

SALMONELLA

Al enige jaren wordt in het kader van voedselveiligheid de besmetting van vleesvarkens met salmonella gemeten. En al jaren wordt er gesproken over de korting in de uitbetaling die slachtersrijen gaan hanteren bij bedrijven die in de hoogste categorie zitten. De laatste tijd worden die geluiden steeds luider. Met name in Duitsland wordt men strenger.

Het is daarom belangrijk om nu toch echt werk te maken van de salmonellabesmetting als u op basis van het bloedonderzoek in een hoge categorie bent ingedeeld.

Er zijn dan een paar mogelijkheden:

1. Externe hygiëne.

Via bijvoorbeeld bezoekers, aanvoer van biggen, een vuile slang van de mesttransporteur en vervuild varkenstransport kan een besmetting van salmonella op een bedrijf binnenkomen.

We hebben het sterke vermoeden dat de zeugen op heel veel vermeerderingsbedrijven besmet zijn met salmonella, en nemen aan dat zij de salmonellabacterie overdragen op de biggen. Toch zijn er ook vermeerderingsbedrijven die 'schone' biggen afleveren. Op dit moment is helaas nog niet goed bekend wat een vermeerderaar kan doen om de besmetting van zeug naar big te voorkomen. Wel kan met onderzoek van de net aangevoerde biggen op een vleesvarkensbedrijf een indruk worden gekregen over de mate van infectie.

2. Interne hygiëne.

Salmonella kan goed overleven in mest. Alles waar mest aan zit, is dus verdacht! Het niet strikt werken volgens het all-in-all-out principe, vormt een groot risico om een infectie op het bedrijf te houden. Je kunt voorkomen dat een besmetting overgaat van de ene ronde naar de volgende ronde door de afdeling vóór opleg zeer goed te reinigen, te drogen en te desinfecteren, én door steeds van jong naar oud te werken. Denk bij het

ontsmetten ook aan de centrale gang, de voerbak, de laarzen en materialen als bezems of mestschuiven. Omdat er maar heel weinig mest nodig is om een salmonellabesmetting over te brengen, is het ook belangrijk om vliegen, ratten en muizen te bestrijden.

3. Aanzuren van het drinkwater.

Vleesvarkensbedrijven met brijvoerinstanties hebben over het algemeen een lage salmonellastatus. Zeer waarschijnlijk komt dat door de zuurtegraad van het brijvoer. Op andere bedrijven is het aanzuren van het drinkwater een goed alternatief. De beste resultaten worden behaald met een continue toediening van gebufferde zuren op basis van mierenzuur, melkzuur of azijnzuur, zodanig dat een pH van 3,8 wordt bereikt. Daar zijn flink wat kosten mee gemoeid, maar meestal is het wel effectief. De werking van het zuur is tweeledig: doordat de pH in de maag omlaag gaat, worden er meer kiemen gedood. En goede zuren zijn ook nog in de darmen werkzaam om daar de salmonellabacteriën te doden. Overigens heeft het aanzuren van het drinkwater het bijkomende voordeel dat ook de voerefficiëntie verbetert. Volgens veel onderzoekmodellen levert het gebruik van zuur daarvoor ook een economisch voordeel op.

4. Aanzuren van het voer.

Er zijn tegenwoordig ook mogelijkheden om zuur toe te dienen via het voer. Ook hier lijkt een continue toediening het meest effectief.

Het werken aan een lage infectiedruk van salmonella vereist veel aandacht en inzet. Natuurlijk zijn wij verplicht om onze consumenten een veilig varkensvleesproduct aan te bieden. Maar de bestrijding van salmonella levert een flinke bijvangst op: door hygiënisch te werken is er bovendien minder kans op andere infectieuze problemen zoals PED, PIA, etc.