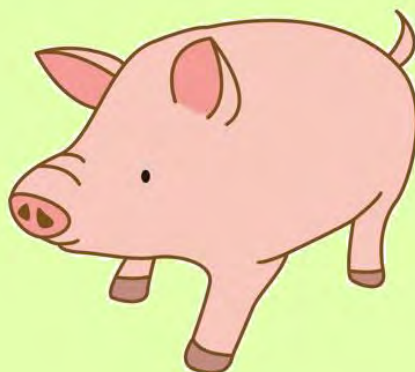


豚肉の生産衛生管理ハンドブック

－ 養豚農場・生産者編 －

安全な豚肉を生産するために
農場でできること



平成 29 年 9 月
消費・安全局

3. 衛生管理区域に食中毒菌を持ち込まないために

～ ペット動物、器具・器材 ～

犬や猫などのペット動物を衛生管理区域に入れないようにしましょう。★

- ・ 犬や猫も、食中毒菌に感染していたり、毛や足の裏などの体表に食中毒菌が付いていたりすることがあります。
- ・ 防犯など実用目的で飼われている動物（番犬など）が衛生管理区域内にいる場合は、それらの動物が豚舎に出入りし、豚と接触しないようにしましょう。また、必要以上に衛生管理区域を出入りしないようにしましょう。

器具・器材は洗浄・消毒してから使いましょう。

- ・ 特に、他の農場などで使用した器具・器材を衛生管理区域に持ち込む場合は、それらを洗浄・消毒しましょう。
- ・ 特に、新しく豚を導入する前には、器具・器材が汚れていないことを確かめ、汚れている場合は洗浄・消毒しましょう。
- ・ 使用後も洗浄・消毒しましょう。



洗浄・消毒された器具

豚の飼養管理に必要なものは、豚舎に持ち込まないようにしましょう。

*食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための取組のうち、食品安全の観点から飼養衛生管理基準より具体的に書かれているもの。

ご自分の衛生管理の取組をチェックしましょう！

付録 1. 衛生管理チェックシート

※ ここでは、本ハンドブックで紹介した食中毒菌の農場への侵入やまん延を防ぐための取組と、家畜伝染病の発生の予防とまん延を防ぐための取組（飼養衛生管理基準で示されている内容）をチェックできるようになっています。

食中毒菌の農場への侵入やまん延を防ぐための取組のうち、食品安全の観点から飼養衛生管理基準より具体的に書かれているものには★印をつけています。

飼養衛生管理基準のチェック項目のうち、本ハンドブックで紹介していない対策は水色及び太字番号にしています。

特に衛生管理が必要な区域を明確にするために	✓ 欄
(1) 農場の敷地を衛生管理区域とそれ以外の区域に、柵やロープなどを利用して分けている。	☐
衛生管理区域に食中毒菌を持ち込まないために	✓ 欄
～ 車両、人 ～	
(2) 衛生管理区域の出入口に立て看板などを設置し、豚の飼養管理に関係ない車両や人が入らないようにしている。	☐
(3) 衛生管理区域の出入口で、出入りする車両を消毒できるようにしている。	☐
(4) 衛生管理区域に立ち入った人の記録をつけている。	☐
(5) 衛生管理区域の出入口で、専用の作業衣への着替え、専用の作業靴へのはき替えができるようにしている。	☐
(6) 衛生管理区域やそれぞれの豚舎の出入口で、出入りする人の手指や靴の消毒ができるようにしている。	☐
(7) 踏込消毒槽の消毒液が汚れていないことを、使うたびに確かめている。	☐
★ (8) 同日に畜産関係施設に立ち入った者や過去 1 週間以内に海外から入国又は帰国した者が、衛生管理区域に立ち入らないようにしている。※家畜防疫員、獣医師その他の畜産関係者を除く。	☐
～ ペット動物、器具・器材 ～	
(9) 犬や猫などのペット動物を衛生管理区域に入れないようにしている。	☐
★	