

# 食肉処理施設における口蹄疫等伝染病対応基本マニュアル

平成25年3月

公益財団法人日本食肉生産技術開発センター  
食肉生産技術研究組合

(はじめに)

食肉処理施設は「と畜場法」により衛生的な処理が義務付けられており、口蹄疫等の悪性伝染病にかかった恐れのある家畜のと畜・解体の禁止等が定められている。

また、口蹄疫等の発生の予防やまん延防止対策については「家畜伝染病予防法」や同法律の規定に基づき制定された「口蹄疫に関する特定家畜伝染病防疫指針」が定められている。

食肉処理施設は、日常的に広範囲な地域から家畜を集荷し、食肉製品として全国に流通することから、食肉処理施設に口蹄疫等の患畜が搬入された場合は、まん延防止対策や食肉流通に及ぼす影響は極めて大きいものと考えられるため、食肉処理施設独自の口蹄疫の防疫対策やまん延防止対策に関するマニュアルが必要となっている。

食肉生産技術研究組合は、日本中央競馬会の助成を受け、学識経験者並びに食肉衛生検査所、家畜保健検査所及び食肉処理施設の職員を委員とする「口蹄疫等伝染病防疫システム構築推進委員会」を設置し、食肉処理施設の現地調査を行い「口蹄疫等伝染病防疫基本マニュアル」を作成した。

このマニュアルは口蹄疫等にかかった恐れのある家畜の搬入防止対策と食肉処理施設内で口蹄疫の患畜が発見された場合の対応策を示す内容となっている。

このマニュアルが食肉処理施設で口蹄疫等伝染病対応マニュアルを作成される場合の参考となれば幸いである。

公益財団法人日本食肉生産技術開発センター

理事長 塩飽二郎

# 目次

食肉処理施設における口蹄疫等伝染病対応基本マニュアル	1
1. 目的	2
2. マニュアルの構成	3
3. 委員会及び緊急対策委員会の設置	3
4. 口蹄疫等の発生に備えた事前の準備	6
5. 国内で口蹄疫等にかかった家畜が確認された場合の対策	7
6. 異常家畜が食肉処理施設内で発見された場合の対策	8
7. 異常家畜が口蹄疫等と決定された場合の対策	9
マニュアルの解説書	10
1. 口蹄疫の発症初期の牛・豚の症状	11
牛の場合の症状	11
豚の場合の症状	13
2. 車両の消毒方法について	15
食肉処理施設における口蹄疫等伝染病の防疫対策の実施状況	18
1. 調査の方法	19
2. 調査の概要	19
(1) 口蹄疫防疫マニュアルの作成の有無とその内容	19
(2) 口蹄疫等の防疫対策委員会の名称、構成、役割	21
(3) 防疫訓練の実施例	22
(4) 口蹄疫等防疫施設の状況	24
(5) 薬品、備品の備蓄	28
(6) 集荷関係者の情報の整理	28
(7) その他の衛生対策	28