



▲衛生管理区域への立入制限の看板

人にに関する事項

13 衛生管理区域への必要のない者の立入りの制限



衛生管理区域に入る人の管理は衛生管理の中でも特に大事なことなんだ。必要のない人が許可なく入ってしまうわないように、**出入口の数を必要最小限**にして、出入口付近には立ちに入る人が見えるように「関係者以外立ち入り禁止」の看板などを設置すること。

13 14

14 他の畜産関係施設等に立ち入った者等が衛生管理区域に立ち入る際の措置

15 衛生管理区域への必要のない者の立入りの制限・他の畜産関係施設等に立ち入った者等が衛生管理区域に立ち入る際の措置

16 衛生管理区域に立ち入る者の手指消毒等・衛生管理区域専用の衣服及び靴の設置並びに使用

16

衛生管理区域への必要のない者の立入りの制限・他の畜産関係施設等に立ち入った者等が衛生管理区域に立ち入る際の措置

衛生管理区域専用の衣服及び靴の設置並びに使用

また、家畜が飼養されている衛生管理区域内に区域外から病原体を持込まないために、衛生管理区域の入口付近に消毒設備を設置して、衛生管理区域に入れる全ての人に対する手指の洗浄、消毒をしっかりとやってもらおう。専用の手袋を着用してもいいよ。

