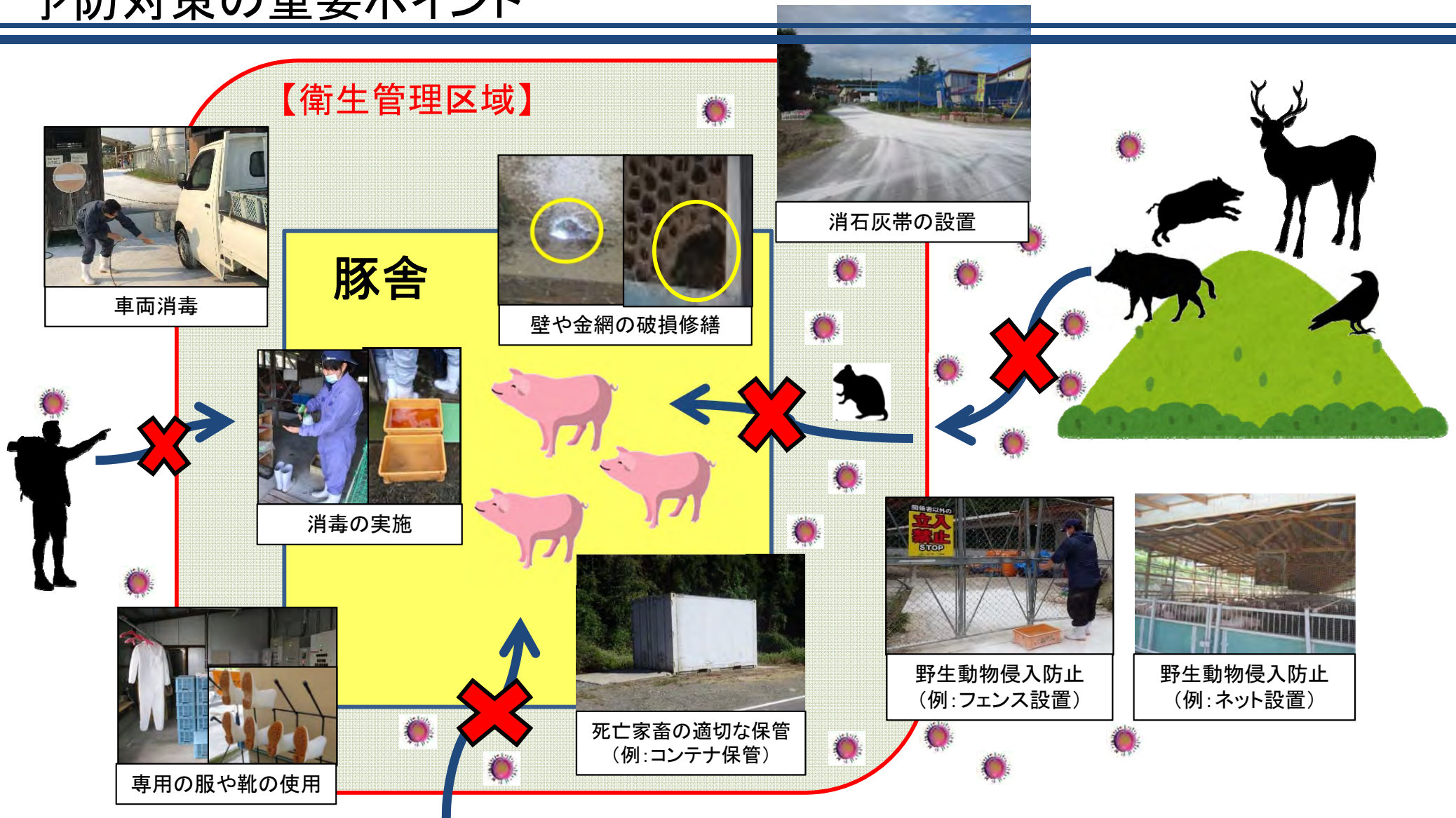


予防対策の重要ポイント



① 人・物・車両によるウイルスの持込み防止

- ・衛生管理区域、豚舎への出入りの際の洗浄・消毒の徹底
- ・衛生管理区域専用の衣服、靴の設置と使用の徹底
- ・人・物の出入りの記録
- ・飼料に肉を含み、又は含む可能性があるときは、あらかじめ
摂氏70度・30分間以上又は摂氏80度・3分間以上の加熱処理を徹底

② 野生動物対策

- ・飼料保管場所等へのねずみ等の野生動物の排せつ物の混入防止
- ・豚舎周囲の清掃、整理・整頓
- ・死亡家畜の処理までの間、野生動物
に荒らされないよう適切に保管