

10 jaar Salmonella onverdacht certificaat

Veel veehouders zijn goed in staat Salmonella buiten de deur te houden. Dit jaar zijn er meer dan 1000 deelnemers die al 5 of 10 achtereenvolgende jaren de Salmonella onverdacht status hebben. Om dit jubileum te vieren, en de geïnvesteerde tijd en moeite van deze bedrijven te belonen, reikt de GD aan melkveehouders het 5 en 10 jaar Salmonella onverdacht-certificaat uit.

In 1999 is de GD van start gegaan met het programma Salmonella onverdacht. Veehouders die deelnamen en de Salmonella onverdachtstatus bereikten kregen hier een bewijs voor in de vorm van een Salmonella-onverdacht certificaat. Het eerste bedrijfscertificaat voor 'Salmonella-onverdacht' werd uitgereikt op 19 april 2000. Nu zijn er melkveehouders in Nederland die 5 of zelfs al 10 achtereenvolgende jaren de Salmonella onverdacht-status hebben. Om dit jubileum te vieren en dit resultaat onder de aandacht te brengen heeft de GD aan al deze melkveehouders in de afgelopen weken het bronzen en het zilveren Salmonella onverdacht-certificaat uitgereikt. In totaal zijn er drie gradaties: brons (meer dan 5 jaar onverdacht), zilver (meer dan 10 jaar onverdacht) en goud (15 jaar of meer onverdacht). Elke veehouder, die één van

deze statussen bereikt, zal het bijbehorende certificaat ontvangen.

Van de ruim 7.000 deelnemers aan het GD Programma Salmonella onverdacht zijn er bijna 1.100 met 5 jaar of langer de onverdachtstatus. Daarvan zijn er zo'n 180 bedrijven die al 10 jaar of langer onverdacht zijn. Op deze bedrijven is de Salmonella-aanpak en -preventie dik in orde.

GD Programma Salmonella onverdacht

Het vrijwillige GD Programma Salmonella onverdacht helpt om Salmonella buiten de deur te houden. Het programma bestaat uit 3 keer per jaar tankmelkonderzoek en bloedonderzoek van verwerpers op Salmonella. Daarnaast waarstuwt de GD veehouders tijdig bij aankoop van een rund



monella



met een onbekende Salmonella-status. Bij een ongunstige uitslag van het tankmelkonderzoek volgt er binnen één maand een kosteloos heronderzoek. Hierdoor weet u binnen een maand of het nodig is actie op Salmonella te ondernemen. Daarnaast krijgt u bij Salmonella problemen op het bedrijf kosteloos en bijbehorend advies.

Over het monitoringsprogramma van de zuivel en de bijbehorende inspanningsverplichtingen wordt u door uw zuivelonderneming geïnformeerd via brieven en de website van de betreffende zuivelonderneming.

Grotere kans op insleep

In sommige gebieden van Nederland is de kans op insleep van de infectie op Salmonella-onverdachte bedrijven

groter dan in de rest van Nederland. Deze gebieden zijn gelegen in de provincies Friesland, Noord- en Zuid Holland en het rivierengebied.

Ondanks de grotere kans op insleep van een Salmonella infectie blijken ook in deze gebieden 185 bedrijven al 5 en 33 bedrijven zelfs al 10 jaar Salmonella onverdacht te zijn.

Van de bedrijven met een GD Salmonella onverdacht certificaat komt in Friesland per jaar op 6% een nieuwe salmonella infectie binnen. In Noord- en Zuid Holland is dat op 4%, in het rivierengebied op 3% en in de rest van Nederland op 2% van de salmonella-onverdachte bedrijven. Minimaal 94% van de onverdachte bedrijven blijkt dus in staat een salmonella-infectie te voorkomen, ook in de gebieden met een grotere kans op insleep.

● 5 jaar Salmonella onverdacht
○ 10 jaar Salmonella onverdacht

GD

De bedrijven die 5 of zelfs 10 jaar onverdacht zijn voor Salmonella.

Voorkomen van een Salmonella-infectie

U kunt gerichte maatregelen nemen om het risico op een Salmonella-infectie sterk te beperken. Of uw bedrijf nu in een zogenaamde hot spot ligt of daarbuiten.

De kans op **insleep** van Salmonella kunt u verminderen door:

- bij voorkeur geen runderen of dierlijke mest aan te voeren van andere bedrijven of anders alleen van bedrijven met dezelfde status;
- contact met andere runderen te vermijden;
- het gebruik van bedrijfskleding en -laarzen voor bezoekers;
- oppervlaktewater niet als drinkwater te gebruiken;
- de loonwerker te vragen alleen met schone machines op uw bedrijf te komen.

De kans dat een infectie bij één of enkele runderen uitgroeit tot een **Salmonella-uitbraak** op uw bedrijf kunt u verminderen door:

- een adequate scheiding van verschillende leeftijdsgroepen van runderen;
- te voorkomen dat runderen in contact komen met mest van andere leeftijdsgroepen;
- en door een goede weerstand tegen Salmonella-infecties. De weerstand tegen Salmonella hangt niet alleen af van de huisvesting en het rantsoen, maar ook van andere infecties op het bedrijf zoals leverbot en BVD.

Een uitgebreide checklist, waarmee u preventieve maatregelen op uw bedrijf in kaart kunt brengen, kunt u vinden op www.gddeventer.com (zoek op 'checklist Salmonella op melkveebedrijven').

Midden in een zogenaamde 'hot spot' en toch al 10 jaar geen Salmonella

Het bedrijf van Barend, Gré en hun zoon Johan Honingh is prachtig gelegen in de polders van Broek in Waterland. Al dat water om hun bedrijf is mooi, maar levert voor leverbot en salmonella wel een risico op. Toch is dit een van de 33 bedrijven die in een gebied met verhoogd risico op insleep liggen en die al 10 jaar onverdacht zijn voor Salmonella. De Honinghs hebben een bedrijf met 55 melkkoeien en 50 stuks jongvee. "Tankmelkonderzoek op Salmonella leek me een mooie waarborg voor de gezondheid van het vee", zo omschrijft Barend de beweegreden om 11 jaar geleden met deelname te beginnen. Toch volgt het bedrijf geen ingewikkeld salmonella-beleid. Het bedrijf is gesloten, ze doen de jongveeopfok en mestverspreiding zelf en laten de dierenarts en inseminator bedrijfskleding gebruiken. Honingh weet van zijn bedrijf niet alle risico's tot in detail. Hij heeft zich daarom aangemeld voor de cursus van zijn zuivelorganisatie over Salmonella. "Ik heb nog niet het gevoel dat ik al heel veel van Salmonella weet. Dat komt omdat we er gelukkig nog nooit mee te

maken hebben gehad." De familie Honingh is blij verrast met hun certificaat. "Ik wist eigenlijk niet dat we zoiets bijzonders hebben gedaan", zegt Barend.

Of het bedrijf ooit met leverbot te maken heeft gehad weet Barend niet zeker. Toen de koeien het vijf jaar geleden niet zo lekker deden heeft Honingh ze behandeld tegen leverbot.

Eind dit jaar zal zoon Johan het bedrijf overnemen. Voor wat betreft diergezondheid zitten vader en zoon duidelijk op een lijn.

De maatschap Honingh is een van de bedrijven die een certificaat heeft gekregen omdat ze 10 jaar onverdacht zijn voor Salmonella.

