施設搬入から一時保管までの豚熱ウイルス拡散防止対策チェックシート

作業を行った日：令和 　年 　 月 　日

実施者 　　　　　　 確認者（確認日）　　　　　　　　）

※確認日が作業日と異なる場合は、確認日も記入

個体管理番号：

ジビエ利用の方法：Ａ・Ｂ・Ｃ方式

|  |  |
| --- | --- |
| 項目  | チェック欄 |
| ①施設搬入  | ・処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒した。  |   |
| ・床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡した。  |   |
| ・搬入者が施設内に持ち込んだ場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗浄・消毒を徹底した。  |   |
| ・施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗浄・消毒した。  |   |
| ②受入の可否  | ・１頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断した。  |   |
| ・異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄した。  |   |
| ・使用した機械器具等を洗浄・消毒した。  |   |
| ③個体管理  | ・個体ごとの管理番号をつける等により捕獲及び運搬時の記録と紐付けることができるようにした。  |   |
| ④個体の洗浄  | ・泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄した。  |   |
| ⑤放血  | ・放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防いだ。  |   |
| ・手指や手袋が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒した。  |   |
| ・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、１頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。  |   |
| ⑥剥皮  | ・獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開した。  |   |
| ・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、１頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。  |   |

|  |  |
| --- | --- |
| 項目  | チェック欄 |
| ⑦内臓の摘出  | ・手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒した。  |   |
| ・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、１頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。  |   |
| ・豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄した。  |   |
| ⑧－１一時保管 (Ａ方式)  | ・１頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体を合成樹脂製の袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じた。  |   |
| ・包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒した。  |   |
| ・包材は清潔な場所で保管した。  |   |
| ・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。  |   |
| ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。  |   |
| ・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管した。  |   |
| ・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷庫として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。  |   |
| ・豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出した。  |   |
| ・一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、豚熱陽性個体を包装された状態で適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。  |   |
| ⑧－２一時保管 (Ｂ方式)  | ・施設外の保冷庫で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬した。  |   |
| ・台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用した。  |   |
| ・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。  |   |
| ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。  |   |
| ・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管した。  |   |
| ・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷庫として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。  |   |
| ・施設内の保冷庫を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わなかった。  |   |
| 項目  | チェック欄 |
|  | ・一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出した。  |   |
| ・一時保管庫で同時に保管している個体のうち、１個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。  |   |
| ⑧－３ 一時保管 (Ｃ方式)  | ・処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、山口県野生鳥獣肉の衛生管理ガイドラインに従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施した。  |   |
| ・一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしなかった。  |   |
| ・豚熱陽性が確認された場合は、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の全ての真空包装等された製品、解体・加工等作業途中の個体等、施設の一時保管庫までに存在する全ての野生イノシシに由来する物品について適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。  |   |
| ・廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わなかった。  |   |
| ・捕獲個体１頭ごとに搬入から解体、処理加工、真空包装、箱詰めまでの一連の工程が独立して実施され、製品の一時保管時に合成樹脂製の袋等を用いて確実に区分保管がされ、かつ、捕獲個体ごとに二次処理室を含む処理経路全体の消毒が実施される場合は、豚熱陽性個体に由来する製品について適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。  |   |