

狩猟者の皆様へのお願い

イノシシで豚熱が発生すると、その地域のイノシシ肉の利用が制限される可能性があるなど、狩猟にも大きな影響があります。
感染を広げないために、皆様のご協力をお願いします。

I イノシシを捕獲する際のお願い

- ①発生した地点から半径10kmの範囲内は「感染確認区域」とされ豚熱ウイルスで環境が汚染されている可能性がある区域となりますので、感染確認区域の確認（※）をお願いします。
- ②捕獲したイノシシの死体や肉、内臓などを感染確認区域外へ持ち出さないようお願いします。
- ③感染確認区域内で捕獲されたイノシシ肉は、原則として自家消費とし、市場流通や譲渡は自粛していただきますようお願いいたします。

（※）イノシシで豚熱が発生した地点については岡山県畜産課のホームページにて（<https://www.pref.okayama.jp/page/595885.html>）
随時更新してまいります。



II 豚熱を広げないためのポイント

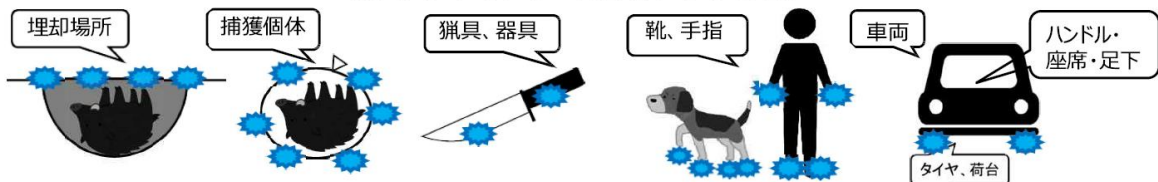
- ①捕獲したイノシシはビニールやブルーシートで二重に包むなど、血液や糞便が漏れ出ないようにし、止め刺しした周囲を消毒する。
- ②狩猟した後は移動前や帰宅後に器具や車両など、下記を参考に洗浄、消毒する。

洗浄・消毒の方法

- ・靴の裏、タイヤ周り：ブラシ等で土などの汚れを落とし、消毒する。
- ・器具（ナイフなど）：ブラシや紙タオルで汚れを落とし、水で洗い流す。
- ・消毒方法：アルコールスプレーや逆性石けん等を噴霧器やじょうろでかける。



消毒のポイント（場所、ものなど）



消毒は、洗浄で汚れを落とした後に行ってください。

<お問い合わせ先>
岡山県農林水産部 畜産課（豚熱）

086-226-7431