



De impact van het Duitse salmonellabeleid



Om het risico op karkasbesmetting verder te beperken, is afgesproken om periodiek bloedonderzoek te doen bij slachtvarkens.

Duitsland gaat sinds januari 2015 strenger om met varkens-bedrijven die in salmonella-categorie 3 vallen. Sommige Duitse slachterijen willen daarom zelfs geen 'categorie 3-varkens' meer slachten. De slachterijen die dat nog wel doen, geven een korting op de opbrengstprijis. Welke impact heeft dat op de Nederlandse varkenshouderij?

In de jaren '80 bleek voor het eerst uit onderzoek dat salmonella gevaarlijk kan zijn voor mensen. Sindsdien weten we dat het eten van met salmonellabacteriën besmette eieren en slecht verhit varkens- en pluimveevlees tot ziekte en zelfs sterfte kan leiden. Salmonellamonitoring en -bestrijding is in de pluimveesector al aan strenge regels gebonden. In de varkenssector wordt salmonella steeds meer gezien als een probleem bij levende varkens. De slachtprocedure van moderne slachterijen is sterk verbeterd, waardoor karkasbesmettingen minder vaak voorkomen.

Om het risico op karkasbesmetting verder te beperken, is in 2003 afgesproken om periodiek bloedonderzoek te doen bij slachtvarkens. Deze bedrijfsmonitoring is op Europees niveau geregeld en alle lidstaten doen eraan mee. Als in het bloed antistoffen tegen salmonella worden gevonden en de testuitslag (Optical Density-waarde) hoger dan 40 is, zijn de varkens mogelijk drager van de salmonellabacterie. Dit betekent dat de dieren een risico vormen tijdens het transport naar het slachthuis en tijdens het slachtproces.

Beknopt systeem voor het indelen van bedrijven in salmonellacategorieën in Nederland en Duitsland		
	NEDERLAND	DUITSLAND
Frequentie bloedonderzoek	Elke vier maanden	Elke drie maanden
Aantal te bemonsteren dieren	Twaalf dieren per keer	Minimaal zestig dieren verspreid over vier perioden van drie maanden
Criteria voor categorie-indeling	Op basis van het percentage dieren met een ongunstige uitslag wordt een puntenaantal toegekend. De punten van de laatste drie periodes (twaalf maanden in totaal) worden opgeteld, dit getal bepaalt of een bedrijf in categorie 1, 2 of 3 valt.	Het percentage monsters met een ongunstige uitslag in precies twaalf maanden bepaalt of een bedrijf in categorie 1, 2 of 3 valt.

Indeling in salmonella-categorieën

Net als Duitsland, kent Nederland drie salmonella-categorieën voor vleesvarkensbedrijven. Deze zijn gebaseerd op het risico dat de dieren vormen voor de voedselveiligheid: categorie 1 is de goede (gewenste) status en categorie 3 betekent een hoog risico. Om de bedrijven in deze categorieën te kunnen indelen, hanteert Nederland een ander systeem dan Duitsland (zie tabel). Maar of de bedrijven nu in Nederland of in Duitsland staan: categorie 3-bedrijven zijn ongewenst als leverancier van vleesvarkens aan slachterijen.

Gevolgen voor categorie 3-bedrijven

Duitsland kondigde in 2013 al het plan aan om categorie 3-varkens in een andere uitbetalingsklasse te laten vallen, om zo een efficiënte salmonellabestrijding te stimuleren. Dat beleid is verder aangescherpt en per 1 januari 2015 ingevoerd. Sindsdien moeten in Duitsland vleesvarkens van salmonella categorie-3 bedrijven gescheiden worden vervoerd naar het slachthuis. Daar worden ze apart van de andere varkens in de wachtruimte gestald en gescheiden geslacht. Vanwege deze extra eisen betalen de slachterijen minder uit. Deze regels gelden ook voor varkens van Nederlandse categorie 3-bedrijven die in Duitsland geslacht worden.

Omdat de richtlijnen voor het slachten zo zijn aangescherpt, is het voor sommige Duitse slachterijen niet meer rendabel om categorie 3-varkens te slachten. De maatregelen in Duitsland leggen dan ook extra druk op de Duitse categorie 3-bedrijven. Nog maar 4 procent van de Duitse bedrijven die hun dieren in Duitsland laten slachten, heeft een categorie 3-status.

Gevolgen voor Nederland

Het Duitse salmonellabeleid heeft een behoorlijke impact op de internationale markt. Voor Nederlandse status 3-bedrijven is het moeilijker geworden om varkens in Duitsland te laten slachten. Bovendien wordt steeds vaker naar de salmonellastatus van de biggen van Nederlandse vermeerderders gekeken, want Duitse vleesvarkenshouders eisen salmonellavrije biggen. Biggen worden gezien als een belangrijke besmettingsbron van salmonella. Deze problemen met de export hebben invloed op de hele Nederlandse varkenssector. Ook vanwege de verantwoordelijkheid die de sector draagt voor de volksgezondheid is het van groot belang dat we salmonella, zeker op categorie 3 -bedrijven, serieus gaan aanpakken.

Voor Nederlandse status 3-bedrijven is het moeilijker om in Duitsland te laten slachten.