Kritische Kontrollpunkte bei der Salmonellen-bekämpfung in der Hähnchenmast

BRÜTEREI SÜD

Salmonellen noch ein Thema in der deutschen Hähnchenmast?

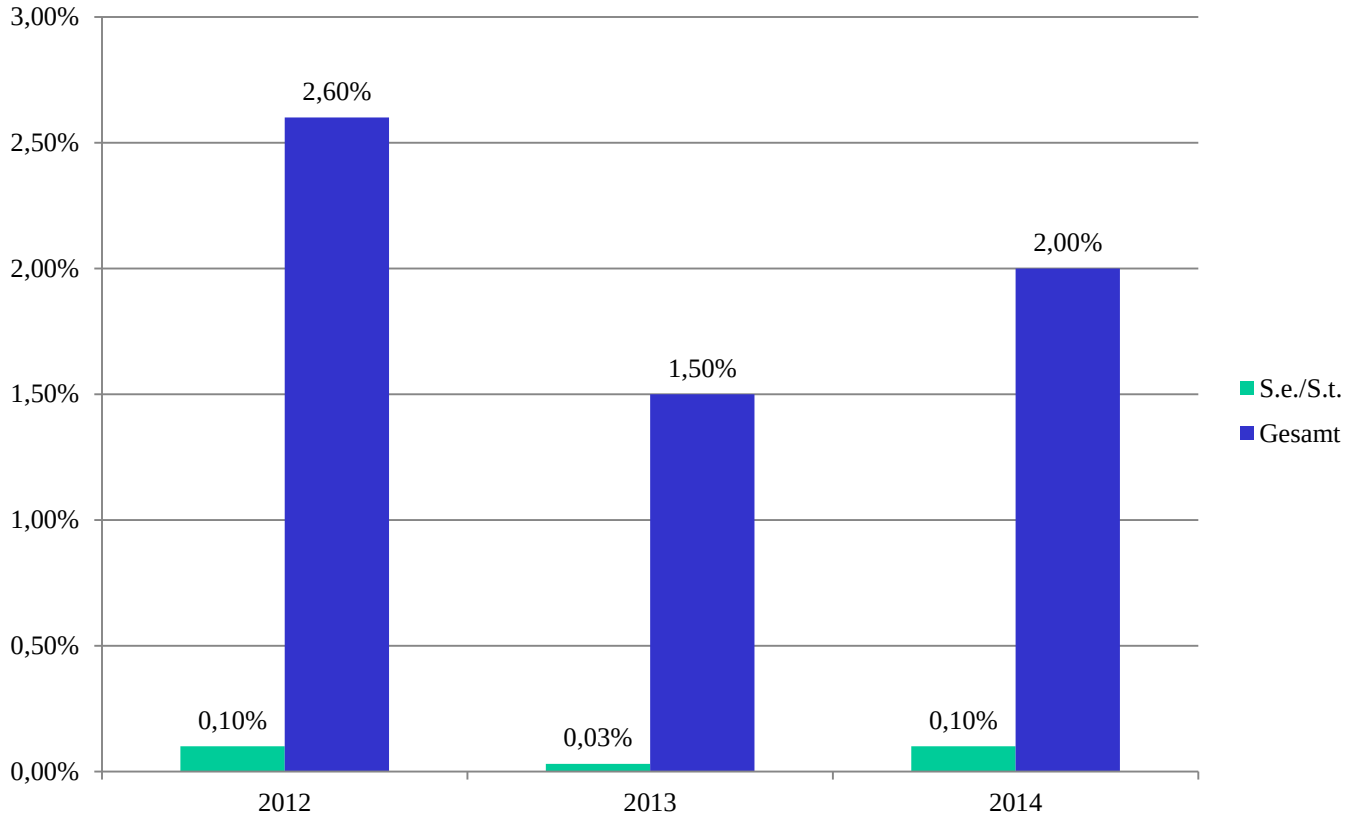
Ziel der EG VO 2160/2003 <1% der Hähnchenbestände bis 2011 (S.e. + S.t.)

- **Studie: Viele Hähnchen mit Salmonellen belastet**
  *www.noz.de/.../63091/studie-viele-hahnchen-mit-**salmonellen**-belastet*
  Fast acht Prozent der Hähnchen im Handel sind mit **Salmonellen** belastet - das haben Kontrollen der Länder ergeben. In frischem **Hähnchenfleisch** seien im ...

- **Gefährliche Keime: „Öko-Test“ findet Salmonellen in ...**
  *www.express.de/...test-findet-**salmonellen**-in-**haehnchenfleisch**-4852892*
  Zartes **Hähnchenfleisch** gilt als leicht und gesund. Doch die Qualität ist oft schlecht. Das zeigt ein Test der Zeitschrift „Öko-Test“. In fast der ...

© 2004 F. Aigner

Salmonellenprävalenz in deutschen Masthähnchenbeständen



Eigenkontrollen und amtliche Untersuchungen

© 2004 F. Aigner

Frage?

