

肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会 「中間取りまとめ報告書」について

山口菜美[†]（農林水産省消費・安全局食品安全政策課
微生物管理班）



はじめに

農林水産省は、食品安全に関する国内外の動向や情勢の変化等を踏まえ、最新の科学的根拠に基づいて、消費者・食品関連事業者など関係者とともに、食品の安全を確保している。

カンピロバクター食中毒は、細菌性食中毒の中で、毎年最も発生届出件数が多く、生や加熱不十分な鶏肉の喫食による食中毒が継続して発生している。食中毒の発生は、消費者に健康被害が生じるばかりでなく、原因と疑われる食品の消費減少にもつながることから、農林水産業や食品産業にも経済的な影響が及ぶおそれがある。カンピロバクター食中毒の低減のためには、生産から消費に至るまでの必要な段階（以下、「フードチェーン」という。）で、より一層衛生管理を向上させることが必要である。そのため、農林水産省は、令和6年9月に「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会」を立ち上げ、生産者団体、農場管理獣医師、食品関連事業者、消費者団体、学術有識者などの参画を得て、カンピロバクター食中毒の低減に向け、課題の整理及び対応の方向性を検討し、本年3月に検討の結果を「中間取りまとめ報告書」として取りまとめた。本稿では、同報告書の内容について紹介する。家畜伝染病を防ぐ家畜衛生分野や、食肉等食品の安全性を監視する食品衛生分野でご活躍する獣医師の皆様にご理解いただき、今後のカンピロバクター対策を推進するためにご協力いただければ幸いである。

I カンピロバクター食中毒対策の現状と課題

1 農林水産省の取組

農林水産省は、カンピロバクターについて、優先的にリスク管理を行うべき有害微生物に選定し、国内鶏群・鶏肉の汚染実態調査や鶏群の感染源等に関する調査研究を実施するとともに、低減効果が期待される対策の公表及び生産者との意見交換を行ってきた。また、消費者

向けに、カンピロバクター食中毒予防のポイントなど必要な情報等を提供してきた。

2 カンピロバクター食中毒の発生状況と菌の特徴

カンピロバクター食中毒は年間を通じて発生し、細菌性食中毒の中で、平成15年以降、毎年最も発生届出件数が多く、主な発生原因は生あるいは加熱不十分な鶏肉の喫食による。潜伏期間は1～7日間と比較的長く、比較的少量の菌数でも感染が成立する。予後は一般的に良好であるが、重症化することもある。

カンピロバクターは水や土壌などの環境中に広く存在するほか、多くの家畜・家きん、野鳥などの動物の腸管内に定着するが、家畜や家きんの生産性には影響を及ぼさないと考えられている。食品の汚染経路として、食鳥処理段階において、カンピロバクターを保菌する家畜や家きんと殺・解体時に、体表に付着していた菌が食肉等に付着、または消化管が切れて内容物が食肉等に付着して汚染するケースが考えられる。加工・調理・消費段階においては、汚染された食肉等が生もしくは加熱不十分な状態で提供、消費されること、または、汚染された食材と接触した手指や調理器具を介し二次汚染された食品が提供、消費されることにより、食中毒を引き起こす。菌は一般に空気、乾燥、熱に弱く、加熱調理（中心温度75℃、1分間以上）で死滅する。

3 フードチェーンにおける対策の現状と課題

カンピロバクターの低減対策は、フードチェーンを通じて取り組むべきものであり、これまでも生産者の衛生管理向上の取組、食鳥処理場における低減対策、消費者・食品関連事業者による適切な取扱いなど、必要な対策に取り組んでいるが、主な課題として以下のことが考えられる。

生産段階の課題として、カンピロバクターは環境中に広く存在し、鶏舎への侵入経路が多様かつ複雑であり、有効な対策が確立されていないこと、家きんがカンピロバクターを保菌しても生産性に悪影響がないと考えら

[†] 連絡責任者：山口菜美（農林水産省消費・安全局食品安全政策課微生物管理班）

〒100-8950 千代田区霞が関1-2-1 ☎ 03-6744-0490（消費・安全局食品安全政策課微生物管理班 直通）

れ、生産者にとって低減対策を講じる経営上のメリットが小さいことなどがある。

食鳥処理段階の課題として、冷却段階の塩素消毒においてカンピロバクター汚染の除去が限定的となることなどがある。

流通・加工・調理・消費段階の課題として、飲食店などにおいて、食中毒のリスクに係る情報が十分に伝わっていない、あるいは情報に基づく行動変容に必ずしも至っていないなどにより、不適切な取扱い事例が見受けられることなどがある。

