

Zweedse 'Board of Agriculture': Kritiek op Nederlandse aanpak salmonella bij varkens

In 2005 is Nederland begonnen met de aanpak van salmonella en wel door middel van controles op vleesvarkensbedrijven. Dit najaar wordt gesproken over maatregelen voor de zwaar besmette bedrijven. Is Nederland met zijn aanpak op de goede weg? V-focus legde die vraag voor aan de Zweedse Board of Agriculture, salmonella-expert in dat land. Gezien hun succesvolle bestrijding van de kiem, hebben de Zweden recht van spreken.

NUL-TOLERANTIE

Zolang je op plekken in de keten salmonella toestaat, zal het risico op humane infecties altijd te groot blijven, is de Zweedse opvatting.

Foto: Marcel Bekken



Volgens een verordening van het Productschap Vee en Vlees worden vleesvarkensbedrijven sinds 2005 verplicht gecontroleerd op salmonella. Dat gebeurt elke vier maanden via bloedonderzoek van 12 dieren. Na een jaar van bemonsteren zijn de bedrijven nu ingedeeld in een categorie die de mate van besmetting aangeeft: gunstig, redelijk en attentie. 69 Procent van de bedrijven scoort 'gunstig' en is niet tot nauwelijks besmet met salmonella, 'redelijk' ofwel licht besmet is door 26 procent van de bedrijven gehaald en 5 procent blijkt zwaar besmet met de bacterie en kreeg het

stempel 'attentie'. Van zeugenbedrijven zijn geen cijfers; daar wordt niet op salmonella gecontroleerd.

Resultaten Nederland

De Europese Commissie zou het liefst een nul-tolerantie willen voor salmonella, maar dat wordt door veel landen (nog) als onhaalbaar beschouwd. Dat het besmettingspercentage snel en drastisch omlaag moet, daar is elk het wel over eens. Welke maatregelen de Nederlandse besmette bedrijven wacht, moet nog worden afgesproken binnen het PVV. De bedrijven is alvast geadviseerd om in overleg met hun dierenarts en voorlichter actie te ondernemen. Mogelijke maatregelen zijn het aanzuren van voer en/of drinkwater en verdergaande hygiëne-maatregelen. Of die maatregelen de bedrijven volledig van de besmetting zullen afhelfen, is vooralsnog de vraag.

Wat vindt de Zweedse Board of Agriculture van de Nederlandse aanpak? Het instituut is expert op het gebied van landbouwkundige en voedselveiligheidsvraagstukken en ondersteunt de overheid onder andere met het salmonellatoezicht. Bovendien heeft deze organisatie ervoor gezorgd dat de Zweedse varkenshouderij al enkele decennia ongeveer vrij is van salmonella.

Kritisch

Elöd Szanto, veterinaire inspecteur bij de Zweedse organisatie, kent het Nederlandse programma in grote lijnen. Hij had zich er al in verdiept en de veterinaire neemt nu geen blad voor de mond. "Het Nederlandse programma is helemaal verkeerd opgezet", zo luidt zijn oordeel. "Het heeft geen zin om bij de vleesvarkens te beginnen met het bestrijden van salmonella, als het vervolgens via de biggen en het voer weer

binnenkomt." Dat is volgens Szanto dweilen met de kraan open. Als je vleesvarkensbedrijven vrij wilt krijgen, moet je eerst zorgen voor schone aanvoer van dieren en voer. En dus hoort een bestrijding volgens hem te beginnen op de fok- en vermeerderingsbedrijven. Ook in Zweden is de bestrijding zo aangepakt.

