

豚コレラの感染拡大！

愛知県犬山市で捕獲された
野生いのししが豚コレラ陽性！

【概要】

- ・12月19日(水): 猟友会がイノシシを捕獲(13時30分)
- ・12月21日(金): 家畜保健衛生所の遺伝子検査の結果、豚コレラ陽性判定
- ・12月22日(土): 国の指定する検査機関(動衛研)で豚コレラ陽性確定(15時15分)

生産者、畜産関係者の皆様には、以下の対策の徹底を改めてお願いします。

- 1) 消毒による人・車両等を介した**ウイルスの侵入防止対策**
- 2) 野生動物との接触防止等、**飼養衛生管理基準の遵守**
- 3) 肉および肉製品を含む可能性のある**食品残さの適正使用**
- 4) 飼養豚の毎日の健康観察による**早期発見・早期通報**

防疫対策・早期通報の再徹底をお願いします

異常をみつけた場合には直ちに山梨県東部家畜保健衛生所まで

電話: 055-262-3166 FAX: 055-262-3108

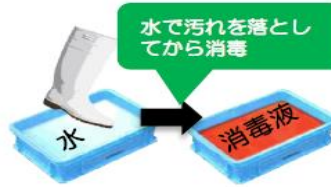
夜間・土日・休日の連絡先: 090-5535-8005

土日・休日の連絡先: 090-5544-7868

衛生管理を徹底しましょう!



関係者以外の農場
への立入を禁止



農場に出入りする際には、
消毒を実施



飼料に生肉を含む又は含む
可能性がある場合は、
十分に加熱処理

異状を発見したら直ちに通報しましょう!

豚コレラ

2018年9月
日本で発生

特徴的な症状が無く、気がつきにくい疾病です!

発熱、食欲不振、元気消失等、うずくまり、便秘に続く下痢、呼吸障害等

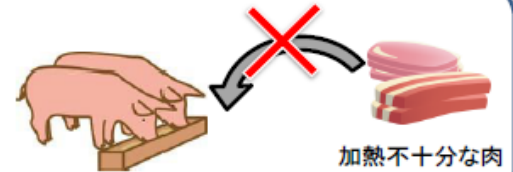


写真出典: 国立研究開発法人農業食品産業技術総合研究機構動物衛生研究部

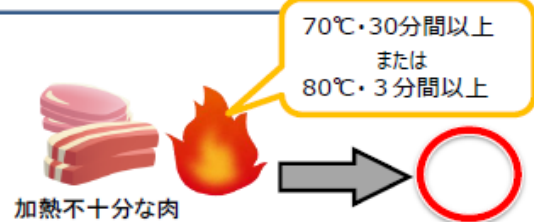
重症例は後躯麻痺・運動失調・四肢の激しい痙縮などの神経症状、皮下出血による紫斑(耳翼、尾、腹部、内股部)を呈し死亡。

豚及びいのししに飼料を給与する際の注意点

食料の原料を把握しましょう (特に、食品残さ)
食品残さにより、アフリカ豚コレラや豚コレラに感染する可能性があるため、加熱不十分な肉を含む可能性を確認しましょう



加熱不十分な肉を含む可能性がある場合は、
加熱処理 (摂氏70度・30分間以上又は摂氏
80度・3分間以上) することが求められています



既に加熱処理されている食品残さを飼料として給与する場合は、入手先へ確認等することにより、加熱不十分な肉が含まれていないことを確認しましょう

海外では、違法に持ち込まれた畜産物によってアフリカ豚コレラが発生した事例があることから、海外から不法に持ち込まれる畜産物が飼料として与えられることがないように注意しましょう

