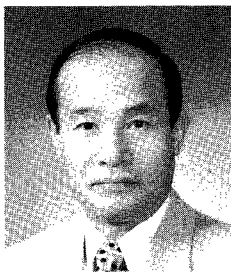


가금위생 해외뉴스

오경록 ◀코너



오 경 록
남덕 씨니테크

□ 닭 빈혈증의 백신접종

종계에서 닭 빈혈증 바이러스의 사독백신의 사용이 모체이행 항체의 상승과 육계에서의 폐사율 감소에 도움이 된다고 하였다. 미국 가금학회와 가금병리학회 공동 심포지움의 닭 빈혈증에 대한 토의에서 닭 빈혈증의 예방의 요점은 종계에서 바이러스에 감염되었는지에 달려 있다고 하였다. 특히 육성계는 12주령까지 바이러스에 노출되어야 하며 만일 12주령까지 노출이 되지 않으면 백신접종이 효과적이라는 것이 증명되었다. 또한 야외 감염 정도가 낮은 경우 산란중기에 닭 빈혈증 백신접종으로 항체가 양호하게 상승하였다고 야외시험 결과를 발표하였다. 닭 빈혈증 바이러스는 면역기능 저하를 일으킬 가능성이 높으며 미숙 백혈구와 적혈구를 생산하는 골수 세포를 공격하여 파괴함으로써 심한 빈혈증상과 질병 감소율을 높여 질병의 발병정도를 악화시킨다. 닭 빈혈증 바이러스에 감염되면 F낭과 흉선이 영향을 받아 병변이 나타나게 되며 닭 빈혈증 바이러스는 뉴캐슬병의 방어 능력을 20% 정도까지 감소시키고 닭 빈혈증 바이러스와 감보로병이 혼합 감염시에는 방어율이 67%까지 감소된다고 하였다.(PD. '97. 11)

□ 효소에 의한 살모넬라균의 감소

육계에서 도계전에 효소 투여로 생계 수송중의 살모넬라균과 캄피로박터균의 전파를 줄일 수 있다고 하였다. 미 농무성 연구기관에서는 소화장기내에서 장내 미생물의 생활 환경을 안정시키기 위하여 사카로마이세스 보라디라는 비병원성 효소를 사료에 첨가하여 실험하였다. 이 시험에서 육계에 1일령에 살모넬라균과 캄피로박터균을 접종하고 사료를 절식시키기전(출하전) 60시간동안 10% 비율로 효소를 첨가하여 급이하였다. 효소를 투여한 육계는 투여하지 않은 육계보다 생계 수송후에 맹장에서 살모넬라균의 검출율이 현저하게 낮았다. 반면에 효소를 투여하지 않은 육계는 생계 수송후에 맹장에서 살모넬라 검출율이 수송전보다 5배정도 증가하였다. 한편 효소 미투여 육계에 비하여 투여 육계에서 맹장의 캄피로박터균에 대한 효과는 약간 인정되었다. 생계수송과 사

료절식에 의한 스트레스는 육계의 맹장에 살모넬라균과 캄피로박터균의 증가에 심각한 영향을 주고 있다. 따라서 생계 수송시의 이들 세균의 증식을 감소시키는 것은 도계장에서 도체의 세균오염을 감소시키는 중점요인이라 할 수 있다. 따라서 사료에 효소의 첨가는 도계전에 세균의 확산을 감소하는데 기여할 수 있을 것이라고 하였다.(PD. '97. 11)

□ 전염성 기관지염 캘리포니아 변이주 증가

전염성기관지염 바이러스의 캘리포니아 변이주가 증가하고 있다. 캘리포니아 수의진단연구소의 보고에 의하면 1995년 1월 이후부터 분리한 전염성 기관지염 바이러스의 594개주 가운데 336개주(57%)는 전염성기관지염 표준혈청으로 분류할 수 없었다. 연구소에 의뢰한 가검물에서 분리한 전염성 기관지염 바이러스는 표준혈청의 바이러스주는 14%가 아칸사스99, 10%는 코네티 캣트, 8% 마사추세츠41 이었다.

분류할 수 없는 분리주 가운데 거의 3분의 1은 아칸사스99와 코네티캣트주 간에 교차 반응을 하였고 3분의2(225주)는 캘리포니아 변이주로 동정하였다. 캘리포니아 변이주에 의한 전염성 기관지염은 호흡기 증상과 도계장에서 폐기율이 증가하는 결과를 가져오고 있으며 흥미있는 현상은 육계에서 평균 44일령에 분리되는 것이다. 본 실험에서 다른 전염성기관지염 바이러스는 평균 32~38일령에 분리되었다. 보고자는 캘리포니아 변이주에 의한 전염성기관지염이 증가하고 있으며 미국의 특정지역에서는 육계 후기에 전염성기관지염의 발생에 기여한다고 하였다.(PD. '97. 11)

□ 식중독 예방을 위한 급식 시설의 지도 지침

구마모도시 위생과는 현내에서 지난 여름 13건(700명) 이상이 살모넬라균 등에 의한 집단 식중독이 발생하게 되어 9월 5일 시내의 급식 시설 527개소에 대하여 식중독 예방을 위한 지도 지침서를 발송하였다. 특히 구마모도 시내에서는 계란이 원인으로 보이는 살모넬라균에 의한 식중독이 2건(45명)이 발생하였기 때문에 지도지침서의 내용은 계란 취급 방법을 중심으로 하여

- 1) 운반용 포장 상자의 조리시설내 인입 금지
- 2) 깨기전의 소독
- 3) 75℃에서 1분이상 가열 등의 8개 항목이다.

6월 30일 이주미 남부 공동 조리장에서 급식한 것이 살모넬라균에 오염되어 중학생들이 418명이나 증상을 보인 경우를 볼 때 오염은 야채의 땅콩으로 조미액을 만들 때 분쇄기에서 계란을 혼합하면서 세균이 오염되어 증식한 것으로 추정하고 있다. 또한 구마모도시의 기노우 병원에서의 식중독은 다루다루소스가 원인이었다. 재료는 시판의 마요네즈, 양파, 계란으로써 원인으로서는 계란을 단정하지는 않지만 모계가 감염되어 있으면 산란시의 계란에 세균이 감염될 수 있다고 하였다.

시위생과에서는 계란이 오염원으로 확정되는 않았지만 오염된 것만을 소독하는 지금까지의 생각과 더불어 조리과정에서 오염의 가능성을 차단하려는 발상이 필요하며 분쇄기 뿐만 아니라 조리기구에서도 문제가 있을 수 있어 세척후 사용하는 것을 기술하고 있다.(NK. '98. 1)