

(様式1)

審査基準 (申請に対する処分関係)

法令名	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	担当課	薬務衛生課	検索番号	24-3
許認可等	食鳥の検査				
(根拠規定)					
○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (食鳥検査)					
第十五条 食鳥処理業者は、食鳥をとさつしようとするときは、その食鳥の生体の状況について都道府県知事が行う検査を受けなければならない。					
2 食鳥処理業者は、食鳥とたいの内臓を摘出しようとするときは、その食鳥とたいの体表の状況について都道府県知事が行う検査（以下「脱羽後検査」という。）を受けなければならない。					
3 食鳥処理業者は、食鳥とたいの内臓を摘出したときは、その内臓及び食鳥中抜とたいの体壁の内側面の状況について都道府県知事が行う検査（以下「内臓摘出後検査」という。）を受けなければならない。					
4 前三項の規定による検査は、次に掲げるものの有無について行うものとする。					
一 家畜伝染病予防法（昭和二十六年法律第百六十六号）第二条第一項に規定する家畜伝染病及び同法第四条第一項に規定する届出伝染病					
二 前号に掲げるもの以外の疾病であって厚生労働省令で定めるもの					
三 潤滑油の付着その他の厚生労働省令で定める異常					
5 食鳥処理業者は、その食鳥処理場の構造及び設備が厚生労働省令で定める要件に適合するときは、第二項の規定にかかわらず、内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受けることができる。					
6 前二項に定めるもののほか、第一項から第三項までに規定する検査（以下「食鳥検査」という。）は、厚生労働省令で定める方法及び手続により行う。					
○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則 (検査すべき疾病又は異常の範囲)					
第二十五条 法第十五条第四項第二号又は第三号の厚生労働省令で定める疾病又は異常は、別表第六のとおりとする。					
(食鳥検査の方法及び手続)					
第二十七条 法第十五条第六項の厚生労働省令で定める方法は、次のとおりとする。					
一 食鳥検査は、十分な自然光線又は適正な人工光線の下で行う。					
二 生体検査（法第十五条第一項の検査をいう。以下同じ。）は、とさつ前に、その食鳥の生体の状況について望診をし、同条第四項各号に掲げる疾病又は異常の疑いを認めた場合は、当該食鳥について一羽ごとに更に検査をし、判定することにより行う。					
三 脱羽後検査は、脱羽（食鳥の羽毛の除去をいう。以下同じ。）の後、一羽ごとに、食鳥とたいの体表の状況について望診及び触診をし、法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常の疑いを認めた場合は、当該食鳥とたいについて更に検査をし、判定することにより行う。					
四 内臓摘出後検査は、食鳥とたいの内臓を摘出した後、一羽ごとに、その内臓及び食鳥中抜とたいの体壁の内側面の状況について望診及び触診をし、法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常の疑いを認めた場合は、当該内臓及び食鳥中抜とたいについて更に検査をし、判定することにより行う。					
五 食鳥検査の終了後、検査を行った食鳥の種類、品種、羽数、産地及び検査結果を記録する。					
別表第六（第二十五条、第二十七条、第三十三条関係）					
狂犬病、封入体肝炎、オウム病、大腸菌症、伝染性コリーザ、豚丹毒菌病、サルモネラ症、ブドウ					

球菌症、リステリア症、毒血症、膿毒症、敗血症、真菌病、原虫病（トキソプラズマ病を除く。）、トキソプラズマ病、寄生虫病、変性、尿酸塩沈着症、水腫、腹水症、出血、炎症、萎縮、腫瘍（マレック病及び鶏白血病を除く。）、臓器の異常な形、大きさ、硬さ、色又はにおい、異常体温（著しい高熱（摂氏四十三度以上）又は低熱（摂氏四十度未満）を呈しているものに限る。）、日射病又は熱射病によるものを含む。）、黄疸、外傷、中毒諸症（人体に有害のおそれのあるものに限る。）、削瘦及び発育不良（著しいものに限る。）、生物学的製剤の投与で著しい反応を呈した状態、潤滑油又は炎性産物等による汚染、放血不良、湯漬過度（湯漬が原因で、肉が煮えたような外観を呈した状態をいう。）、

