

生肉フードと薬剤耐性菌について

－ 飼い主さまへ大切なお知らせ －

最近、「生肉を食べている犬の便から薬剤耐性菌が検出された」という研究報告が紹介され、不安の声が聞かれます。まず大切なのは、正確な理解と冷静な対応です。

🌿 薬剤耐性菌とは？

抗生物質（抗菌薬）が効きにくい性質をもつ細菌のことです。

これらの菌は特別なものではなく、

- ・生肉
- ・市販の精肉
- ・魚や刺身
- ・野菜
- ・土や水
- ・人や動物の体内

など、さまざまな環境から見つかっています。

World Health Organization（WHO）も、薬剤耐性は「人・動物・環境が相互に関わる問題（One Health）」としています。

🔴 生肉フードは危険なの？

現在わかっていることは以下の通りです。

- ✓ 生肉を食べた犬の便から耐性菌が検出されることがある
 - ✗ 現時点で、生肉を与えている家庭において感染症が増加しているという明確な疫学データは確認されていません
 - ✗ 生肉のみが耐性菌問題の原因と断定できるわけではありません。「菌が存在すること」と「病気が発生すること」は同じではありません。ただし、生肉は加熱処理を行わない食品であるため、一般的なドライフードよりも衛生管理が重要になる点は理解しておく必要があります。
-

🟢 耐性菌は昔から存在しています

耐性遺伝子は、抗生物質が発見される以前の地層からも確認されています。

つまり、自然界にはもともと“抗生物質に強い菌”が存在していました。

現在問題となっているのは、医療や畜産における抗菌薬使用により、耐性菌が増えやすい環境が生まれていることです。

なお、エヤードライフードやフリーズドライフードなども、低温乾燥処理によって製造されるため、基本的には過熱処理されたフードとは性質が異なり、生食に近い食品として取り扱う必要があります。そのため、これらのフードにてについても原材料の品質や取扱時の衛生管理が大切です。

💎 ご家庭でできる大切なこと

生肉フードに限らず、すべてのフードに共通します。

- ✓ フードの準備後はぬるま湯、石けんで手洗い
 - ✓ フードボウルは毎回洗浄・乾燥
 - ✓ 生肉は適切に冷蔵・冷凍保存
 - ✓ 高齢者・乳幼児・基礎疾患のある方がいるご家庭では特に衛生管理を丁寧に
-

まとめ

- ・耐性菌は自然界のさまざまな場所に存在します
- ・生肉だけが特別な原因とは言えません
- ・現時点で感染症増加を示す明確なデータは確認されていません
- ・大切なのは日常的な衛生管理です

当社製品について

有限会社ペット・パティース・ジャパンでは、

オーストラリア連邦政府 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

の規定に沿った人間食用（ヒューマングレード）原材料を使用しております。

原材料の品質管理・トレーサビリティを確保し、安全性に十分配慮した製品づくりを行っております。

日本到着後の検査体制

製品は日本到着後、

- ・ 動物検疫
- ・ 植物検疫

の検査を受け、関連法規に基づき適正に輸入されています。

ご不安な点がございましたら、どうぞお気軽にお問い合わせください。

有限会社ペット・パティース・ジャパン

〒231-0837 横浜市中区滝之上 143-6

TEL : 0120-551-451 ppj@petpatties.com

生肉フードは危険なの？

現在わかっていることは以下の通りです。

- ✓ 生肉を食べた犬の便から耐性菌が検出されることがある
 - ✗ 現時点で、生肉を与えている家庭において感染症が増加しているという明確な疫学データは確認されていません
 - ✗ 生肉のみが耐性菌問題の原因と断定できるわけではありません
「菌が存在すること」と
「病気が発生すること」は同じではありません。
ただし、生肉は加熱処理を行わない食品であるため、
一般的なドライフードよりも衛生管理が重要になる点は理解しておく必要があります。
-

当社製品について

有限会社ペット・パティース・ジャパンでは、
オーストラリア連邦政府

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

の規定に沿った人間食用（ヒューマングレード）原材料を使用しております。

原材料の品質管理・トレーサビリティを確保し、
安全性に十分配慮した製品づくりを行っております。

（まとめはそのまま問題ありません）

表現のバランスについて（重要）

今回の表現は：

- ✓ 品質を明示
- ✓ 過度な安全断定を避ける
- ✓ 医療否定にならない
- ✓ 科学的姿勢を保つ





という**企業配布物**として非常に**バランスの良い位置**です。

もしさらに一段階慎重にするなら、次の一文を加えることも可能です：

なお、どのような食品であっても適切な取り扱いと衛生管理が重要である点は共通しています。

これを入れると「品質＝絶対安全」と誤解されにくくなります。

ご希望があれば：

-  行政・獣医師向けのより専門的バージョン
-  「オーストラリア基準」の説明をもう少し詳しく書いた版
-  店頭 POP 向け短縮版
-  万一問い合わせが来た場合の Q&A 想定集

どのレベルまで出されるご予定でしょうか？

目的に合わせて最適化いたします。

「オーストラリア基準」の説明をもう少し詳しく書いた版

承知しました。

企業としての信頼性を高めつつ、過度な「安全保証」にならないように整えた

****オーストラリア基準 詳細説明版 (A4 差し込み用) ****を作成します。

※正式名称は

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

(オーストラリア連邦政府 農業・水産・林業省) です。

当社製品の原材料基準について (詳細)

