

29 日 獣 発 第 224 号

平成 29 年 10 月 12 日

地方獣医師会会長 各位

公益社団法人 日本獣医師会

会長 藏内 勇夫

(公印及び契印の押印は省略)

豚肉の生産衛生管理ハンドブックの公表について

このことについて、平成 29 年 9 月 26 日付け 29 消安第 3335 号をもって、農林水産省消費・安全局長から別添のとおり通知がありました。

このたびの通知は、より安全な畜産物の生産・食中毒防止の観点から、同省が公表しているウェブサイト「安全な畜産物を生産するために農場でできること」に、今般、「豚肉の生産衛生管理ハンドブック」が公表された旨、通知されたものです。

ついては、貴会関係者に周知方よろしくお願いいたします。

本件内容の問合せ先

公益社団法人

日本獣医師会：事業担当 福田

TEL 03-3475-1601

29 消安第 3335 号

平成 29 年 9 月 26 日

公益社団法人日本獣医師会会長 殿

農林水産省消費・安全局長



「豚肉の生産衛生管理ハンドブック」の公表について

このことについて、別添のとおり、各都道府県知事宛て通知しましたので、御了知
いただくとともに、貴団体傘下の関係者に対して、御周知いただきますようよろしく
お願いします。



写

29 消安第 3335 号

平成 29 年 9 月 26 日

各都道府県知事 殿

農林水産省消費・安全局長

「豚肉の生産衛生管理ハンドブック」の公表について

日頃から家畜衛生・食品安全行政の推進に御尽力いただき感謝申し上げます。

農林水産省は、より安全な畜産物の生産・食中毒の発生防止の観点から、当省ウェブサイト「安全な畜産物を生産するために農場でできること」(<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html>)にて、これまでに鶏肉、牛肉又は鶏卵を生産する農場を対象に生産衛生管理ハンドブックを公表してきました。今般、豚肉を生産する農場を対象とした「豚肉の生産衛生管理ハンドブック—養豚農場・生産者編—」を同サイトに公表しました。本ハンドブックでは、飼養衛生管理基準の家畜伝染病対策に加え、食中毒菌（サルモネラ、カンピロバクター等）の農場への侵入・まん延防止に効果が期待される対策を示しています。

食中毒が発生した場合、健康被害のみならず、原因と疑われる食品の消費が大きく減少する可能性があります。より安全な食品を提供するとともに、当該食品に関する産業の経済的な損失を防止するためにも、衛生対策に取り組むことが大切です。

農場、加工施設等では、生産性向上のため、また、家畜伝染病の発生、食品の品質劣化及び食中毒の発生を防止するための衛生対策が実施されています。食中毒菌は、家畜に感染しても症状を引き起こすとは限らず、あらゆる工程で食品を汚染し、増殖するため、継続して衛生対策に取り組むことがとても重要です。

農場における衛生対策の取組が着実に推進されるよう、関係者に向けて本ハンドブックを周知いただくとともに、指導の際に御活用いただきますようお願いいたします。また、同サイトに掲載している「豚肉の生産衛生管理ハンドブック（参考資料）—指導者編—」及び「食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集（畜産物）」も併せて御活用ください。

「豚肉の生産衛生管理ハンドブック」の公表のお知らせ

農林水産省は、鶏肉、牛肉、鶏卵を生産する農場に続いて、豚肉を生産する農場を対象に、農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための対策をまとめた「生産衛生管理ハンドブック」(生産者編及び指導者編)を作成しました。養豚関係者の皆様の参考になれば幸いです。

「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)」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html>

1. 食中毒の発生を防ぐために

－ 生産や加工・流通、消費の各段階で、食中毒を防ぐ取組を －

農林水産省は、食中毒を防ぐための対策について調査や研究を行っています。調査結果や学術論文などの科学的データを用い、これまでに鶏肉や牛肉、鶏卵を生産する農場を対象に、有効と考えられる対策をまとめた「生産衛生管理ハンドブック」を作成してきました。この度、豚肉を生産する農場を対象としたハンドブックを作成しました。

食中毒が発生した場合、健康被害だけでなく、原因と疑われる食品の消費が大きく減ってしまう可能性があります。より安全な食品を提供していただくとともに、経済的な損失を防ぐためにも、衛生対策に取り組むことが大切です。

畜産関係者や食品事業者の皆様は、農場や加工施設等において、生産性向上のため、また、家畜の病気や食品の品質劣化、そして人の食中毒の発生を防ぐために衛生対策に取り組んでいらっしゃいます。食中毒菌は、家畜に感染しても症状を起こすとは限らず、知らない間に食品を汚染したり増殖したりするので、食中毒の発生を防ぐために、衛生対策を引き続き実施していただくことはとても重要です。

本ハンドブックには「生産者編」と「指導者編」があります。畜産関係者の皆様が、農場の状況に合わせて実施されている対策をもう一度確かめたり、農場への食中毒菌の侵入・まん延を防ぐための具体的な対策を検討したりする際に、本ハンドブックをご利用いただければ幸いです。