4 課題に対する検討の視点

フードチェーンの各段階の課題に対応し、カンピロバクター食中毒対策を効果的に進めるためには、

- ① 生産者及び食鳥処理事業者（以下、「生産者等」という。）の自主的な取組の促進により、肉用鶏の衛生管理水準をより一層向上させるとともに、その取組が見える化し、社会全体の食品安全に関する意識を高めること
- ② 関係省庁が協働した情報提供の強化等により、消費者・食品関連事業者など関係者の行動変容につなげることなど

が重要である。

このため、「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会」では、検討の視点として「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」を挙げ、生産者等の自主的な取組を後押しするものとして、衛生管理水準向上の取組が促進される仕組みや、関係省庁の横断的な取組として、消費者及び飲食店を含む食品関連事業者などの関係者に対する情報提供の強化について、課題の整理及び対応の方向性を検討した。

II 各課題への対応について

1 技術面の課題への対応

(1) 現状と課題

農林水産省では、カンピロバクターやサルモネラなどの食中毒菌の農場及び鶏舎への侵入やまん延を防ぐため、効果が期待される低減対策をまとめた「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を平成23年に公表（平成25年改訂）し、自治体や生産者団体等を通じ普及している。また、家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準により、家畜の衛生対策を推進している。

カンピロバクターは環境中に広く存在し、鶏舎等への侵入経路も複雑であることから、現時点で有効な管理手法が必ずしも明確になっておらず、生産段階において菌量を抑制することが難しいと考えられている。一方で、一部の農場はカンピロバクターの陰性を維持していること、カンピロバクターは農場の衛生管理水準の指標とし

て有効との意見もあり、生産者が衛生管理の一環としてカンピロバクターの菌量を抑制できるようにするための有効な管理手法の明確化や、農場の汚染状況及び低減対策の効果を簡便に測れる検査手法の確立が重要である。

農林水産省が過去に実施した調査において、国内の肉用鶏群におけるカンピロバクター保菌率の傾向はある程度把握できるが、調査対象地域や飼養規模には偏りがある。カンピロバクターのリスク管理に役立て、リスク評価の基礎的なデータとしても活用するためには、地鶏や銘柄鶏等も含めて全国的な保菌状況を把握し、地域性や季節性、飼養規模等、カンピロバクターの保菌率に影響を及ぼす要因を考慮の上、幅広い生産者等の協力を得て、計画的に調査を実施することが必要である。また、有効な管理手法の明確化や計画的な調査の実施に当たっては、学術有識者や生産現場の意見を踏まえた調査計画の設計、結果の利活用、低減対策効果の実証までを包括的に実施する体制を構築することが望ましい。これらを踏まえ技術的な課題として、① 調査実施体制の構築、② 全国的な保菌状況を把握するための定量データの収集、③ 管理手法の明確化及び簡便な検査手法の確立、④ 調査結果等の生産現場への活用の4点を上げ、それぞれの課題への対応の方向性を示した。

(2) 対応の方向性

① 調査実施体制の構築

計画的かつ実行性のある調査の立案のため、厚生労働省などとともに、生産者団体、獣医・畜産系大学、都道府県、試験研究機関、学術団体等の参画を得て、産官学が連携した協議会を設置する（図1）。同協議会において、中期的な調査計画やサーベイランスの設計、有効な対策などの実証試験計画を立案するとともに、調査結果について科学的分析・評価などを的確に実施する。

② 全国的な保菌状況を把握するための定量データの収集

協議会において検討した調査計画等に基づき、3～5年間をかけ、フードチェーンにおけるカンピロバクターの実態調査（定量データの収集）を行う。幅広い生産者等の協力を得るため、調査対象となる生産者・企業等の公募を行う。

③ 管理手法の明確化及び簡便な検査手法の確立

生産段階におけるカンピロバクターの菌量の抑制に有効な管理手法を明確化するため、現状で管理できている事例を収集するとともに、国際的な議論や専門家の意見などを踏まえ、現時点で実行可能な望ましい管理手法を検討する。また、農場の汚染水準を把握するための簡便な検査手法（イムノクロマト法やリアルタイムPCR法を想定）を確立する。