BRÜTEREI SÜD

was passiert mit einem in der Eigenkontrolle Salmonellen positiven Hähnchenbestand?

EG VO 2160/2003 Senkung der Salmonellenprävalenz in Primärproduktion

EG VO 646/2007 Durchführung der VO 2160/2003 beim Masthähnchen

„Hühner-Salmonellen-Verordnung“

EG VO 178/2002 Art. 14 Abs. 2 „sichere Lebensmittel“

© 2004 F. Aigner

Pflichten des Erzeugers

BRÜTEREI SÜD

Eigenkontrolluntersuchung innerhalb von 21 Tagen vor Schlachtung

Ergebnis muss vor Schlachtung vorliegen (3-jährige Aufbewahrung)

Ergebnis muss an Veterinäramt gemeldet werden

↓ Eintragsquelle muss ermittelt werden

↓ R+D Erfolg muss überprüft werden

© 2004 F. Aigner

Überprüfung des R+ D Erfolgs

BRÜTEREI SÜD

R+D Erfolg muss überprüft werden § 7 :..Untersuchung von Tupferproben oder Abklatschproben nach dem Stand der Technik ..

?

Nur bei Salmonellen der Kategorie I

Und die anderen?

© 2004 F. Aigner

CCP´s zur Überprüfung der R+ D Massnahmen

BRÜTEREI SÜD

R+D Erfolg muss überprüft werden

1. Betriebsstruktur
2. Serovarunterschiede
3. Beprobungsintensität
4. Bestandsunterschiede

© 2004 F. Aigner

Betriebsstruktur

Biogasanlage

Andere Tierhaltung

Betriebslage

© 2004 F. Aigner

Serovarunterschiede

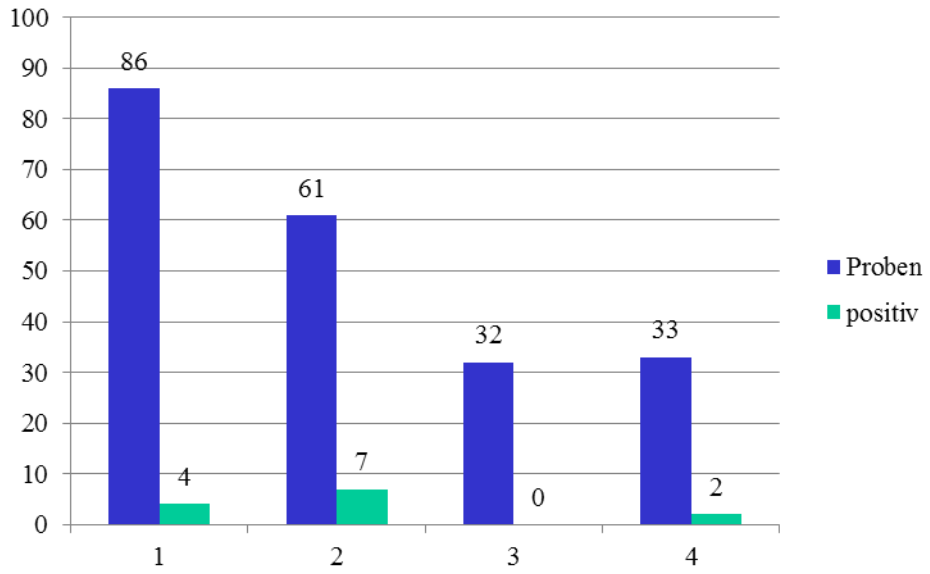
Darmassoziiert

lipophil

„Futtersalmonelle“

© 2004 F. Aigner

Beprobungsintensität



4 R+ D Intervalle innerhalb eines Betriebs

© 2004 F. Aigner

Bestandsunterschied

BRÜTEREI SÜD

Hygienischer Zustand (Hygieneschleuse, Käfer-Schadnagerpopulation….

Baulicher Zustand (Baudefekte, Photovoltaik…)