（許認可等の基準）

○愛媛県食鳥検査実施要領

（一般規程）

- 第1 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号。以下「法」という。）第15条の規定による食鳥検査及び法第19条の規定による措置については、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則（平成2年厚生省令第40号。以下「省令」という。）によるほか、この要領により行うものとする。
- 第2 食鳥検査をより効率的、効果的に行うため、構造設備が省令第26条の基準に適合する可能性のある施設については、法第15条第4項の規定により、内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける（以下「同時検査」という。）よう食鳥処理業者を指導すること。
- 2 食鳥検査をより効率的、効果的に行うため、法第15条第6項の規定により、食鳥処理衛生管理者を十分活用し、検査の方法を簡略化するよう食鳥処理業者を指導すること。
- 3 省令第28条の規定による脱羽後検査及び内臓摘出後検査（以下「とさつ後検査」という。）の簡略化は、次により行うこと。
- (1) 食鳥処理業者が第1項の処理ラインの1分間の食鳥処理の羽数を決定するに当たっては、食鳥処理衛生管理者による省令別表第7の基準に適合するか否かの確認（以下「基準適合の確認」という。）が円滑かつ的確に行われることを担保するため、あらかじめ食鳥検査員と十分に協議するよう食鳥処理業者を指導すること。なお、前記協議に当たっては、食鳥検査員は、基準適合の確認を行う食鳥処理衛生管理者（以下「確認担当食鳥処理衛生管理者」という。）の確認能力、自動中抜機等機械設備の能力、食鳥とたい又は食鳥中抜とたい等の異常発生率を総合的に判断すること。
 - (2) 確認担当食鳥処理衛生管理者が行う基準適合の確認が適正に行われているか否かを監督すること。
 - (3) 確認担当食鳥処理衛生管理者を処理ラインに配置し、基準適合の確認を行わせ、基準に適合しない又はその疑いがある食鳥中抜とたい等を処理ラインから外し、検査用ラック又は検査台へ移し、食鳥検査員による判定を受けるよう食鳥処理業者を指導すること。
 - (4) 確認担当食鳥処理衛生管理者が基準に適合しない又はその疑いがあるとして、検査用ラック等へ移した食鳥中抜とたい等について、省令別表第9又は省令別表第10に掲げる疾病又は異常を有するか否かの判定を行い、食鳥処理業者に対し必要な措置を指示すること。
 - (5) 処理ラインから外された食鳥中抜とたい等が長時間常温で、検査用ラック又は検査台の上に放置されることがないように速やかに判定すること。
- 4 省令第33条の規定により、とさつ後検査の結果に基づく措置を行う場合には、確認担当食鳥処理衛生管理者の他に、食鳥検査員の指示に従い廃棄等の措置を行う者（以下「トリマー」という。）を処理ラインごとに、検査業務を適正に行うために必要な員数配置するよう食鳥処理業者を指導すること。なお、トリマーには食鳥処理衛生管理者を当てるのが望ましい。
- 5 単一の処理ラインに2名以上の確認担当食鳥処理衛生管理者が配置され、基準適合の確認が行われる場合には、食鳥中抜とたい等の確認もれを防止するため、各確認担当食鳥処理衛生管理者の確認対象の食鳥中抜とたい等の識別が容易にできる措置を講じるよう食鳥処理業者を指導すること。
- 6 確認担当食鳥処理衛生管理者、トリマーが容易に識別できるよう、作業衣又は作業帽の色を変える等の措置を講じるよう食鳥処理業者を指導すること。

(生体検査)