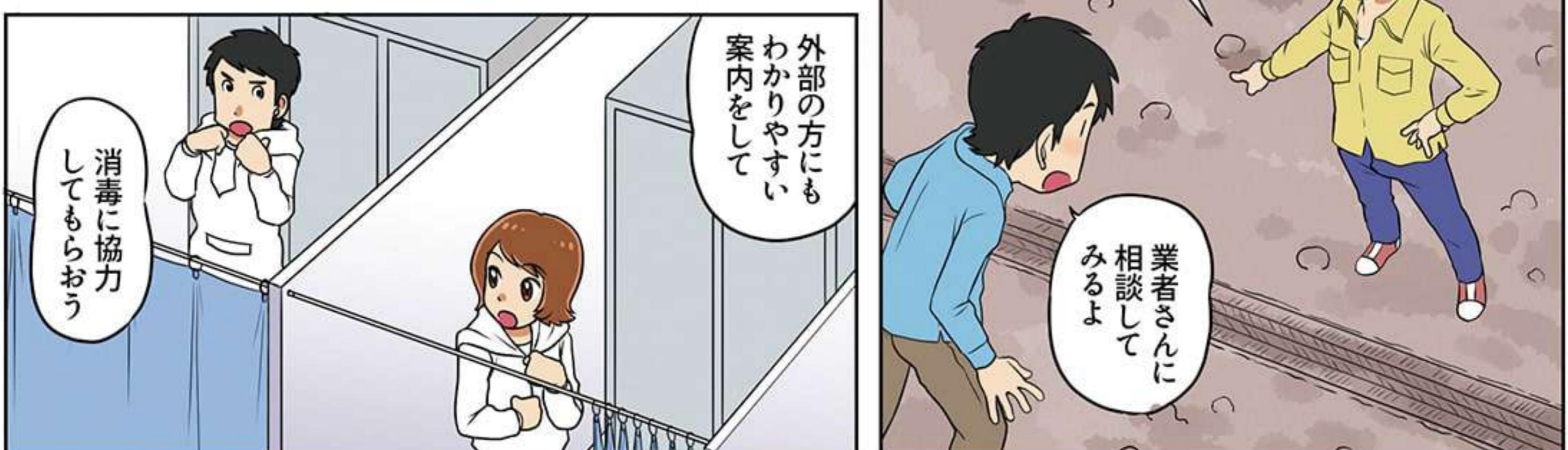
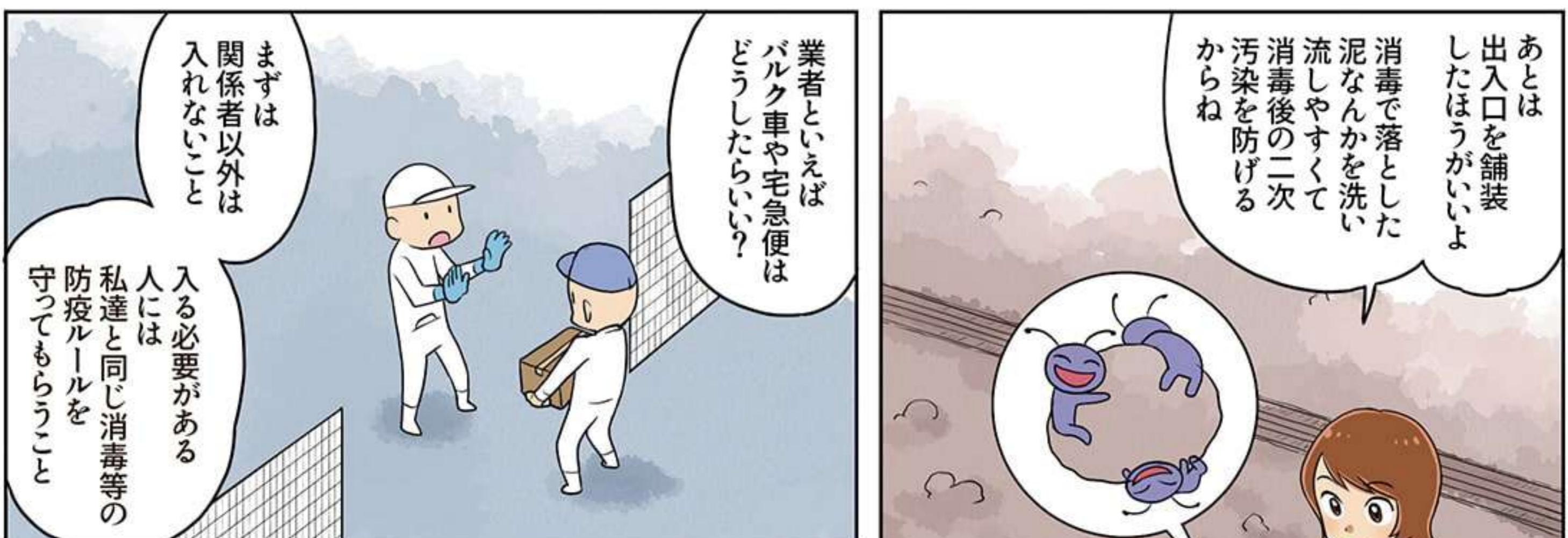
