

# 京都府で狩猟をされるみなさまへ

捕獲したイノシシ等に付着している豚熱（CSF）ウイルスが拡散することで、豚熱の感染が拡大するおそれがあります。野生イノシシ陽性確認地点の周辺区域（半径10km程度）においてイノシシの狩猟を行う際には、通常の狩猟ルールに加え、下記の点に留意して実施をお願いします。

※国内での野生イノシシ感染確認地点、豚熱対応等については、農林水産省HP（<http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/#kokunai>）や環境省HP（[http://www.env.go.jp/nature/choju/infection/infection\\_swine.html](http://www.env.go.jp/nature/choju/infection/infection_swine.html)）をご確認ください。

※狩猟については各府県で取扱いが異なるので、ハンターマップ等を参照の上、地域の状況を十分確認して実施してください。

- ① 捕獲したイノシシの死体は埋却等の適切な処理・消毒を実施してください。
- ② 捕獲に従事した方が当該区域内で使用した靴、衣類、車両等については、当該区域外に出す際に消毒等を行ってください。また、作業終了後に手指の消毒を実施してください。
- ③ 捕獲したイノシシ及びその肉、内臓、血液等については、原則として当該区域外に持ち出さないでください。
- ④ 捕獲したイノシシの肉の利用については、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡は行わないでください。
- ⑤ 捕獲したイノシシを運搬する際は、血液等が漏出しないようビニールで密封する、また、仮に血液等が漏出した場合は消毒する等の防疫措置をとってください。
- ⑥ 当該区域内において、イノシシの肉を自宅等へ持ち帰る場合、捕獲現場または現場付近の解体施設でイノシシを解体した上で、イノシシ肉のみを容器で密封した状態で持ち帰ってください。この場合、調理時の交差汚染を防ぐため、容器は洗浄・消毒の上、廃棄するとともに、持ち帰った肉の残渣は、中心部まで加熱した上で廃棄してください。なお、生肉を冷凍保存した場合でも、ウイルスが残存していることから、上記同様に取り扱ってください。
- ⑦ 死亡原因のわからない野生イノシシを確認した際には、府の出先機関又は市町村の担当窓口ご連絡してください。