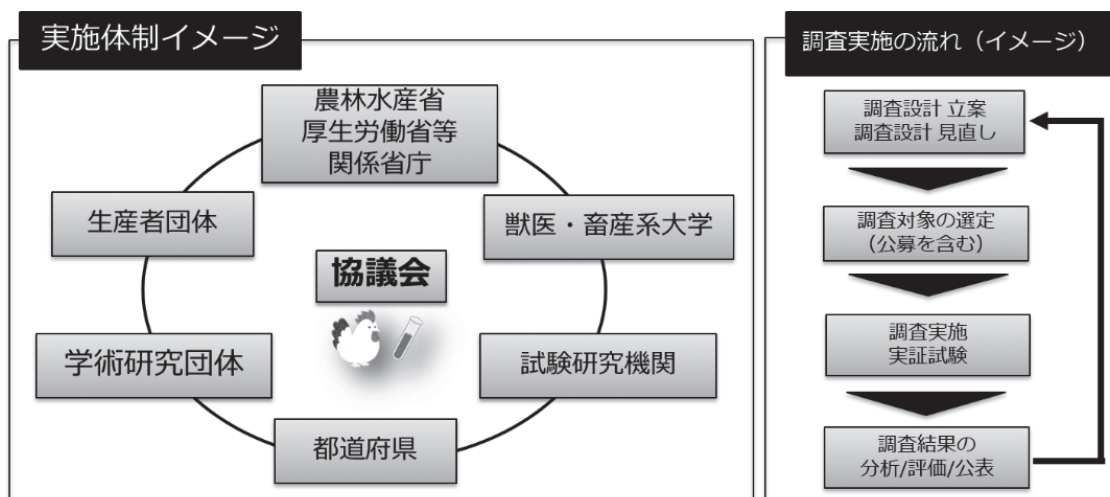


図1 協議会の体制

その上で、管理手法及び簡便な検査手法について、農場におけるモデル実証試験を実施し、その効果を検証する。

また、モデル実証試験の結果を踏まえ、生産者の経済的負担の小さい簡便な検査キットなどの普及に向けて取り組む。

④ 調査結果等の生産現場への活用

調査の結果は、協議会による評価、解析の上、解説を添えて公表するとともに、生産現場の飼養衛生管理の改善に生かすため、必要に応じて、農林水産省の鶏肉の生産衛生管理ハンドブック等の改訂、普及や専門家によるコンサルティングなどを実施する。

2 社会の意識向上の面の課題への対応

(1) 現状と課題

肉用鶏・鶏肉の衛生管理については、生産段階の衛生管理に取り組むほか、食鳥処理場や製造・加工、調理、販売を行う食品取扱者など全ての食品等事業者等は、厚生労働省の管轄のもと、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められている。鶏肉については、食品衛生法における「食品・添加物等の規格基準」（昭和34年厚生告示第370号）において、保存基準及び調理基準を除き設定されていない。

厚生労働省及び消費者庁は、都道府県等地方自治体に対して「食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、『加熱用』の表示等により確実に情報伝達するよう措置すること」等を連名で通知（「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 生食監第0331第3号 消食表第193号 厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長 消費者庁食品表示企画課長連名通知））している。また、都道府県等地方自治体は、夏期及び年末に、食品営業施設に対する

全国一斉取締りを実施しているものの、加熱・加工用の鶏肉を生食用として販売・提供する飲食店営業者が一定数存在している。

東京都の「食肉の生食等に関する実態調査報告書」（令和3年、東京都福祉保健局）によると、カンピロバクター食中毒のリスクが消費者に十分認知、理解されていない可能性が示唆されている。同調査報告書では、飲食店従業員についても、食肉が「新鮮だから安全」とであると誤解している者が一定割合存在するなど、カンピロバクター食中毒に対する意識が低いことが示されている。

カンピロバクター食中毒の低減については、生産者は飼養衛生管理の徹底、食鳥処理事業者は食鳥処理における衛生的な取扱い、食品関連事業者等は食品の衛生的な取扱いや加熱の徹底と、個々の関係者が主体的に衛生的な取組を実践することが基本である。現状、カンピロバクター食中毒についての誤った認識や不適切な取扱いが見られていることを踏まえれば、フードチェーンに携わる者はもちろん、社会全体が高い衛生意識を持ち、その意識を確実に定着させていくことが課題である。

(2) 対応の方向性

食中毒の低減のためには、フードチェーンにおいて、カンピロバクターを抑制し、人の健康影響のリスクを最小限にすることが必要であるが、現時点においては、法的拘束力を伴う措置によらず、生産者等の取組を社会的な規範として位置付け、フードチェーンに携わる関係者一人一人が食品の安全の確保に果たす役割を担い、理解を深めて行動を実践していくことが重要である。消費者の役割も重要であり、消費者の意識が高まれば、食品の安全確保に一層取り組む食材・商品などを選択する機会が増え、生産者等を含めた食品関連事業者がそれに応える環境が整うなど、消費者の行動の進化と事業者の取組の相乗効果が期待される。

