

と畜検査データの農場へのフィードバックと疾病対策の実践 ～豚抗酸菌症の事例～

遠矢宏美, 下村高司, 吉田正紀

宮崎県都農食肉衛生検査所

はじめに

豚の非定型抗酸菌症（以下抗酸菌症）は、*Mycobacte-*

状を示さず、増体率や繁殖成績にも影響を及ぼさないため生産現場では見過ごされやすい。今回、管内と畜場に搬入される A 農場において抗酸菌症が多発したため、食肉衛生検査所（以下食検）の検査データを解析し、農場に提供すると共に、と畜検査員、管理獣医師及び農場従事者と生産現場を確認しながら疾病対策を協議することで、抗酸菌症の低減につなげる取り組みを行った。

と畜検査成績

A 農場は母豚 1,100 頭の一貫農場で、100 頭/日を当と畜場に搬入している。2018 年の 1 月頃から腸間膜リンパ節や頭部リンパ節の結節が多発し、3 月には抗酸菌症による腸管廃棄率が 40% を超えた。また、4 月には頭部リンパ節、腸間膜リンパ節、肺及び肝臓に結節が認められた 1 頭を敗血症と診断し全部廃棄した。一方、肺炎、肝炎、腸炎等の主要疾病率はと畜場の疾病平均値を下回っていた。

検査所の対応

(1) 発生状況の把握

食肉衛生検査システムを用いて過去 6 年間（平成 23 年 11 月～平成 30 年 4 月）の抗酸菌症による廃棄率をまとめ、初発生時期や流行原因を推測した。

(2) 農場立ち入り及び協議

発生状況を把握した後、A 農場の管理獣医師に連絡を取り、合同で農場立ち入り、豚舎巡回を行った。その後の管理獣医師、農場主及び従業員とのミーティングの中で、と畜検査の紹介や抗酸菌症に関する基本的な講習と聞き取り調査を行い、抗酸菌症発生の原因分析、今後の対応策等について協議した。

結 果

(1) 発生状況の把握

と畜検査データから、平成 26 年 1 月から抗酸菌症が周期的に発生し、現在までに 4 回の大きな流行が確認された。そのため、発生原因を冬季の不完全な堆肥化処理による戻し堆肥と推測し、堆肥化処理の見直しによって A 農場の抗酸菌症はコントロール可能ではないかと考え、管理獣医師に連絡を取った。

(2) 農場立ち入り及び協議

A 農場は繁殖成績、事故率、増体率や、枝肉の上物率等の生産現場に関わる成績は良好であった。豚舎は分娩舎（出生～26 日齢）→ 離乳舎（26～60 日齢）→ 子豚舎（61～90 日齢）→ 肥育舎（91 日齢～出荷）の流れ

rium avium complex を原因とする疾病で、甲虫や野鳥の糞便に汚染されたおが粉や母豚からの排菌が主要な感染源とされる。人獣共通感染症だが、豚には臨床症

で飼育しており、唯一子豚舎のみおが粉豚舎であった。

聞き取り調査では、抗酸菌症の初発生の前におが粉業者を変更し、おが粉の内容がヒノキメインのものから、ヒノキ・スギ・パインの混合になっていたことを確認した。また、戻し堆肥の再利用を繰り返し、戻し堆肥の質が低下していた時期と、抗酸菌症の流行時期が一致していたことを確認した。

農場側も、毎月のと畜検査成績から抗酸菌症が増加していることは把握していたが、当農場はちょうど子豚舎の改築を始めたところであり、おが粉を使わない半スノコ豚舎になれば自然と抗酸菌症は減少すると考えていたため、抗酸菌症対策は後回しになっていた。しかし、改築後の豚が出荷され始めるまでは抗酸菌症が発生し続ける恐れがあるため、協議の結果、改築中は敷料に戻し堆肥は使わず、新しいおが粉を使用する対策が実施された。

考 察

今回の事例において、抗酸菌の侵入原因はおが粉を変更したため、流行原因は戻し堆肥の再利用を繰り返したためと考えられた。A 農場は立ち入り後、抗酸菌症による廃棄率は減少し、現在ではほぼ認められなくなった。敷料を一新したことに加え、改築まで戻し堆肥を使用しないことで抗酸菌症の発生をコントロールできたと考えられた。

今回、食検がと畜検査データを基に、管理獣医師及び農場等の生産サイドと連携を取ることで抗酸菌症の発生と流行の原因究明につながり、より効果的な疾病対策が行われ、約 6,000 頭の疾病低減と食肉の安全性向上に寄与した。

疾病率や廃棄率の高い農場に対しては、食検から積極的なフィードバックを行うことで、農場に、家畜は出荷して終わりではなく、原材料生産者として安全な食肉を作るための飼養管理を意識づけさせることができる。特に抗酸菌症のような生産現場では影響を及ぼさない疾病に関しては、食検からのアプローチが必要と感じた。

宮崎県は食検と家畜保健衛生所の人事交流が行われており、今回のような食検から生産現場へのアプローチが行いやすいことにより衛生の向上が図られた。今後も行政、臨床獣医師や大学が疾病低減へ向けて意見交換する場を積極的に設け、それぞれの分野のスペシャリストとして意見交換やすりあわせを行い、関係機関の連携をさらに強め、安全で衛生的な食肉の供給に努めることでワンヘルスへ貢献していくことが重要と考える。