

# Experten-Workshop Salmonellen Überwachung/Bekämpfung



QS – Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel

Thomas May



Kassel am 18. Oktober 2007

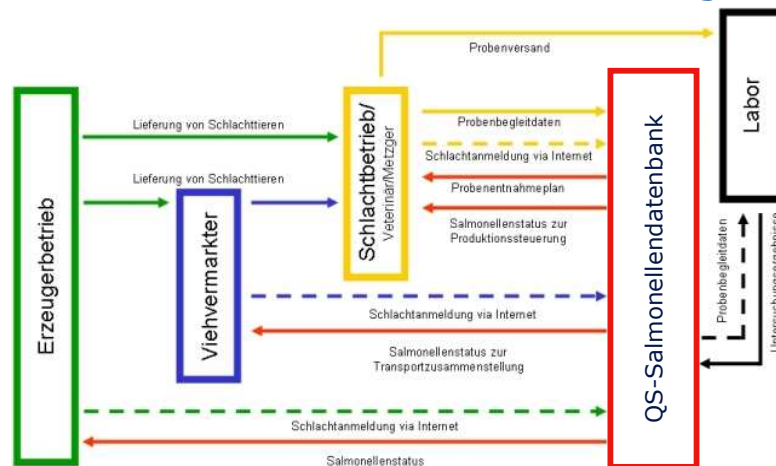
## QS-Salmonellenmonitoring

Vorgehensweise festgelegt im Leitfaden zum  
Salmonellenmonitoring (aktueller Stand: 01.04.2007)

- seit 01.04.2003 Erfassung aller Salmonellenergebnisse in der QS-Salmonellendatenbank (Qualiproof)
- seit 01.04.2004 regelmäßige Kategorisierung der Betriebe
- seit 24.03.2007 Schweine-Salmonellen-Verordnung aber: nur Betriebe > 100 Mastplätze

Orientierung an QS-Salmonellenmonitoring  
QS: Anpassung Beprobungsplan und Kategorisierungsgrenzen

## Informationsfluss im Salmonellenmonitoring



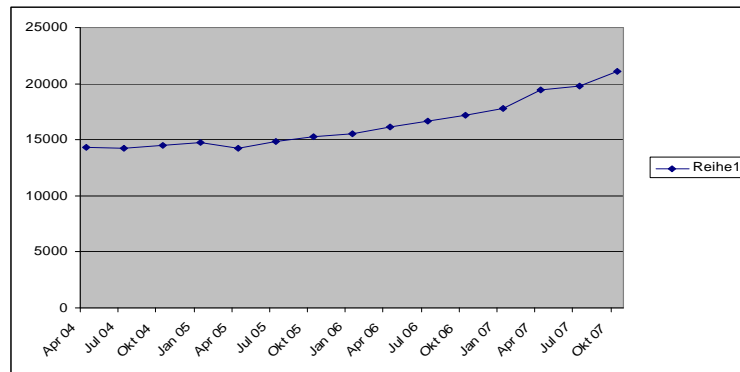
## Schweinemast

### Stand Salmonellenmonitoring am 11.10.2007

21.175 Schweinemastbetriebe im QS-System  
~ 85-90 % der deutschen Schweinefleischproduktion

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

## Entwicklung Teilnehmerzahlen



## Schweinemast Stand Kategorisierung am 11.10.2007

16.347 Schweinemastbetriebe kategorisierungspflichtig

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

davon 13.670 (83,6 %) kategorisiert

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

## Schweinemast Stand Kategorisierung am 11.10.2007

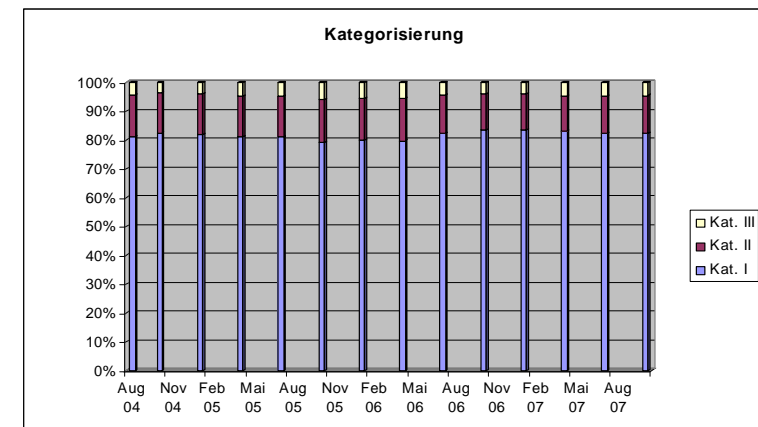
Kategorisiert: 13.670 Schweinemastbetriebe

Kat I 11.274 (82,5%)