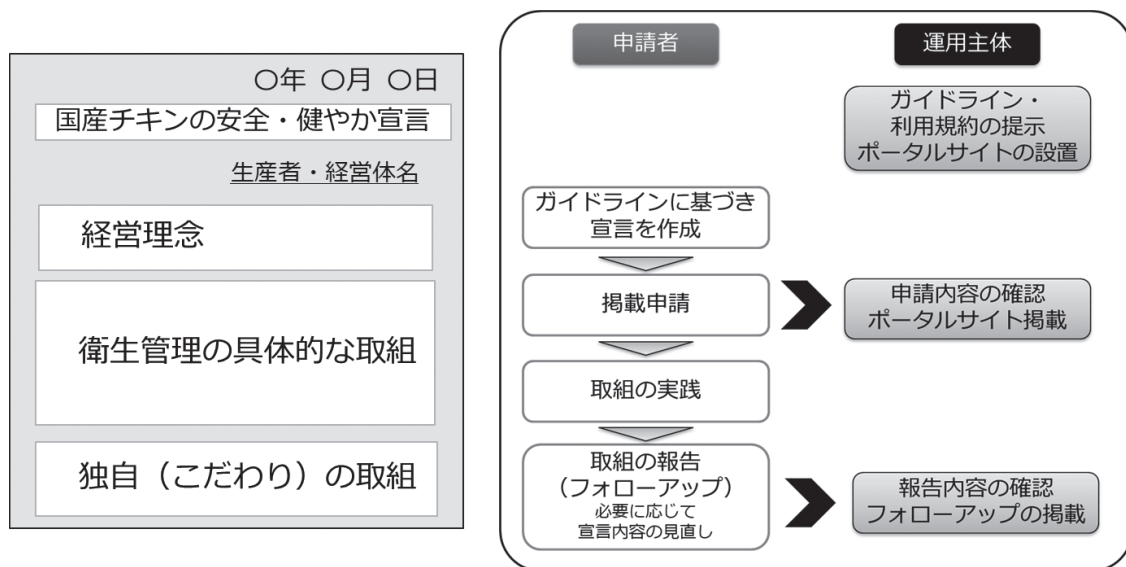


図2 自主取組宣言の構成及び申請の流れ

以上のことを実現するためには、生産者等が自らの衛生管理等の取組を社会に対し発信（以下、「自主取組宣言」という。）し、消費者等がその取組を知ること、関心を寄せ応援するとともに、さらに、これらの行動が全国的な推進活動へと広がり、社会的な衛生意識の高まりとして展開させることが有効である。

① 自主取組宣言について

自主取組宣言は、生産者等が自主的な取組を促進し、食品安全確保に係る自らの責務に見える化するものである。生産者等が自らの食品安全に対する考え方や衛生管理に係る取組、消費者の信頼確保に係る取組を、宣言という形で社会に対して発信することにより、生産者等の衛生意識を高めるとともに、社会の食品安全の意識の向上に寄与することを期待する。なお、自主取組宣言に基づく衛生管理が「完璧な衛生管理である」、「生や加熱不十分な鶏肉を喫食しても安心・安全」といった誤解を生じさせないことには留意が必要である。

② 宣言の対象

自主取組宣言については、フードチェーンの関係者全てを対象とすることが望ましいが、当面、「生産農場段階（生産者）」及び「食鳥処理段階（食鳥処理事業者）」を対象とする。

川下である「流通・加工・調理・消費段階（小売事業者及び外食産業事業者等）」への対象の拡大については、令和7年度以降に検討を行う。なお、小売及び外食事業者等については、フードチェーン全体で自主取組宣言を推進するため、当面、生産者等の自主取組宣言を応援する「応援団体」として参画する。

③ 宣言の構成

宣言の構成は図2のとおりで、生産者等の経営理

念や衛生管理の取組について記載するほか、独自の取組（衛生管理の取組あるいは消費者の信頼確保に係る取組に限る）についても記載可能とする。

経営理念は、生産者等が鶏肉を生産・加工・流通する上で、食品安全・消費者の信頼確保の観点から、最も大切にしている考えや信念を掲げ、社会（消費者）との約束として位置付け、確実に実行する内容とする。

