

ペットフードを製造・販売するみなさまへ

国内を流通するペットフード※から、 サルモネラ属菌が検出される事例が 発生しています! (※ジャーキー等)



サルモネラ属菌は、犬や猫に
下痢等を引き起こすことがあります。

一部の動物には嘔吐や血性下痢等を引き起こすことがあり、
子犬・子猫・体力の低下している個体等にとっては
非常に危険です。



ペットフードからサルモネラ属菌が
検出された原因について

考えられる3つの可能性

01

原料処理工程等で使用する
機器等の洗浄消毒が不十分
であった可能性

02

加熱乾燥が十分ではなく、
原料に付着していたサルモ
ネラ属菌が生存した可能性

03

加熱乾燥後に衛生的な取り
扱いがなされていなかった
可能性

サルモネラ属菌は一般的に熱に弱く、乾燥に強い菌です。
そのような菌が検出された製品は、製造工程及び周囲環境に問題があった可能性があります。

みなさまの製造・販売される製品についても、今一度、点検をお願いします!

ペットフードに病原微生物を混入させないために

注意すべき製造管理のポイント

持ち込まない

原材料の受入れ

①原材料の確認手順・確認項目を決める

- 基準に合わない原材料が入荷された場合の対応方法の手順を定めておく。
(確認項目例:水分含有量、温度、色、臭い)

②受入れ点検を実施・記録する

- 目視検査により、梱包の乱れや汚れがないことを確認する。

つけない

施設・設備・作業の管理

①清潔な環境を維持する

- 防虫・防鼠に注意する。
- 機械器具等の洗浄不良、保管品の水濡れに注意する。

②設備のレイアウトを適切にする

- 製造施設を汚染区域と非汚染区域に分ける。

③交差汚染に注意する

- 加熱後の製品に未加熱の原材料や中間製品が混入しないよう注意する。
- 作業による汚染がないように注意する。

ふやさない

原材料・製品の管理

①原材料の先入れ先出しを徹底する

- 肉魚等の原料を使用する場合は温度管理に注意し、微生物の増殖を防止する。
- 微生物の増殖防止の目的で添加物を配合する場合は、適切な量を添加し、均一に混合する。

②出荷前の製品の管理を適切に行う

- 結露が発生しない品温であることを確認する。
- 保管中の製品の水濡れを防止、高温多湿回避に注意する。

やっつける

製造工程の管理

①加熱温度・時間、乾燥・冷却条件に注意する

- 中心温度の確認や加熱ムラに特に注意する。

②製品検査等により加熱条件の検証を行う

- 微生物検査等により、加熱・乾燥・冷却条件(温度、時間)等が適切に設定されていることを確認する。

詳しい情報は、こちらをご覧ください。

ペットフードの
安全関係



ペットフードの
適正製造マニュアル



ペットフードの
衛生管理マニュアル



野生獣肉のペットフード利用を
検討されるみなさまへ



農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課 03-6744-1708

北海道農政事務所 011-330-8816

東北農政局 022-745-9383

関東農政局 048-740-5065

北陸農政局 076-232-4106

東海農政局 052-223-4670

近畿農政局 075-414-9000

中国四国農政局 086-224-4511(内線2394)

九州農政局 096-211-9255

沖縄総合事務局 098-866-1672