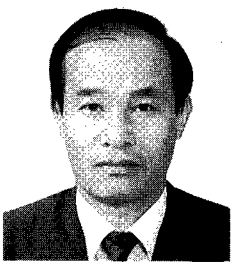
가금위생 해외뉴스

오경록 ◀코너



오 경 록
남덕 쌔니테크

□ 사료중의 살모넬라균

화란에서는 양계사료에서 살모넬라균과 장내세균류를 아래 표와 같이 검색 보고하여 많은 양계인들이 관심을 보였다.

표1. 사료중의 살모넬라균과 장내세균류의 검출율

사료형태	시 험 수	살모넬라균		장내세균속(log_{10} CFU/g)		
		검출수	검출율	평 균	표 준	범 위
가 루	145	31	21.4	4.1	0.9	0.0~6.3
펠 렛	215	3	1.4	2.4	1.4	0.0~5.0

표2. 펠렛처리온도에 따른 세균검출율

온도(℃)	시 험 수	장내세균속(log_{10} CFU/g)	살모넬라 양성율
< 60	18	3.3	1
60~65	17	3.4	1
65~70	33	3.0	0
70~75	44	2.5	1
75~80	34	1.7	0
> 80	24	1.1	0

(IHP 95. 6)

□ 소독약의 반복사용에 의한 소독효과

소독은 병원미생물이 닭에게 감염되는 것을 차단하기 위한 것이다.

치바현 축산센타에서는 동일 소독약과 화학적 성질이 다른 소독약을 반복 연속 3회 산포하였을 때 소독효과에 대하여 조사하였다.

사용한 소독약은 역성석검 2종류, 염소제, 알데하이드제, 요도제, 올소제의 6종류이었으며 소독약의 농도는 최저 희석배율로서 1평방당 1 *l* 소독약을 산포하였다.

소독효과는 계사의 부착균수의 감소에 따라 판정하였다.

소독결과는 수세에 의한 부착균수는 바닥에서 $10^{8.1}$~$10^{8.4}$에서 $10^{4.6}$~$10^{5.1}$로 벽면은 $10^{5.0}$~$10^{5.2}$부터 $10^{2.9}$~$10^{3.6}$로 감소하였다.

그 감소율은 바닥에서 $10^{3.0}$ 이상 벽면에서는 $10^{1.5}$ 이상이 되어 수세효과는 크게 나타났다.

동일 소독약과 화학적 성질이 다른 소독약을 3회 반복 산포하였

을 때 1회에서는 균수가 감소하였으나 2회, 3회 산포시에 감소효과는 낮았다.

반복산포에 의한 산포전의 균수에 대한 감소율은 거의 차이가 없었으며 1회 산포시 충분히 소독이 안된 10% 정도에서만 2회째 산포시 소독효과가 1회째보다 높았다.

(NK 95. 7)

□ 육계에서 마렉병 발생예방대책을 실시

'92년 4월부터 도계검사제도가 실행됨에 따라 육계농장에서 질병에 대해 관심이 높아지고 있는 가운데 야마나시현 가축보건위생장에서는 관할지역의 한 농가에서 각약이나 머리, 목부위를 늘어뜨리며 폐사하는 사례를 병성감정하게 되었다.

이 농장에서는 35일령부터 각약이나 목을 앞으로 늘어뜨리며 사망하는 것이 1일 10~15수 보였다.

해부소견은 간의 퇴색, 회장, 맹장부위의 출혈이 전체 가검물에서 보였고 일부에서는 비장에 백색반점이 보였으며 병리조직검사에서 마렉병으로 진단하였다.

마렉병 발생후 농장의 육추율은 96%, 도계검사에서 전체 폐기율은 4% 이상이 되었다.

피해 감소대책으로 ① 백신의 적정사용 ② 소독의 철저 ③ 입추, 출하 등 사양관리에 중점적으로 위생지도를 하였다.

특히 백신은 마렉백신을 2가백신으로 바꾸고 감보로병 백신의 접종시기를 종계의 항체가에 따라 백신일령과 회수를 조정하였다.

그 결과 육추율과 도계검사성적이 개선되었다. 또한 동일계군을 일령별로 항체검사를 한 결과 전염성 기관지염 양성이 확인되었다.

따라서 보건위생장에서는 도계검사에서 폐기율이 높은 농장에 대하여 피해방지와 감보로병 예방대책을 계몽하였다.

(NK 95. 7)

□ 도계장에서 세균수 조사

최근 닭고기 수요가 증대하고 있어 도계장에서 닭고기의 위생처리가 과제가 되고 있다.

그래서 치바현 중앙 식육위생검사소에서는 도계장에서의 오염방지를 위한 대책을 강구하기 위하여 육계 소화기내의 병원성 세균의 보유상황을 조사하였다.

조사는 2개 양계장에서 도계장에 반입된 육계 171수의 맹장 내용물을 시험재료로 하였다.

조사대상세균은 살모넬라균, 캠피로박터균, 황색포도상구균으로 하였다.

조사결과 살모넬라균은 검사재료 171개중 84개가 검출되어 49.1%이었다.

황색포도상구균은 검사재료 171개중 4개가 검출되어 2.3%이었다.

또한 양계장별로 검출율이 살모넬라균과 캠피로박터균은 0~27%로 차이가 많았다.

이렇게 소화장기 내용물에서 병원성 세균이 다수 분리되기 때문에 장기내용물의 누출에 따른 닭고기, 기구 등의 오염방지대책이 필요하며 위험요소 중점관리제도(HACCP) 방식을 기본으로 한 병원 미생물의 오염방지가 금후의 과제라고 하였다.

(NK 95. 7)