

共立サニタリー株式会社 業務内容

i) 燻蒸及びペストコントロール部門

輸入検疫燻蒸

日本は、先進国中においては、自給率は非常に高いのですが、大量の農産品輸入を行っております
例としてあげますと、日本人の生活に欠かせない、醤油や豆腐や納豆等の原料となる大豆などは、現状、国内のみでは、採算や、その他の制約上供給が不足しており、海外から輸入しています。

しかしながら、輸入される農産品は、海外からの疫病、またそれを媒介する害虫等が付着している場合があります。これらはこの虫菌類の蔓延を阻止するために、除外又は消毒を行った後に、国内流通させる事が定められています
弊社は消毒ガスを用いて、輸入農産品の消毒を行っております

積出前燻蒸

世界の人口増と経済成長に伴い、農林水産資源が枯渇しつつありますが、日本においては、木材等の農林資源が豊富に存在します
これらを新興国に輸出する前にも、輸入と同様に燻蒸を行っております

文化財燻蒸

燻蒸と呼ばれるガス消毒技術は、汚損、残留が少なく、広範囲に効果を得られるため図書館、博物館、歴史資料館等でも燻蒸を行っております

ペストコントロール

建物の消毒、衛生管理、小動物駆除等を行っております

ii) コンテナ管理部門

ドライコンテナ検査

現在は、外国産の日常雑貨の大半がコンテナによって貿易されております
コンテナは、使用前後に不備がないか検査し、また、不備がある場合はリサイクル使用を行うために、修理を行っております

リーファーコンテナ検査

冷凍マグロ、オーギービーフを例とした、生鮮食品類は、冷凍機を備えたコンテナによって輸送されます
冷凍コンテナは、使用前検査だけでなく、使用中に冷凍機が正常に動いているか定期的な点検を行っております

iii) 車両整備部門

博多港内の自動車整備工場において、部品取り付け作業を行っております

iv) 経理部門

総務事務、経理事務を行っております

以上



庫外投葉機による穀物燻蒸



美術館内の収蔵設備を密閉後に滅菌ガスの注入



大型ビニールシートによる穀物の燻蒸



材木の燻蒸



ガスの注入作業



冷凍コンテナの調整