De Zweedse overheid is fel op salmonella. Een hevige uitbraak in 1961 in het plaatsje Alvesta, waarbij de bevolking massaal ziek werd en er 90 sterfgevallen waren te betreuren, vormt de aanleiding. De Zweedse overheid heeft nu bij wet geregeld dat er geen voedsel de markt op mag waarop salmonella kan zitten. Zweedse controle-instituten rapporteren nog hooguit enkele besmettingsgevallen per jaar. Maar er zijn ook jaren dat géén van de 3.400 varkensbedrijven besmet raakt. En bedrijven die toch besmet raken, worden geruimd. Er wordt al snel gedacht dat de Zweedse varkensbedrijven niet vergelijkbaar zijn met de Nederlandse. Maar met een gemiddelde omvang van 2.000-3.000 vleesvarkens en 200-400 zeugen, doen ze nauwelijks onder voor een gemiddeld bedrijf bij ons. En ook in Zweden worden de dieren vooral binnen gehuisvest.

Hoe is het de Zweden gelukt salmonella zo succesvol te bestrijden? Szanto draait er geen doekjes om: "Zeventig procent van alle kosten is betaald door de overheid en 30 procent door private partijen. Als het varkenshouders niks kost, lukt het wel om iedereen mee te krijgen."

Voer

Afen toe zijn er incidenten in Zweden. Ook daar is bekend dat salmonella algemeen voorkomt en dus nooit helemaal valt uit te roeien. Voer blijkt nog wel eens een bron van infectie. Ook de laatste incidenten, in december 2005 en januari 2006, vonden hun oorsprong in het voer: voerfirma Lantmannen Feed stuitte bij routinecontroles in één van zijn productielocaties op salmonella. Dat leidde tot grondige controles op 21 varkensbedrijven die het voer inmiddels geleverd hadden gekregen. Bij elk vermoeden van aanwezigheid van de kiem worden alle dieren stuk voor stuk bemonsterd. Op zes bedrijven werd de besmetting aangetroffen in het voersysteem en op drie bedrijven

Zweeds protocol

- 1 Voer uitsluitend dieren aan die vrij zijn van salmonella. Houd aangevoerde dieren eerst in quarantaine.
- 2 Zorg voor aanvoer van salmonella-vrij voer en sla die op in schone silo's.
- 3 Zorg voor schoon, onvervuild drinkwater.
- 4 'Meng' dieren niet.
- 5 Houd zieke varkens apart van gezonde en haal dode varkens direct weg.
- 6 Hygiënische maatregelen: was na het aanraken van een ziek of dood varken altijd de handen, maak stallen, inrichting en materialen regelmatig schoon en ontsmet ze. Stel een hygiëne-protocol op voor bezoekers, desinfecteer laad- en losplaats.

bleken al varkens besmet te zijn geraakt.

Onbetaalbaar

Binnen het productschap voelen de partijen vooralsnog weinig voor het salmonellavrij maken van de zeugenstapel. Uit Nederlands onderzoek is namelijk gebleken dat vleesvarkens die aan het begin van de mestrijfase flink besmet waren, uiteindelijk toch salmonella-arm worden afgeleverd. Een infectie kan dus heel goed uitdoven op het vleesvarkensbedrijf. Het management van de varkenshouder is daarin allesbepalend. Het gaat erom dat het vlees uiteindelijk zo salmonella-arm mogelijk uit de slachterij komt. Maatregelen op het vleesvarkensbedrijf zijn volgens het PVV daarvoor het meest effectief.

"Nu lijkt het grootste probleem in de vleesvarkenshouderij te zitten", zegt Henk Boelrijk, secretaris van de LTO-Vakgroep Varkenshouderij. "Maar als uit vervolgprouven blijkt dat het probleem ook in andere schakels zit, bijvoorbeeld in de zeugen of in het voer, dan moeten we daar wellicht ook maatregelen nemen." Volgens Boelrijk is er nog veel onderzoek nodig om goed grip te krijgen op salmonella. Een bestrijdingsprogramma waarbij de overheid voor de kosten opdraait, is ondenkbaar. "Als afnemers of slachterijen salmonellavrij vlees willen, zullen zij dat zelf moeten regelen met hun toeleveranciers", zegt Boelrijk. Szanto uit Zweden vindt dat Nederland wel erg laks omgaat met voedselveiligheid. "Zolang je op plekken in de keten salmonella toestaat, zal het risico op humane infecties altijd te groot blijven."