衛生管理の取組は、科学的根拠に基づいた衛生管理の向上を図る事項として必ず記載することとし、衛生管理のプロセスや手段など、技術的な内容が理解できるよう具体的に記載する。生産段階は「鶏肉における生産衛生管理ハンドブック（改訂）」に記された衛生管理の項目を記載する。食鳥処理段階はHACCPに沿った衛生管理を前提に、生産者と連携した衛生管理の取組、食鳥処理場における衛生管理水準をより一層向上させるための取組、製造後の製品の衛生的な取扱いを推進する取組を記載する。

独自の取組は、生産者等のこだわりの衛生管理の取組（例えば、高度な技術による管理、手間や時間をかけた管理）あるいは消費者の信頼確保の取組（トレーサビリティの確立、検査記録の公表など）について、任意での記載を可能とする。

肉用鶏業界全体の衛生水準の向上のためには、多くの生産者等が宣言に取り組むことが望ましいため、中小規模の生産者や認定小規模食鳥処理場も参画しやすい構成とする。また、科学的根拠に基づかない取組や品質面での優良誤認を惹起する内容が宣言として氾濫しないよう、利用規約等において掲載ルールを明示する。

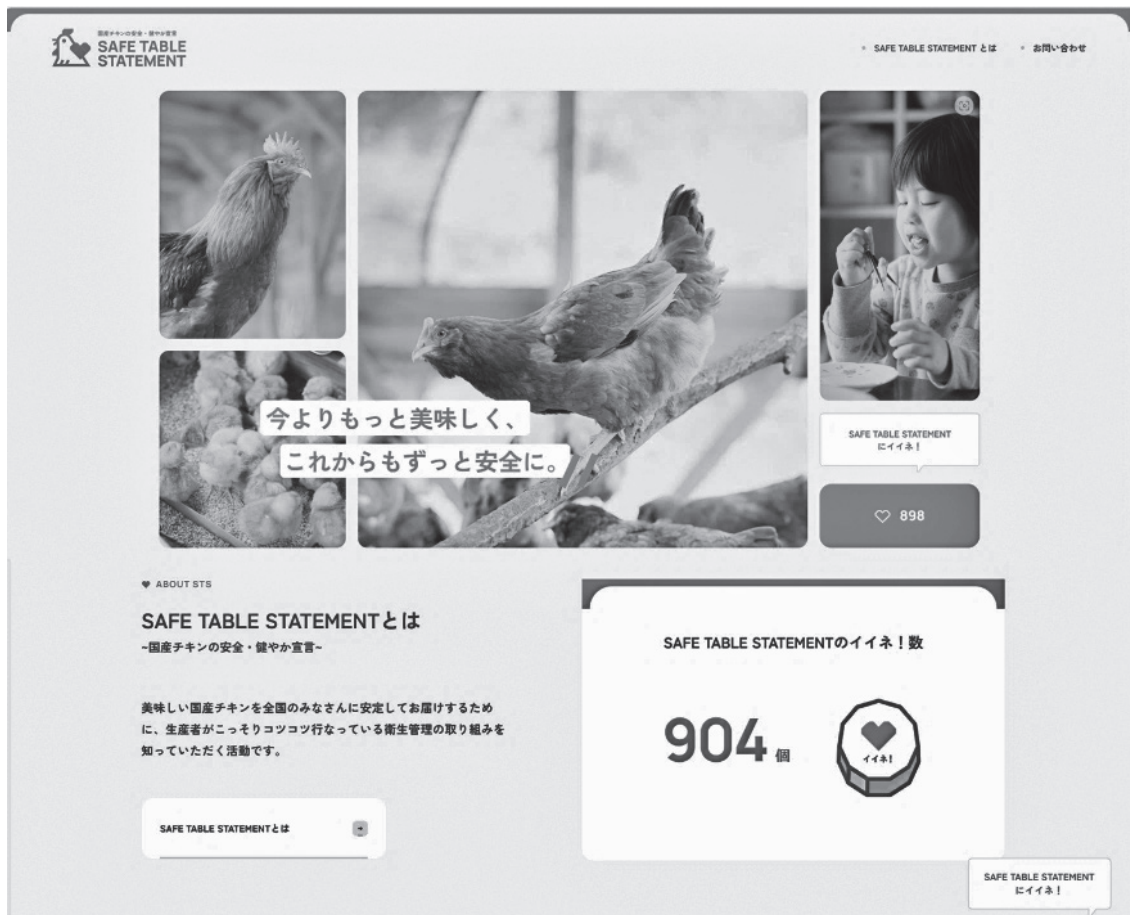


図3 自主取組宣言専用のポータルサイト

④ 運用主体の役割及び申請の流れ

自主取組宣言の運用主体は生産者団体である（一社）日本食鳥協会が担い、宣言を円滑に運用するためのガイドラインや利用規約の整備、申請手続きやフォローアップ等の実務、宣言を掲載する専用のポータルサイトの運営管理を行う。ポータルサイトは、生産者等の努力を魅力的に伝えるため写真等を活用するほか、SNSを活用した取組の発信や消費者との交流機能も検討する（図3）。

