

Salmonella bij vleesvarkens

Een groot aantal varkensbedrijven is besmet met salmonella. Deze bacteriën geven doorgaans weinig problemen bij varkens. Maar in het slachthuis kan uit het maagdarmkanaal de salmonella-bacterie op het vlees terecht komen en via deze weg gezondheidsproblemen geven bij mensen. Jaarlijks krijgen meer dan 100.000 mensen last van deze bacterie en ongeveer 25% van de besmettingen wordt veroorzaakt door varkensvlees.

Om deze reden zijn de maximaal toelaatbare salmonella-waardes aangescherpt. In Nederland wordt er drie maal per jaar bloed getapt op een bedrijf en aan de hand van de waardes wordt er een score van 1, 2 of 3 aan gegeven. Als er drie maal een score 3 gehaald wordt, is er sprake van een hoog risico bedrijf! Slachterijen kunnen dan een plan van aanpak eisen.



20% of minder van de bloedsuitslagen een OD% groter dan OD40	Score 1
Meer dan 20% en minder dan 40% van de bloedsuitslagen een OD% hoger dan 40	Score 2
40% of meer van de bloedsuitslagen een OD% groter dan OD40	Score 3

Categorie 1	Gering Risico
Categorie 2	Matig Risico
Categorie 3	Hoog Risico

De ziekte salmonella laat zich bij varkens in meeste gevallen niet zien met klinische verschijnselen. Hierdoor herkennen de meeste varkenshouders salmonella alleen aan de hand van de uitslag van een onderzoeksbureau. Klinische verschijnselen van salmonella kunnen zijn: lusteloosheid, op elkaar kruipen, koorts van boven de 40 graden, gebrek aan eetlust, waterdunne gele diarree en plotselinge sterfte. Meestal beginnen de klinische verschijnselen bij de oudere varkens als de kop van de afdeling geleverd is, dit is een zogenaamd stress moment. Salmonella kan op het varkensbedrijf terecht komen via verschillende routes. De aanvoer van besmette dieren is een van de meest voorkomende.

Deze dieren zijn dan drager van salmonella en door de stress door het vervoer en de nieuwe omgeving van het dier, kunnen deze dragers salmonella gaan uitscheiden.

Worminfecties verhogen ook de kans op salmonella doordat de salmonella-bacterie mee kan liften op een slechte darmgezondheid. Daarnaast vormen ongedierte, honden, katten, vogels en bezoekers een risico voor verspreiding van salmonella.

Salmonellabesmetting resulteert in een lagere groei en een verslechtering van de voederconversie. Uit recent onderzoek komt naar voren dat een salmonellabesmetting € 2,50 saldo-verlies per vleesvarken met zich meebrengt. Dus door de bedrijfsvoering te veranderen kunt u een hoop geld besparen.

Denk hierbij aan het volgende:

- zorg voor een goedwerkende hygiëne-sluis bij de ingang van het bedrijf;
- voorkom ongedierte en/of vliegen en bestrijd deze;
- laat geen huisdieren in de stal;
- plaats een laarzenwasser met desinfectie middel bij iedere stal;
- werk volgens het All-in/All-out systeem;
- reinig en desinfecteer de afdeling grondig, ook in en achter de trogen en laat de afdeling drogen;

- bestrijd worminfecties;
- het aanzuren van drinkwater kan een bijdrage leveren in het verlagen van de salmonella-infectie.

Ook wij als De Valk Wekerom doen aan preventie en beheersbaarheid van salmonella bij de productie en uitlevering van varkensvoerders:

- alle grondstoffen worden gecontroleerd op kwaliteit onder Trustfeed;
- producten worden aangekocht van betrouwbare partners die o.a. voldoen aan de hygiënische eisen;
- we verwerken geen producten die een verhoogd salmonellarisico met zich mee dragen, maar desondanks wel toegestaan zijn als diervoedergrondstof;
- de productielocaties van De Valk Wekerom worden goed schoongehouden met een betrouwbaar plan voor ongediertebestrijding, vogels worden geweerd in de fabrieken en verjaagd buiten de fabrieken;
- jaarlijks worden er honderden analyses uitgevoerd in het kader van het monitoren van salmonella;
- het persen van de korrel geeft door de druk en temperatuur een afdoend effect;
- in samenstellingen van voeders kunnen zuren worden toegevoegd als extra veiligheidsmaatregel om salmonella te voorkomen.

Marcel Witteveen
Specialist varkenshouderij