



**Van het pluimveevoer is 0,22 procent besmet met salmonella**

# ‘Lastig om besmetting via voer aan te tonen’

Veevoer is de grootste besmettingsbron van salmonella in de pluimveehouderij. Maar sinds Europa de focus op bestrijding van de bacterie heeft gelegd, doen veevoerfabrikanten er alles aan om besmettingen te voorkomen; en met positieve resultaten. Sommige pluimveehouders die hun biosecurity op orde hebben en toch een salmonella-uitbraak krijgen, wijzen echter nog steeds naar het veevoer. Is die vingerwijzing terecht? De bewijslast is lastig en door alle controle- en bestrijdingsmaatregelen is de kans op besmetting bijna nihil.

Bestrijding van salmonella is voor de volksgezondheid belangrijk en veevoerfabrikanten hebben een verantwoordelijke taak als het aankomt op de salmonella bestrijding. Veevoer is immers het begin van de productiefase van elke pluimveehouderij. Salmonella in het veevoer betekent dat de hele stal, het hele

pluimveebedrijf en soms zelfs meerdere bedrijven besmet raken met alle gevolgen van dien. Uit de talloze onderzoeken blijkt ook dat veevoer een van de grootste besmettingsbronnen van salmonella is. De bacterie komt binnen via grondstoffen zoals granen, oliën en zaden. Ook komt er regelmatig salmonella

voor in de veevoerfabrieken: op de machines, in het stof en uiteindelijk ook in het voer. Hygiëne en strikte bestrijdingsprogramma's zijn essentieel. In het verleden waren veel uitbraken op bedrijven over de hele wereld te herleiden naar besmet veevoer. Maar dat was het verleden. Sinds salmonella op de politieke

agenda staat en er een strenge regelgeving is omtrent besmette eieren en pluimvee- vlees, ligt de focus in de hele sector op het bestrijden, monitoren en voorkomen van een salmonellabesmetting. Het aantal uitbraken is daardoor in de afgelopen jaren drastisch verminderd. De gegevens over salmonella in alle EU-lidstaten worden daarnaast jaarlijks met elkaar vergeleken. Landen, voedselorganisaties en onderzoekscentra staan ook in nauw contact met elkaar waardoor er direct en adequaat gereageerd kan worden. Pluimvee-houders, veevoederfabrikanten, slachterijen en andere bedrijven die handelen of werken met pluimveevlees of eieren moeten verplicht een salmonellabesmetting bij de NWWA melden.

### Geen garantie

Gezien de goede resultaten in de afgelopen jaren en de strenge regelgeving zouden pluimveehouders gerustgesteld moeten zijn dat hun veevoer vrij is van salmonella. Maar dat zijn ze niet. Er is namelijk geen honderd procent garantie. „We hebben het vermoeden dat veevoer nog steeds een van de grote boosdoeners is”, zegt vermeerderaar Jan Breteler, voorzitter van de NVP Sector Advies Commissie Vermeerdering. „Er komen via de havens grondstoffen binnen die salmonella bevatten en door zuur en verhitting worden doodgemaakt. Maar dat is nooit honderd procent. Wat opvalt, is dat bedrijven die hun biosecurity op de rit hebben, toch nog besmet worden met salmonella. Dat kan alleen via het voer of het water. De veevoerindustrie zegt dat ze alles op orde hebben, maar er zijn voorbeeld bekend dat voer een oorzaak is van een besmetting. Het is echter lastig om een salmonellabesmetting via het voer te traceren en te bewijzen.”

Voor de vermeerderaars is salmonellavrij voor

belangrijk, want zij zijn de volgende schakel in de keten. Vaak wordt door andere pluimveehouders naar hen gewezen als er op een bedrijf een salmonella-uitbraak is. En zeker sinds 1 januari 2015 leghennenhouders geen vergoeding meer krijgen voor het waardeverlies, zoals voorheen bij het veeziektefonds van Productschap Pluimvee en Eieren gebruikelijk was, lijkt het mes op tafel te liggen.

