

家畜衛生広報いいだ

長野県飯田家畜保健衛生所
飯伊家畜畜産物衛生指導協会
TEL : 0265-53-0439、0440
FAX : 0265-53-0441
E-mail : iidakachiku@pref.nagano.lg.jp
http://www.pref.nagano.lg.jp/iidakachiku/

H30 (2018) 8.15 発行 2018_No. 3

酪農生産性向上対策事業による

平成30年度 第1回 **バルク乳検査**の集計結果をお知らせします。

➤ 評価

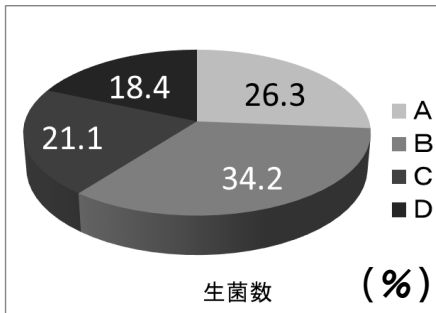
A : 正常/目標 B : やや多い C : 多い D : 非常に多い

➤ グラフ

管内検査戸数 (38 戸) のうち A~D 評価の戸数の割合 (%)

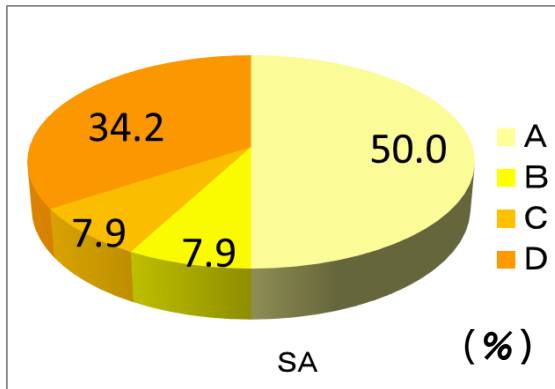


★生菌数



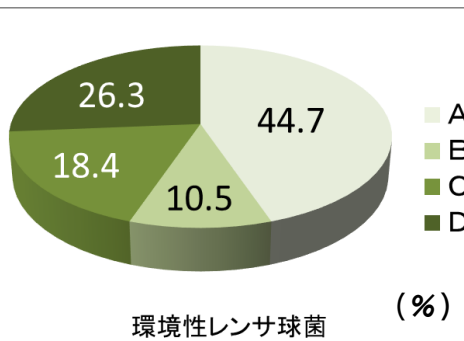
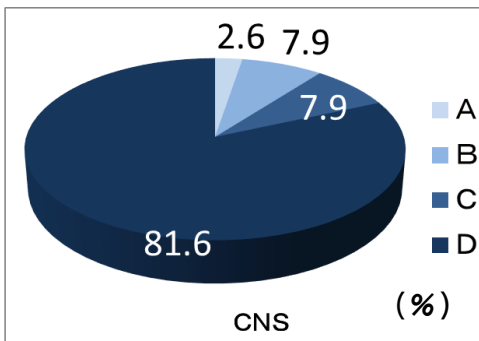
◇ 生菌数は、搾乳衛生全体の評価指標となります。

★黄色ブドウ球菌 (SA)



- ◇ 50%の農場からSAが検出されました (B~D)。
- ◇ **SAは検出されないことが重要です。**
- ◇ 個体乳検査で陽性個体の確認と衛生対策を検討しましょう！
- ◇ SA保菌牛の特定、対応については、ご相談ください。

★環境性ブドウ球菌 (CNS)、環境性レンサ球菌

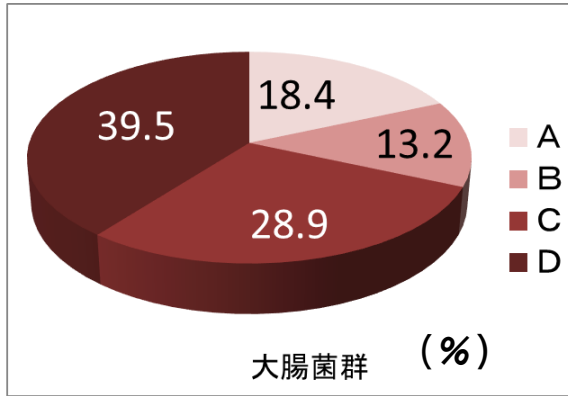


- ◇ これらの菌は、搾乳作業や飼養環境の衛生状態の指標となります。
- ◇ バルク乳の体細胞数が多い場合には、これらの菌による乳房炎牛の存在も疑われます。



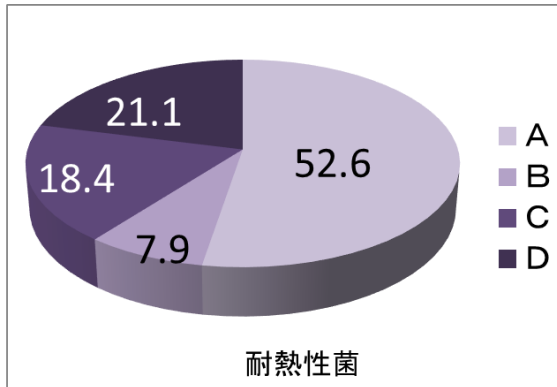
しあわせ信州創造プラン 2.0 (長野県総合5か年計画) 推進中
~学びと自治の力で拓く新時代~

★大腸菌群



- ◇ 大腸菌群が多数検出される場合、多くは、汚染された牛体や乳房・乳頭、あるいは敷料から搾乳中に糞便などを吸引した場合や搾乳機器の洗浄殺菌に問題がある事例です。
- ◇ 菌数の多い農場は、搾乳手技や搾乳機器の他、搾乳環境の衛生管理を確認しましょう。

★耐熱性菌



- ◇ 耐熱性菌は、ミルクラインや搾乳機器の洗浄殺菌状態の良し悪しを反映します。
- ◇ 検出された農場は、搾乳機器の洗浄手順等を再確認しましょう。

★マイコプラズマ検査及び牛ウイルス性下痢ウイルス検査は、全て陰性でした。

搾乳衛生には、総合的な対策が必要になりますが、まずは、耐熱性菌が検出されないようにするための対策を再確認してみましよう！！

- ✓ 搾乳機器の洗浄具合（パッキンなどに付いた汚れが残っていないか、自動洗浄はきちんと働いているかなど）
⇒拭き取りの細菌検査で確認することもできますので、ご相談ください。
- ✓ ミルクラインの洗浄温度、酸性・アルカリ性洗剤濃度の確認、搾乳機器のメンテナンス
⇒夏季は、洗浄水の温度が下がりにくく、効率的に洗浄ができる一方、汚れが残っていると、より大量に菌が増殖します。
この時期に入念な洗浄を行い、汚れを除去しましょう。
- ✓ バルククーラーの温度管理
⇒温度管理失宜は、大きな損失になります。
温度のこまめな確認とあわせて、攪拌羽根の作動も確認しましょう。



搾乳衛生・管理等のご相談はお気軽に！
連絡先 飯田家畜保健衛生所 保健衛生課
Tel 0265-53-0440 Fax 0265-53-0441