© 2004 F. Aigner

Salmonellenbekämpfung auf einer Masthähnchenfarm

BRÜTEREI SÜD

Schwachstellenanalyse

- R+D Programm
- Arbeitsabläufe
- Käfer, - Schadnagerbefall

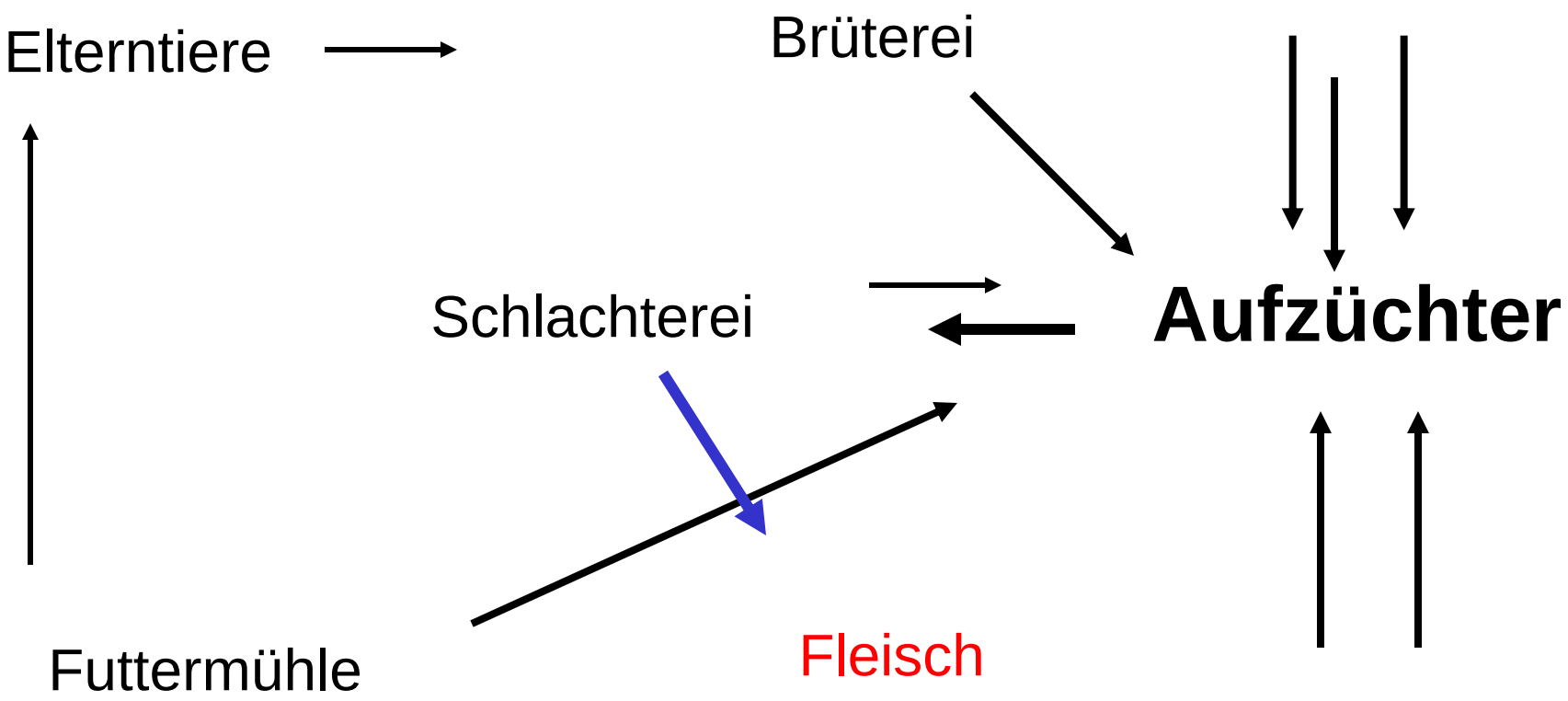
Risikoanalyse

- Biogasanlage
- hohe Besucherfrequenz
- baulicher Zustand

Die Salmonellenbekämpfung in Masthähnchenbetrieben erlaubt keine Kompromisse

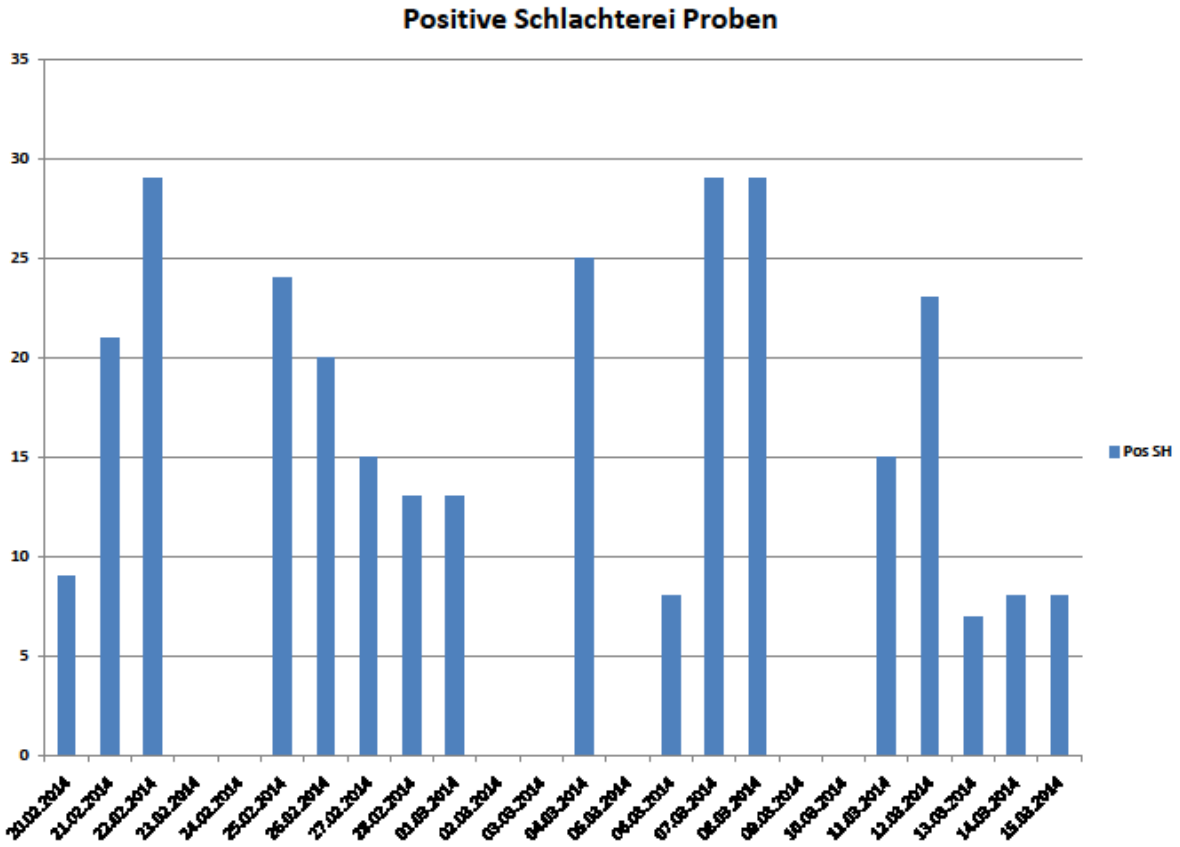
© 2004 F. Aigner

