

第 5 部

豚の疾病

第 15.1 章

アフリカ豚コレラ

第 15.1.1bis 条

安全な物品

以下に掲げる物品の輸入または移動を監督する際、輸出国及び地域の ASF ステイタスにかかわらず、獣医当局は ASF に関するいかなる条件も課してはならない。

- 1) 缶詰された肉
- 2) ゼラチン

第 15.1.2 条

国、地域又はコンパートメントの ASF ステイタスの決定のための一般基準

- 1) ASF が当該国全域で通報疾病であり、ASF を示唆する臨床症状を呈するすべての豚類が、適切な現地検査又は検査施設検査を受けること。
- 2) ASF を示唆する症状を呈するすべての豚類の報告を奨励するため、継続的な啓蒙プログラムが実施されていること。
- 3) 獣医当局が、当該国、地域又はコンパートメントのすべての家畜及び飼育野生豚群に関し、最新情報及び権限を有していること。

- 4) 獣医当局が、当該国又は地域の野生豚及び野生化豚並びにアフリカ野生豚類の種類、分布及び生息地の最新の情報を有していること。
- 5) 家畜及び飼育野生豚に対し、第 15.1.27 条から第 15.1.30 条及び第 15.1.32 条に従い、適切なサーベイランスが実施されていること。
- 6) 野生及び野生化豚並びにアフリカ野生豚類が当該国又は地域に生息する場合には、天然又は人工の障壁の存在、野生及び野生化豚及びアフリカ野生豚類個体群の生態、並びに関連がある場合にはヒメダニ属のダニの存在を踏まえた ASF まん延の可能性の評価を考慮して、それに対し、第 15.1.31 条によるサーベイランスプログラムが実施されていること。
- 7) 野生及び野生化豚及びアフリカ野生豚類個体群内の推定まん延リスクに基づき、第 15.1.31 条によるサーベイランスに基づき、家畜及び飼育野生豚個体群は、効果的に実施管理された適切なバイオセキュリティによって、野生及び野生化豚、アフリカ野生豚類個体群並びにヒメダニ属のダニから分離され、関連があればヒメダニ属のダニから守られていること。

野生又は野生化若しくはアフリカ野生豚類の ASFV 感染が通報されても、本条の規定を遵守する国からの、家畜又は飼育野生豚の産品を本章の関連する条項に従って安全に貿易することができる。

第 15.1.22 条

肉中の ASFV の不活化方法

肉中の ASFV 不活化のため、以下の方法のいずれかひとつが使用されるものとする。

1. 加熱処理

肉は、以下のいずれかひとつを受けるものとする。

- a) F_0 値 3.00 以上の密閉容器による加熱処理
- b) 当該肉全体が最低 70°C の温度に達する少なくとも 30 分間の加熱処理を受けるものとする。

2. 乾燥保存豚肉

塩漬けされる場合には、肉は、最短で6か月間、塩蔵乾燥保存されるものとする。

CHAPTER 15.1.

INFECTION WITH AFRICAN SWINE FEVER VIRUS

[...]

Article 15.1.1bis.Safe commodities

When authorising import or transit of the following commodities, Veterinary Authorities should not require any ASF related conditions, regardless of the ASF status of the exporting country or zone:

- 1) canned meat,
- 2) gelatine.

Article 15.1.2.

General criteria for the determination of the ASF status of a country, zone or compartment

- 1) ASF is a *notifiable disease* in the entire country, and all suids showing clinical signs suggestive of ASF are subjected to appropriate field and *laboratory* investigations;
- 2) an ongoing awareness programme is in place to encourage reporting of all suids showing signs suggestive of ASF;
- 3) the *Veterinary Authority* has current knowledge of, and authority over, all domestic and *captive wild pig herds* in the country, *zone* or *compartment*;
- 4) the *Veterinary Authority* has current knowledge of the species of *wild* and *feral* pigs and African *wild* suids present, their distribution and habitat in the country or *zone*;
- 5) for domestic and *captive wild* pigs, an appropriate *surveillance* programme in accordance with Articles 15.1.27. to 15.1.30. and 15.1.32. is in place;
- 6) for *wild* and *feral* pigs, and for African *wild* suids, if present in the country or *zone*, a *surveillance* programme is in place in accordance with Article 15.1.31., considering the presence of natural and artificial boundaries, the ecology of the *wild* and *feral* pig and African *wild* suid populations and an assessment of the likelihood of ASF spread including taking into account the presence of *Ornithodoros* ticks where relevant;
- 7) the domestic and *captive wild* pig populations are separated by appropriate *biosecurity*, effectively implemented and supervised, from the *wild* and *feral* pig and African *wild* suid populations, based on the assessed likelihood of spread within the *wild* and *feral* pig and African *wild* suid populations, and *surveillance* in accordance with Article 15.1.31.; they are also protected from *Ornithodoros* ticks where relevant.

~~Commodities of domestic or captive wild pigs can be traded safely in accordance with the relevant articles of this chapter from countries complying with the provisions of this article, even if they notify infection with ASFV in wild or feral pigs or African wild suids.~~

[...]

Annex 7 (contd)

Article 15.1.22.

Procedures for the inactivation of ASFV in meat

For the inactivation of ASFV in *meat*, one of the following procedures should be used:

1. Heat treatment

Meat should be subjected to ~~one of the following:~~

- ~~a) heat treatment in a hermetically sealed container with a F_0 value of 3.00 or more; or~~
- b) heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of 70°C, which should be reached throughout the *meat*.

2. Dry cured pig meat

Meat should be cured with salt and dried for a minimum of six months.

[...]
