

Verbessertes Salmonellenmonitoring

Ein intensives Salmonellenmonitoring wird künftig in allen Mast- und Schlachtbetrieben weiter an Bedeutung gewinnen. Insbesondere die Schweinemäster konnten dank eines im Rahmen des INTERREG VI A-Projekts SafeGuard erarbeiteten Salmonellenmonitorings bereits 2011 beeindruckende Verbesserungen vorweisen und damit ihren hohen Qualitätsanspruch unterstreichen. Dr. Frank Greschake, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, erläutert das Vorgehen.

Nach dem bisher gängigen Verfahren erhalten die in QS gebündelten Mastbetriebe alle drei Monate eine Information über die Einstufung ihrer einzelbetrieblichen Salmonellenergebnisse in die Kategorien I, II beziehungsweise III. Pro Jahr und Betrieb werden rund 60 Fleischsaftproben auf Salmonellenantikörper untersucht. Für die aktuelle Kategorieeinstufung fließen jeweils die Probenergebnisse der zurückliegenden zwölf Monate in die Bewertung ein. Der Nachteil dieser Vorgehensweise: Der Schweinemäster – sofern er nicht selbst seine aktuellen Salmonellenergebnisse in der QS-geführten Quality-Datenbank überprüft – kennt nicht den Status der aktuell geschlachteten Mastgruppen. Unter Federführung der Erzeugergemeinschaft Rheinland, die seit 2009 in das von GIQS e.V. koordinierte Projekt „SafeGuard“ eingebunden ist und die als Systemberater für die IQ-Agrar, den Bündler für das QS-System, das Salmonellenmonitoring in etwa 250 Mastbetrieben betreut, konnte in den letzten eineinhalb Jahren ein verbessertes Informationssystem etabliert werden. Die aktuellen Probenergebnisse der letzten drei Monate werden aus der Salmonellendatenbank ausgelesen und der Landwirt darüber informiert, wenn:

- in den letzten 56 Tagen keine Proben gezogen wurden.
- die Probenzahl von 60 Proben nicht erreicht ist.
- die aktuellen Probenergebnisse der letzten drei Monate eine Kategorieverschlechterung nachweisen.

Erste positive Konsequenzen

Diese stetig aktuelle Information ist bei den Mästern nicht ohne Auswirkung geblieben. Bereits die Hinweise auf eine fehlende oder unzureichende Beprobung an den Schlachtbetrieben hat die Zahl der Betriebe mit fehlenden Proben – diese sind dort mit „Betriebe ohne Einstufung“ betitelt – drastisch sinken lassen. Die Anzahl der Betriebe in Kategorie II und III ist deutlich gesunken. Die Be-

triebe haben auf die aktuellere Informationslage eindeutig schneller reagiert als früher. Mit den Tierärzten wurden zudem Sanierungsprogramme besprochen, Hygienemaßnahmen intensiviert und zum Beispiel Säurezusätze eingemischt. Medikamentöse Maßnahmen waren nur selten erforderlich.

Bei „QS“ gibt es Überlegungen, den Grenzwert für eine positive Beprobung von einem OD-Wert von 40 auf 20 zu senken; geplant ist die Einführung voraussichtlich im Laufe des Jahres 2013. OD-Werte im Bereich zwischen 20 und 40 kommen sehr häufig vor und weisen lediglich auf eine oft unspezifische Grundbelastung hin, zum Beispiel durch infizierte Mäuse, ohne dass es in der Ferkelaufzucht oder Mast zu klinischen Erscheinungen gekommen wäre. Probenergebnisse mit OD-Werten unter 20 werden statistisch nicht weiter aufgeschlüsselt. Erfahrungsgemäß liegen die guten Werte oft sogar unter 10; es wurden also keine oder kaum Antikörper gebildet.

Noch strengere Grenzwerte?

Kommt es zu den neuen Grenzwerten, liegen nur noch etwa 50 % der Betriebe in Ka-

Das Projekt und seine Unterstützer

Das Projekt SafeGuard wird von GIQS koordiniert und im Rahmen des INTERREG IV A-Programms Deutschland-Niederland aus Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) und nationaler und regionaler Geldgeber finanziert. Die Co-Financiers im Einzelnen: Ministerium für Wirtschaft, Mittelstand und Energie des Landes NRW, Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr, Niederländisches Ministerium für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelsicherheit, Marktverband für Vieh, Fleisch und Eier (PVE), Lebensmittel- und Warenbehörde (VWA), Provinz Drenthe, Provinz Overijssel, Provinz Groningen, Provinz Fryslân, Provinz Gelderland, Provinz Nord-Brabant, Provinz Limburg. Es wird begleitet durch das Programmmanagement der Euregio Rhein-Waal. □

tegorie I, rund 30 % in Kategorie II und rund 20 % in Kategorie III, ohne dass diese Betriebe je ein erkennbares Salmonellenproblem gehabt hätten. Die Konsequenz: Nach Schätzung der EG Rheinland wird etwa die Hälfte der Mastbetriebe Maßnahmen einleiten müssen, vermehrt auch in Absprache mit dem Ferkelerzeuger. Mit einem längeren zeitlichen Vorlauf ließen sich selbst strengere Grenzwerte als die gegenwärtig angedachten realisieren. Entscheidend dafür ist eine möglichst umfassende Informationsweitergabe von der Mast an die Ferkelerzeugung. Sie wird künftig erheblich an Bedeutung gewinnen. Im Projekt SafeGuard wird an dieser Herausforderung 2012 verstärkt gearbeitet, siehe dazu den Kasten. Nähere Informationen darüber gibt es bei der Erzeugergemeinschaft Rheinland unter der Telefonnummer 0 28 41/8 80 39 15. □

ENTWICKLUNG DER SALMONELLEN KATEGORIEN