### Niet meer dan logisch

Om besmetting met salmonella te voorkomen, moeten productie- en verwerkingsbedrijven voldoen aan hygiënecodes (HACCP). Dat geldt voor boerderijen maar ook voor bedrijven in veevoer. Bovendien moeten al deze bedrijven volgens een bepaald schema onderzoek doen naar salmonella op het bedrijf. De kans op een besmetting wordt daardoor steeds kleiner. „Desondanks zijn er meerdere voorbeelden bekend van bedrijven die voer van dezelfde fabrikant hebben en die besmet zijn”, vertelt ook vermeerderaar Ben Beerens die tot op heden zelf nog nooit een salmonella-uitbraak heeft gehad. „Voor komt in grote hoeveelheden in de stal en in de grondstoffen zit altijd wel salmonella. Het is daarom niet meer dan logisch dat er af en toe een geval van salmonella voorkomt. Het blijft echter lastig om dit te bewijzen, want de bacterie kan op veel manieren het bedrijf binnenkomen: via bijvoorbeeld ongedierte of lege spullen van de broederij. Veevoederfabrikanten geven daarnaast ook nooit een honderd procent salmonellavrij-garantie. Tijdens de onderhandelingen met een nieuwe veevoerleverancier heb ik geïnformeerd welke maatregelen het betreffende bedrijf neemt tegen salmonella. Ze hadden het hoogste Tesco-certificaat met de maximale bescherming tegen salmonella, maar ze konden niet

vertellen hoe dit werkte en gaven ook geen honderd procent garantie. Maar dat kunnen wij als vermeerderaars ook niet naar onze klanten.”

### Noord-Amerika

Dat pluimveehouders zorgen over het veevoer hebben, is eigenlijk wel een gezonde houding want tussen 2002 en 2009 bleek, ondanks vele maatregelen, 12 procent van het Amerikaanse veevoer met salmonella besmet te zijn. De maatregelen in Amerika zijn inmiddels aanzienlijk verscherpt. Maar in 2012 bleek dat in Canada 10 procent van het veevoer besmet was, terwijl dit land een zerotolerancebeleid voerde. De Canadese NWWA (Canadian Food Inspection Agency ofwel CFIA) gaf aan dat ze opsporing van salmonella zeer serieus namen en ze steevast salmonella vond. Ook in Canada zijn de maatregelen intussen verscherpt maar uitsluiten dat er geen salmonella in het voer komt, kan men niet.

De situatie in Europa en vooral in Nederland staat in een positief schril contrast met Noord-Amerika. Deels komt dit door samenwerking en de overtuiging van veevoederfabrikanten dat salmonella daadwerkelijk levensbedreigend is voor mensen, dieren en bedrijven. Uit cijfers van het RIVM komt naar voren dat in 2012 van het veevoer 1 procent besmet was met salmonella. Volgens de NWWA, die niet over reguliere monitoring van salmonella beschikt maar steekproeven neemt, zijn er in 2014 en 2015 geen besmettingen op veevoer aangetroffen.

