

A-81 義鶏場等におけるサルモネラ菌汚染の調査
和洋セ大文家政 飯高さと子 ○宮川豊美 川村一男

目的 サルモネラ食中毒の原因食品は、肉類・卵類並びにこれらの加工品によることが多く、これらの食品を対象に各地でサルモネラ汚染調査がなされ、肉類特に鶏肉からの検出頻度の高いことが報告されてきた。また、鶏卵による食中毒例もしばしば報告されています。演者らは、この様なことから、鶏のサルモネラ汚染の実態を把握為に、農鶏場から得られた新鮮な鶏糞について、また、飼料及び卵殼の細菌学的検索を行い、更に飼料中に添加されている抗生素質の、鶏卵移行残留の実態についての検討を併せて行った。

方法 サルモネラ菌検出：検体は千葉県茂原市内の4農鶏場より採取した、新鮮な鶏糞600件、飼料13件について行い、鶏卵は、福岡・群馬・青森から都内の某卵焼製造所に卸された300個について行なった。検査法は、増菌培養（ラバポート培地、 $43^{\circ}C$ 24時間）→分離培養（DHL培地、 $37^{\circ}C$ 24時間）にて黒色集落（H₂S産生）を釣菌→確認培養（T&I培地、シモンズ・クエン酸ナトリウム培地、マロン酸培地、リジン脱炭酸培地）まで行って同定した。検体量は、鶏糞2~3g、飼料50g、鶏卵は滅菌ガーゼタンポン拭き取り法で行なった。

鶏卵中の残留抗生素質の吟味：配合飼料飼育の白色レックホン種産卵後2日以内の卵、並びに対照として抗生素質を全く含まない飼料で飼育されている卵を用いた。検査はPaper Disk法によった。また供試薬剤は、純米パシトランを用いた。昨年6~11月に実施。

結果 鶏糞のサルモネラ菌検索の結果、保菌鶏は全く認めなかつた。飼料及び卵殼検査からもサルモネラ菌の検出はなかつた。鶏卵中の抗生素質残留は認められなかつた。