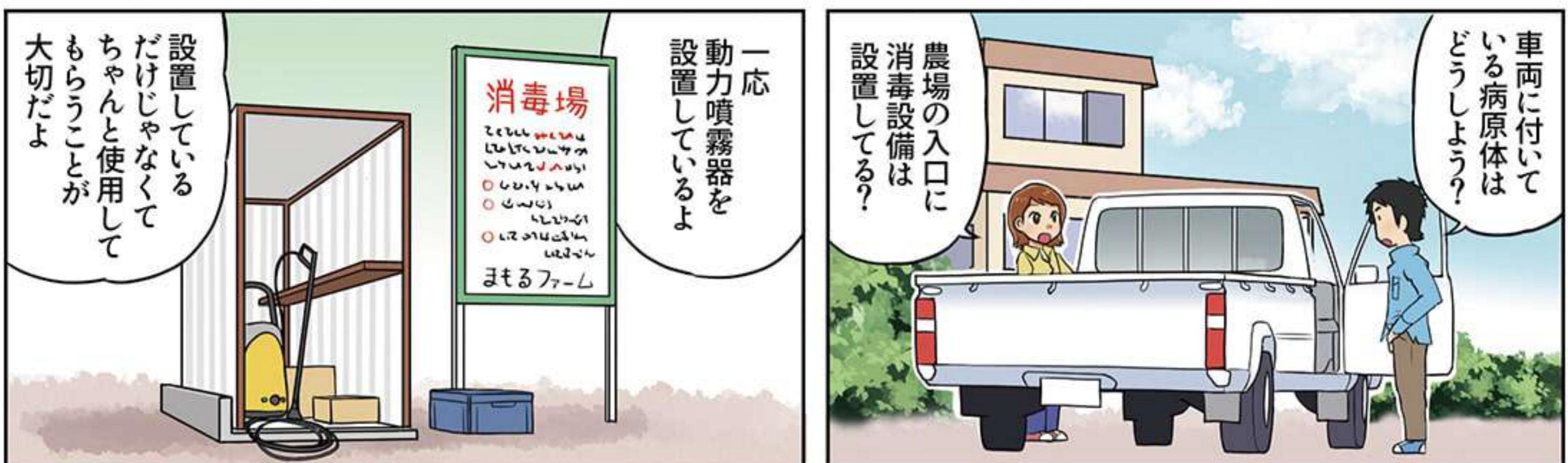
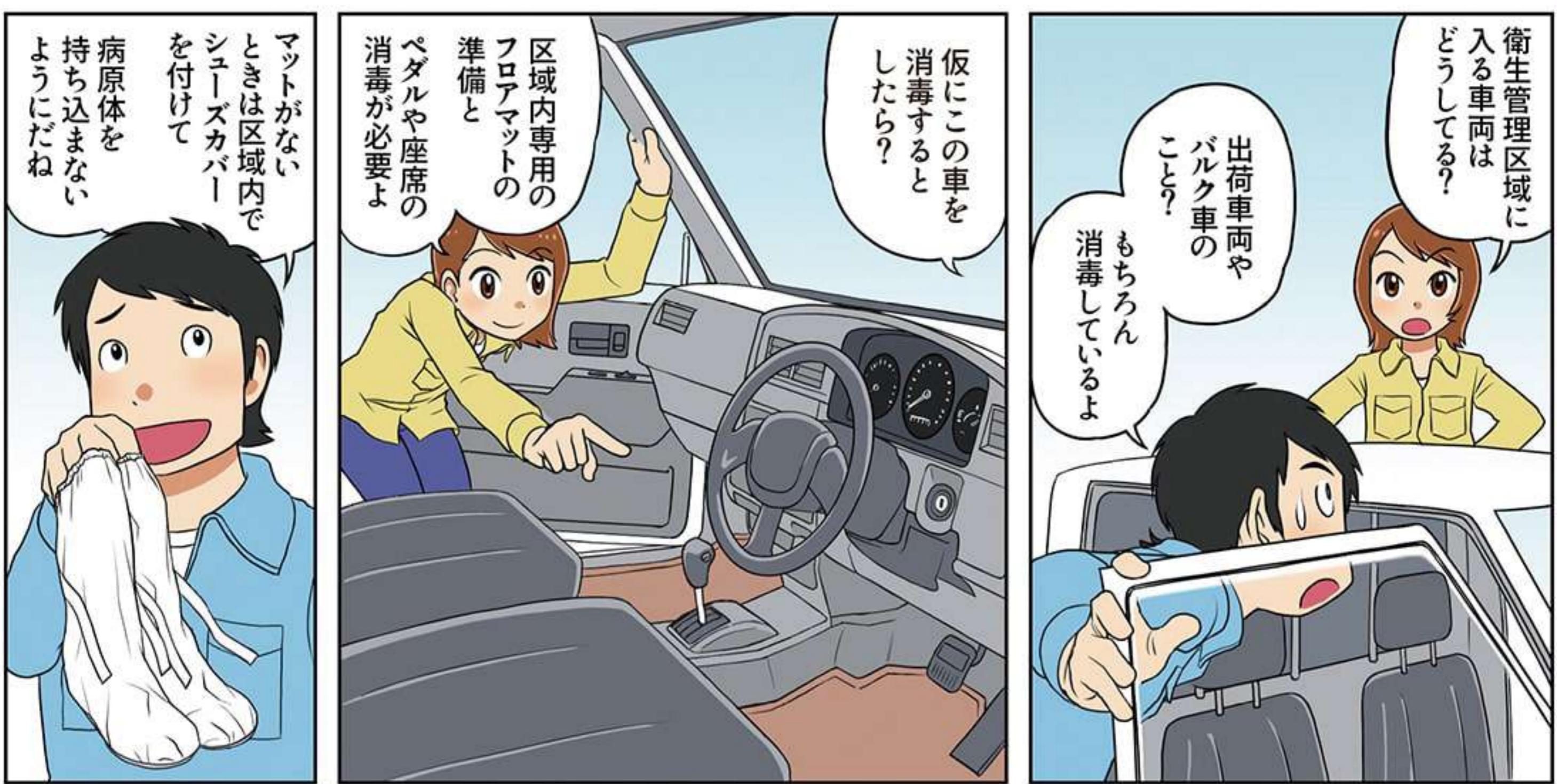


