

和歌山県の捕獲野生いのししから 豚熱ウイルスを確認！（和歌山県初）

10月24日に和歌山県紀の川市内で捕獲された野生いのししから、豚熱ウイルスが確認されました。和歌山県では初めての確認です！

野生いのししでの豚熱感染が拡大してしています。

飼育施設への部外者の立入制限と車両・靴等の消毒、施設周辺への石灰散布等による消毒やネズミ駆除、野生動物の侵入防止などの衛生対策を強化してください。



【確認状況】
 <10月24日>
 和歌山県紀の川市桃山町でのいのしし捕獲。雄、成獣。（2頭）
 <10月30日>
 国の検査にてCSF陽性、確定

豚熱陽性野生いのしし確認都府県
 福島、茨城、群馬、埼玉、東京、神奈川、新潟、富山、石川、福井、山梨、長野、岐阜、静岡、愛知、三重、滋賀、京都、奈良、大阪、和歌山（R2.10.30現在）

以下について、いまいちど点検をお願いします！

- ☑ 毎日、豚やいのししの健康観察をしてください。異常があればすぐ通報！
- ☑ 出入りする車両や飼育施設周辺の消毒を徹底してください。
- ☑ 飼養衛生管理区域専用の衣服・長靴を着用してください。
- ☑ ネットや柵、コンパネなどを活用し、いのしし、ねずみなどの野生動物の侵入や接触の防止対策をしてください。
- ☑ 肉及び肉製品が含まれている可能性のある飼料は加熱給与してください。
 （攪拌しながら90℃以上60分以上又はこれと同等以上）
 ※ 攪拌しながら90℃で60分以上、又は95℃で19分以上、100℃で6分以上

■ 豚熱は、豚、いのししの病気であり、人に感染することはありません。
 ■ 豚熱にかかった豚の肉が市場に出回ることはありません。

※ 当所では、これまで豚熱(旧称:豚コレラ)について「CSF(豚熱)」と表記していましたが、農林水産省の表記に合わせて「豚熱」と表記することとしています。