第3 省令第27条第1項第2号による検査は、次により行うものとする。

- (1) 生体検査は、原則として生体受入施設で行うこと。
- (2) 生体検査は、ロット単位で生鳥の削瘦状態、動作、衰弱状態、眼、鼻孔、及び肛門周囲の羽毛等を望診することにより、ロット単位で伝染病等の集団の疾病が発生していないことを確認することにより行うこと。この場合、積み上げられた生体輸送用容器のうち通路側に面した容器に納められた食鳥を中心に観察すること等適切な方法によること。なお、ロットとは、同じ条件で養鶏された同質の食鳥の全体であって、同一の鶏舎で、同一の餌、水、ワクチン及び動物用医薬品等を使用している鶏群等で、同日中に搬入され、処理されるものをいう。
- (3) 食鳥検査員は、生体検査専用の衣服及び塵埃等の吸引を避けるためのマスク等を着用すること。また、生体受入施設から食鳥処理施設内へ移動する場合には、汚染を媒介することがないように注意すること。
- (4) 食鳥処理業者に対しては、次の事項について指導すること。
 - ① 疾病又は異常を有する疑いがある食鳥については、極力食鳥処理場へ搬入しないこと。
 - ② 生鳥の搬入は、できるだけ食鳥を興奮させないよう静かに行き、搬入されてきたロット中の多数の食鳥に死亡等が認められた場合は、速やかに食鳥検査員に報告すること。なお、生体検査時に、死んでいた鳥（以下「死鳥」という。）は検査の対象外として扱うこととし、検査羽数としては換算しないこと。
 - ③ 生体輸送用容器の中の食鳥が十分かつ容易に観察できる状態にしておくこと。
 - ④ 生体輸送用容器の積み上げに当たっては、各ロットごとに識別できるよう積み上げるとともに、各ロットの境界は適当な広さを取っておくこと。
 - ⑤ 懸鳥作業時に食鳥に疾病又は異常の疑いを認めた場合には、当該食鳥を異常鳥専用容器に收容させた上、速やかに食鳥検査員に報告すること。なお、当該従事者には、食鳥処理衛生管理者を当てることが望ましい。
 - ⑥ 検査申請書には、当日とさつされるロットの順番に必要な事項を記載すること。なお、記載事項のうち、産地については養鶏場まで記載すること。
 - ⑦ 生体受入施設等に搬入されたロットと検査申請書の内容の対応が確認できるよう識別表示を行うこと。
 - ⑧ 可能な限り、当日とさつされるすべてのロットに対する生体検査がとさつ開始前に済ませられるよう生鳥を搬入させること。とさつ開始後に新たなロットが搬入された場合には、事前に関係従事者と食鳥検査員との連絡を密にさせ、生体検査を受けないロットがとさつされることにならないようにすること。
- (5) 食鳥検査員は、生体検査済のロットと未検査のロットが混同されないような措置を講じること。
- (6) 生体検査の結果、省令別表第6に掲げる疾病又は異常（省令別表第9に掲げる疾病又は異常を除く。）を有する又は有する疑いがあると判定された食鳥については、とさつ後検査において、疾病又は異常が発見される可能性が高いため、確認担当食鳥処理衛生管理者がとさつ後の基準適合の確認時にその旨がわかるよう、当該食鳥の懸鳥の際にシャックルに札を付ける等の措置を講じるよう食鳥処理業者を指導すること。
- (7) 生体検査において、食鳥検査員が疾病又は異常の疑いがあると認めた場合、食鳥検査員が行う1羽ごとの検査が円滑に行えるよう、食鳥処理衛生管理者が、食鳥検査員の指示に従い、検査の補助、協力をさせるよう食鳥処理業者を指導すること。

(同時検査)

