

## カンピロバクターに関する近年のリスク管理機関における取組等

### 1. 生産段階

#### (1) 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物の対象としての位置付け及び危害要因食品の安全性に関するリスク管理検討会の実施（継続中）

農林水産省は、令和 7 年度現時点まで、カンピロバクターについて、汚染実態調査の実施、対策を検討する必要がある有害微生物として、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、リステリア・モノサイトゲネスとともに位置付けた上で、食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画及び年次計画を策定し、計画的に肉用鶏農場や鶏肉の汚染実態調査等を実施し、汚染実態の把握を進めている。

また、リスクプロファイルシートを作成し、定期的に更新している。(農林水産省が優先的にリスク管理を行う対象に位置付けている危害要因についての情報（有害微生物）：農林水産省）（開催実績：農林水産省）

#### (2) 農場の衛生管理の推進等

農林水産省は、鶏肉生産における食中毒菌の予防対策の普及を目的として、肉用鶏農場や鶏舎への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐために効果が期待される対策をまとめた「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を 2009 年に公表、2013 年に改訂し、2024 年に関係者への再周知を行うなど、対策の普及を促進している。

(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）：農林水産省)

その他、畜産農場における総合的な衛生管理の向上を目的として、危害要因分析・重要管理点（Hazard Analysis Critical Control Point）（HACCP）の考え方を採り入れ、危害要因（微生物、化学物質、異物など）を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法である飼養衛生管理（農場 HACCP）を推進している。(家畜の生産段階における飼養衛生管理の向上について（農場 HACCP 等）：農林水産省)

#### (3) 肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（2024 年 9 月 30 日～2025 年 3 月 5 日）

農林水産省は、鶏肉の生産・加工に係る関係者との意見交換や情報交換を随時実施している。

農林水産省は、2024 年 9 月から 2025 年 3 月まで、肉用鶏の生産から消費に至るまでの必要な段階における衛生水準の向上、消費者及び飲食店に対する情報提供に関する方策等を検討する目的で「肉用鶏における衛生水準の向上等に関する検討会」を設置し、鶏肉生産加工事業者、農場管理獣医師、生産者団体、食品関連事業者、消費者

団体及び学術有識者により構成される検討委員会を中心として、1. 技術面の課題、2. 社会の意識向上の面の課題、3. 情報発信の面の課題について議論し、検討会の中間とりまとめを公表した。

1. 技術面の課題への対応としては、データに基づく科学的根拠による低減対策を推進するため、産官学が連携した調査実施体制（協議会）の構築、フードチェーンを通じた定量データの収集、対策に資する管理手法の明確化及び簡便な検査手法の確立及び調査結果等の生産現場への活用を進めることとされた。2. 社会の意識向上の面の課題への対応としては、フードチェーン全体の衛生に関する取組の環境醸成を推進するため、生産者・食品関連事業者による衛生に関する取組の社会に向けた発信（自主取組宣言の仕組の構築）及び「自主取組宣言」運動の展開による食品安全意識の社会への定着を進めることとされた。3. 情報発信の面の課題への対応としては、効果的な情報提供に基づく行動変容を推進するため、食肉の生食での喫食頻度が高い年齢層（20代から30代）を対象とした取組、小中学生を対象とした取組及び飲食店従業員への教育に係る取組や業界との連携に係る取組を進めることとされた。これらの3つの面の課題への対応による相乗効果により、カンピロバクター食中毒の低減につなげていくとされている。

さらに、鶏肉等の食品について、十分な加熱の啓発のため、鶏肉は中心まで75℃以上1分以上、しっかり加熱すること等について記載したポスターの作成及び鶏肉等の食品の加熱の必要性について視覚的に表現するため、ピクトグラムを作成し、公表している。（[肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会：農林水産省](#)）

