



12.1.2012

Schneller informiert

Schnellerer Informationsfluss bringt Vorteile bei der Salmonellenkämpfung, wie ein Beispiel aus dem Rheinland zeigt.

Die Salmonellenüberwachung wird künftig in den Mast- und Schlachtbetrieben noch wichtiger werden. Hierbei kommt einem schnellen und reibungslosen Informationsfluss eine besondere Bedeutung zu.

Im bisher gängigen Verfahren erhalten die Betriebe erst nach drei bis vier Wochen eine Information über die Einstufung ihrer einzelnen betrieblichen Salmonellenergebnisse in die Kategorien I, II bzw. III. Pro Jahr und Betrieb werden etwa 60 Fleischsaftproben auf Salmonellenantikörper untersucht. Für die aktuelle Kategorieeinstufung fließen jeweils die Probenergebnisse der zurückliegenden zwölf Monate in die Bewertung ein. Der Nachteil dieses Vorgehens: Der Schweinemäster – sei es selbst oder ein Tierarzt – kennt den Status der aktuell geschlachteten Mastgruppen nicht: Er ist nicht über den aktuellen Stand und kann daher nicht zeitlich möglichst auf etwaige Veränderungen der Tiergesundheitssituation reagieren.

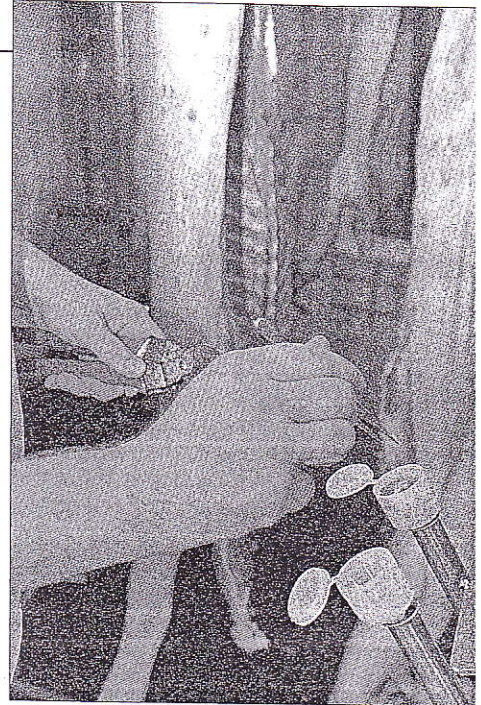
Die aktuellen Probenergebnisse der vergangenen drei Monate eine Verschlechterung der Kategorie nachweisen.

Diese stetig aktuelle Information ist bei den Mastbetrieben nicht ohne Wirkung geblieben. Bereits die Hinweise auf eine fehlende oder unzureichende Beprobung an den Schlachthöfen hat die Zahl der Betriebe mit fehlenden Proben („ohne Einstufung“) drastisch sinken lassen, wie die Übersicht zeigt. Zudem ist die Anzahl der Betriebe in den Kategorien II und III deutlich gesunken.

Betriebe können schneller reagieren

Die Betriebe haben auf die aktuellere Information eindeutig schneller reagiert als früher. Mit den Tierärzten wurden Sanierungsprogramme besprochen, Hygienemaßnahmen intensiviert und bei Bedarf beispielsweise Säurezusätze ins Futter eingemischt. Medikamentöse Maßnahmen waren nur selten erforderlich.

Und diese rasche Reaktion auf sich ändernde Situationen gewinnt zunehmend an Bedeutung.



Bei der Salmonellenbeprobung sollten die Ergebnisse schnell weitergegeben werden. Foto: W&A

So gibt es bei QS Überlegungen, den Grenzwert für eine „positive“ Beprobung von einem Wert von 40 auf 20 zu senken; geplant ist die Einführung voraussichtlich im Laufe des Jahres 2013. Kommt es zu den neuen Grenzwerten, werden nur noch etwa 50 % der Betriebe in Kategorie I, während der Anteil der Betriebe in der

Kategorie II und III auf rund 30 % ansteigt, ohne dass diese Betriebe ein erkennbares Salmonellenproblem gehabt hätten. Konsequenz: Nach Sanierung der EG Rheinland wird etwa die Hälfte der Mastbetriebe Maßnahmen einleiten müssen, vermehrt auch in Zusammenarbeit mit dem Ferkelerzeuger. Nun ließen sich mit einem längeren Vorlauf selbst strengere Grenzwerte als die gegenwärtig angedacht realisieren. Entscheidend dafür ist die möglichst umfassende Informationsweitergabe von der Mast zum Ferkelerzeuger. Der Informationsfluss wird daher künftig auf mehreren Ebenen erheblich an Bedeutung gewinnen. Das Projekt „SafeGuard“ wird an dieser Stelle eine Herausforderung 2012 verstärkt gearbei- NÄHERE INFORMATIONEN LIEFERN ZUM SPIEL DIE MITARBEITER DER EG RHEINLAND UNTER TEL. (0 28 41) 8 80 39 15.

Dr. Frank Gres

Besserer Informationsfluss

Unter Federführung der Erzeugergesellschaft Rheinland, die seit 2009 in Zusammenarbeit mit der Forschungsplattform GIOS an der Universität Bonn an der gendinierte grenzüberschreitende Ing-VI-A-Projekt „SafeGuard“ eingeleitet ist und die als Systemberater für IQ-Agrar (Bündler für das QS-System) das Salmonellenmonitoring in rund 1000 Schweinemastbetrieben betreut, wurde in den vergangenen eineinhalb Jahren ein verbessertes Informationssystem etabliert: Die aktuellen Probenergebnisse der jeweils letzten drei Monate werden aus der Salmonellenatlantenbank ausgelesen und der Landwirt wird darüber informiert, wenn er in den letzten 56 Tagen keine Proben gegen wurden; die Jahressollprobenzahl von 60 Proben nicht erreicht ist;