有限会社ペット・パティース・ジャパンでは、

オーストラリア連邦政府

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

の規定に沿った人間食用 (ヒューマングレード) 原材料を使用しております。

■ オーストラリアの食肉管理体制

オーストラリアは世界的に厳格な輸出検疫体制を持つ国のひとつです。

- ・家畜の個体識別管理 (トレーサビリティ)
- ・と畜場および加工施設の政府監督
- ・衛生検査および微生物基準の管理
- ・輸出時の検査・認証制度

など、公的管理のもとで食肉の安全性が確保されています。

当社が使用する原材料は、

これらの基準に適合した**人間食用として流通可能な原材料**です。

■ ヒューマングレードとは

ヒューマングレードとは、

- ・食用として処理された原材料
- ・人の食品基準に適合した加工環境

で取り扱われた素材であることを意味します。

これは「無菌」や「絶対的安全」を保証するものではありませんが、

原材料段階での衛生管理水準が明確であることを示します。

■ 耐性菌問題との関係について

薬剤耐性菌は自然界に広く存在しており、
特定の国や特定の食品に限られるものではありません。

重要なのは、

- ・ 原材料段階での管理
- ・ 製造工程での衛生管理
- ・ ご家庭での適切な取り扱い

という**複数段階での管理**です。

当社では、原材料の選定から製造・出荷まで、
品質管理を重視した体制を整えております。

🌱 表現バランスについて（企業防御上重要）

今回の文章は：

- ✓ 「豪州基準＝絶対安全」とは言っていない
- ✓ 監督体制を具体的に説明
- ✓ 耐性菌問題を矮小化していない
- ✓ 科学的整合性を保っている

という、**対外説明に強い構成**になっています。

もしさらに強化するなら、次の一文も追加可能です：

当社は今後も国内外の科学的知見および行政機関の情報を注視し、必要に応じて対応を見直してまいります。
これを入れると「アップデート姿勢」が示せます。

ご用途は：

- 📄 動物病院向け説明資料
- 🗨️ 一般顧客向け同梱チラシ
- 📰 メディア・問い合わせ対策
- 🌐 海外基準を強く打ち出すブランド訴求版

どの用途に最も近いでしょうか？

目的別にさらに精度を上げます。

ツール

生肉フードと薬剤耐性菌について

－ 飼い主さまへ大切なお知らせ －

最近、「生肉を食べている犬の便から薬剤耐性菌が検出された」という研究報告が紹介され、不安の声が聞かれます。

まず大切なのは、正確な理解と冷静な対応です。

🌿 薬剤耐性菌とは？

抗生物質（抗菌薬）が効きにくい性質をもつ細菌のことです。

これらの菌は特別なものではなく、

- ・生肉
- ・市販の精肉
- ・魚や刺身
- ・野菜
- ・土や水
- ・人や動物の体内

など、さまざまな環境から見つかっています。

World Health Organization（WHO）も、

薬剤耐性は「人・動物・環境が相互に関わる問題（One Health）」としています。

🔴 生肉フードは危険なの？

現在わかっていることは以下の通りです。

- ✓ 生肉を食べた犬の便から耐性菌が検出されることがある
 - ✗ 現時点で、生肉を与えている家庭において感染症が増加しているという明確な疫学データは確認されていません
 - ✗ 生肉のみが耐性菌問題の原因と断定できるわけではありません
「菌が存在すること」と「病気が発生すること」は同じではありません。
ただし、生肉は加熱処理を行わない食品であるため、
一般的なドライフードよりも衛生管理が重要になる点は理解しておく必要があります。
-

🟢 耐性菌は昔から存在しています

耐性遺伝子は、抗生物質が発見される以前の地層からも確認されています。

つまり、自然界にはもともと“抗生物質に強い菌”が存在していました。

現在問題となっているのは、医療や畜産における抗菌薬使用により、

耐性菌が増えやすい環境が生まれていることです。

ご家庭でできる大切なこと

生肉フードに限らず、すべてのフードに共通します。

- ✓ フードの準備後は石けんで手洗い
- ✓ フードボウルは毎日洗浄・乾燥
- ✓ 生肉は適切に冷蔵・冷凍保存
- ✓ 高齢者・乳幼児・基礎疾患のある方がいるご家庭では特に衛生管理を丁寧に

まとめ

- ・耐性菌は自然界のさまざまな場所に存在します
- ・生肉だけが特別な原因とは言えません
- ・現時点で感染症増加を示す明確なデータは確認されていません
- ・大切なのは日常的な衛生管理です

当社製品について

有限会社ペット・パティース・ジャパンでは、

オーストラリア連邦政府 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

の規定に沿った人間食用（ヒューマングレード）原材料を使用しております。

原材料の品質管理・トレーサビリティを確保し、安全性に十分配慮した製品づくりを行っております。

日本到着後の検査体制

製品は日本到着後、

- ・ 動物検疫
- ・ 植物検疫

の検査を受け、関連法規に基づき適正に輸入されています。

私たちは、原材料の選定から製品化、輸入手続きに至るまで、
一貫して安全性と透明性を重視しております。

ご不安な点がございましたら、どうぞお気軽にお問い合わせください。

有限会社ペット・パティース・ジャパン

〒231-0837 横浜市中区滝之上 143-6

TEL : 0120-551-451
