



熊本県城南家畜保健衛生所

〒868-0042 人吉市蟹作町1237-1

TEL : 0966-22-3814

E-mail : jounankaho@pref.kumamoto.lg.jp

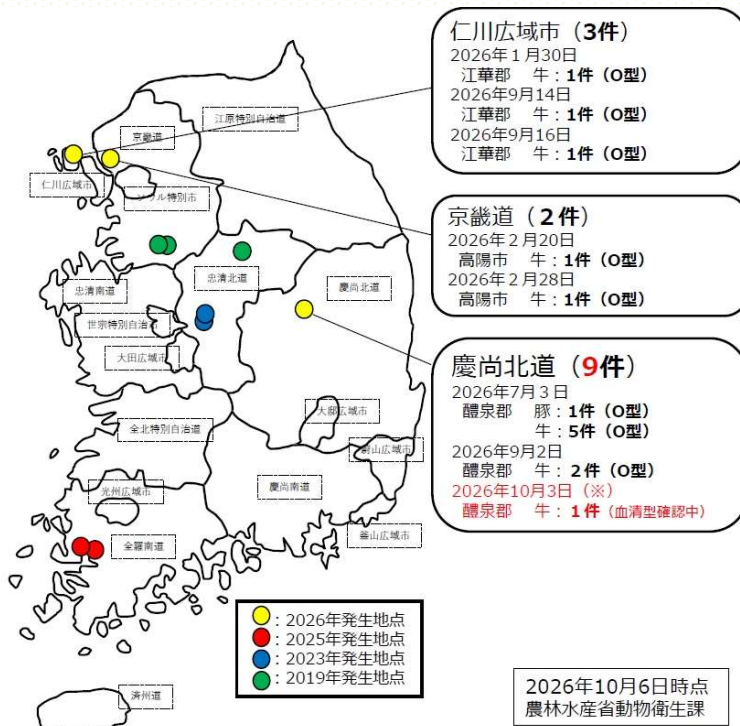
韓国で口蹄疫が継続発生しています

2026年1月、韓国で9か月ぶりとなる口蹄疫の発生が確認されて以降、韓国では、口蹄疫が継続発生しています。家保だより夏号でも牛と豚での発生をお知らせしましたが、9月に牛で4件、10月に牛で1件の合計5件が新たに発生しています。

また、中国でも9月に豚で1件発生が確認されており、日本国内へ口蹄疫ウイルスが侵入するリスクが極めて高い状況が続いています。

口蹄疫発生予防のため、関係者以外の農場への立入を制限し、農場内での人・物・車両の消毒を徹底しましょう。

泡沫状の流涎や口、蹄、乳房の水疱等、異状を発見した際は、速やかに管轄の家畜保健衛生所に連絡してください。



口蹄疫に関する最新の情報は、農林水産省HPをご確認ください。

高病原性鳥インフルエンザの特別防疫対策期間が始まります

熊本県では、毎年11月から翌4月までの期間を、「高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)特別防疫対策期間」と定めています。

近年、世界的にHPAIの流行が続いていることから、今シーズンにおいても、渡り鳥の飛来によってHPAIウイルスが国内に侵入する可能性は極めて高いと考えられます。養鶏農家の皆様におかれましては、「異状の早期発見・早期通報」及び「農場における発生予防対策」の徹底をお願いします。



家きんの
HPAI情報は、
農林水産省HPを
ご確認ください。



野鳥の
HPAI情報は、
環境省HPを
ご確認ください。

豚熱発生予防対策強化のお願い



国内で平成30年9月に26年ぶりの豚熱の発生が確認されてから、令和8年10月16日現在、26都県108事例の発生がありました。これまでに45万頭以上が殺処分され、養豚産業に大きな影響を与えています。

また、野生いのししにおいても、北海道、大分県、沖縄県を除く地域で陽性事例が確認されており、依然として養豚場にウイルスが侵入するリスクが高い状況が続いています。特にこれからの時期はいのししが餌を求めて活発に移動するため、注意が必要です。養豚場においても、10月に入ってから3件の発生が確認されています。

現在、豚及びいのししへのワクチン接種等が行われていますが、発生を100%予防できるものではありません。発生リスクを最小限に抑えるために、適切かつ適期のワクチン接種を行うとともに、あらためて飼養衛生管理対策の徹底（特に以下に示す内容）をお願いします。

① 人・物・車両によるウイルスの持込み防止対策

- ◆ 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

② 野生動物対策

- ◆ 防護柵の設置等による野生動物侵入防止対策

農場における発生予防対策のポイント

○ 豚熱の発生予防対策として、①人・物・車両によるウイルスの持ち込み防止、②野生動物対策が重要



出典：農林水産省HP

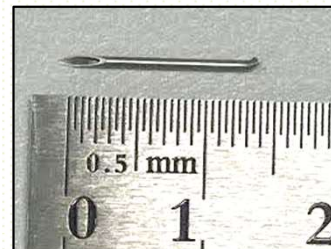
近隣諸国における海外悪性伝染病発生状況

病名	型	発生地（国）	畜種（件数）	発生年月日
アフリカ豚熱 （ASF）		韓国	野生いのしし	7月～8月
高病原性 鳥インフルエンザ （HPAI）	H5N1	台湾	ほろほろ鳥（1）	9月23日
口蹄疫 （FMD）	O型	韓国	牛（5）	9月2日～10月3日
	O型	中国	豚（1）	9月8日

令和8年(2026年)10月 8日現在

家畜への注射針残留に注意しましょう！

- 家畜の食肉製造過程でX線装置に通した際に注射針が検出されることがあります。
- 通常、ブロック肉は、金属探知機を通過しますが、小さな異物は検出されない可能性があります。



検出された注射針

- 獣医師及びその指示の下で注射を行う家畜の所有者は、使用後に針の破損がないことを確認してください。

針残留は、食肉処理過程で確実に取り除くことができます！
針が折れたら**記録**をし、出荷時に必ず**伝達**してください！

- 1 注射針が折れたら、可能な限り除去し、できない場合はマーキングし、記録を取ることを。**

- ・除去できる場合は、ピンセット等で慎重に除去する。
- ・除去できない場合は、折損部位をマーキング（例：スプレー、タグ等）し、いつ、どの個体のどの部位で折損したかを記録する。



- 2 牛を出荷する際は、次の農場やと畜場に対して、残留の可能性があることを伝達すること。**

- ・出荷時に、口頭や出荷伝票等で確実に情報を伝える。



食の安全を守る「Farm to Table」

- 「Farm to Table(農場から食卓まで)」とは、食品の安全を生産から消費まで一貫して守る考え方です。生産現場は安全の「第一走者」です。農場での適切な飼養管理が、消費者の安心と熊本県の畜産への信頼を守ることに直結しています。

農場から食卓まで

安全・安心をつなぐ5つのステップ



安全・安心への取り組み

- ✓ 衛生管理の徹底
- ✓ 各種検査の実施
- ✓ トレーサビリティの確保
- ✓ 関係者の教育・訓練
- ✓ 法令・基準の遵守

私たちは、関係者が一体となって安全・安心なお肉をお届けするために、日々取り組んでいます。