▲入口の消毒設備、衣服や靴の交換ができる設備



衛生管理区域内に入る場合は専用の衣服と靴を設置して、しっかり着用してもらおう。衣服や靴が接触しないよう、すのこ等で区域を分けて動線を区分しよう。





物品に関する事項

17
18

17 衛生管理区域内立ちに入る車両の消毒等

衛生管理区域内に立ちに入る車両の消毒等・他の畜産関係施設等で使用した物品を衛生管理区域に持ち込む際の措置

先生！ 車の出入りも

基本的に人と同じですよね！



衛生区域内で車両から
降りる時に気を付けることは
ありますか？

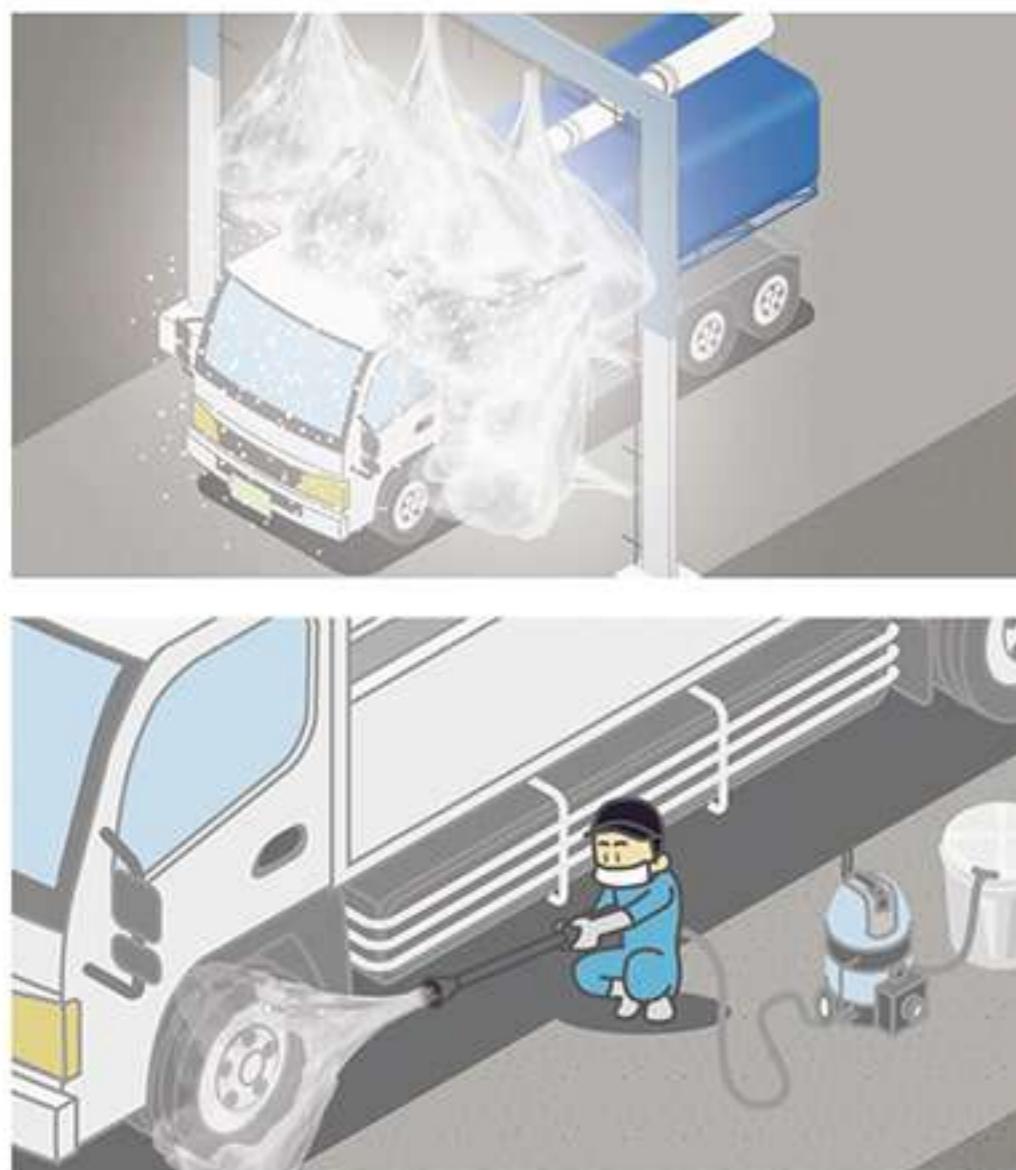
そうそう、あと注意点として
動力噴霧器などで車両から落とした
泥や汚れの上を、人や車両が通過して
二次汚染しないように、消毒場所は
コンクリートで舗装したり、側溝を
整備して洗い流せるようにするか、
泥や汚れに十分な量の消毒薬を
散布することも必要なんだ。