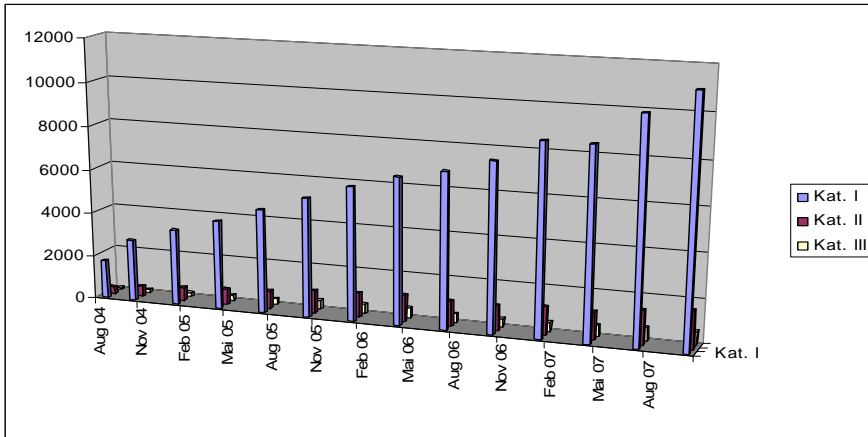
Kat II 1.173 (13,0%) bei Tendenz zu Kat III sollte  
Beratung in Anspruch genommen  
werden

Kat III 623 (4,6%) Maßnahmen zur Reduzierung  
der Salmonellenbelastung im Betrieb  
müssen umgesetzt werden

## Kategorien



### Entwicklung Kategorien



### Ergebnisse des Salmonellenringversuchs 2006 „Untersuchungen auf Salmonellenantikörper in Fleischaftproben“

**Teilnehmer:** 39 Labore, davon 33 QS-anerkannte Labore  
**Auswertung:** mittels Salmonellen-ELISA-Tests  
**Verwendete Testkits:** PigScreen, Idexx, Enterisol

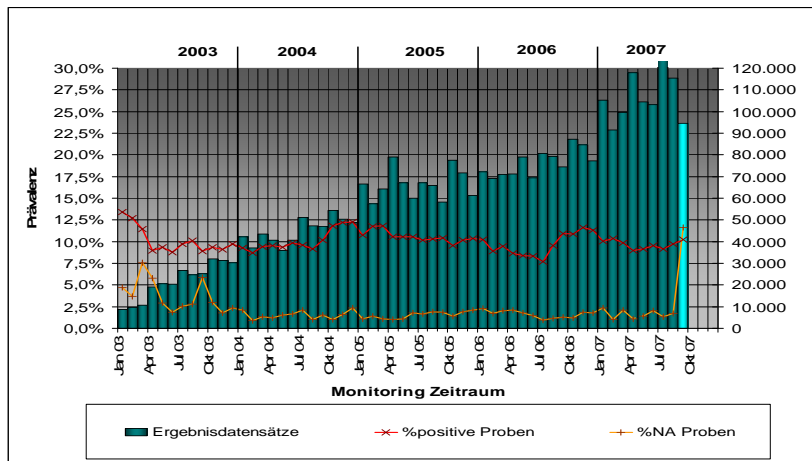
#### Ergebnisse:

- bei 2 QS-Laboren\* wurden Abweichungen festgestellt, Korrekturmaßnahmen wurden eingeleitet
- 1 Labor wurde von der Auswertung ausgeschlossen
- 31 QS-Labore wurde eine gute Arbeitsweise bestätigt

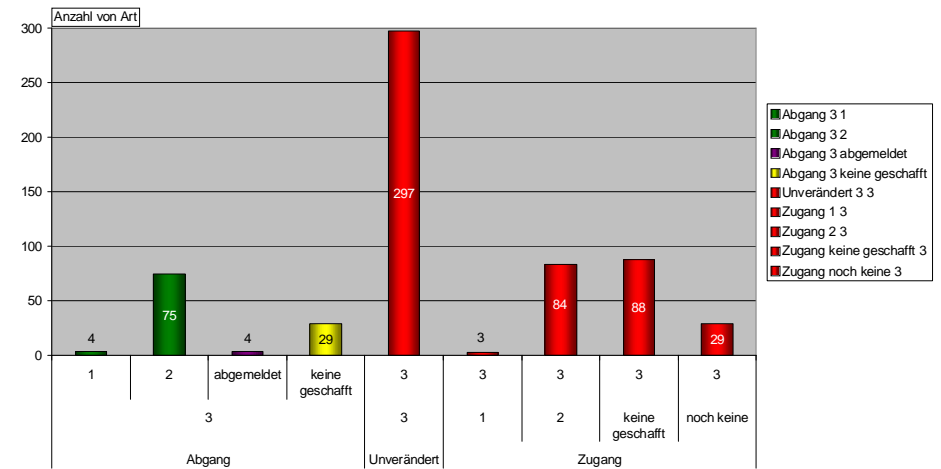
\* Labore sind bisher nicht aktiv

nächster Ringversuch: Winter 2007

### Entwicklung Salmonellenproben



Ströme Kategorie 3



## 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

## Schweinemast

### Intensivierung von Maßnahmen

Seit 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“

Sperrung am 1.8.2007 3.400 Schweinemastbetriebe

Gesperrt am 11.10.2007 2.262 Schweinemastbetriebe