Eintragsmöglichkeiten



© 2004 F. Aigner

Eintrag in Schlachterei



© 2004 F. Aigner

Die Salmonelle

Überlebensrate:

Einstreu:	21 – 144 Tage
Stallwände:	2 – 170 Tage
Fliegen:	5 – 60 Tage
Federn:	1 – 4 **Jahre**
Kot:	2,5 Jahre

Widerstandsfähigkeit ist von Serovar zu Serovar unterschiedlich

© 2004 F. Aigner

Die Salmonelle

zwischen ph 4 und ph 9 überlebensfähig

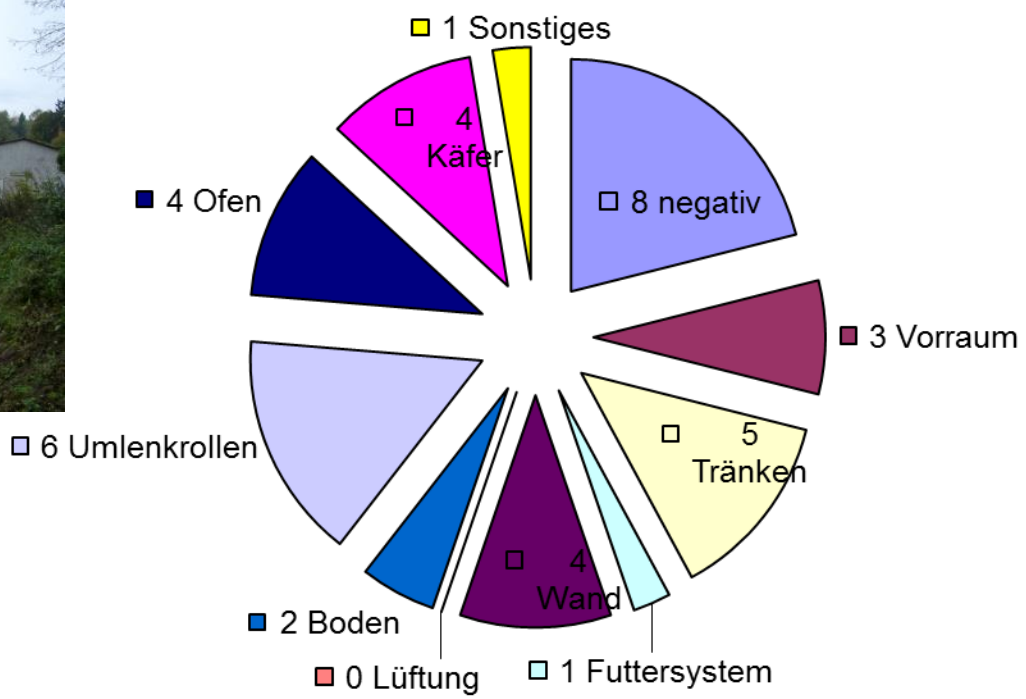
Bei 70°C in 10 min abgetötet:

frosthart bis -25° C

Salmonella infantis extrem fettliebend

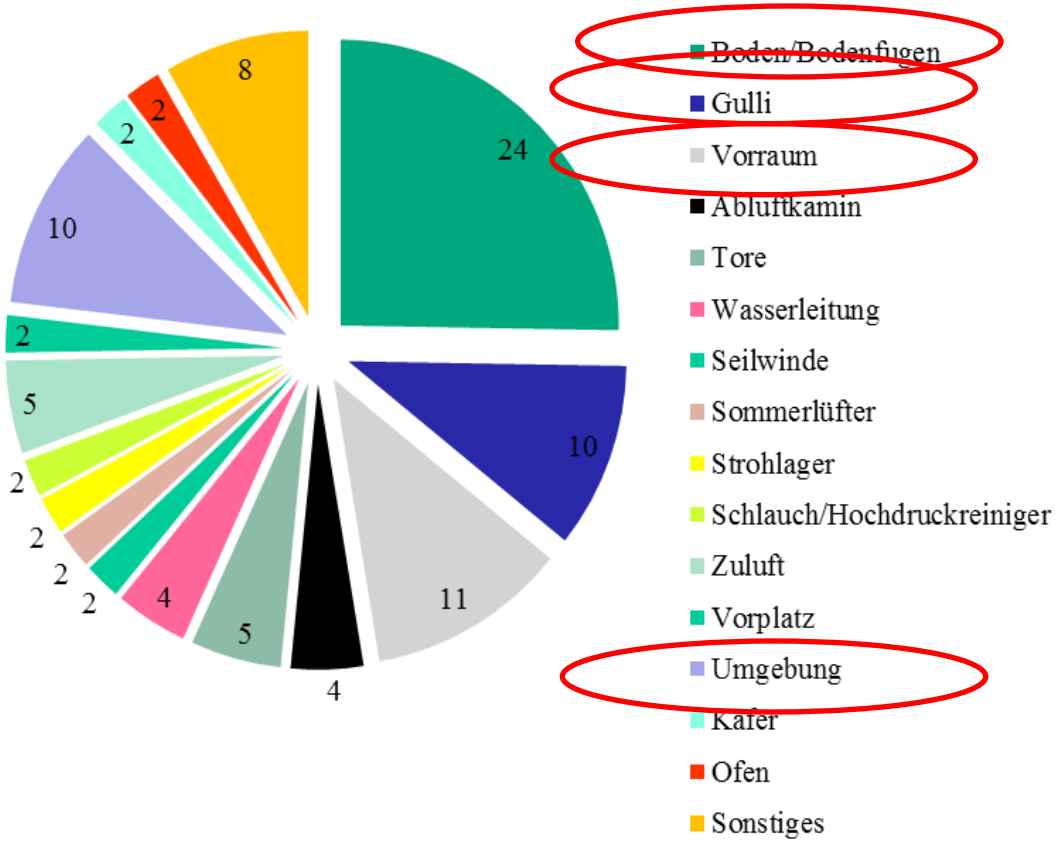
© 2004 F. Aigner

Schwachstellenanalyse



© 2004 F. Aigner

Ergebnisse der R+D Kontrollen 94 (17,6%) positiv von 533 Proben



© 2004 F. Aigner

Problemzonen I

BRÜTEREI SÜD

Boden

1. schlechte Reinigung
2. Fugenproblematik
3. Unzureichende Desinfektion
4. Wiedereintrag von außen

Gulli /Abflusssystem

1. schlechte Reinigung
2. Ansaugen der Salmonellen durch Unterdruck
3. Verschluss!!!

