

C S F (豚熱) ウイルス対策のために

C S F 感染確認区域内で狩猟する際は、以下の消毒などを実施してください

C S F 感染確認区域：野生イノシシのC S F 陽性確認地点から半径 10km 圏内の区域

※ 狩猟の際は県内の「感染確認区域」の最新情報を、以下の県畜産安全課HPから御確認ください。



<http://www.pref.saitama.lg.jp/a0908/katikuboueki-top/csf-boar-main.html>

感染確認区域の野山に立ち入った後、現場を離れるとき

- イノシシが生息する野山の土などにはC S F ウイルスが含まれている可能性があります。
- そのため、感染確認区域で狩猟した場合は、イノシシに接触していなくても消毒が必要です。

靴・衣服・車両（タイヤ、荷台、足マット、ハンドル等） などの消毒

靴や衣服はブラシ等で土や汚れを落とす。車のタイヤ等は、消毒液を希釈してスプレーする。



靴底は移動の都度こまめに消毒

わな等の捕獲器具の消毒

設置していたその場所で、ブラシ等で土や汚れを落とし、消毒液により消毒する。
持ち帰った後に、水でよく洗浄する。

手指の消毒

消毒用アルコールをスプレーする。



廃棄物の処理

山林内で出たゴミは、ゴミ袋に入れて密封し、袋の外側に消毒液をスプレーした後、適切に処分する。

感染確認区域でイノシシを捕獲したとき



- 感染確認区域で捕獲されたイノシシ、及びその肉等は、原則として感染確認区域の外へ持ち出さないでください（冷凍した肉等も含みます）。
- 感染確認区域内に限り、肉類の運搬や自家消費は可能ですが、以下のとおり取り扱いにご注意ください。
- 捕獲場所や埋設場所の適切な消毒をお願いします。

肉等の取り扱い

- 原則として持ち帰るのは自家消費を目的とした肉のみとし、市場流通・他人への譲渡は行わない。**感染確認区域外には持ち出さないこと。**
- 捕獲した野生イノシシの肉を自宅等に持ち帰る場合、捕獲現場または現場付近の解体施設で当該イノシシを解体した上で、イノシシ肉のみを容器で密封した状態で持ち帰ること。
- 調理時の交差汚染を防ぐため、容器は洗浄・消毒の上で廃棄するとともに、持ち帰った肉の残渣は、中心部まで加熱した上で廃棄すること。
なお、生肉を冷凍保存した場合でも、豚熱ウイルスが残存していることから、同様に扱うこと。
- 捕獲した野生イノシシの死体を運搬する際は、血液等が漏出しないようビニールで密封する、また、仮に血液等が漏出した場合は消毒する等の防疫措置をとること。

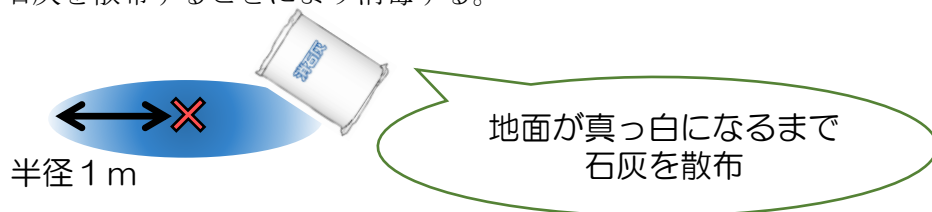
肉の利用にあたっては、農林水産省の「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」を御確認ください。

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/tonko-9.pdf>

（令和5年4月改訂 農林水産省「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」）

捕獲地点・埋設場所などの消毒

- 死体や内臓等を埋設した場合は、止めさした地点の半径1m範囲、埋設地点、血液や糞便等が付いた場所に、石灰を散布することにより消毒する。



衣服・靴の着替え・履き替え

- 現地を離れる際に、上着や靴を着替え・履き替えする。脱いだ上着や靴は、汚れを落とし、消毒液または消毒用アルコールをスプレーした後、ビニール袋等で密封して持ち帰り、洗濯・洗浄する。

【問い合わせ先】

- 捕獲のうち狩猟者に関すること 環境部みどり自然課 (048-830-3143)
- 防疫方針、検査関係に関すること 農林部畜産安全課 (048-830-4175)
- 捕獲のうち費用に関すること 農林部農業支援課 (048-830-4047)

(令和5年8月作成)