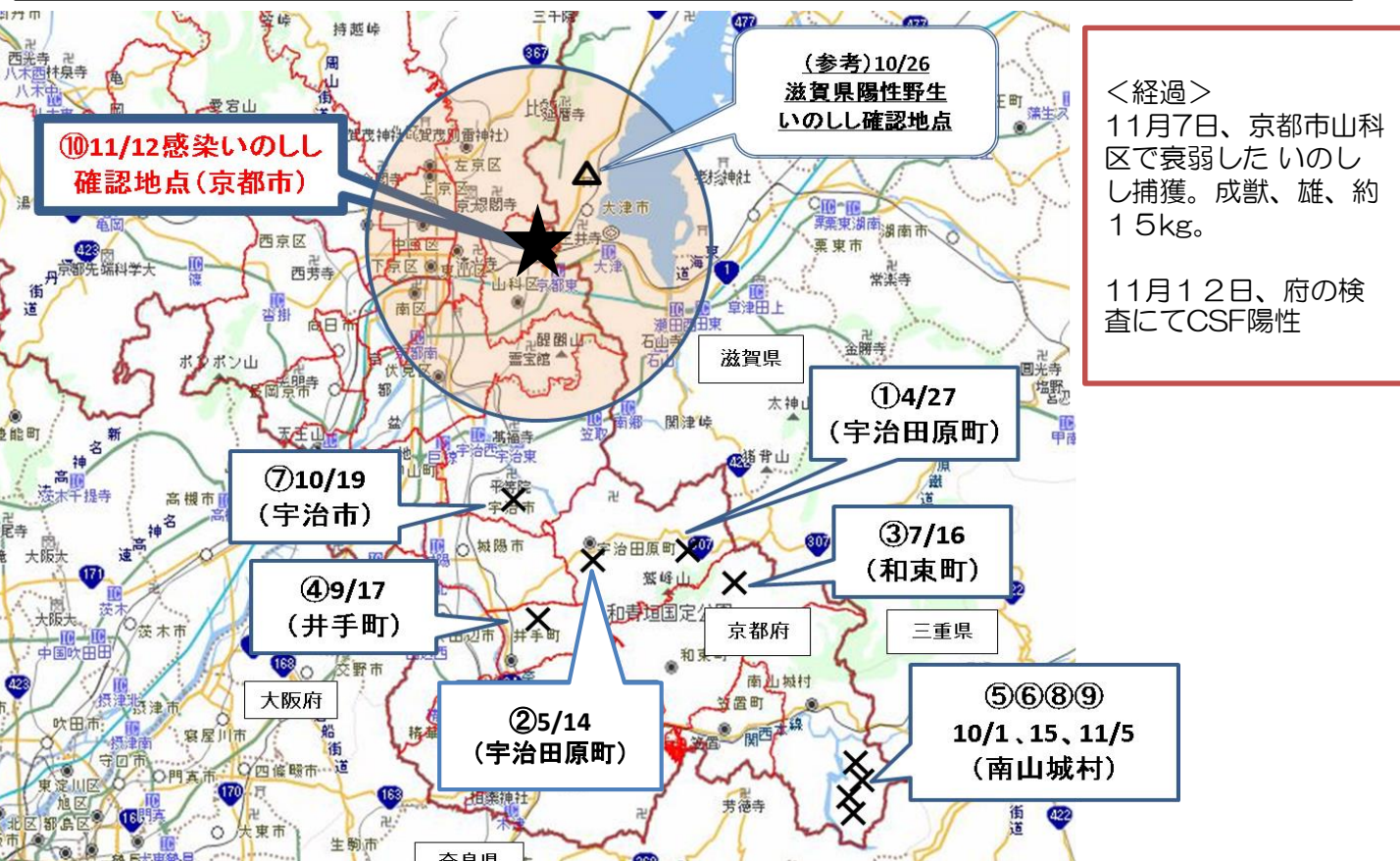


京都市の捕獲いのししから 豚熱ウイルスを確認！（府内10例目）

11月7日に衰弱状態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。府内では10例目の確認です！

現在、豚熱陽性のいのしし確認地点から半径10km圏に含まれる当所管内地域は次のとおりです。（宇治市、城陽市、京田辺市、宇治田原町、井手町、和束町、笠置町、南山城村全域。木津川市、精華町のほぼ全域、京都市、長岡京市、八幡市、大山崎町、久御山町の一部）

衛生対策の強化と異常の早期発見・早期通報をお願いします。



<経過>

11月7日、京都市山科区で衰弱したいのしし捕獲。成獣、雄、約15kg。

11月12日、府の検査にてCSF陽性

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