

## ○ 「PEDマニュアル検討会」最終議論へ、周辺関係者の役割も指摘—農水省

農水省の「豚流行性下痢（PED）防疫マニュアルの策定に関する検討会」の3回目の会合が16日、東京・霞が関の同省会議室で開かれる。「PED防疫マニュアル（案）」策定に向け最終的な詰め議論を行う。基本的には、従来の飼養衛生管理基準の徹底や、ワクチンの適正使用など、PEDを念頭に置いた“きめの細かい”指針を目指す。今回は最終会合で、「PED疫学調査に関する検討会」がまとめる「提言」をどこまでマニュアルに反映させるかが議論の焦点となりそうだ。

検討会事務局を務める動物衛生課は「基本的には飼養管理の徹底を図ることに尽きる。特にPEDはふん便の完全処理が感染拡大を防ぐ最大のポイントといえる」と指摘。またPEDに特化した防疫マニュアルをつくる意義について川島俊郎課長は「PEDに限らず、豚の飼養衛生管理を進める上で、飼料車両など畜産農家以外の幅広い関係者の関与が欠かせない。飼養管理の周知・徹底を図っていく

上で、周辺関係者の役割も重要であり、PEDマニュアルの策定を契機にこうした考え方を啓もう・啓発していきたい」と話している。

「PED防疫マニュアル（案）」のたたき台には、①獣医師によるPED診断の判断基準②消毒ポイント設置にあたって交付金の対象拡大が得られる「特別防疫対策地域」の指定の考え方③発生農場から非発生農場（清浄農場）へ復帰の要件④まん延防止に成功した事例・失敗した事例——などの項目が盛り込まれている。特に今回のマニュアルの特徴は、監視伝染病（届出伝染病）であるPED防疫対策の実効性を上げるために「特別防疫対策地域」という新たな指定制度を設けることにした。この仕組みは、都道府県知事の権限で感染まん延地域を指定、効率的な消毒ポイントの設置などにより集中的に対策を講じていこうとする考えだ。また別途検討された「発生農場情報の共有ルール」もマニュアル内に書き込まれる。

## ○ ベトナム向け輸出食肉に新たに8施設認定—厚労省

厚労省は12日、ベトナム向け輸出食肉（牛肉及び豚肉）登録施設に新たに8施設を認定した。

今回認定された施設は、①北海道＝日本フードパッカー道南工場（豚肉、豚内臓）②北海道＝岩見沢市精肉センター・スターゼンミートプロセッサ―石狩工場（豚肉、豚内臓）③青森県＝日本フードパッカー青森工場（牛肉、牛内臓、豚肉、豚内臓）④青森県＝三沢

市食肉処理センター・スターゼンミートプロセッサ―青森工場三沢ポークセンター（豚肉、豚内臓）⑤埼玉県＝和光ミートセンター・アグリスワン和光ミートセンター牛肉加工室（牛肉）⑥東京都＝東京都立芝浦と場・イヌイ（牛肉）⑦兵庫県＝加古川食肉センター・加古川ミートセンター（牛肉）⑧鹿児島県＝鹿児島食肉センター・食肉センター内加工センター（牛肉、牛内臓）。

## ○ プリマハムがディズニーリゾートのチケットなどおいしさ、ふれあいキャンペーン

プリマハムは9月20日から11月20日まで、「おいしさ、ふれあい。キャンペーン」を実施する。抽選で総計1,800名に「東京ディズニーリゾート・パークチケット（ペア）」「東京ディズニーシー・パークグッズ」「同社商品7種類詰め合わせ」が当たる。期間中、対象商品のバーコードを各コースの必要枚数分を1口として、専用応募ハガキまたは郵便ハガキに貼って応募するクローズド懸賞。

コースは①チケットコース（バーコード5枚で応募）＝東京ディズニーリゾート・パー

クチケット（ペア）を250組500人②グッズコース（バーコード3枚で応募）＝東京ディズニーシー・パークグッズを300人③プリマハムコース（バーコード3枚で応募）＝プリマハム商品7種類詰め合わせを1,000人。

主な対象商品は、香薫あらびきポークウインナー、香薫あらびきミニステーキ、新鮮！使いきりロースハム（3連、4連）、新鮮！使いきりハーフベーコン（3連、4連）、十勝グルメの便りロース生ハム、プリマるくんスパイシースティックほか。