

アフリカ豚コレラ（AFS）に係る飼養衛生管理基準の再徹底について

<経緯>

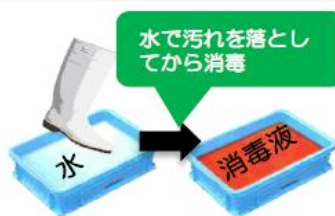
10月1日(月)到北京から新千歳空港に到着した旅客の携帯品から収去した豚肉ソーセージ(1.5kg 一定の加熱がされている模様)について、18日(木)に動物検疫所においてAFSウイルス遺伝子検査を実施したところ、遺伝子が確認されました。

生産者、畜産関係者の皆様には、家畜伝染病の発生地域への渡航を自粛し、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。

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

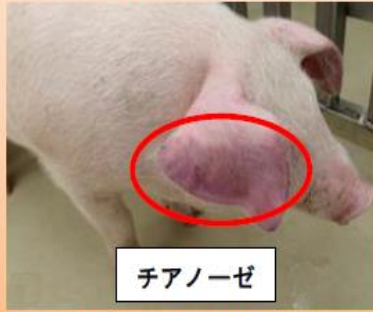
写真出典: 国立研究開発法人農業食品産業技術総合研究機構動物衛生研究部

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。

**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



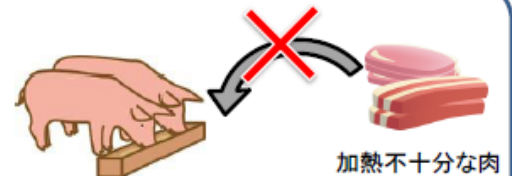
チアノーゼ

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。

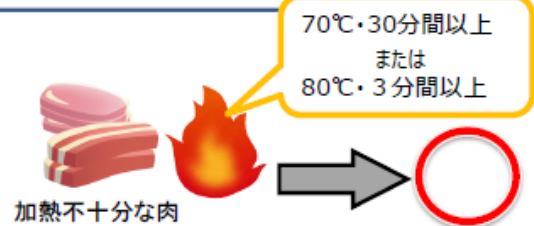
写真出典：国立研究開発法人農業食品産業技術総合研究機構動物衛生研究部門

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。

山梨県西部家畜保健衛生所

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