第4 同時検査を行う際には、食鳥検査員は、確認担当食鳥処理衛生管理者が次により基準適合の確認を行うよう食鳥処理業者を指導すること。

- (1) 脱羽が完全に行われていること。不完全な場合は、脱羽機等の調整を行うこと。
- (2) 内臓摘出に当たり、消化管、胆のう等を傷つけることにより、消化管の内容物が漏出することがないように注意すること。なお、内臓摘出が適切に行われていない場合は、中抜機等の調整を行うこと。
- (3) 同時検査の前に内臓が食鳥中抜とたいから外れた場合には、食鳥中抜とたいとそれに係る内臓との同一性が保たれなくなるおそれがあるので、食鳥中抜とたいが基準適合の確認を受ける際に、

同時に当該内臓の確認を受けられるように速やかに適正な措置を講じること。

- (4) 同時検査における基準適合の確認は、内臓が十分摘出された段階で速やかに行うこと。
- (5) 同時検査における基準適合の確認では、とたい全体の大きさ（痩せているかどうか）、後肢の関節の腫大、体表の色調、内臓（肝臓、脾臓、心臓及び腸管等）色、形、大きさ及びもろさ並びに体壁内側面の状況について確認すること。
- (6) 基準適合の確認は次の手法又はこれと同等であると食鳥検査員が認めた手法により行うこと。
 - ① 鏡に視線を移し、確認担当食鳥処理衛生管理者と反対側のとたい体表面を速やかに鏡上で確認すること。
 - ② 食鳥中抜とたいとそれに係る内臓はそれぞれが位置する側の手で触れること。
 - ③ 食鳥中抜とたいとそれに係る内臓のうち、処理ラインの上流に位置する方に先に触れ確認すること。
 - ④ 食鳥中抜とたいの体壁の内側面は、親指をとたい開口部に入れ、開口部を大きく開くことにより確認すること。また、それに係る内臓については、摘出された内臓をつかみ、手首を反転し、その両側について確認すること。
 - ⑤ 確認担当食鳥処理衛生管理者側のとたいの体表面を確認すること。
 - ⑥ 処理ラインに向かって上流側の手から、次の食鳥中抜とたい又はそれに係る内臓に手を移し、次の確認作業に移ること。
 - ⑦ 確認の結果、基準に適合しないもの又はその疑いがあるもの（消化管の内容物の漏出により汚染されたものを含む。）については、当該食鳥中抜とたい等をオーバーヘッドコンベアから外し、検査用ラック又は検査台へ移すこと。なお、この場合、食鳥中抜とたい相互の汚染防止に努めること。
- (7) 確認担当食鳥処理衛生管理者による基準適合の確認が規則的、かつ、円滑に行えるよう、内臓を完全に摘出させた上で、食鳥中抜とたいとそれに係る内臓の位置を整えさせること。このため、必要に応じ、確認担当食鳥処理衛生管理者より処理ラインの上流側に、当該作業を行う者（以下「プレゼンター」という。）を検査業務を適正に行うために必要な員数配置させること。

（脱羽後検査）

第5 同時検査が行えない場合、食鳥検査員は、確認担当食鳥処理衛生管理者が次により脱羽後の基準適合の確認を行うよう食鳥処理業者を指導すること。なお、検査に支障がないよう、脱羽が完全に行われるよう併せて指導すること。

- (1) 脱羽後検査における基準適合の確認は、脱羽が終了し洗浄が十分行われた段階で行うこと。
- (2) 脱羽後検査における基準適合の確認では、とたい全体の大きさ（痩せているかどうか）、後肢の関節の腫大、体表の色調等について確認すること。
- (3) オーバーヘッドコンベアを用いてシャックルに懸鳥された状態で脱羽を行っている場合、基準適合の確認は次の手法又はこれと同等であると食鳥検査員が認めた手法により行うこと。