## 2. 食鳥処理、流通段階

### (1) 食鳥処理場における HACCP に沿った衛生管理の実施義務 (2018 年 6 月～)

食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律は、疾病に罹患した食鳥肉を排除するとともに、食鳥処理事業者が、食鳥処理場を衛生的に管理し、食鳥肉等の衛生的な取扱い等を行うための食鳥処理場の構造設備基準及び衛生管理基準を定め、食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生防止を図っている。厚生労働省は、2018 年 6 月の同法律を改正し、2021 年 6 月までに全ての食鳥処理場で HACCP に沿った衛生管理の実施を義務付けた。（「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について」（令和元年 11 月 7 日付け生食発 1107 第 1 号））（<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000564239.pdf>）

### (2) 食鳥処理工程における微生物汚染低減策に関する事例集の周知

国内において食品添加物としての使用が認められており、食鳥処理場における微生物制御を目的として利用可能な殺菌剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸水、過酢酸製剤）について、厚生労働省は、カンピロバクターの低減

効果に関する厚生労働科学研究補助金事業による実証試験及び食鳥肉の微生物汚染低減策の有効性実証事業を実施した。食鳥処理場等におけるカンピロバクターの汚染低減対策の検討や衛生管理計画作成及び自治体における事業者指導への活用を目的として、当該殺菌剤の使用方法を取りまとめた事例集を作成・周知した。（「厚生労働科学研究補助金事業及び食鳥肉の汚染低減実証事業により得られた食鳥処理工程における微生物汚染低減策に関する事例集について」（平成 31 年 3 月 11 日付け薬生食監発 0311 第 4 号））（<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000487308.pdf>）

### （3）大規模食鳥処理場における外部検証の実施義務（2020 年 5 月～）

食鳥処理業者への HACCP に沿った衛生管理の実施の義務化に伴い、厚生労働省は、大規模食鳥処理場において、都道府県等の食鳥検査員による衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設の衛生管理の実施状況の確認（外部検証）の実施を義務付け、都道府県等が、食鳥処理業者による HACCP に基づく衛生管理について適切に運用されているか確認している。なお、微生物試験に関しては、食鳥処理場の衛生管理の実施状況を客観的に評価することを目的として、衛生指標菌（一般細菌数及び腸内細菌科菌群数）を用いた微生物試験の実施に加え、カンピロバクター属菌の定量試験法を示し、都道府県等が任意で実施する食鳥と体の首皮を用いたカンピロバクター属菌数定量試験の結果の報告を求めている。（「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（令和 2 年 5 月 28 日付け生食発 0528 第 1 号））（<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000636484.pdf>）

本外部検証による微生物試験の結果については、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（令和 3 年 5 月 31 日付け薬生食監発 0531 第 6 号）（<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000803740.pdf>）、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の結果について」（令和 4 年 12 月 2 日付け薬生食監発 1202 第 1 号）（<https://www.mhlw.go.jp/content/001316501.pdf>）及び「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証（微生物試験）成績の概要について」（令和 7 年 3 月 26 日付け事務連絡）（<https://www.mhlw.go.jp/content/001463477.pdf>）により、各自治体へ共有している。

### （4）厚生労働科学研究「と畜・食鳥処理場における HACCP 検証方法の確立と食鳥処理工程の高度衛生管理に関する研究」（2020-2022 年度）

これまでに大規模食鳥処理場・加工施設での衛生管理実態等については衛生管理手法が提案されているところであるが、南九州地方では県が独自に定める衛生管理基準に基づく生食用食鳥肉が製造加工されており、同食品を取り扱う施設の多くは小規模であることに着目し、厚生労働省は、認定小規模食鳥処理場・加工施設での衛生管理高度化に資する改善点の抽出、対策の提示と検証から成る研究項目を設定し、実証事

業を実施した。(と畜・食鳥処理場における HACCP 検証方法の確立と食鳥処理工程の高度衛生管理に関する研究 | 厚生労働科学研究成果データベース)

(5) 厚生労働科学研究「と畜・食鳥処理場における HACCP の検証及び食肉・食鳥肉の衛生管理の向上に資するための研究」(2023-2025 年度)(継続中)