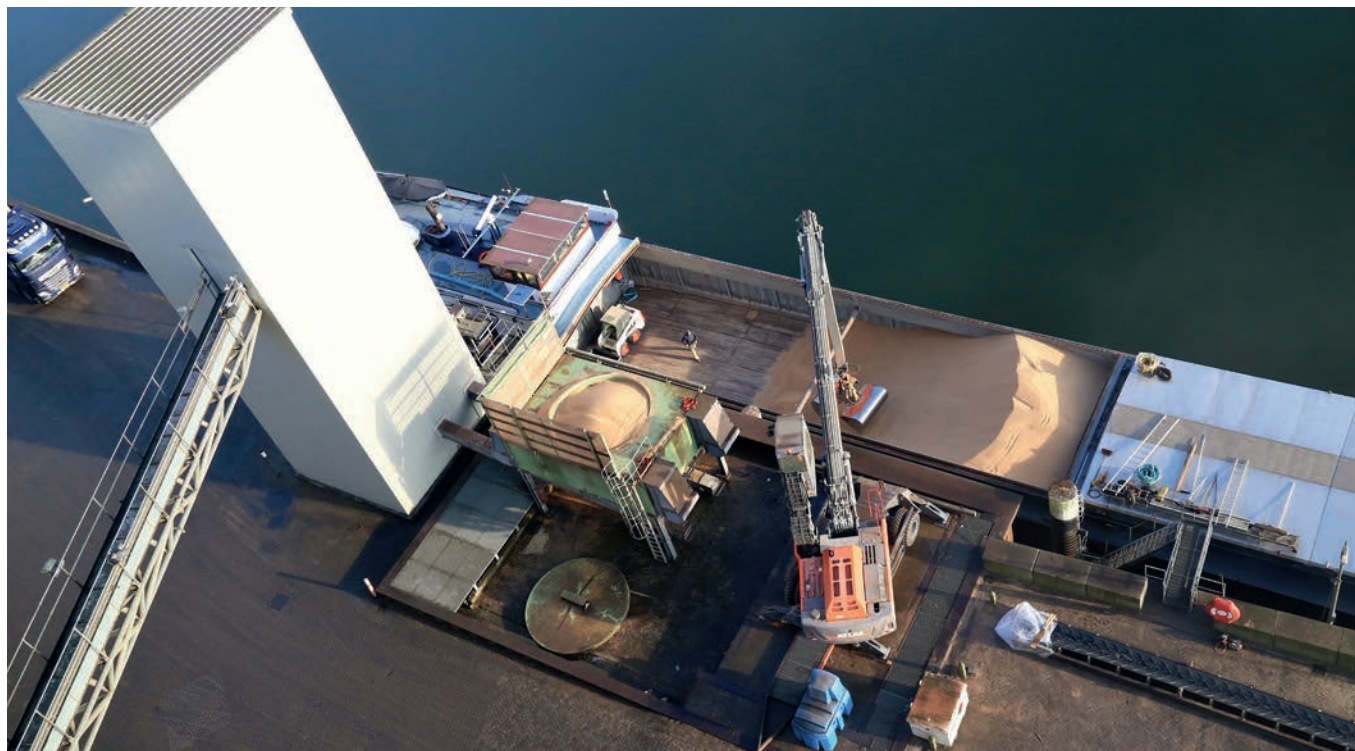
### Positieve monsters

De cijfers van de Nederlandse veevoersector geven een iets duidelijker en recenter beeld. Uit een analyse van 2014, uitgevoerd

Mengvoeder	2013				2014			
	Totaal (N)	Negatief (N)	Positief (N)	Positief (%) (prevalentie)	Totaal (N)	Negatief (N)	Positief (N)	Positief (%) (prevalentie)
Pluimvee (behandeld/verhit)	3.499	3.498	1	0,03	4.126	4.122	4	0,10
Pluimvee (onbehandeld/onverhit)	5.725	5.693	32	0,56	5.853	5.835	18	0,31
<b>Pluimvee totaal</b>	<b>9.224</b>	<b>9.191</b>	<b>33</b>	<b>0,36</b>	<b>9.979</b>	<b>9.957</b>	<b>22</b>	<b>0,22</b>
Varkens	2.749	2.744	5	0,18	2.695	2.694	1	0,04
Rundvee	1.759	1.749	10	0,57	1.791	1.789	2	0,11
Overig	416	415	1	0,24	432	432	0	0,00
<b>Totaal</b>	<b>14.148</b>	<b>14.099</b>	<b>49</b>	<b>0,35</b>	<b>14.897</b>	<b>14.872</b>	<b>25</b>	<b>0,17</b>

N: aantal onderzochte monsters (aanwezig in 25 gram)

Prevalentie (%): aantal positief/aantal totaal



door SecureFeed, blijkt dat in 2014 slechts 0,34 procent van het veevoer besmet was met salmonella. Naast de continu-monitoring, kan SecureFeed ad hoc inventarisaties uitvoeren. In 2015 is dit gebeurd voor analyses in 2014 naar de aanwezigheid of prevalentie van salmonella. Het resultaat liet zien dat in dat jaar mengvoeders vrijwel geen salmonellabesmetting kenden. Op een totaal van bijna 14.900 analyses werd bij 25 monsters salmonella aangetroffen. Dit aantal (0,17 procent) is lager dan in 2013 (0,35 procent). Voor pluimveevoeders lag dit op 0,36 procent ofwel 33 positieve monsters in 2013 en 0,22 procent ofwel 22 positieve monsters in 2014. „De prevalentie van salmonella in veevoer is dus laag en dalende”, geeft SecureFeed directeur Frank Jorna aan. „We zitten er bovenop. Dit heeft absoluut onze aandacht en we staan in nauw contact met de veevoersector. Als er besmette grondstoffen in beeld komen dan wordt er meteen melding gemaakt en de betreffende grondstoffenleveranciers worden daarna vaker geaudit en gecontroleerd. Naar aanleiding van veel maatregelen die genomen zijn, is het aantal salmonellapositieve monsters beperkt.” Cijfers van 2015 en 2016 gaat SecureFeed in juli presenteren. „Maar de verwachting is dat er wederom een daling is te zien.”