（とたい背面側に検査場所がある場合の例）

 - ① 足関節、体表の背側面、脚部の内外側及び背側面を確認すること。
 - ② 脛骨（すねの部分）を持ち、とたいを反転させ、体表の胸側面、翼、脚部の前面を確認すること。
 - ③ 確認の結果、基準に適合しないもの又はその疑いがあるものについては、当該食鳥とたいをオーバーヘッドコンベアから外し、検査用ラック又は検査台へ移すこと。この場合、食鳥とたい相互の汚染防止に努めること。
- (4) (3)以外の方法により脱羽する場合には、1羽ごとに、足関節、体表面、翼及び脚部を確認すること。
- (5) 冷却槽に入れる前に脱羽後の確認を行い難い場合は、冷却槽から出した後、速やかに1羽ごとに、足関節、体表面、翼及び脚部を確認すること。

（内臓摘出後検査）

第6 同時検査が行えない場合、食鳥検査員は、確認担当食鳥処理衛生管理者が次により内臓摘出後の基準適合の確認を行うよう食鳥処理業者を指導すること。

- (1) 内臓摘出に当たり、消化管、胆のう等を傷つけることにより、消化管等の内容物が漏出することのないように注意すること。なお、内臓摘出が適切に行われていない場合は、中抜機等の調整

を行うこと。

- (2) 内臓摘出後検査の前に内臓が食鳥中抜とたいから外れた場合には、食鳥中抜とたいとそれに係る内臓との同一性が保たれなくなるおそれがあるので、食鳥中抜とたいが基準適合の確認を受けの際に、同時に当該内臓の確認を受けられるように速やかに適正な措置を講じること。
- (3) 内臓摘出後検査における基準適合の確認は、内臓が十分摘出された段階で速やかに行うこと。
- (4) 内臓摘出後検査における基準適合の確認では、内臓(肝臓、脾臓、心臓及び腸管等)の色、形、大きさ及びもろさ並びに体壁内側面の状況について確認させること。
- (5) オーバーヘッドコンベアを用いて内臓を中抜きにより摘出する場合の基準適合の確認は次の手法又はこれと同等であると食鳥検査員が認めた方法により行うこと。
 - ① 食鳥中抜とたいとそれに係る内臓はそれぞれが位置する側の手で触れること。
 - ② 食鳥中抜とたいとそれに係る内臓のうち、処理ラインの上流に位置する方に先に触れ確認すること。
 - ③ 食鳥中抜とたいの体壁の内側面は、親指をとたい開口部に入れ、開口部を大きく開くことにより確認すること。また、それに係る内臓については、摘出された内臓をつかみ、手首を反転し、その両側について確認すること。
 - ④ 処理ラインに向かって上流側の手から、次の食鳥中抜とたい又はそれに係る内臓に手を移し、次の確認作業に移ること。
 - ⑤ 確認の結果、基準に適合しないもの又はその疑いがあるもの(消化管の内容物の漏出により汚染されたものを含む。)については、当該食鳥中抜とたい等をオーバーヘッドコンベアから外し、検査用ラック又は検査台へ移すこと。なお、この場合、食鳥中抜とたい相互の汚染防止に努めること。
- (6) 確認担当食鳥処理衛生管理者による基準適合の確認が規則的、かつ、円滑に行えるよう、内臓を完全に摘出させた上で、食鳥中抜とたいとそれに係る内臓との位置を整えさせること。このため、必要に応じ、確認担当食鳥処理衛生管理者より処理ラインの上流側に、プレゼンターを検査業務を適正に行うために必要な員数配置させること。
- (7) (5)以外の場合にあっては、もも肉、胸肉、手羽肉等を剥いだ後に内臓を露出し、1羽ごとに肝臓、脾臓、心臓及び腸管等の色、形、大きさ及びもろさ並びに体壁内側面の状況について確認すること。
- (8) 内臓摘出後検査は、とさつ後一貫して速やかに行うことが望ましいが、これにより難しく、食鳥とたいのまま冷凍保管した後に内臓摘出後検査を受ける場合には、検査を受ける前に当該食鳥とたいを衛生的かつ、十分に解凍させること。