食肉の安全性確保は、農場(生産)から、加工・流通、保存、調理・消費までのフードチェーン全体の各段階で責任を持ってリスク管理を行うことが必要であるが、加熱不十分な鶏レバー等の喫食による食中毒の発生状況を踏まえて、食鳥内臓肉に焦点を当て、カンピロバクターを含む病原微生物の汚染実態を調査し、食鳥内臓肉のモニタリング手法及び衛生管理に関する提案に向けた研究をしている。(と畜・食鳥処理場における HACCP の検証及び食肉・食鳥肉の衛生管理の向上に資するための研究 | 厚生労働科学研究成果データベース)

### 3. 流通、消費段階

#### (1) 表示・啓発等

・細菌性食中毒の発生件数のうち、飲食店で提供された生又は加熱不十分な食鳥肉(内臓を含む。)を原因とするカンピロバクター食中毒が多数を占めていることから、厚生労働省は、カンピロバクターによる食中毒予防に係る生又は加熱不十分な食鳥肉料理を提供する飲食店業者向けのリーフレットを厚生労働省のホームページに掲載したうえで、各自治体衛生主管部あてに、関係事業者に対する指導時の活用や、カンピロバクターによる食中毒予防についての指導の徹底を依頼した。(「飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導について」(平成 28 年 6 月 17 日付け事務連絡)) (<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/000128385.pdf>)

・平成 29 年 3 月 16 日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、飲食店業者に対して鶏肉の客への提供にあたって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要等の議論を踏まえ、厚生労働省及び消費者庁は、各自治体の衛生主管部長あてに、食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店業者が当該鶏肉を客に提供するには加熱が必要である旨を、「加熱用」、「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載等を行うことにより、確実に情報を伝達するよう措置することを周知及び指導するよう、通知した。(「カンピロバクター食中毒対策の推進について」(平成 29 年 3 月 31 日付け生食監発 0331 第 3 号及び消食表第 193 号)) (<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000159937.pdf>)

・厚生労働省は、各自治体の衛生主管部食品衛生担当課あてに、上記の通知の趣旨を説明し、通知に基づいた指導等の徹底を依頼した。(「カンピロバクター食中毒対策

の推進に関する Q & A について」(平成 29 年 7 月 6 日付け事務連絡)) (<https://www.mhlw.go.jp/file/06-SeisakuJouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000170338.pdf>)

・平成 29 年に飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例で、仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を客に提供していたことを受け、厚生労働省は、各自治体の衛生主管部長あてに、再発事例やフランチャイズチェーン店における広域事例を発生させた関係事業者に対し、「消費生活事犯対策ワーキングチームの検討結果について」(平成 21 年 7 月 7 日付け食安監発 0707 第 4 号)に基づき、警察等との連携や告発等、厳正な措置を講じるよう、通知した。

(「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」(平成 30 年 3 月 29 日付け薬生食監 0329 第 5 号)) (<https://www.mhlw.go.jp/file/06-SeisakuJouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000200841.pdf>)

・厚生労働省は、生食用又は加熱不十分な食鳥肉等を提供しないよう、ホームページでの普及・啓発を行っている。「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」([https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokucu/campylobacterqa.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokucu/campylobacterqa.html))、「お肉はよく焼いて食べよう 5. 鶏肉も十分加熱して食べよう」(<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>))

## (2) 食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施/年末一斉取締りの実施

厚生労働省は、都道府県、保健所設置市及び特別区が各年度において実施する夏期一斉取締り及び年末一斉取締りにおいて、生食用又は加熱不十分な食肉等の販売・提供に関する監視指導結果をまとめて報告している。「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(平成 15 年 8 月 29 日付け厚生労働省告示第 301 号)) ([https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=78aa5248&dataType=0&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78aa5248&dataType=0&pageNo=1)) (例. 「令和 6 年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施結果」(令和 7 年 3 月 27 日付け薬生食監発 0327 第 2 号)) (<https://www.mhlw.go.jp/content/001346875.pdf>))