

# 岐阜県で4例目の豚コレラの疑似患畜が 確認されました！

## <発生施設概要>

所在地：岐阜県 関市(3例目の発生施設から約12km  
離れた施設)

飼養状況：いのしし 22頭飼養

生産者、畜産関係者の皆様には、以下の飼養衛生管理基準の遵守の徹底をお願いします。

- 1) 消毒による人・車両等を介したウイルスの衛生管理区域への侵入防止対策
- 2) 飼養豚の毎日の健康観察による異常豚の早期発見、早期通報の徹底  
・特に「死流産」、「発熱、元気消失、食欲減退、結膜炎」を複数の豚で認めた時は豚コレラを疑い、速やかに届け出ること
- 3) 肉および肉製品を含む可能性のある食品残さの加熱処理(80℃3分間以上等)の徹底
- 4) 死亡豚や野生動物との接触防止

**防疫対策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

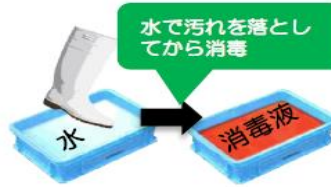
夜間・土日・休日の連絡先：090-5564-1018

または：090-5568-0817

## 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

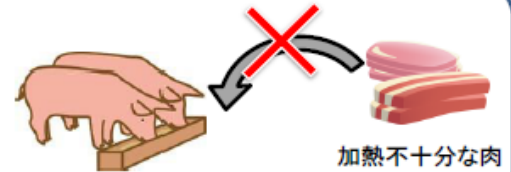


写真出典: 国立研究開発法人農業食品産業技術総合研究機構動物衛生研究部

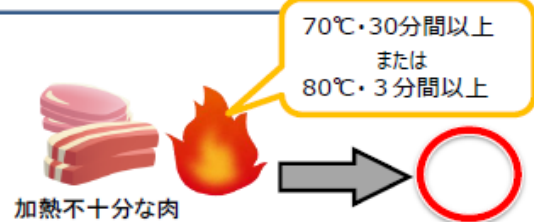
重症例は後躯麻痺・運動失調・四肢の激しい痙縮などの神経症状、皮下出血による紫斑(耳翼、尾、腹部、内股部)を呈し死亡。

## 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分間以上又は摂氏  
80度・3分間以上) 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

