

## 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリに係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての御意見・情報の募集結果について

1. 実施期間 平成21年5月14日～平成21年6月12日

2. 提出方法 インターネット、ファックス、郵送

3. 提出状況 3通

### 4. 御意見・情報の概要及びそれに対する微生物・ウイルス専門調査会の回答

	御意見・情報の概要	専門調査会の回答
1	<p>約百床の当院では14件の検便でのカンピロバクター陽性事例が平成20年にあった、痰などを含む全細菌検査514件のうち2.7%強にあたる。病原性大腸菌群2例やサルモネラ1例に較べて、細菌性腸炎の中で圧倒的に多い。4-9月7件、10-3月7件と季節変動はなかった。</p> <p>焼肉店などの病歴の聴取があった事例については、積極的に保健所に報告を行っているが、症例の集積がなく、孤発例として処理され行政が動いた事例はない。</p> <p>20頁にある、カンピロバクター食中毒の発生状況は過小評価である可能性が高い。</p> <p>潜伏期が長く、ごく少量の菌量で発症するため、疫学的なリンクが掴みにくい。生食を許容する食文化そのものを是正しないと、改善はないと考える。</p> <p>欧米ではバーベキューなどを除き、食卓で調理する習慣が無い。鍋や焼き肉などにおける、交差の防止：「つつき箸」や動線を分けることが、より広く周知される必要もあろう。</p> <p>個人宅や料理店については、カルキフリーを是と誤解し「浄水器」を愛用したり、井戸のみならず、スーパーから水を汲んでくる</p>	<p>20頁のカンピロバクター食中毒の年次別発生状況の表は、厚生労働省の食中毒統計より作成したものです。当該統計は、食品衛生法に基づき厚生労働大臣に報告された事例が集計されたものと認識しています。</p> <p>しかし、御指摘のとおり、食中毒統計は実態を必ずしも反映しているとはいえないことから、評価書(案)67頁では、「現在行われている食中毒患者数の把握手法についても、精度の高い手法の開発が必要と考える。」として、今後のリスク評価に向けた課題としてまとめています。</p> <p>また、当該評価書案については、本御意見・情報の募集期間中に、国民の皆様幅広く情報提供し、疑問点や御意見を述べて頂くことによりご理解を深めていただくため、東京及び福岡において意見交換会を実施したところです。今後とも情報提供に努めていきたいと考えています。</p> <p>その他お寄せいただいた御意見については、リスク管理に係る内容であることから、厚生労働省にお伝えします。</p>

	<p>場合すらある。塩素濃度管理については、食肉処理場だけでなく、家庭や料理店に至る川下まで、重要性を広く報じて欲しい。</p>	
2	<p>鶏肉の生食が健康被害を起こし得る危険な食文化であることを社会全般としてとらえ、目に見える施策が、ふぐ同様必要である。</p> <p>死亡事例が少ないために、行政として措置がとりにくいのは判るが、鶏肉やレバーなど、精肉の刺身については、ふぐ同様に免許制をしき、生産流通段階からカンピロバクター・フリーの製品のみを扱う店のみとすることを提唱したい。</p> <p>免許制にすることで、可視的に「あの食習慣は特殊な危険な物」という認知がされ得る。</p>	<p>お寄せいただいた御意見については、リスク管理に係る内容であることから、厚生労働省にお伝えします。</p>
3	<p>14 頁、7 行目</p> <p>「食鳥処理段階以降では菌数の増加は困難なことから、食鳥処理段階「以降」で菌数低減を図ることがより効果的な対策と考えられる。」の「以降」を「以前」に変更すると農場段階での対策がより効果的な対策と理解されま</p>	<p>当該か所については、御指摘のとおり、食鳥処理段階「以前」の低減策が効果的と考えられます。しかし、現状では、農場段階での効果的な菌数低減策がないことから、食鳥処理段階以降での菌数低減策が必要と考えたものです。説明不足であったことから、文章を追加・修正しました。</p>
4	<p>生食のリスク評価が高くなっています。現実とやや乖離しているのではないかと次の事から考えます。生食に供されている鶏肉の主体は長期飼育した鶏（100日間以上、種鶏も含む）で農場でのカンピロバクター感染率が高くなり、処理場（丸ト体処理）の交差汚染も高くなることから「生食鶏肉の生産方式」と「処理場」を絞り込むことが必要と思われる</p>	<p>御指摘の長期飼育鶏に関する議論はワーキンググループの中で行われています。現状においては、生食に供される鶏肉の生産方式、処理方式に関するデータがなく、長期飼育鶏の感染率などのデータも乏しい状況にあります。従って、処理羽数の85%を占める中抜き方式により処理される食鳥を中心に評価が行われています。</p> <p>しかし、御指摘を踏まえ、57 頁の「(5) 今後の定量的リスク評価に向けた課題」に⑥の一項を追加しました。</p>

5	<p>評価には農場で講ずる対策として、「農場汚染率低減策」が示され、その中で汚染鶏群を無くし非汚染鶏群にすることがリスク低減効果として大きな効果があるがカンピロバクターを防除する有効な手段がなく、家きん生産現場に於いてはカンピロバクターのみを対象とした対策を行うことが困難な現状にあるとされています。</p> <p>私は次の様な汚染低減対策を情報提供します。国内ブロイラー（消費の多くを占める）生産の大部分はインテグレーション化した会社群組織（素ひな生産・生産農場（契約・直営）・処理設備・鶏肉販売）が鶏肉品質を一元管理し、生鳥の衛生・防疫管理は生産性向上と収益面からも重要課題として取り組んでいる。その成果として無薬飼育（飼料安全法にある抗菌製剤なしの飼料で飼育）でカンピロバクター抑制資材が使用されてカンピロバクターフリー鶏群生産が可能となっている。可能にするには、素ひなのSPF化、農場ごとの防疫対策、特に鶏群のオールアウト・オールイン、消毒・衛生害虫（ねずみ等）対策、飼育中の生鳥と飼育設備の衛生検査（寄生虫、抗体等）（多）抑制資材の利用が重要であります。種鶏（素ひな生産）のひな白痢検査（法定）が行われ、これによってサルモネラ（SE）の低減成果が出来ていると思われ、これに準じて種鶏のカンピロバクター検査を実施して、カンピロバクター保有鶏を減らすことを提案します。</p>	<p>お寄せいただいた御意見については、リスク管理に係る内容であることから、農林水産省にお伝えします。</p>
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------