

(4) 口蹄疫等防疫施設の状況

ア. 車両の消毒

車両の消毒は一般車両と家畜運搬車両に分けて消毒を行っている。一般車両はタイヤを浸漬できる消毒槽を設け、タイヤの消毒を行っている。使用する消毒液はクリアキル、ロンテクト、炭酸ナトリウムである。

家畜運搬車両は全ての箇所消毒槽と車両下部をシャワリングできる装置を備えており、その使用薬剤はクリアキル、炭酸ナトリウム、ロンテクト、リンドレスである。

寒冷地にある一箇所の食肉処理施設については、冬期は消毒槽、噴霧装置が使用できなくなるため、代替え措置として消石灰を散布している。

口蹄疫の発生が確認された場合の対策としてゲート前に人手により消石灰を散布したり、消毒槽の消毒液の深さを調整しタイヤ全体を消毒できる措置をとったり、使用薬剤を塩素系又は苛性ソーダ添加逆性石鹼に変更する等消毒の効果を高めることとしている。



消毒槽(工場を出入りする車両を消毒)



一般車両出入り口



搬入車両の消毒装置



生体搬入車両消毒設備



車両消毒設備



一般車用消毒設備

イ. 外来者への衛生対策設備

外来者については、消毒マットの設置、長靴踏込槽の設置をしている。
口蹄疫が国内で発生した場合は通常時の体制に加え、入場制限を実施することとしている。



マインドロード側出入り口の消毒マット



牛の係留所の消毒槽、長靴消毒槽

ウ. 排水処理施設の放流水の消毒施設

各処理施設とも排水処理は活性汚泥方式により行い一箇所を除いて河川に放流している。一箇所は公共下水に放流している。

放流する水質の汚濁濃度等は地域によって異なっている。

河川への放流に当たっては全ての箇所で消毒槽に固形塩素剤、次亜塩素酸ナトリウムを注入し、消毒している。



放流水の毒薬タンク



放流水の消毒槽



固形塩素剤

エ. 食肉処理の衛生対策施設

サニタールームの設置は食肉処理施設によって異なっており、部分肉加工処理施設は、全ての食肉処理施設で整備されているが、と畜・解体施設はクリーンゾーンのみというところと、クリーンゾーンとダーティーゾーンに分けて設置されているところがある。



牛解体室サニタリー



冷蔵庫サニタリー



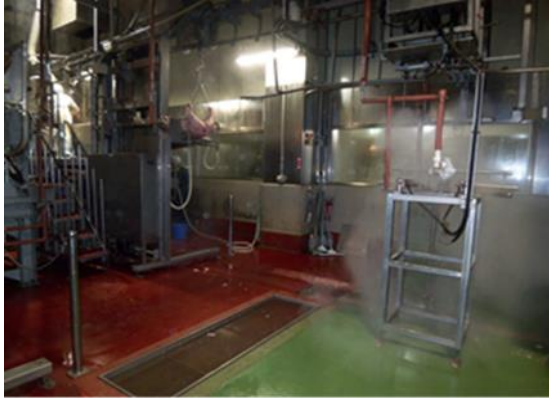
サニタリーからと畜・解体室
(ダーティーゾーン)への入室



私物はロッカーへ収納
作業衣は共通で衣服収納BOXから取り出す

各食肉処理施設ともと畜・解体室はクリーンゾーンとダーティーゾーンに区割されており、交差汚染を防ぐため、ダーティーゾーンからクリーンゾーンへの移動を禁じている。

職員のヘルメットの色は、クリーンゾーンは白、ダーティーゾーンは緑としている。また、ダーティーゾーンからクリーンゾーンへと移動する場合は、必ず作業着を着替え、長靴を履き替えている。



豚解体室ゾーニング



牛解体室ゾーニング

(5) 薬品、備品の備蓄

口蹄疫等の発生に備えた薬品、備品の備蓄の内容は食肉処理施設によって異なるが、消毒剤としてクリアキル、消石灰、次亜塩素酸ナトリウム、苛性ソーダ、炭酸ナトリウム、ビルコンS等を備蓄している。

また、備品として長靴、防疫衣、手袋、通行止めロープ、消毒用動力噴霧機、消毒用洗面器等を備蓄している。

(6) 集荷関係者の情報の整理

生産者ごとの出荷記録、集荷関係者のリストはいずれの食肉処理施設でも整理されていた。

また、集荷ルートについては調査した時点では食肉処理施設が把握していないとしているが、口蹄疫等の発生時には把握できるとしている。

緊急時の連絡体制は全ての箇所では整理している。

(7) その他の衛生対策

冷蔵庫への入室については全ての食肉処理施設が担当者以外の入室を禁止する措置がとられており、入室する場合は許可を得て食肉処理施設が準備した作業着、ヘアークャップ、手袋の着用を義務付けている。

また、ネズミ、衛生害虫の防除についてはいずれも専門の業者に委託している他、自社管理も行っている。

シャワーについては厚生棟にシャワーと風呂を設置している場合と処理施設に設置している場合に分かれるが、全ての食肉処理施設もシャワーが設置されている。