Vorräume

1. Vergessen
2. schlechte Reinigung
3. Schwierig zu desinfizieren
4. Schneller Wiedereintrag von außen

© 2004 F. Aigner

Problemzonen II

BRÜTEREI SÜD

Umgebung

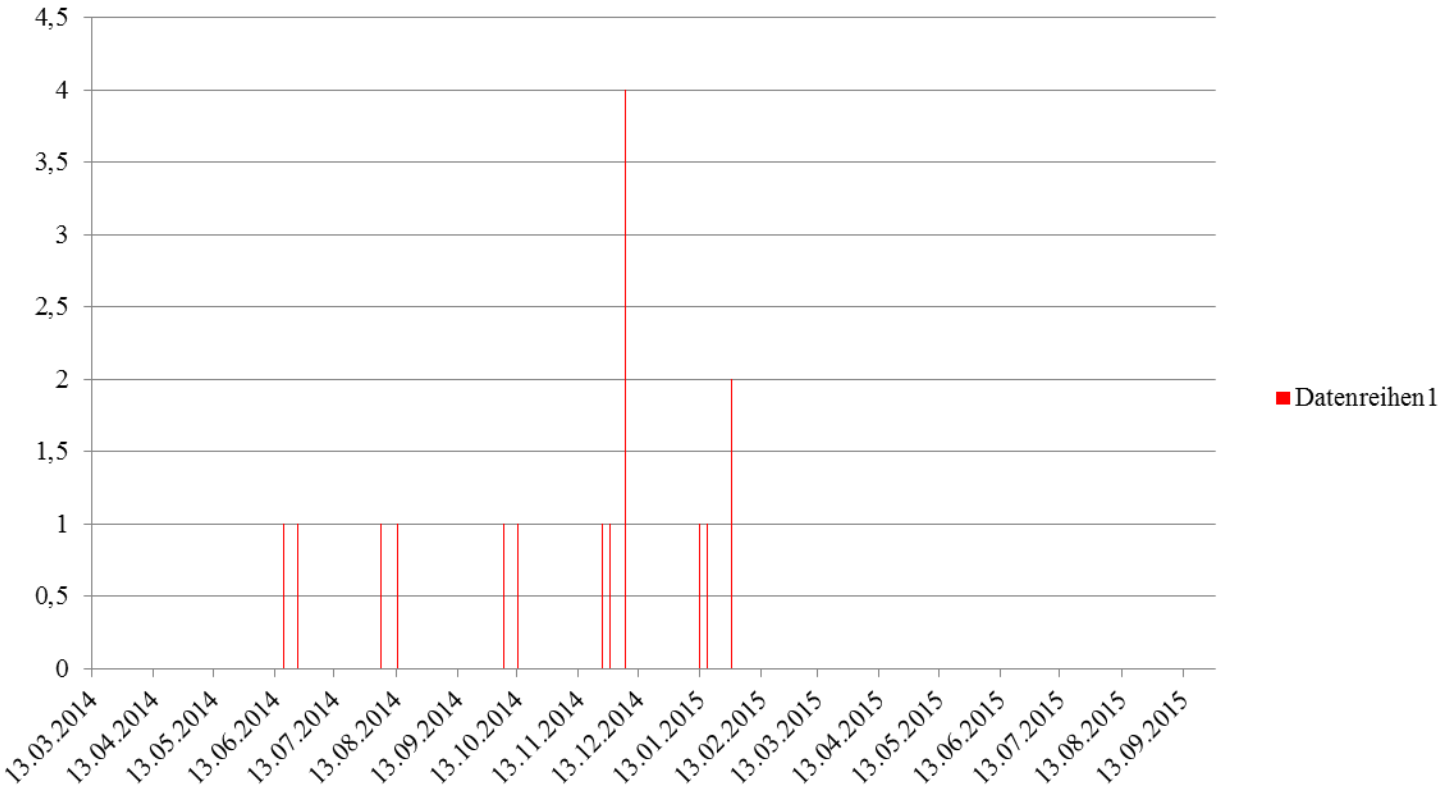
1. schlechte Reinigung (Vorplätze, Tore)
2. Keine Reinigung möglich
3. Kontakte mit Stallinnenleben (Maschinen, Werkzeug, Personal)

Biogasanlage

1. Salmonellenhaltiger Mist verbleibt auf Betrieb
2. Tägliche Staubaufwirbelung
3. Personalkontakt
4. Räumliche Nähe zum Stall

