

ZDS-Fachtagung

Neue Erkenntnisse zur Tierseuchenbekämpfung -Salmonellenmonitoring Thomas May



QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

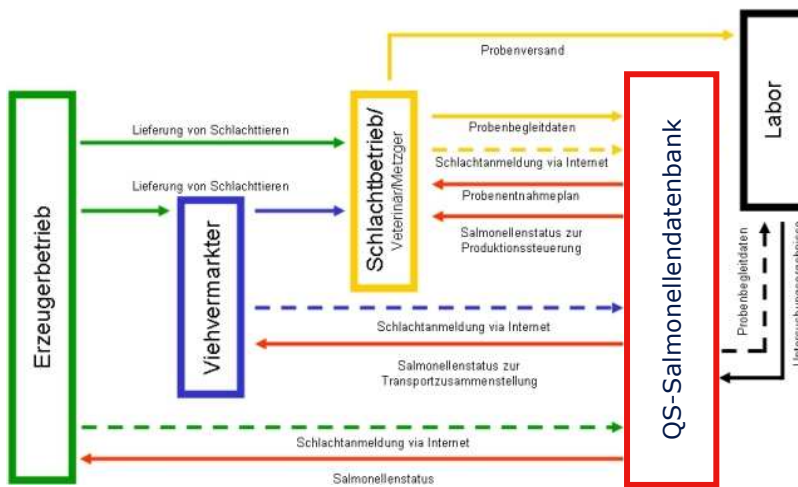


Kassel am 11. Dezember 2006



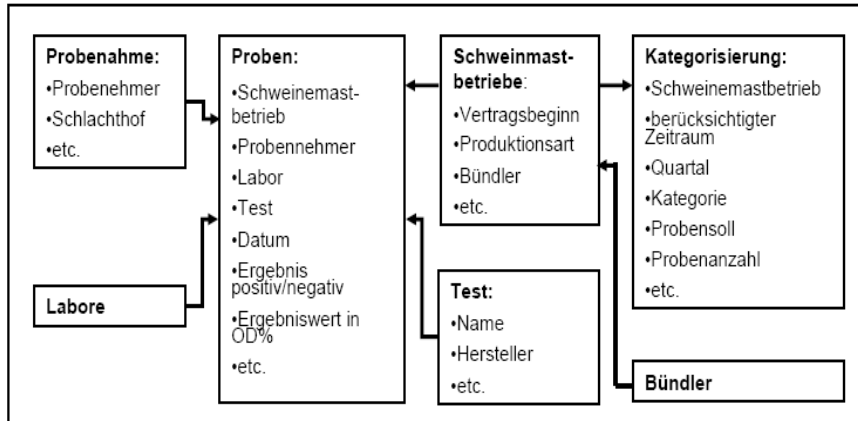
QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel

Informationsfluss im Salmonellenmonitoring





Datenstruktur im Salmonellenmonitoring



3



Schweinemast

Stand Salmonellenmonitoring am 8.12.2006

17.553 Schweinemastbetriebe im QS-System
 ~ 85 % der deutschen Schweinefleischproduktion

Probenahme: Fleischsaftproben in den Schlachtbetrieben
 (fast ausschließlich: 99 %)
 Blutproben in Mastbetrieben
 (nur etwa 1 %)

Untersuchung: 33 QS- anerkannte Labore
 - Akkreditierung (DIN ISO 17025)
 - Erfahrung mit ELISA
 - Teilnahme an Ringversuchen
 bis jetzt 3 Ringversuche durch QS durchgeführt:
 Vergleichbarkeit der Untersuchungsergebnisse aus
 unterschiedlichen Laboren oder unterschiedlicher
 Test-Kits ist sichergestellt

4



Schweinemast

Stand Kategorisierung am 8.12.2006

14.254 Schweinemastbetriebe kategorisierungspflichtig

d.h. min. 12 Monate im QS-System
(kleinere Mastbetriebe entsprechend länger)

davon 10.148 (71,2 %) kategorisiert

d.h. ausreichende Zeit beprobt
vollständig und gleichmäßig beprobt
keine Beprobungslücken > 6 Monate

5



Schweinemast

(Stand Kategorisierung am 8.12.2006)

Kategorisiert: 10.148 Schweinemastbetriebe

Kat I 8.467 (83,4%)

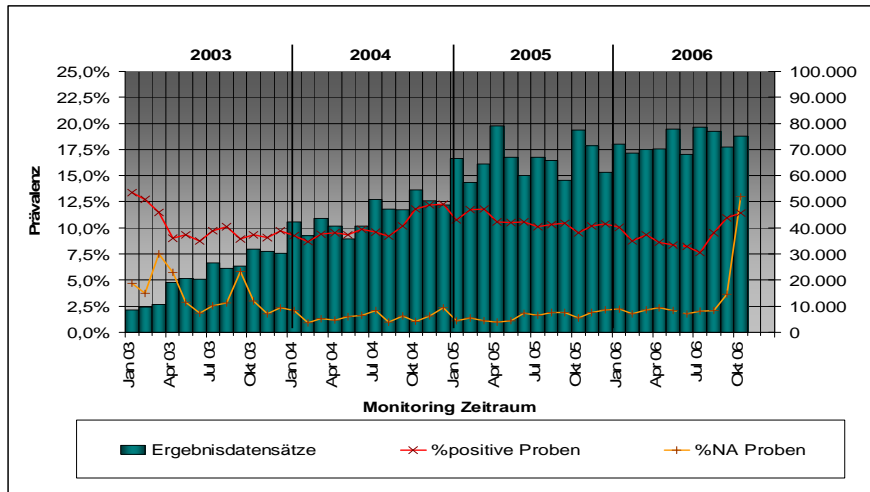
Kat II 1.282 (12,7%) bei Tendenz zu Kat III sollte
Beratung in Anspruch genommen
werden

