

演題番号：3

演題名：丸焼き用豚における残留抗生物質実態調査

発表者名：○柿田徹也、吉田崇、仁平美咲、砂川真紀、平安綾子

発表者所属：中央食肉衛生検査所

1. はじめに

丸焼き用豚（以下、焼豚）は主に体重70kg未満の4ヵ月齢以下（哺乳期及び子豚期）で出荷される。この時期の豚は成長促進や疾病予防のため、抗生物質が投与されることが多く、肥育期以降の豚と比べて残留リスクが高い。平成13年に実施された調査では、焼豚において分別推定法陽性率が27%と高い値が確認されたが、以後継続した調査は実施されていない。平成15年の食品衛生法の一部改正により、食品等事業者への責務が明文化され、平成18年にはポジティブリスト制度が導入されたことから、残留抗生物質等への意識向上が図られてきた一方、昨今の異物混入等の食品問題を背景に、食の安全安心への消費者の関心は極めて高くなっている。そこで今回あらためて焼豚の抗生物質残留の実態を調査したので報告する。

2. 材料と方法

平成26年8～12月に焼豚として搬入された豚49頭（筋肉及び腎臓各100g、98検体）を収去し、残留抗生物質検査を実施した。収去は、焼豚を加工、販売する食品等事業者（以下、焼豚業者）8社を対象に実施した。検査は公定法（直接法、抽出ディスク法、分別推定法）に基づき実施し、分別推定法で系統が判明したものを陽性とした。また、陽性豚を取り扱った焼豚業者へ聞き取り調査を行った。

3. 結果

4頭（陽性率8%）、5検体（腎臓4、筋肉1）が陽性で、これらを取り扱った焼豚業者は2社であった。腎臓では4検体がテトラサイクリン（以下、TC）系、2検体がアミノグリコシド系、筋肉では1検体がTC系陽性となった。業者への聞き取り調査では、生産者への動物用医薬品使用歴等の確認不足が一因であることがわかった。

4. 考察

焼豚の陽性率は平成13年の27%と比較して8%と大きな改善が認められたが、平成26年度の病畜豚の陽性率0%と比較すると、依然として高いことがわかった。今後、継続的な検査を実施していくことが重要である。

食品安全基本法により、食品等事業者は販売食品の安全性を確保する責務がある。今回の検査結果や聞き取りから、焼豚業者は、仕入れ元の生産者について把握しておらず、仕入れた焼豚の安全性確認を怠る等、安全な食肉を提供するという意識が低いことがわかった。今後、焼豚業者の意識向上を図るため、より多種類の残留抗生物質の定量、定性が可能な検査体制を整備し、データに基づいた確かな指導を実施する必要がある。また、食肉への抗生物質残留の危険性をパンフレットやポスター等により普及、啓発していくことも検討していきたい。