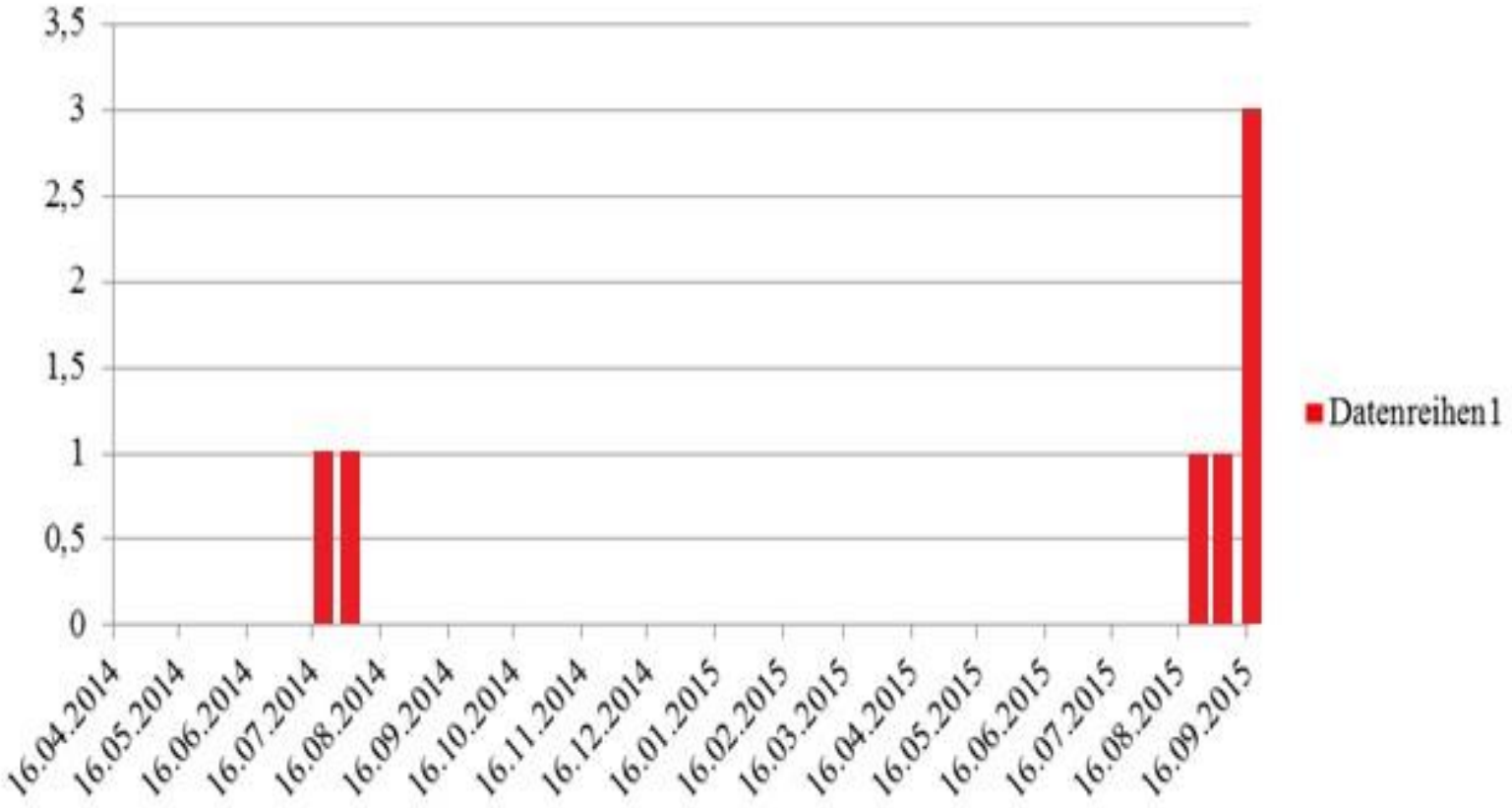
© 2004 F. Aigner

Wann ist ein Betrieb frei?



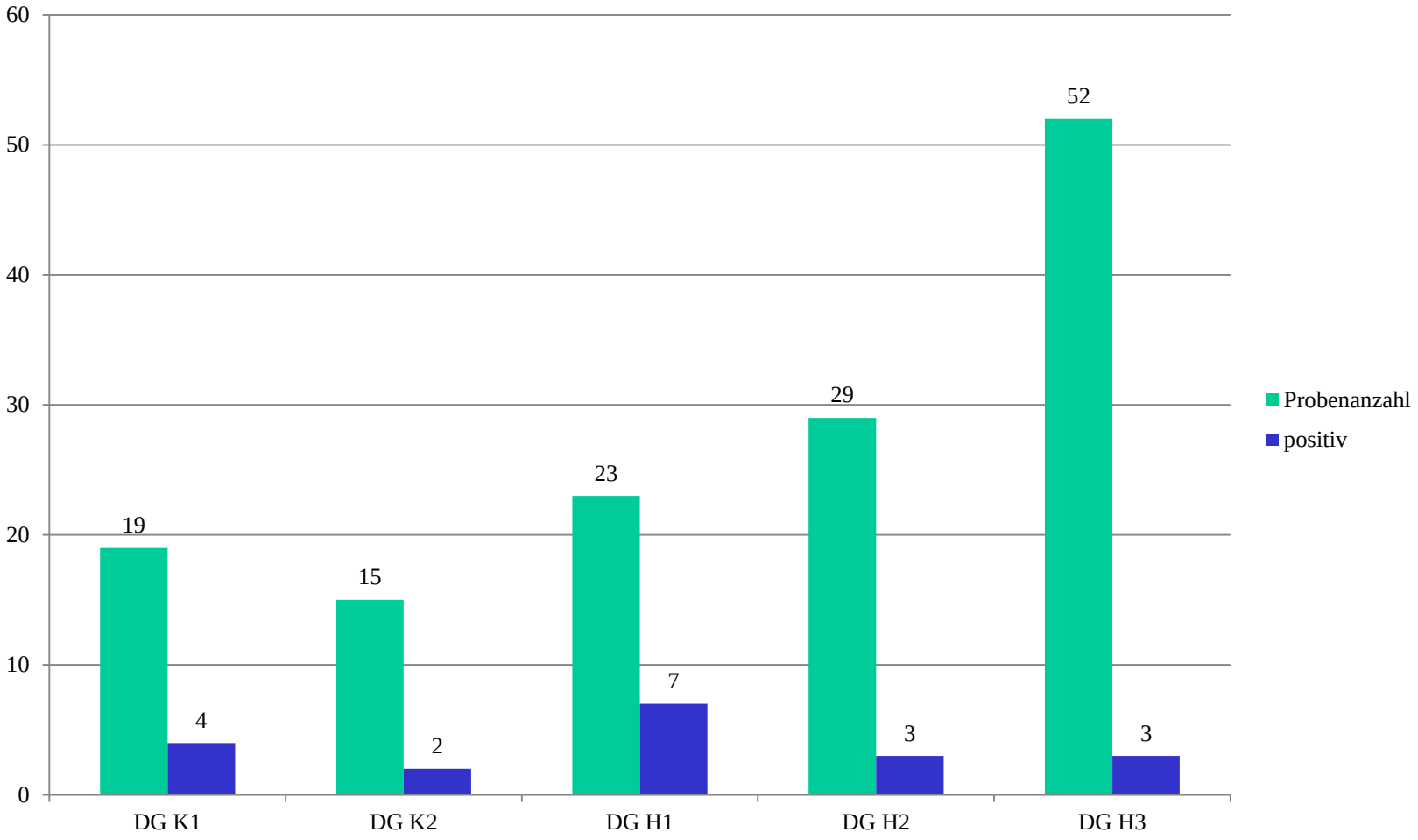
© 2004 F. Aigner

Wann ist ein Betrieb frei?