消毒の実施記録も書く！

車両の消毒設備を設置して、
出入りする車両には

必ず消毒してもらうようにする！



▲車両を消毒している様子

車内における交差汚染を
防ぐためにも、農場専用のフロア
マット(洗いやすいゴム製のものなど)
を準備したり、車両のステップ、
アクセル、ブレーキパッド、
ハンドルなども消毒しようね。

衛生管理区域内に出入りするとき、
病原体を持込んだり、逆に病原体
を持ち出したりしてしまわないように、
衛生管理区域の出入口に

車内における交差汚染を

防ぐためにも、農場専用のフロア



マット(洗いやすいゴム製のものなど)
を準備したり、車両のステップ、
アクセル、ブレーキパッド、
ハンドルなども消毒しようね。

衛生区域内で車両から
降りる時に気を付けることは
ありますか？



他の畜産関係施設で
使用した物は基本的に
持ち込まないようにしよう。
どうしても持ち込む場合は、しっかり
消毒してから持ち込むんだよ。



消毒が必要な物品の例

18

他の畜産関係施設等で使用した物品を
衛生管理区域に持ち込む際の措置

物品に関する事項

19

海外で使用した衣服等を衛生管理区域に持ち込む際の措置

帰国後1週間は衛生管理区域内に入らないのはもちろんのこと、病原体を持ち込むリスクを避けるために、過去4ヶ月以内に海外で使用した衣服や靴を衛生管理区域内に持ち込んだりいけないんだよ。どうしても持ち込む場合は、衣服や靴を事前に洗浄、消毒しておく必要があるからね。

え？ あまり見てなかつたな。
農場では着替えるし。靴は汚れていたら掃除するけど、普通の人と変わらない感覚じゃないかな。

この間従業員が海外旅行に行つたって話していたよね。その人は旅行で使った衣類や靴で農場に来ていないよね？



環境中のウイルスの残存期間

海外で使用した衣服等を衛生管理区域に持ち込む際の措置

豚熱ウイルス(CSFウイルス)

対象物	環境状況	生残期間
	50°C	3日
	37°C	7~15日
腐敗した臓器		3~4日
腐敗した血液・骨髄		15日
汚染した豚房	冬	28日

OIE Disease cardより転載

アフリカ豚熱ウイルス(ASFウイルス)

対象物	環境状況	生残期間
糞尿	室温	11日
燻製肉(骨なし)		30日
汚染した豚房		30日
精肉および挽肉		105日
腐敗した血液		105日
冷凍肉	冷凍	110日

欧洲食品安全庁ジャーナル(2010)より転載

口蹄疫ウイルス(FMDウイルス)

対象物	環境状況	生残期間
豚肉	1~7°C	1日
牛肉	4°C	3日
堆肥(牛)	夏	7日
敷料(ワラ等)		28日
衣服、靴	夏	63日
牛肉	-20°C	90日
衣服、靴	冬	98日

農研機構 動物衛生研究部門HPより転載

物品に関する事項

20

飲用水の給与

給与水の種類と使用条件(例)

水道法に基づく水質基準項目と基準値

給水の水源は何を使っているんだい?

使用可



水道水



井戸水

うちは井戸水を利用しているけど、消毒をして定期的に水質検査を行っているわ。検査をすると安心だから。

年1回以上の水質検査により「飲用可」である事が理想的。

大腸菌が陽性または一般細菌数が許容値以上では、点滴式の塩素消毒と塩素濃度のモニタリングを推奨。

すばらしい!

