者の皆様の参考になれば幸いです。

「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)」

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

1. 食中毒の発生を防ぐために

－ 生産や加工・流通、消費の各段階で、食中毒を防ぐ取組を －

農林水産省は、食中毒を防ぐための対策について調査や研究を行っています。調査結果や学術論文などの科学的データを用い、これまでに鶏肉や牛肉、鶏卵を生産する農場を対象に、有効と考えられる対策をまとめた「生産衛生管理ハンドブック」を作成してきました。この度、豚肉を生産する農場を対象としたハンドブックを作成しました。

食中毒が発生した場合、健康被害だけでなく、原因と疑われる食品の消費が大きく減ってしまう可能性があります。より安全な食品を提供していただくとともに、経済的な損失を防ぐためにも、衛生対策に取り組むことが大切です。

畜産関係者や食品事業者の皆様は、農場や加工施設等において、生産性向上のため、また、家畜の病気や食品の品質劣化、そして人の食中毒の発生を防ぐために衛生対策に取り組んでいらっしゃいます。食中毒菌は、家畜に感染しても症状を起こすとは限らず、知らない間に食品を汚染したり増殖したりするので、食中毒の発生を防ぐために、衛生対策を引き続き実施していただくことはとても重要です。

本ハンドブックには「生産者編」と「指導者編」があります。畜産関係者の皆様が、農場の状況に合わせて実施されている対策をもう一度確かめたり、農場への食中毒菌の侵入・まん延を防ぐための具体的な対策を検討したりする際に、本ハンドブックをご利用いただければ幸いです。

2 養豚農場での対策の必要性

ー 豚の 0～1 割はサルモネラ陽性、2～4 割はカンピロバクター陽性 ー

農林水産省は、平成 22・23 年度に肥育豚を飼養する各 25 農場、平成 24 年度に肥育豚を飼養する 50 農場の協力の下、1 農場につき 10 頭の直腸便を採り、食中毒菌であるサルモネラとカンピロバクターの保有状況を調査しました(菌分離)。その結果は以下のとおりでした。

- ・ 豚の 0～1 割はサルモネラ陽性、2～4 割はカンピロバクター陽性。
- ・ 養豚農場の 0～2 割はサルモネラ陽性、6～10 割はカンピロバクター陽性。

豚が食中毒菌に感染していると、と畜して得られた豚肉が、その食中毒菌に汚染されることがあります。豚肉が食中毒菌に汚染されないよう、農場段階でも、食中毒菌に感染した豚を減らすことが大切です。

3 「豚肉の生産衛生管理ハンドブック」の概要

ー 農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための対策を紹介 ー

本ハンドブックは、食中毒菌の ①農場や豚舎内への侵入を防ぐ、②豚舎内での感染の拡大を防ぐことを目的にしています。

「生産者編」には、写真とともに対策のポイントをまとめているほか、生産者が自身の取組を確認するためのチェックシートを付けています。「指導者編」には、生産者に指導する対策の根拠となる具体的なデータを掲載しています。

本ハンドブックでは、各対策を以下のとおり分類して紹介しています。また、薬剤耐性対策や E 型肝炎などの最近の話題をコラムで紹介しています。獣医師等の養豚関係者からの情報や意見を取り入れて国内の実態を反映しつつ、国際的な政府間機関であるコーデックス委員会が策定したガイドライン等の内容も記載しました。

- ・ 衛生管理区域に食中毒菌を持ち込まないための対策
- ・ 害獣・害虫から家畜への食中毒菌の感染を防ぐための対策
- ・ 衛生管理区域の衛生状態を良好に保ち、食中毒菌を広げないための対策
- ・ 家畜間の食中毒菌の感染を防ぐための対策
- ・ 作業者と家畜との間の食中毒菌の感染を防ぐための対策
- ・ 取組の効果を高めるための作業

本ハンドブックが、養豚関係者の皆様の参考になれば幸いです。

(お問合せ先)

農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課

電話:03-6744-0490