申請者は、ガイドライン及び利用規約に基づき宣言を作成し、運用主体にポータルサイトへの掲載を申請する。運用主体は申請内容が必要事項を満たし、利用規約等に反していないことなどを確認の上、ポータルサイトに宣言を掲載する。宣言は複数の生産者等が共同で申請することも可能とする（例：複数生産者と食鳥処理事業者が協力し、カンピロバクターの陰性鶏群について優先的な処理を行い、交差汚染防止を図る取組など）。

取組の継続性及び発展性を確保するため、申請者は一定期間経過後に自らの取組を点検（フォローアップ）し、その実績を運用主体に報告し、必要に応じて宣言内容を見直す。

⑤ 応援団体

自主取組宣言の趣旨に賛同し、生産者等の取組等を推進し、フードチェーンにおいて食品安全意識の醸成に貢献する企業（鶏肉を取り扱う外食・仲卸・小売事業者など）や団体（自治体や消費者団体、学術団体も含む）を「応援団体」として広く募り、ポータルサイトに掲載する。「応援団体」は、自主取組宣言の活動を応援している旨を公表するほか、生産者等の取組への支援及び販売戦略への活用などに取り組むことが期待される。

⑥ 宣言の更なる推進

衛生管理に係る創意工夫の成果が優秀であり、ほかの生産者等に対し模範となる取組については、その功績を社会に広く知らせるために、表彰等を検討し、生産者等の意欲の高揚と社会的な価値・評価の向上を図り、業界全体での衛生管理のレベルアップにつなげる。

⑦ 宣言の定着により期待される効果

自主取組宣言により生産者に期待される効果として、①従業員の衛生管理に対する理解・意欲の向上、②他社の衛生管理の取組を参考とした飼養管理の改善による生産性の向上がある。また、間接的

