

と畜場及び食肉処理場における平成30年7月豪雨の被害状況及び再開に係る対応について

食肉衛生検査センター 伊藤 梢

平成30年7月に発生した西日本豪雨により、当センターが管轄すると畜場及び食肉処理場は最大1.6mの床上浸水被害を受け、施設が停電・断水状態となり操業を停止した。操業停止後、受電設備、給水給湯設備等の基幹設備の修理や施設・設備及び機器の洗浄消毒などの復旧作業が行われた。

消毒作業終了後、両施設の床・壁及び加工機器類の拭き取り検査を実施した結果、床・壁ともに大腸菌群は検出されなかったが、と畜場の床複数箇所から指導基準値（一般生菌数 10^3cfu/cm^2 、大腸菌群数 3cfu/cm^2 ）を超える一般生菌数が検出された。また、加工機器の一部で一般生菌数及び大腸菌群数が指導基準値を超過したものがあつた。これらの指導基準値を超過した場所及び汚れの残存が認められた場所については、再度洗浄と消毒を行うよう指導した。また、と畜場が試験操業を開始した9月17日から2回にわたり枝肉の拭き取り検査を行い、衛生面に問題がないことを確認した。その後、両施設は10月15日に本格操業を開始した。