

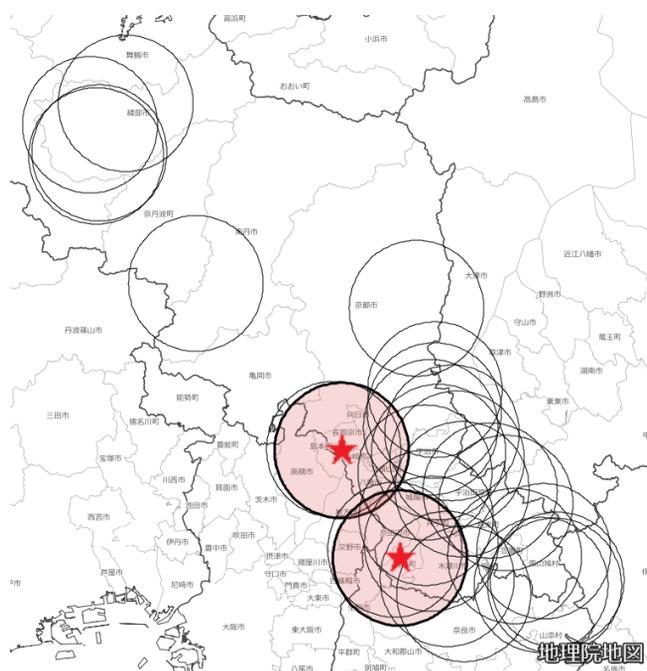
# 大山崎町、精華町の野生いのししから 豚熱ウイルスを確認！（府内31、32例目）

3月11日に精華町で捕獲、3月13日に大山崎町で死亡してい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31、32例目、大山崎町では初めての確認です！

3月16日には兵庫県丹波市で発見された死亡いのししから豚熱ウイルスが確認されており（兵庫県では初めての確認！）、野生いのししでの感染が拡大しています。

ワクチンをしているからと油断せず、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】

- 3/11、精華町南稲八妻で野生いのしし捕獲。成獣、雌、体重不明。
- 3/13、大山崎町円明寺で死亡いのしし発見。成獣、雄、体重45kg。
- 3/18、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？
- 血便をいませんか？
- 耳が赤紫色になっていませんか？

**衛生対策をしっかり行い、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。

京都府山城家畜保健衛生所 TEL:0774-52-2040(休日・夜間は転送されます。)

FAX:0774-52-2030