

令和元年11月6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、平成30年度第1回リスク管理検討会でご報告した「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2－2参照）に沿って、関係者と協力し、今年度は以下を行っている。

1. 今年度の動き

- 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。
- 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。

【調査テーマ】

- ・ バイオセキュリティの強化（鶏舎内の動線管理）
長靴を交換する場所及び交換後に歩く場所を決めて飼養管理することによる鶏への食中毒菌感染防止効果を検証
- ・ 中抜出荷時の衛生対策強化
中抜出荷時に捕鳥を行う作業者の衛生対策を強化することによる汚染低減効果を検証
- ・ 農場内出荷順の管理
農場内でカンピロバクター陰性の鶏群から順に出荷することによる食鳥処理時の交差汚染低減効果を検証

- 肉用鶏農場への食中毒菌の侵入・まん延防止を目的とした対策に取り組む際の参考としていただくため、対策に積極的に取り組んでいる生産加工事業者の優良取組事例を紹介する事例集を作成。作成には、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と適宜意見交換。
→ （資料2－3参照）

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。