Kat III 399 (3,9%) Maßnahmen zur Reduzierung
der Salmonellenbelastung im Betrieb
müssen umgesetzt werden

6



Salmonellenantikörperprävalenz



7



Information

Alle Schweinemastbetriebe haben Zugriff auf die Salmonellendatenbank und können für ihren Standort die Ergebnisse der Salmonellenantikörperuntersuchung (für jede einzelne Probe in OD%) und Kategorisierung jederzeit einsehen

Die Bündler informieren die Schweinemastbetriebe einmal pro Quartal über den Stand der Umsetzung sowie die Ergebnisse der Salmonellenantikörperuntersuchung

Schlachtbetriebe haben Zugriff auf die Kategorie der liefernden Schweinemastbetriebe sowie die Ergebnisse der im eigenen Schlachtbetrieb entnommenen Proben

Viehhändler haben – nach Freischaltung durch den Landwirt – Zugriff auf die Kategorie

8



Datenübermittlung an Behörden: denkbar!

Rechtliche Prüfung durch QS erfolgt:

regelmäßige Übermittlung grundsätzlich möglich

Voraussetzung:

Regelung der Datenübermittlung im QS-Leitfaden
Salmonellenmonitoring

(Ergänzung / Anpassung der Systemverträge)



Schweinemast

Intensivierung von Maßnahmen

Seit dem 1. April 2005 haben Schweinemastbetriebe, die nicht am Salmonellenmonitoring teilnehmen, keine Freigabe für die Lieferung von QS-Schweinen: Status „inaktiv“

Ab dem 1. Juli 2007 werden Schweinemastbetriebe, die keine Kategorisierung erreicht haben, obwohl dies für die Dauer der Systemteilnahme möglich gewesen wäre, gesperrt und erhalten keine Freigabe für die Vermarktung von QS-Schweinen, bis eine Kategorisierung erreicht wurde: Status „gesperrt“



Schlachtbetrieb

Intensivierung von Maßnahmen

ab 1. Juli 2007 verpflichtende Umsetzung des Beprobungsplans aus der QS-Salmonellendatenbank

ab 1.7.2007 Einführung und Umsetzung eines Konzept zur Reduzierung der Salmonellenbelastung im Schlachtprozess (Salmonellenreduzierungsplan) nach den Grundsätzen von HACCP

Erarbeitung einheitlicher Probenentnahmepläne zur bakteriologischen Untersuchung von Schlachtkörpern auf Salmonellen, einheitlicher Probenentnahmeverfahren zur Beprobung von Schlachtkörpern sowie Anforderungen an die zentrale Erfassung und Auswertung der Untersuchungsergebnisse

11



Beratungsmodul

Hilfestellung für Tierarzt, Berater und Landwirt bei der systematischen Identifikation von Salmonelleneintragsquellen

Einfache Erstellung und Verwaltung von Beratungsberichten, Probenentnahmen und Untersuchungsergebnissen

Erinnerungsfunktionen für Fristen und Termine durchzuführender Maßnahmen

Regelmäßige Information über aktuelle Entwicklungen in der Salmonellenbekämpfung durch QS

12



Epidemiologische Basisauswertung des QS-Salmonellenmonitorings (ca. 1,75 Mio. Daten von 4/2003 bis 3/2006)

Zielstellung:

Bereitstellung von objektiven und wissenschaftlich validierten Aussagen zur Situation der Salmonellenbelastung in Deutschland zu folgenden Fragestellungen:

- Wo liegen die Ursachen für eine Salmonellenbelastung?
- Wie ist die regionale Verteilung?
- Welchen Einfluss hat das Management / die Landwirtschaft?
- Welchen Einfluss haben die Probenentnahmen im Schlachthof?
- Welchen Einfluss haben die Labore und Untersuchungsverfahren?
- Sind Verbesserungsmaßnahmen erfolgreich?

13



Maßnahmen zur Reduzierung der Salmonellenbelastung Projekt zur praktischen Überprüfung WCE-Elisa

1. Lokalisierung des Salmonelleneintrages und der Salmonellenvermehrung in einer Schweineproduktionskette (680-er Sauenanlage, drei angeschlossene Mäster, alle Kat III)
2. Identifizierung der Infektionsquellen und Multiplikationsmechanismen
3. Umsetzung von Maßnahmen, die geeignet sind, die festgestellten Infektionsquellen und Multiplikationsmechanismen abzustellen
 - noch nicht abgeschlossen - Folgeprojekt
4. Überprüfung korrespondierender Ergebnisse aus WCE-Elisa und Verlässlichkeit des Testsystems
 - noch nicht abgeschlossen, Verifizierung der Testergebnisse durch Labor Diagnostik Leipzig

14