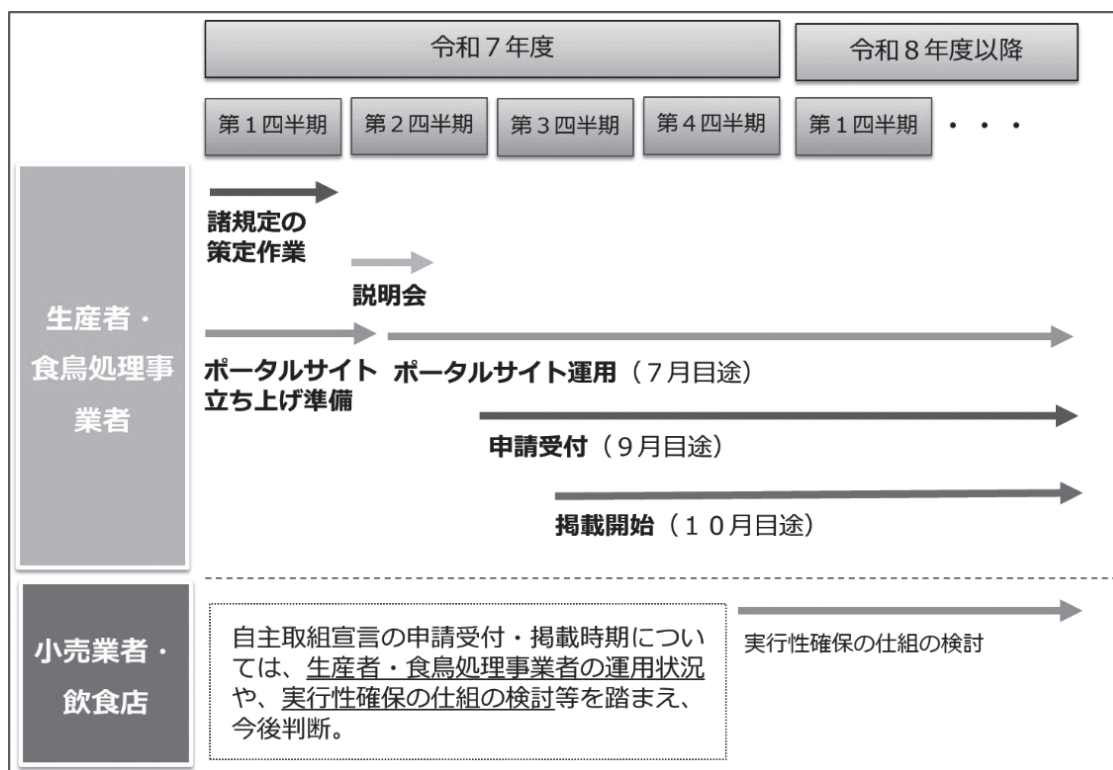


図4 自主取組宣言の今後の工程表

な効果として①生産者等に対する信頼度、社会的価値や評価の向上、②企業間取引の誘因、③地域間連携の推進なども期待される。

さらに、自主取組宣言が社会に広く定着し、消費者がその取組を認知し評価することになれば、社会全体において食品安全意識が醸成されることが期待される。

消費者等に対する効果としては、生産者等の取組の見える化が図られることによる食品安全志向の訴求など消費者の意識の変化を背景に、より安全な食材・商品の供給や訴求に応じた商品選択の幅の広がりなど、消費者等のニーズに応えられることが考えられる。

⑧ 今後の取組

生産者等の自主取組宣言については、工程表（図4）に即して令和7年度中に体制整備及び運用を開始する。本取組は、食品安全分野において過去に類似例のないものであるため、肉用鶏業界の衛生管理の向上に加えて、消費者の信頼確保や社会の食品安全の意識向上等につながるかを踏まえ、適宜、必要な見直しを行うことが重要である。

3 情報発信の面の課題への対応

(1) 現状と課題

農林水産省等関係省庁は、ホームページ、SNS等を活用した情報提供により、消費者、食品関連事業者等の

正しい理解及び行動変容を促してきたが、カンピロバクター食中毒に対する認識の不足や鶏肉の不適切な取扱いが生じている状況等を踏まえると、情報提供の在り方及び情報に基づく行動変容を促す取組の検討が必要である。

行政機関のホームページは、行政機関にとって有効な情報提供ツールであるとともに、幅広い情報提供が可能である媒体であるが、一般に、情報を正確に提供するため、情報量が多くなる傾向にあること、必要な情報にアクセスするまでに時間・手間が掛かることなどが課題である。

厚生労働省や東京都の調査によれば、カンピロバクター食中毒患者数が多く、かつ食肉の生食頻度の高い年齢層は「20～30代」であることから、食品安全に比較的無関心といわれる若年層と行政情報を結びつけることが課題である。

また、食品安全の知識を行動変容に結びつけるためには、幼少期から食品の安全の基本的な知識・技能を身に付け、食品の安全性などについて自ら判断できる能力を身に付けられるよう促すことが重要であり、児童向けにわかりやすく興味・関心を誘引する情報提供の在り方が課題である。

さらに、飲食店等における生や加熱不十分な鶏肉の喫食による食中毒の発生は、食肉の生食リスクの軽視、新鮮な食肉なら安全といった誤解、消費者の嗜好性の訴求などが原因と考えられることから、飲食店を含めた幅広い層に対し、正しい知識の理解と行動変容を促すことが課題である。

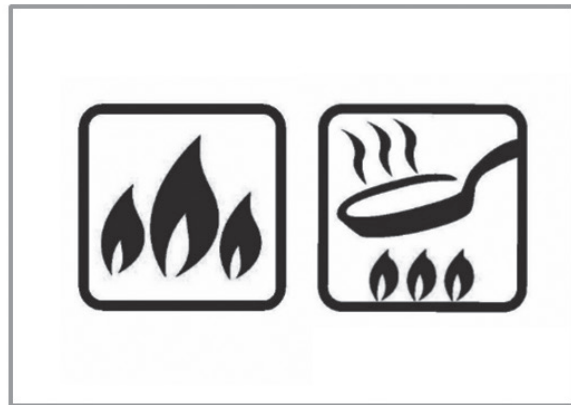


図5 加熱啓発ポスター及び加熱調理を啓発するピクトグラム

(2) 対応の方向性

上記課題に対応し、正確な情報をより効率的に提供するため、食品安全に関するホームページを情報提供の主体として、情報提供の対象を重点化し、以下のとおり取り組む。

① 20～30代を対象とした取組

食肉の生食機会の多い20～30代に対し、若年層の利用率の高いSNSやショート動画を活用し、ウェブサイトへの誘導に取り組む。

② 小中学生を対象とした取組

理解のしやすさを優先した子ども向けウェブサイトの開設や学校教育現場で活用可能な学習素材の作成などにより、学習機会を提供する。

③ 飲食店従業員への教育に係る取組

食品衛生責任者を含む飲食店従業員への教育に係る取組については、厚生労働省等関係省庁、都道府県等地方自治体、関係団体等が連携し対応しているところ、方策の更なる充実に向けて検討を進める。

