

Copyright foto

Duitse slachterijen korten varkens in salmonella categorie III

Aandacht voor aanpak van salmonella

Sinds Duitse slachterijen aankondigden varkens in salmonella categorie III met 3 euro te korten, is er meer aandacht dan ooit voor het reduceren van deze bacterie. Peter van der Wolf van de Gezondheidsdienst voor Dieren adviseert de inzet van zuren in het drinkwater van opleg tot afleveren zolang het bedrijf niet in categorie I valt.

„Op vrijwel alle varkensbedrijven in Nederland is salmonella aanwezig”, vertelt dierenarts Karien Koenders van Lintjeshof op het symposium dat voorafgaand aan de LIV in Venray werd georganiseerd door Daavision, leverancier van additieven. De mate van de besmetting is op de bedrijven heel verschillend en meestal leidt de bacterie in de stal niet tot klinische problemen. Filip Boyen van de Universiteit Gent gaat zelfs nog een stapje verder. Omdat varkens niet continue salmonella uitscheiden, is bijna niet te bepalen of een bedrijf echt vrij is van salmonella. De bacterie komt dus veel voor en leidt in de stal niet vaak tot problemen. Waarom is het dan toch nodig om het voorkomen van deze bacterie te reduceren en gaan slachterijen over tot het korten van categorie III-varkens? Dat heeft alles te maken met de volksgezondheid en voor de slachterij heeft de groei van het aantal categorie III-varkens een grote impact op het logistieke vlak omdat deze varkens als laatste worden geslacht.

Toename categorie III

Dieter Mischok, als dierenarts betrokken bij Westfleisch laat aan de hand van cijfers zien dat het aantal bedrijven in categorie II en III de laatste jaren snel is gegroeid. In het eerste kwartaal van 2008 was 11,3 procent in categorie II ingedeeld, in het laatste kwartaal van 2014 was dat ruim 25 procent. Voor categorie III was dat respectievelijk 2,4 en 5,6 procent. Mogelijke redenen voor de stijging kan de dierenarts wel bedenken, een gestegen voerrijks waardoor er wordt gezocht naar goedkopere alternatieven, een gestegen bigproductie waardoor er minder biest per big is en op de batterij minder ruimte per big. Daarnaast noemt Mischok het verschil tussen Noord- en Zuid-Duitsland, waar in Noord-Duitsland meer categorie III-bedrijven zijn dan

in Zuid-Duitsland. „In het Zuiden kennen meer varkensbedrijven een eigen voerproductie dan in het Noorden.”

De stijging maakt volgens Mischok dat slachterijen actie moeten ondernemen en korten is dan een methode. „Vooralsnog gaat Westfleisch nog niet korten.” Categorie III-bedrijven worden gemaand binnen zes maanden actie te hebben ondernomen, anders volgen er wel sancties. Nieuwe categorie III-bedrijven worden niet meer aangenomen door de Duitse slachter.

Aanpak in de maag

Filip Boyen maakt duidelijk dat salmonella in het eerste deel van het spijsverteringskanaal helemaal geen problemen oplevert. „Salmonella is liever geniepig aanwezig zonder problemen te veroorzaken.” Als er problemen ontstaan dan is dit in het tweede deel van het spijsverteringskanaal vanaf het ileum, het laatste deel van de dunne darm. De maag zorgt er met zijn sappen zelfs voor dat de bacterie wordt gereduceerd.

„Door juist deze werking van de maag te ondersteunen, kan salmonella verder worden gereduceerd”, beaamt Peter van der Wolf van de Gezondheidsdienst voor dieren. De Gezondheidsdienst adviseert, voor bedrijven die nog niet in categorie I vallen, 2 liter per 1.000 liter drinkwater, van opleg tot afleveren. Hoe meer zuur, des te meer effect. Maar teveel zuur smaakt niet en dus wordt door Van der Wolf het gebruik van een mengsel van zuren aangeraden. „Het gebruik van zuur is maar een lage drempel voor een bacterie zoals salmonella, het continue gebruik is nodig. Bij een wisselend gebruik zal de bacterie zich weer snel herstellen.” Volgens Van der Wolf levert het gebruik van zuren meer op dan alleen een lagere categorie-aanduiding. Uit onderzoek, uitgevoerd voor het PVE, bleek dat het voordeel voor de varkenshouder na


af trek van kosten 2,50 euro is, door onder meer een betere voerderconversie.

