

表 1 口蹄疫ウイルスの畜産物および副産物における
生存期間とその危険度分類

Foot and Mouth Disease Sources of Outbreaks and Hazard
Categorization of Mode of Transmission, USDA. APHIS, VS, Centers for Epidemiology
and Animal Health 1994 より (1997年4月2日: 鹿児島県口蹄疫防疫対策会議資料)

畜産物および副産物	状態	ウイルス生存期間	危険度
生皮	4℃、塩蔵	4週間～352日	非常に危険
堆肥 (牛)	夏	1週間	危険
	冬	24週間	非常に危険
脳下垂体 (牛)	1-7℃	30日以上	非常に危険
精液 (牛)	凍結	320日	非常に危険
ベーコン	1-7℃	10日	危険
牛肉	チルド (4℃)	3日	危険
	凍結 (-20℃)	3ヶ月	非常に危険
	急速凍結	8ヶ月	非常に危険
血液 (牛)	4℃	4ヶ月	非常に危険
骨髓 (牛)	1-4℃	30週間	非常に危険
骨髓 (豚)	ショルダーハム中	169日	非常に危険
	1-7℃	6週間	非常に危険
バター	93℃, 4秒滅菌、4℃保存	4ヶ月	非常に危険
乾燥カゼイン (牛)	25℃	6週間	非常に危険
カマンベールチーズ		14日以上	危険
ハム		16週間以上	非常に危険
腸管 (豚)		250日	非常に危険
リンパ節 (牛)	1-4℃	120日	非常に危険
リンパ節 (豚)	1-7℃	10週間	非常に危険
牛乳	72℃30秒滅菌	残る	危険
豚肉	1-7℃	1日以上	危険
	凍結	55日以上	非常に危険
ポークソーセージ	1-7℃	4日	危険
舌 (牛)	凍結	11年間	非常に危険

表 2 口蹄疫ウイルスの運搬手段およびその他のものにおける
生存期間（時間または距離）とその危険度分類

運搬手段およびその他	状態	ウイルス生存期間 (時間あるいは距離)	危険度分類
空気（風）	冬季および雨	60 分以上	危険
(湿度 60%以上でウイルス の生存率が非常に高い)	陸上	60km	危険
	海上	250km	危険
敷料（わら、オガクズ）		4 週間	非常に危険
衣服		100 日	非常に危険
	夏季	9 週間	非常に危険
	冬季	14 週間	非常に危険
用具（バケツなど）			危険
飼料	ふすま	20 週間	非常に危険
	乾草	200 日以上	非常に危険
	小麦		非常に危険
残飯（汚染した畜産物は副産物混入）			非常に危険
包装物	室温	46 日	非常に危険
種子			危険
靴あるいは長靴	夏季	9 週間	非常に危険
	冬季	14 週間	非常に危険
土	夏季	3-7 日	危険
	秋季	4 週間	非常に危険
	冬季	21 週間	非常に危険
	室温	7 日	非常に危険
野菜	室温	7 日	非常に危険
運搬手段（トラックなど）			危険
水	室温	14 週間	非常に危険
	夏季あるいは冬季	15 日	非常に危険