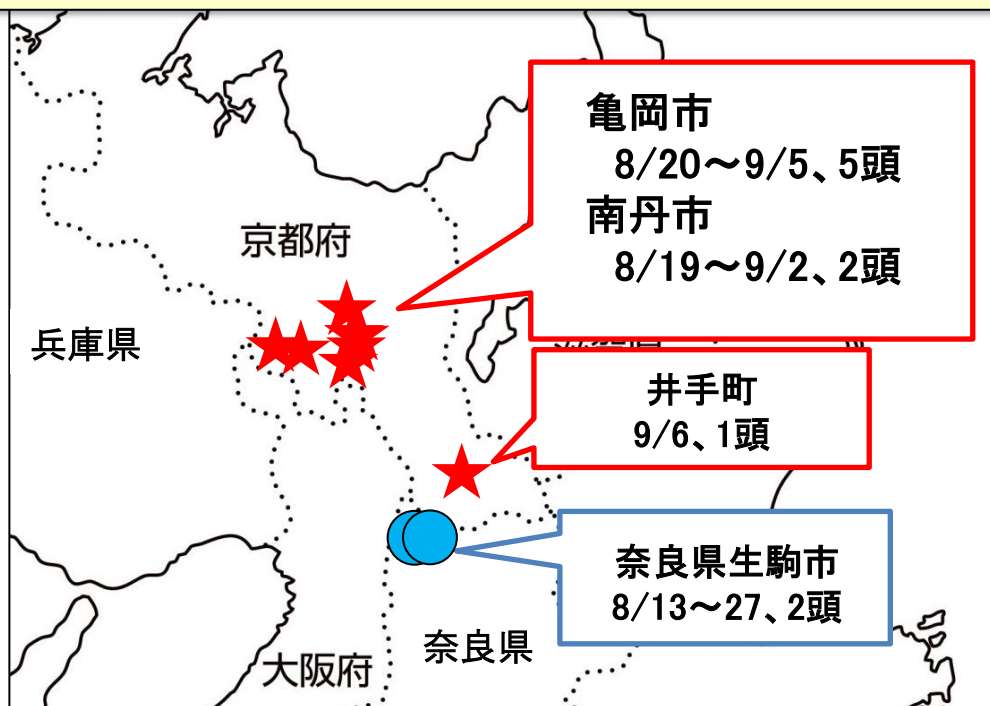


京都府、奈良県の捕獲・死亡野生いのしし 豚熱ウイルス陽性確認

井手町で1頭（死亡）、亀岡市で5頭（捕獲）、南丹市で2頭（捕獲）、また、奈良県生駒市で2頭（捕獲・死亡）の野生いのししから豚熱ウイルスが確認されました。

引き続き衛生対策の徹底と、異常の早期発見・早期通報をお願いします。



管内の飼育豚、いのししにはワクチン接種をしていますが、油断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