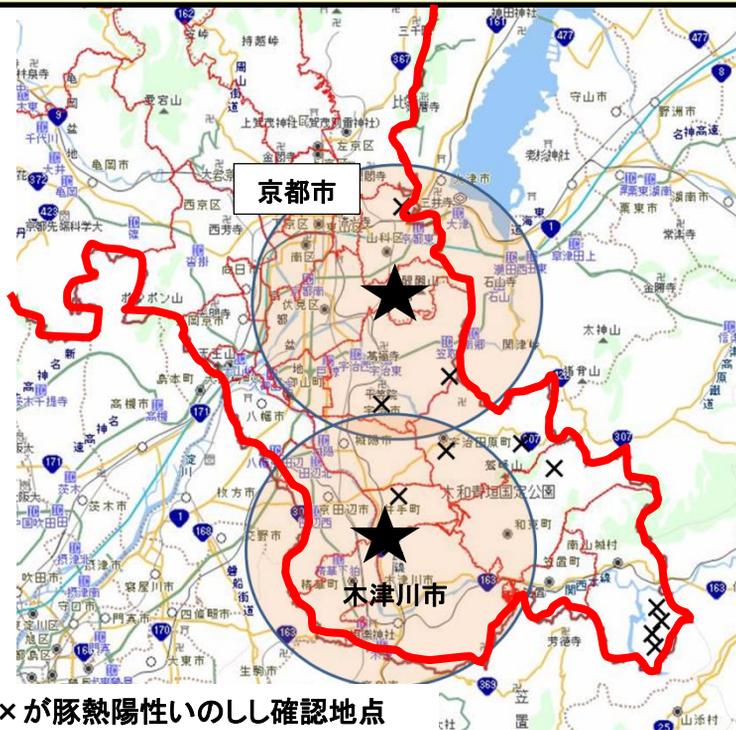


京都市、木津川市の捕獲いのししから 豚熱ウイルスを確認！（府内12、13例目）

11月14日に京都市伏見区で、11月17日に木津川市山城町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12、13例目の確認です！

現在、豚熱陽性いのしし確認地点から半径10km圏に含まれる当所管内の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、精華町、和束町、笠置町、南山城村全域。木津川市、久御山町のほぼ全域。京都市、長岡京市、向日市、八幡市、大山崎町の一部）

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。



xが豚熱陽性いのしし確認地点

【経過】

<11月14日>

京都市伏見区日野で瘦せた野生いのししを捕獲。成獣、雄、約20kg。

<11月17日>

木津川市山城町綺田の森林で衰弱した野生いのししを捕獲。

<11月19日>

府の検査にて豚熱陽性

豚やいのししの健康チェック！

- 元気、食欲はありますか？
- 下痢や便秘をしていませんか？
- ふらついたり、けいれんしていませんか？
- 目の充血や目やにはありませんか？
- 血便をしていませんか？

管内の飼育豚、いのししにはワクチンをしていますが、油断をせず、衛生対策をしっかりと行い、感染のリスクを下げましょう！

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。