### Kwaliteit monsternamen

Dat er weinig salmonella gevonden wordt, zegt natuurlijk niets over het feit dat er wel degelijk salmonella in het veevoer aanwezig

kan zijn. De kwaliteit van de monsternamen en laboratoriumanalyse is dus belangrijk voor de betrouwbaarheid van de cijfers. En ook daarin zijn stappen gemaakt. In 2014 werd er in Europa door het overkoepelend orgaan EURL-Salmonella, dat is gevestigd bij het RIVM in Bilthoven, onderzoek gedaan naar de salmonelladetectiemethoden van Europese laboratoria. 32 van de 34 Nationale Referen-

tie Laboratoria (NRL's) in de Europese Unie waren in staat om hoge en lage concentraties salmonella in kippenvoer aan te tonen. Twee NRL's behaalden een matig resultaat door een rapportagefout. Vanwege herhaaldelijk slechte prestaties werd een van deze NRL's tijdens een herkansing bezocht door het overkoepelende orgaan EURL-Salmonella. Daarbij werden enkele verbeterpunten aangereikt. In totaal hebben de laboratoria in 97 tot 100 procent van de besmette monsters salmonella aangetoond. De laboratoria toonden de salmonellabacterie in kippenvoer aan met behulp van de drie internationaal erkende analysemethoden (RVS, MKTTn en MSRV). Elk laboratorium kreeg een pakket toegestuurd met kippenvoer dat ofwel besmet was met Salmonella Senftenberg in twee verschillende concentraties, of geen salmonella bevatte. De laboratoria dienden volgens een protocol te onderzoeken of de monsters salmonella bevatten. Uit de studie blijkt dat het gebruik van meerdere analyse-

methodes zijn nut heeft aangezien het aantal monsters waarin salmonella is aangetroffen, per methode belangrijk verschilt.

### Additieven in voer en water

Ondanks alle maatregelen die de veevoerbouwers nemen en de goede controle en analyse, is een honderd procent garantie op salmonellavrij voer niet mogelijk. Toch zal de veevoerbouwer aansprakelijk gesteld moeten worden als er besmet voer wordt geleverd, vindt Ben Beerens. Net zo goed als een vermeerderaar of pluimveehouder aansprakelijk gesteld wordt en financiële schade lijdt. „Het klinkt natuurlijk niet veel dat 0,36 procent en 0,22 procent van het veevoer besmet is, maar het zijn toch 33 of 22 batches die besmet zijn. Eén op de tweehonderd vrachtwagens heeft dus besmet voer. Dat is toch wel veel. Om te controleren of je bedrijf via het voer is besmet, zou je dus proefzakjes moeten bewaren en door een onafhankelijke instantie moeten laten controleren bij een uitbraak van salmonella. Maar ook dan blijft het lastig om het te bewijzen.” Wellicht is de meest effectieve manier om een salmonellabesmetting op het pluimveebedrijf te voorkomen, het gebruik van additieven in voer en water. Er zijn recent verschillende producten op de markt gekomen die hun werking bewezen hebben, maar ook hier geldt wederom dat er geen honderd procent garantie wordt gegeven. De salmonellabacterie is gewoonweg een te hardnekkige vijand die overal en altijd uit het niets op komt dagen. Alle maatregelen op de boerderij en fabriek zorgen er wel voor dat de bacterie niet zondermeer de stal binnensluispt. ■

## Bedrijven die hun biosecurity op de rit hebben, worden toch nog besmet met salmonella