

2009 年のカンピロバクターに係る自ら評価（2009 年評価） を踏まえたリスク管理機関の対応等

1. 生産段階

(1) 食品の安全性に関するリスク管理検討会における議論を踏まえた調査実施（2010 年 4 月～）

農林水産省は、2009 年評価の鶏肉の汚染状況に係る記載を踏まえ、2010 年度の「食品の安全性に関するリスク管理検討会」において、農場段階のカンピロバクター対策を進めるため、鶏群の汚染状況や農場へ侵入源特定や有効な対策の推定のための調査を進めていくことが議論された。（[平成 22 年度リスク管理検討会（第 1 回）議事概要](#)：農林水産省）

上記の議論を踏まえ、農林水産省は従来の計画に加えて、さらにカンピロバクターの汚染状況調査を進め、鶏肉のカンピロバクター対策に係る調査結果をとりまとめの上、2015 年 6 月に公表した。（[調査結果](#)：農林水産省）

また、その後も随時、調査結果を公表している。直近では、2024 年の「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（第 2 回）」において、2023 年の調査結果を取りまとめの上、公表した（農林水産省における肉用鶏群及び鶏肉の保菌量調査結果）。

(2) 食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集（2016 年 5 月）

農林水産省は、食品の安全性に関するサーベイランス・モニタリングの結果について、実態調査の結果集（平成 19-23 年度）として取りまとめた。（[chikusan-1.pdf](#)）

（参考）農林水産省において近年実施したカンピロバクターの実態調査一覧

調査年	調査目的
2013 年	食鳥処理場に搬入された段階のブロイラー鶏群のカンピロバクター保有状況の把握（定性検査）
2013 年	鶏群のカンピロバクター保有状況と鶏肉のカンピロバクター汚染の関連性の確認及び食鳥処理場における交差汚染割合の把握（定性検査）
2014 年	ブロイラー農場の鶏群とハエのカンピロバクター保有の関連性の把握 食鳥処理場におけるブロイラー中抜きと体のカンピロバクター保有率（定性検査）及び保菌量（定量検査）の把握、チラー冷却水の汚染状態の把握
2016 年	ブロイラー農場における鶏舎の洗浄・消毒前後のカンピロバクター汚染状況の把握、鶏舎の洗浄・消毒効果の確認（定性検査）

調査年	調査目的
2022年～ 2024年	全国の食鳥処理場に搬入されたブロイラー鶏群の盲腸内容物中/鶏肉の カンピロバクター保菌量の把握（定量検査） ※ 調査結果一部未公表（令和7年度中公表見込）
2022年～ 2023年	食鳥処理場に搬入された成鶏群の盲腸内容物中のカンピロバクター保菌 量の把握（定量検査） ※ 調査結果未公表（令和7年度中公表見込）

（3）レギュラトリーサイエンス研究推進委託事業の実施（2010～2022年度）

農林水産省は、2009年評価において、肉用鶏農場における汚染/非汚染鶏群を区別する統一的な検査方法の開発や農場汚染率の低減につながる研究が必要である等が提言されたことを受け、次年度より「肉用鶏農場のカンピロバクター汚染低減技術の確立等に関する研究」([2203_gaiyo.pdf](#)) ([2203.pdf](#)) を実施した。

また、2013～2015年度に「畜産農場における飲用水の効果的な食中毒菌除去方法の確立に関する研究」([2503_gaiyo.pdf](#)) ([2503.pdf](#))、2016～2018年度に「畜産農場における食中毒菌低減に向けた野生動物の侵入防止策及び衛生害虫のまん延防止策の確立」([2604_gaiyo.pdf](#)) ([2604.pdf](#))、2018～2022年度に「肉用鶏農場における食中毒菌（カンピロバクター及びサルモネラ）の汚染リスクを低減するための研究」([shuryo_microbio-1.pdf](#)) ([shuryo_microbio-2.pdf](#)) をそれぞれ実施した。