Inzet van zuren

Hoewel de meeste mensen een klinische uitbraak van salmonella kennen als geel-groene diarree, koorts en varkens die niet vreten, komt Karien Koenders met een geheel ander voorbeeld uit haar praktijk. Eén van haar vleesvarkenshouders had al langer last van endeldarmprolapsen en rectumstricturen (een afsnoering in het laatste deel van de darm). Dit bleek bij het nalopen van een aantal mogelijke oorzaken, zoals voer en ontwormen een gevolg te zijn van hoge salmonella titers bij de aangevoerde biggen.

Hierop is de vermeerderaar, ook klant bij Koenders, het drinkwater bij de biggen gaan aanzuren en is de vleesvarkenshouder het voer van de varkens gaan aanzuren met benzoëzuur. „We hebben gekeken wat de meest kostenefficiënte manier was om het probleem aan te pakken.” De kosten liggen op ongeveer 25 cent per big.

Het gevolg van deze actie is dat de salmonella-afweerstoffen in het bloed, na het inzetten van het zuur, bij zowel de mester als de vermeerderaar, duidelijk zijn gedaald van categorie III naar categorie I, er op het vleesvarkensbedrijf geen endeldarmprolapsen en rectumstricturen meer voorkomen en dat de uitval is gedaald van 3,1 naar 1,5 procent. „75 procent van de uitval werd bepaald door de darmproblemen.” Bij de vermeerderaar is er ook een positief gevolg van de inzet van zuren, de biggen groeien nu beter dan voorheen. Een volgende stap in de aanpak voor salmonella op deze twee voorbeeldbedrijven is mogelijk de inzet van vaccinatie of zuren bij de zeugen. ■

 **Reageren?**
j.cornelissen@pigbusiness.nl

Salmonellareductie door aanzuren drinkwater

De Deen Peter Fuglsang kreeg steeds vaker klachten van de afnemers van zijn biggen over de salmonellastatus. Door deze klachten heeft de varkenshouder de stap genomen om zowel bloed- als mestmonsters te laten nemen, daaruit bleek dat veel van de biggen al vroeg waren geïnfecteerd met salmonella. „Ook mestmonsters van de biggen bij het uitladen waren in hoge mate positief”, zegt de Deen. Fuglsang houdt in het Oost-Duitse Thiemendorf 8.000 zeugen en 30.000 biggen. Door de kortingen die Duitse slachterijen zijn gaan gebruiken voor salmonella categorie III-varkens was er wel duidelijk dat er iets moest gebeuren. Naast de inzet van extra hygiëne-

maatregelen, zoals het wisselen van kleding en laarzen tussen de verschillende stallen, werd gestart met een zuurtoevoeging aan het droogvoer en werden er op aanraden van de voeradviseur zuren toegevoegd aan het brijvoer van de zeugen en het drinkwater van de biggen.

In de nazomer van 2014 is Fuglsang begonnen met het gebruiken van producten van Daavision, DaaSal bij de zeugen en Daaquasafe bij de biggen. „We zetten ook een product bij de zeugen in om te voorkomen dat de salmonella van de zeugen naar de speenbiggen overslaat.” Want dat is iets wat hij zelf niet snapt. „Bij de gespeende biggen kunnen we geen salmonella

aantonen.” Bij de zeugen wordt het product aan één van de bijproducten toegevoegd, kosten hiervan zijn volgens de Deen ongeveer 3 à 4 euro per zeug per jaar. Bij de biggen wordt het product aan het drinkwater toegevoegd, kosten hiervan zijn ongeveer 15 cent per big. Sinds het gebruik van een zuur product ziet Fuglsang minder diarree bij de biggen. En de laatste bloed- en mestmonsters die zijn genomen, zijn bijna allemaal negatief. Als de monsters negatief zijn, blijft de varkenshouder het voer en drinkwater aanzuren, weliswaar in een lagere onderhoudsdosis, maar door zijn verouderde stallen verwacht hij een hoger risico te hebben.