

こんにちは 家畜保健衛生所です

令和6年8月

鶏肉の生産衛生管理ハンドブックについて —肉用鶏農場—

日頃より生産段階における衛生管理の取組等を通じ、食中毒防止対策にご尽力いただきありがとうございます。

昨年5月に新型コロナウイルス感染症が感染症法の5類感染症に位置付けが見直され、種々の経済活動が平常化に向かった中で、**7月～9月は細菌性食中毒がさらに増加する傾向にあります。**

特に細菌性食中毒の中で、依然として**カンピロバクター食中毒**の発生件数が最も多くなっています。

鶏舎へのカンピロバクター菌等の食中毒菌の侵入・まん延を防止するための対策をまとめた「**鶏肉の生産衛生管理ハンドブック—肉用鶏農場・生産者編—**」を活用していただき、生産段階における衛生管理の取組について、より一層推進していただければと思います。



「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック —肉用鶏農場・生産者編—」

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/attach/pdf/201108-6.pdf>



QRコード



【平日】

家畜保健衛生所業務第一課 0743-59-1700
家畜保健衛生所業務第二課 0745-62-2440

【休日・夜間】

県庁守衛室 0742-22-1001