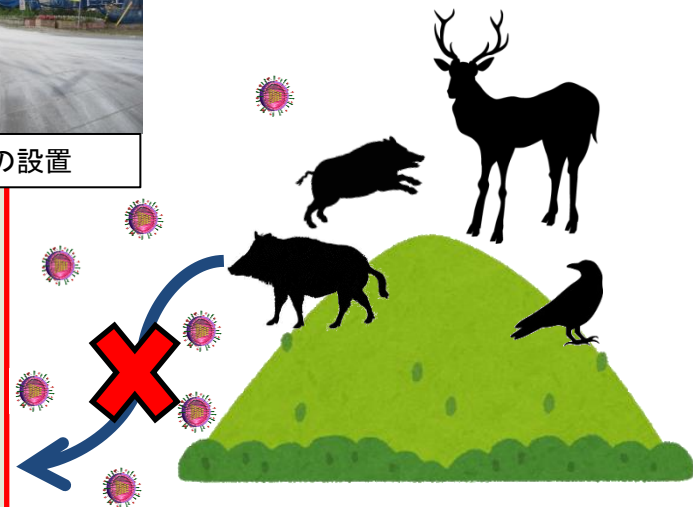


予防対策の重要ポイント

【衛生管理区域】



豚舎



①人・物・車両によるウイルスの持込み防止

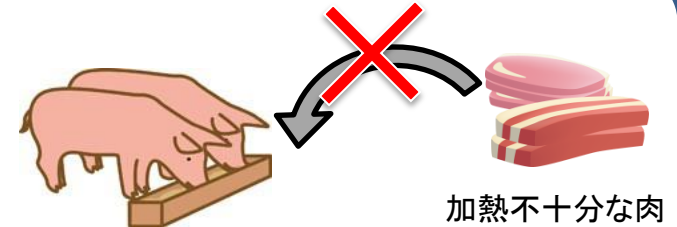
- ・衛生管理区域、豚舎への出入りの際の洗浄・消毒の徹底
- ・衛生管理区域専用の衣服、靴の設置と使用の徹底
- ・人・物の出入りの記録
- ・飼料に肉を含み、又は含む可能性があるときは、あらかじめ
摂氏70度・30分間以上又は摂氏80度・3分間以上の加熱処理を徹底

②野生動物対策

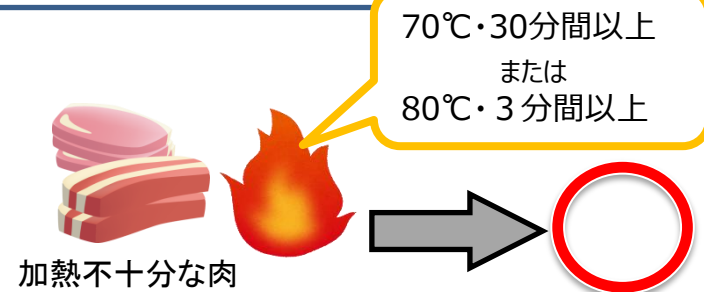
- ・飼料保管場所等へのねずみ等の野生動物の排せつ物等の混入防止
- ・豚舎周囲の清掃、整理・整頓
- ・死亡家畜の処理までの間、野生動物
に荒らされないよう適切に保管

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



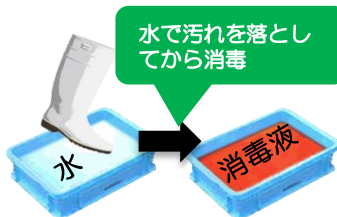
豚コレラ・アフリカ豚コレラの侵入防止対策を徹底しましょう!

本年9月、日本において26年振りに豚コレラが発生しました。近隣国では、豚コレラ及びアフリカ豚コレラの発生が継続しており、侵入リスクが高い状況が続いています。

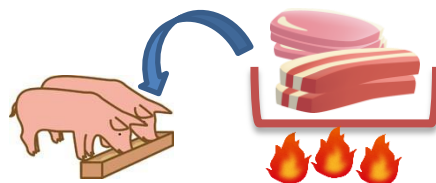
衛生管理を徹底しましょう!



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



うずくまり



豚房の隅に集まるパイルアップ



目やに

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。

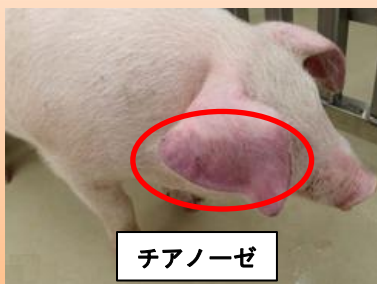
アフリカ豚コレラ

2018年8月以降
中国で発生継続

**病状は多岐に渡り、甚急性では突然死亡、
急性では発熱が見られます。**



死亡



チアノーゼ

病状は多岐に渡り、甚急性、急性、亜急性、慢性の症状を示す。甚急性では突然死亡、急性では発熱(40~42℃)、皮下出血、脾臓の腫大、粘血便、チアノーゼ等を呈し、死亡率は100%に近い。

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門

