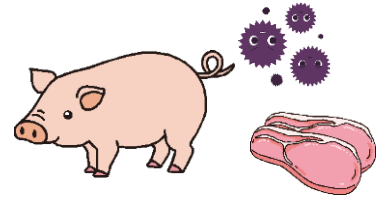


## 安全な豚肉を生産するために農場でできること

食肉の持つリスクのひとつに食中毒があります。

豚は多くの場合、食中毒菌に感染しても、症状を示しません。また、感染した食中毒菌は通常消化管内で生存・増殖するだけで、健康な豚の筋肉内に存在することはありません。

しかし、豚が食中毒菌に感染していると、と畜して得られた豚肉が、その食中毒菌に汚染されることがあります。豚肉が食中毒菌に汚染されないよう、食肉の処理・加工や流通・販売段階、家庭での取組に加えて、農場段階でも、食中毒菌に感染した豚を減らすことが大切です。



農林水産省の調査では、豚の0～1割はサルモネラ陽性、2～4割はカンピロバクター陽性との結果がでています。

一旦、食中毒菌が農場や豚舎内に侵入すると、豚への感染や感染拡大を防ぐことは難しいので、まず、農場や豚舎に食中毒菌を「持ち込まない」ことが大切です。

**日常の飼養衛生管理を点検し、農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぎましょう！！**

豚肉を生産する農場を対象に、農場への食中毒菌の侵入やまん延を防ぐための対策をまとめた「豚肉の生産衛生管理ハンドブック」(生産者編及び指導者編)が農林水産省のHPに公開されましたのでこちらもあわせてご確認ください。



「豚肉の生産衛生管理ハンドブック」(生産者編)

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/pdf/buta-seisansya2.pdf>

「豚肉の生産衛生管理ハンドブック」(指導者編)

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/pdf/buta-sidousya.pdf>

裏面に毎日使うチェックシートの例を掲載しました →→→



## 【参考】 毎日使うチェックシート（例）

※ ここでは「毎日使うチェックシート」の例を示しています。農場の状況や作業体制などにあわせて、ご自分のための「毎日使うチェックシート」を作ってみましょう。

年 月 日			
		確認者（氏名）	
1 作業者	時 分	:	:
健康状態を確認した。			
手指を洗浄・消毒した。			
2 衛生管理区域			
専用の作業衣や作業靴に替えた。			
手指や靴を消毒した。			
踏込消毒槽の消毒液が汚れていないことを確認した。			
飼料タンクや貯水槽、飲水消毒設備、ふん便保管場所、豚舎周辺等を点検し、害獣・害虫が侵入・発生した形跡や異常がないことを確認した。			
3 豚舎			
昨日の作業日誌の内容を確認した。			
手指は、出入りの時、トイレの後、豚のふん便等に触れた後に洗浄・消毒した。			
靴は、ブラシと水を使ってよく洗い、踏込消毒槽で十分な時間をかけて消毒した。			
踏込消毒槽の消毒液が汚れていないことを確認した。			
壁や屋根等に穴が空いていないことを確認した。また、害獣・害虫が侵入・発生した形跡がないことを確認した。			
床がきれいに保たれていることを確認した。			
給餌器や給水器に詰まりがないことを確認した。			
扇風機や換気扇等が汚れていないことを確認した。			
排水溝等に汚水・汚物が溜まっていないことを確認した。			
豚の様子を観察し、記録をつけた。			
特記事項、次回作業者への伝達事項など			
踏込消毒槽用の消毒液の残量 十分 不十分			