その他、さまざまな創意工夫による以下のような情報提供に取り組む。

① 業界と連携した取組

行政機関のみでは情報提供の範囲が限られるため、業界と協働して情報提供の機会を拡充する。当面、消費者や飲食店の認識を向上させるため、民間事業者団体と連携し、食中毒予防を啓発するポスター等（図5）の作成・配布を行うほか、飲食業界団体等が主催するセミナーへの講師派遣などを行う。

② 料理レシピサイトを活用した取組

料理レシピサイトを活用し、家庭で料理を作る際に気を付けたい食品安全に関する情報を提供する。

③ 多言語化等による取組

訪日外国人や在日外国人従業員の増加を踏まえ、農林水産省が投稿するSNSについて、話題に応じて、多言語による取組に努める。また、飲食店従業員の知識の定着や行動変容を促す方策として十分な加熱調理が必要なことを視覚的に理解できるよう、加熱調理を意味するピクトグラムデザインを作成（図5）し、事業者が広く活用できるようにする。

おわりに

カンピロバクターは、わが国において長年にわたり食中毒の原因となり続けている細菌であり、フードチェーン全体で取組を進めなければ、食中毒発件数の著しい減少を見込むことは困難である。

カンピロバクターは肉用鶏の生産性に悪影響がないと考えられ、生産者に低減対策を講じるメリットを感じてもらうことが課題となるが、農場におけるカンピロバクター対策は、農場の衛生水準の向上に寄与し、鶏大腸菌症など肉用鶏の生産性に影響を及ぼす疾病の発生予防にもつながるものと考えられる。

技術面の課題への対応の第一歩として、令和7年2月、産官学からなる協議会を立ち上げ、令和7年度からの計画的な調査及び有効な対策の実証について検討を開始したところである。今後、協議会の枠組みを活用しながら、

有効な対策や簡便な検査手法を確立し、生産現場で活用いただけるように着実に進めてまいりたい。

また、今回検討された「自主取組宣言」は、鶏肉のカンピロバクターというフードチェーン全体で取り組むべき課題について、現状と課題を整理し、フードチェーンの各段階の関係者が「現状よりも食中毒の発生を低減する方向につなげる」という認識を共有した上で導き出された一つの方策である。強制力のある施策ではなく、自らの取組を社会規範として位置付け、それを遵守することで衛生水準の向上を期待する「ソフトルール」を採用した新しい形であり、わが国では食品安全分野では初となるものである。生産者等が自らの取組を宣言することで食品安全に対する責務を“見える化”し、その取組を消費者や食品関連事業者が認識・応援することで、社会全体の食品安全意識の向上や川下の意識変化につながることで、生産者等も消費者を意識して取り組むことにより、その生産者等に留まらず業界全体の食品安全文化の醸成に波及することを期待する。また、それぞれの生産者等が取り組む衛生管理の具体的な方法やノウハウが発信されることで、優良な取組事例を参考に自社の衛生管理を見直すなど、衛生管理水準のさらなる向上につながることを期待する。

自主取組宣言は、令和7年9月頃の運用開始を目指し、(一社)日本食鳥協会において着実に準備を進めていただいているところである。この仕組が社会に定着し、フードチェーン全体において、取組の継続性が確保され、食中毒予防に取り組む環境がより一層醸成されることにより、カンピロバクター食中毒の低減対策が、社会全体において前進し続けるよう、着実に取組んでまいりたい。

また、今回の検討会では、厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会事務局にもオブザーバーとしてご参加いただき、カンピロバクター食中毒の低減のための対策の必要性について認識を共有することができた。今後も、関係省庁や関係事業者と連携し、官民一体となって低減対策や情報発信の強化等の方策に速やかに取り組んでまいりたい。

最後に、検討会において貴重なご意見・ご協力をいただいた委員の先生方、その他関係者の皆様に深く御礼申し上げる。

参 考 文 献

- [1] 肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（農林水産省）、(https://www.maff.go.jp/j/study/nikuyoukei_kentoukai/index.html)
- [2] 自主取組宣言：SAFE TABLE STATEMENT - 安全な鶏肉をみんなのテーブルへ、(<https://safe-table-statement.jp/>)