(検査結果に基づく措置)

第7 食鳥検査員が省令別表第9に掲げる疾病又は異常を有すると判定した食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等については、トリマーにその旨を告げ、廃棄等の措置が適切に採られるよう指導すること。

2 食鳥検査員が省令別表第10に掲げる疾病又は異常を有すると判定した食鳥肉等については、トリマーにその旨を告げ、部分廃棄等の措置が適切に採られるよう指導すること。また、必要な部分廃棄等の措置が講じられたことを確認した食鳥中抜とたい等でなければ、次の処理工程へ進めることを認めないこととする。

3 省令第33条第1項第4号の規定により、病原体を伝染させるおそれがあると判定された食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等を消毒する方法及び病原体に汚染され、又は汚染されたおそれのある食鳥処理場の施設若しくは設備を消毒する方法は、別表の基準によるものとする。なお、消化管の内容物の漏出等により、食鳥中抜とたい等が汚染された場合の当該食鳥中抜とたい等の消毒の方法は次のとおり又はこれと同等以上の効果を有すると認められる方法により行うこと。

- (1) 残された内臓を完全に摘出するとともに、当該汚染部位をトリミングすること。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウム(20～50ppm)又は可溶性フマル酸製剤(0.3～0.4%)に30分間浸漬すること。この場合、冷却槽に入れずに解体することが望ましい。
- (3) (2)が行い難い場合には、当該食鳥中抜とたいの汚染部に次亜塩素酸ナトリウム(50～100ppm)又は可溶性フマル酸製剤(0.3～0.4%)をスプレーで十分吹きかけること。

(その他)

- 第8 食鳥検査員は、食鳥処理衛生管理者の基準適合の確認等に関して問題が生じた場合には、検査員の指示に従うよう指導するとともに、必要に応じ、食鳥処理業者とも十分協議し、適切な措置を速やかに講ずること。
- 2 本要領は、認定小規模食鳥処理業者が実施する異常の有無の確認の指導、監督においても準用すること。
 - 3 本要領を受けて、各食鳥処理場ごとに当該食鳥処理場の処理の羽数、処理能力、処理方法等を勘案し、詳細な検査マニュアルを作成し、食鳥処理業者及び食鳥処理衛生管理者の指導監督に努めること。
 - 4 食鳥検査員は、食鳥処理衛生管理者に対する指導内容について随時記録すること。
 - 5 食鳥検査の結果、出荷前の食鳥の衛生的な取り扱い等、生産現場で対応することが食鳥肉の衛生確保上、効果的、効率的な事項については、関係業者又は関係部局を通じ、生産者を指導すること。
 - 6 プレゼンター、トリマーに対して食鳥検査に必要な知識、技術の教育、指導を行うこと。なお、これらの者については、将来、食鳥処理衛生管理者の資格を得るような方向で指導すること。

別表 消毒方法の基準

1 一般消毒方法

(1) 食鳥処理施設

次亜塩素酸ナトリウム(100~200ppm)、逆性石けん(2%)又は両性界面活性剤(0.5%)を散布、浸潤するか又はいずれかを用いて洗浄し、1時間以上経過した後に衛生的な水で十分に洗浄すること。

(2) 生体受入施設

次亜塩素酸ナトリウム(100~200ppm)、逆性石けん(2%)、両性界面活性剤(0.5%)又はクレゾール水(3%)、石炭酸水(3%)又はクロール石灰水(5%)を十分に散布すること。また、土壌の場合はクロール石灰又は水酸化ナトリウム(2~3%)を十分散布すること。