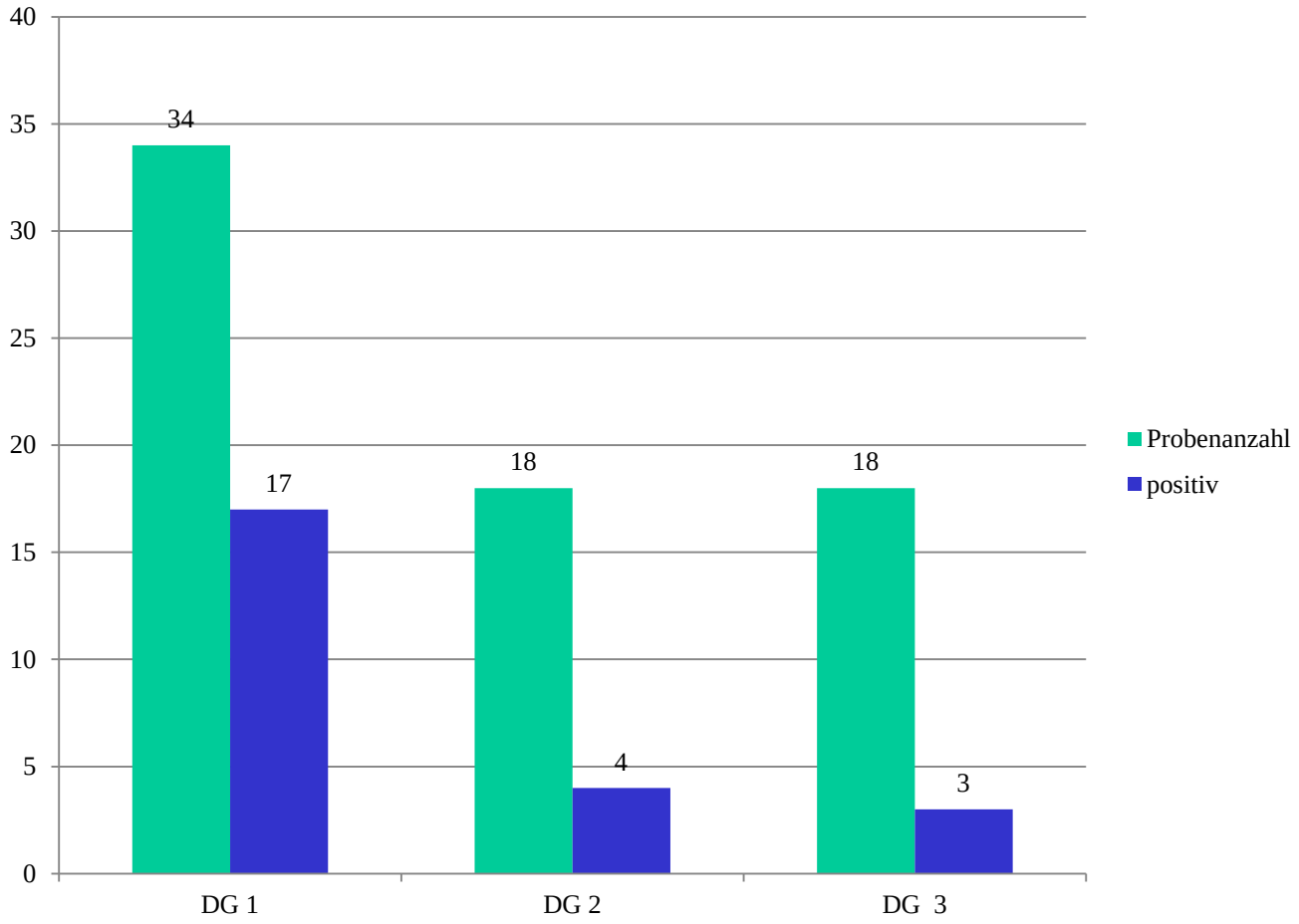
© 2004 F. Aigner

R + D Kontrolle Mittel zur Erfolgskontrolle



© 2004 F. Aigner

R + D Kontrolle Mittel zur Erfolgskontrolle



© 2004 F. Aigner

Zusammenfassung

BRÜTEREI SÜD

Ordentliche R + D nach jedem Durchgang notwendig

Gewissenhafte Eigenkontrollen zur frühzeitigen Gefahrenerkennung

Je länger Salmonellen im Bestand desto schwieriger ist Eradikation

R + D Kontrollen geben Aufschluss über Problemstellen und Effektivität der Reinigung

Strikte Hygieneschleusenanwendung zur Verhinderung der Wiedereinschleppung

Falls R+ D Kontrolle negativ: jede Woche Sockentupfer nehmen

Geduld – Reinigen – Geduld – Reinigen – Geduld – Reinigen – Geduld - Reinigen

© 2004 F. Aigner