

# Presseinformation

## **Praxisergebnisse beeindruckend: Salmonellenmonitoring wurde 2011 deutlich effizienter dank verbesserter Informationslage**

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. 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 bzw. III. Pro Jahr und Betrieb werden ca. 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 „Qualitytype-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 (Bündler für das QS-System) das Salmonellenmonitoring in ca. 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.

Diese stetig aktuelle Information ist bei den Mästern nicht ohne Auswirkung geblieben. Bereits die Hinweise auf eine fehlende oder unzureichende Beprobung an

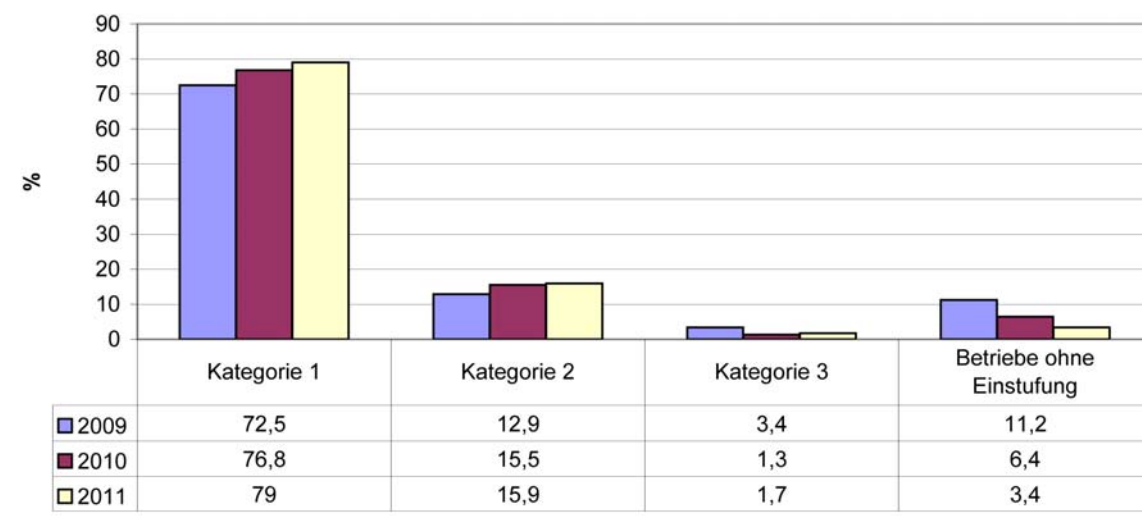
den Schlachtbetrieben hat die Zahl der Betriebe mit fehlenden Proben („Betriebe ohne Einstufung“) drastisch sinken lassen.

### Entwicklung der Salmonellen Kategorien

	2009		2010		2011	
	Betriebe	% der Betriebe		%		%
Kategorie 1	169	72,5	179	76,8	184	79
Kategorie 2	30	12,9	36	15,5	37	15,9
Kategorie 3	8	3,4	3	1,3	4	1,7
Betriebe ohne Einstufung	26	11,2	15	6,4	8	3,4
Betriebe gesamt	233	100	233	100	233	100

Die Anzahl der Betriebe in Kategorie II und III ist deutlich gesunken.

### Entwicklung der Salmonellenkategorien



Die Betriebe haben auf die aktuellere Informationslage eindeutig schneller reagiert als früher. Mit den Tierärzten wurden zudem Sanierungsprogramme besprochen, Hygienemaßnahmen intensiviert und z. B. 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, z.B.

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.

Kommt es zu den neuen Grenzwerten, liegen nur noch etwa 50 % der Betriebe in Kategorie I, ca. 30 % in Kategorie II und ca. 20 % in Kategorie III, ohne dass diese Betriebe je ein erkennbares Salmonellenproblem gehabt hätten. Konsequenz: Nach Schätzung der EG Rheinland wird ca. 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.

Nähere Informationen über EG Rheinland Tel.-Nr. 02841-88039-15.

*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.*