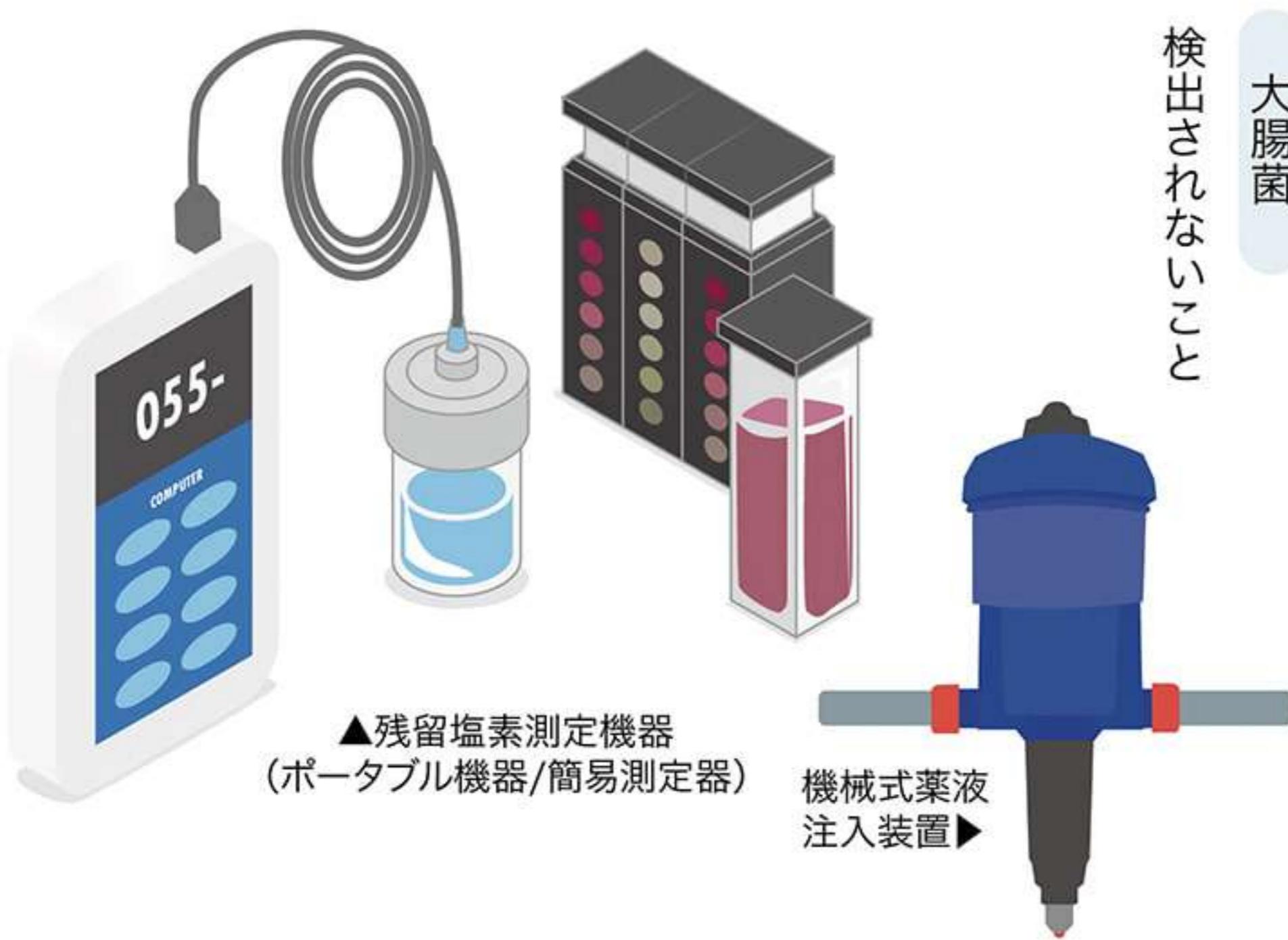
水の消毒はしっかりしないとダメだからね。

水道水みたいな飲用に適する水なら

いいけど、沢水や溜め池の水なんかは野生動物が触れて病原体が入るリスクがあるんだ。

沢水などの表面水

年1回以上の水質検査および点滴式の塩素消毒と、塩素濃度のモニタリングを推奨。



▲残留塩素測定機器
(ポータブル機器/簡易測定器)

機械式薬液注入装置▶

検出されないこと

大腸菌

1mlの検水で形成される集落数が100以下