(3) 汚水溝、処理廃水等

クロール石灰、消石灰を用いるときは汚水量の1/10以上、クレゾール水又は石炭酸水を用いるときは汚水量と同量以上になるよう投入し、攪拌して5時間以上放置すること。

(4) 機械器具その他

1時間以上煮沸若しくは流通蒸気による消毒をするか又は30分以上1kg/cm²以上の加圧蒸気消毒をすること。ただしこの方法による消毒が困難な場合は、次亜塩素酸ナトリウム(100~200ppm)、逆性石けん(2%)、両性界面活性剤(0.5%)又はクレゾール水(3%)に十分浸すこと。

(5) 自動中抜機等の大型機器

自動中抜機等に付設されている洗浄消毒設備から、常時、次亜塩素酸ナトリウム(20~50ppm)の洗浄消毒水が噴射されていること。また、食鳥処理を中断した際には、その都度、洗浄水を掛けながらブラッシング洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(20~50ppm)又は可溶性フマル酸製剤(0.3~0.4%)を十分に吹きつけること。

(6) 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、食鳥肉等

適当な大きさに切断し、1時間以上煮沸、流通蒸気消毒又は焼却炉により焼却すること。また、薬物消毒による場合はクレゾール水(3%)、石炭酸水(3%)又はホルマリン水(ホルマリン1:水34)に浸すこと。

(7) 汚物および消化管内容物

焼却するか又はクロール石灰若しくは消石灰を用いるときは汚物量のおよそ1/10以上、クレゾール水若しくは石炭酸水を用いるときはおよそ汚物量の同量以上を投入し、攪拌して5時間以上経過した後、他の場所に埋却すること。

(8) 接触した人

手指は逆性石けん(2%)、両性界面活性剤(0.5%)、クレゾール水(3%)又は石炭酸水(1%)に十分浸した後、衛生的な水で洗浄すること。被服類は1時間以上煮沸するか、流通蒸気により消毒するか、30分以上の加圧蒸気消毒をするか又はクレゾール水(3%)、ホルマリン水(ホルマリン1:水34)、石炭酸水(3%)若しくは両性界面活性剤(0.5%)に十分浸すこと。

2 芽胞形成菌に対する消毒方法

(1) 食鳥処理施設

次亜塩素酸ナトリウム(5000ppm)又はホルマリン水(ホルマリン1:水34)を十分散布、浸潤するか又はいずれかを用いて洗浄し、数日にわたり3回以上反復実施し、最終回には衛生的な水で洗浄すること。

(2) 生体受入施設

次亜塩素酸ナトリウム(5000ppm)又はクロール石灰を十分散布し、それを数日にわたり3回以上反復実施すること。また、土壌の場合は表面にクロール石灰又は消石灰を散布してから深さ20~30cm掘起し、これを搬出した後、クロール石灰又は消石灰を散布し、新しい土を入れること。この場合、搬出した土は焼却又は埋却すること。

(3) 污水溝、処理排水等

次亜塩素酸ナトリウム又はクロール石灰を用い、遊離塩素が十分残存するまで投入すること。

(4) 機械器具その他

1時間以上煮沸若しくは流通蒸気による消毒をするか又は30分以上1kg/cm²以上の加圧蒸気消毒をすること。ただし、この方法による消毒が困難な場合は、次亜塩素酸ナトリウム(5000ppm)又はホルマリン水(ホルマリン1:水34)を散布、浸潤するか又はいずれかを用いて洗浄すること。

(5) 自動中抜機等の大型機器

次亜塩素酸ナトリウム(5000ppm)又はホルマリン水(ホルマリン1:水34)を散布、浸潤するか又はいずれかを用いて洗浄すること。

(6) 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、食鳥肉等

焼却すること。血液等焼却困難なものについては煮沸消毒を準用する。

(7) 汚物および消化管内容物

焼却すること。血液等焼却困難なものについては煮沸消毒を準用する。

(8) 接触した人

被服類は焼却するか又は1時間以上煮沸若しくは30分以上の加圧蒸気による消毒をすること。

(注) 前記消毒方法によらない時はこれと同等以上の効果がある場合に限り実施することができる。