2. 食鳥処理、流通段階

（1）厚生労働科学研究「食鳥・食肉処理工程等におけるリスク管理に関する研究」の実施（2010年度）

厚生労働省は、2009年評価で、生食割合の低減、食鳥処理段階の対策、農場の汚染率低減がヒトの健康被害の軽減に有効であると提言されたことを踏まえ、食鳥処理施設で導入されている衛生管理システムの検証と改善、食鳥肉における効果的なリスク低減措置の提案等を目的に、研究を実施した。[（食鳥・食肉処理工程等におけるリスク管理に関する研究 | 厚生労働科学研究成果データベース）](#)

（2）厚生労働科学研究「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究」の実施（2012-2014年度）

厚生労働省は、農場、食鳥処理場、流通の3段階に検討ポイントを大別し、食鳥肉によるカンピロバクター食中毒の制御を目的とした研究を実施した。特に食鳥処理場での衛生対策においては、2009年評価で指摘された、処理順を考慮した上での交差汚染防御に関する手法の有効性をより明確にするため、汚染・非汚染鶏の識別が可能な迅速簡便法の検討、農場由来検体における汚染菌数の把握を実施した。[（と畜・](#)

[食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究 | 厚生労働科学研究成果データベース](#)

(3) 厚生労働科学研究「食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究」(2015-2017 年度)

厚生労働省は、これまでに蓄積された研究の成果を集約し、食鳥肉の生産・解体処理・加工・流通・消費等の各プロセスにおけるカンピロバクター汚染状況の把握、応用的汚染低減手法の具体的提案等を網羅し、衛生的な食肉処理に関するガイドライン策定等に寄与するための科学的知見の集積を図ることを目的に、研究を実施した。加えて、生食用鶏肉として市販流通する製品の汚染実態調査とともに、解体～加工での衛生管理手法に関する情報収集も含めた検討を行った。[\(食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究 | 厚生労働科学研究成果データベース\)](#)

3. 消費段階

(1) 食肉等の生食に関する調査会の開催(薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会)(2013～2014 年)

厚生労働省は、2009 年評価で示された生食割合の低減について検討することも含め、食肉等の生食について、2013 年 12 月～2014 年 6 月までの間、4 回調査会を開催・審議し、食肉等の生食に関する対応について報告書を取りまとめた。

当該調査会では、食肉等の種別ごとの危害要因の影響の大きさ、流通実態及びリスク低減策の有無により、生食に係る公衆衛生上のリスクの大きさを決定した。食肉等の生食による食中毒等の原因となる危害要因(病原体:細菌、ウイルス及び寄生虫)については、一般集団に対する重篤性(後遺症や重症化して死に至るかどうか)、ヒトの主な症状等を踏まえ、感染性及び最小発症菌数を考慮し、注意を要するものから順に A～D の 4 種類¹に分類した。その結果、鶏×カンピロバクターについては、飲食店等における流通量は多いが、一部自治体でリスク低減策が有ることから、生食に係る公衆衛生上のリスクは中程度と考えられ、危害要因による影響は「C」とされた。

本調査会の結果を踏まえた対応の方向性として、公衆衛生上のリスクが高く、検討の優先順位が高いと考えられるものについては、加熱義務や加工基準等を設けることとされたが、公衆衛生上のリスクを踏まえ、検討の優先順位が相対的に高くないと考えられるものについては、食中毒の発生を防止しつつ生食用として提供できるよ

¹ A: 重篤化し、死に至るおそれがあるもの、 B: 基礎疾患等のある場合は重篤化し、死に至るおそれがあるもの、 C: 重篤化することはまれのもの、 D: 重症化事例はほとんどないもの。ただし、感染者の健康状態や原因微生物の摂取量等によっては、上記分類に該当するとは限らないことに留意が必要とされた。

うなリスク低減策の検討や、既存の規制手法以外の新たな手法の検討（例. ① 監視指導を適切に行うために生食用として食肉等を提供している事業者をあらかじめ把握する方策、② 消費者が理解した上で選択できるよう食中毒のリスク等に関する警告表示、③ 食肉等の生食に関する国民的理解の向上のための方策）を進めることとされた。（[薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会乳肉水産食品部会食肉等の生食に関する調査会）](#) | 厚生労働省）（4. 【資料 1】 140620 とりまとめ案（最終））