

アフリカ豚コレラに係る 飼養衛生管理基準の再徹底について

1月25日(金)に中国から持ち込まれた豚肉製品から、
実際に感染力を持つ

アフリカ豚コレラの
生きてウイルスが分離されました。

2019年4月22日から肉製品の違法な持込みへ
の対応が厳格化されます。

生産者、畜産関係者の皆様には、飼養衛生管理基準の遵守と家畜伝染病発生地域への渡航自粛、衛生管理区域への病原体の持ち込み防止と消毒、早期発見及び早期届出の再徹底について改めてお願いします。

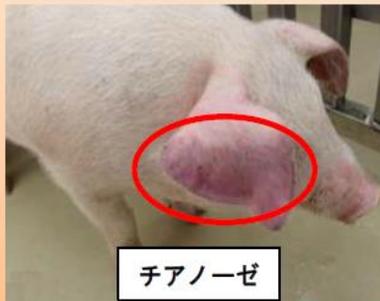
アフリカ豚コレラ

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

異常を発見したら直ちに通報しましょう！

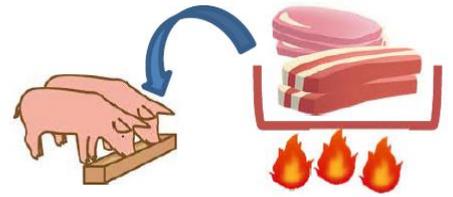
衛生管理を徹底しましょう!



関係者以外の農場
への立入を禁止



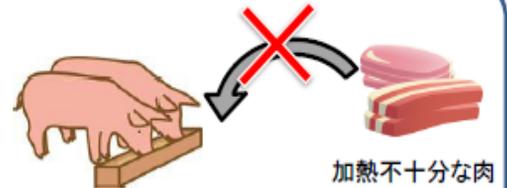
農場(畜舎)に出入りする
際には、消毒を実施



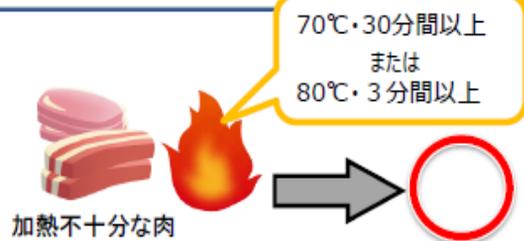
飼料に生肉を含む又は含む
可能性がある場合は、
十分に加熱処理

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



飼養衛生管理基準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西部家畜保健衛生所まで
電話: 0551-22-0771 FAX: 0551-22-6728
夜間・土日・休日の連絡先: 090-5564-1018
または: 090-5568-0817