

## コイヘルペスウイルス（KHV）病感染魚の飼料原料への活用に係る 指導・確認における留意事項について

### 1．飼料原料の安全性に係る一般的留意事項

- (1) 死後放置された感染魚は、細菌の増殖によって毒素が生産される等飼料原料としての衛生面・安全性面での問題が懸念されることから、腐敗した死魚の混入を防止するための措置（予め、水面に浮いた死魚を取り除く等の作業、原料積み込み時の確認）の履行を確認すること。

### 2．運搬作業時における留意事項

- (1) 運搬中、感染魚等の原料が飛散しないようカバー等の覆いがあるかを確認すること（カバーがなければ原則持ち出さないこと）。
- (2) 他地域への運搬中に、車両からの漏出（水を含む）がないようカバー等の措置がなされていることを確認すること。

### 3．製造施設における留意事項

- (1) 製造工程の前作業段階で原料（水を含む）の施設外部（貯水施設を含む）への漏出がないかを確認し、該当する場合には、ウイルスを不活化するのに十分な消毒等の処理が確実に実施されているか否かを確認すること。
- (2) 製造工程において加熱処理を受ける前の原料及び中間製品（以下、「加熱前原料等」という。）を扱った運搬車両、器具、施設等は、使用後にウイルスを不活化するのに十分な消毒等の処理をするよう指導すること。
- (3) 加熱前原料等と、加熱処理後の製品及び中間製品（以下「加熱済製品等」という。）とで、使用する運搬車両、器具等を分けるとともに、加熱前原料等を扱った従事者は、加熱済製品等を扱う前には、着衣、靴等の交換、手洗いを実施するよう指導すること。
- (4) 加熱済製品等を扱う場所（保管、出荷作業を行う場所等）が、加熱前原料等を扱う場所と分離されている又は十分離れていることを確認すること。

#### （参考）

ウイルスを不活化させるのに十分な消毒とは、200～500ppm程度の次亜塩素酸ソーダ液等による消毒。

### 4．製造工程における加熱処理に係る留意事項

製造工程の中の原料蒸煮工程の温度がウイルスを不活化するのに十分な90～95℃・15～20分間の加熱処理が行われていることを確認すること。更に、魚粉の乾燥工程についても加熱処理温度・時間を確認すること。