

5 spørgsmål til fageksperten om Salmonella



Om fageksperten

Mie Nielsen Blom, der er Chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer, har arbejdet med overvågning af Salmonella i fjerkræproduktionen i mere end 25 år.

1

Hvad er det, der gør, at den danske salmonellaforekomst er så lav i forhold til mange af de øvrige lande i Europa?

I Danmark kører vi i fjerkræbranchen efter en nul-strategi over for forekomst af Salmonella. Det vil sige, at der må ikke være forekomst af Salmonella i de produkter, der går ud til forbrugeren. Derfor er det nødvendigt med en meget høj biosikkerhed på ejendommene for at sikre, at der ikke sker en overførsel af Salmonella ind i stalden. Det har været en hård kamp gennem de sidste snart 30 år for at få forekomsten af salmonellatilfælde ned, men de sidste 10-15 år har vi faktisk set, at den danske plan har været en succes. De omkostninger og krav, der medfølger for virksomhederne i form af egenkontrolprogrammer osv. har været med til at sikre denne succes og den deraf lave forekomst af Salmonella.

2

Hvorfor valgte man ikke at vaccinere mod Salmonella i stedet for det lange seje træk?

Det var en politisk beslutning, der blev taget i 1995. Man valgte en udryddelses- og bekæmpelsesstrategi, og den har været fastholdt lige siden. Sidenhen er lovgivningen for salmonellabekæmpelsen på fjerkræområdet også blevet hængt op på den særstatus, vi har opnået i EU.

3

Når en flok falder med Salmonella i Danmark, hvor er det så typisk gået galt?

Det er meget svært at svare på, da mange faktorer kan spille ind i forhold til det enkelte tilfælde. Og nogle gange findes smitekilden aldrig. Men alt, der bringes ind til dyrene eller ufrivilligt trænger sig ind til dyrene, kan være behæftet med en stor risiko, også dyrene selv. Alle led i produktionen er vigtige og skal være "rene" i denne sammenhæng. Man skal tænke sig rigtigt godt om i forhold til indkøb og oprindelse på både produkter og dyr.

4

Hvad sker der, hvis ens flok kommer under mistanke for Salmonella?

En mistanke-situation opstår kun ved fund af eksotiske salmonellatyper hos forældredyr-, opdræts- og konsumægsbesætninger. Her bliver besætningen sat under "Offentlig Tilsyn" af Fødevarestyrelsen. Der udtages dernæst 2 sæt mistankeprøver med 14 dages mellemrum. Hvis alle disse prøver er negative, så frigives flokke igen til produktion.

For fund af alle typer af Salmonella i slagtekyllinger samt fund af de 5 "hårde" typer af Salmonella (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Infantis*, *S. Hadar* og *S. Virchow*) hos forældredyr, opdræts- og konsumægsbesætninger, der falder besætningen med det samme, den positive prøve er serotypet. Der er dermed ingen mistankeprøvning her.

5

Hvis du skulle give et godt råd til producenterne i forhold til fortsat at undgå Salmonella, hvor skal de så være opmærksomme?

Man skal huske, at Salmonella ikke kun rammer naboens ejendom. Selvom man aldrig har haft Salmonella på sin ejendom, så er der ingen garanti for, at man aldrig vil blive ramt. Men følgende 4 punkter er essentielle i salmonellabekæmpelsesammenhæng:

- En høj biosikkerhed både under indsætning, udsætning og under hele produktionsperioden. Alt, der kommer ind i stalden, skal være "rent"
- God hygiejne – skift af tøj, sko og strømper ved overgang til ren zone, samt håndvask og desinfektion af hænder inden indgang til dyrene
- En god og konstruktiv gnaverbekæmpelse – også af ejer selv!
- Løbende efteruddannelse af medarbejdere for at sikre, at de også efterlever alle de krav og regler, man som ejer har opstillet ■