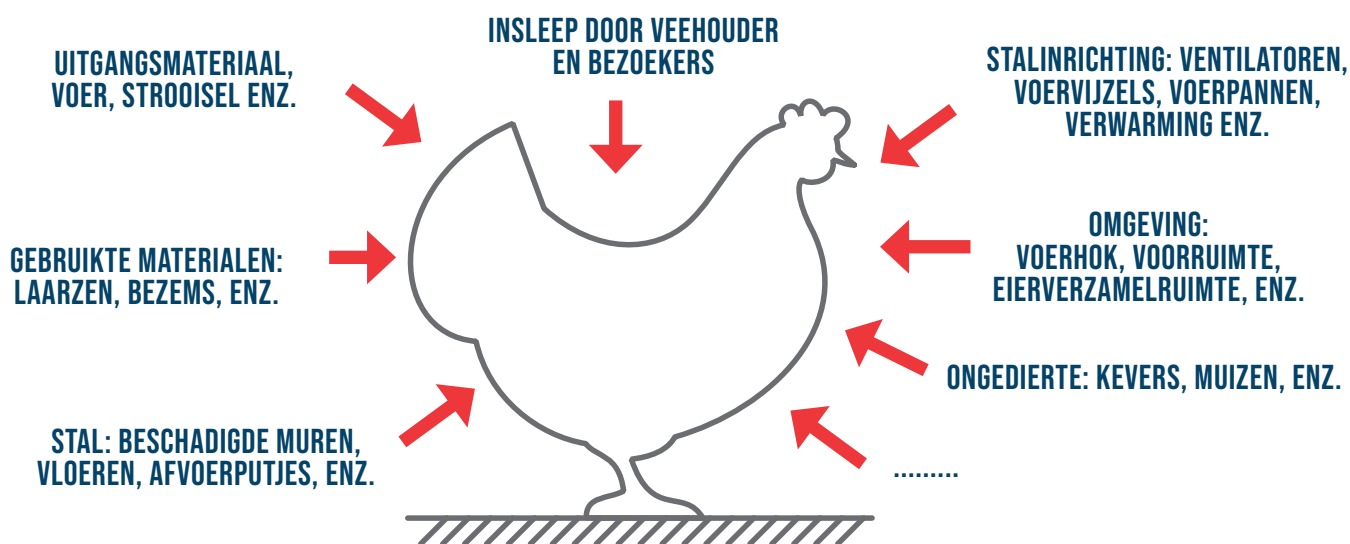


SALMONELLA: EEN MULTIFACTORIEEL PROBLEEM VRAAGT OM EEN GEZAMENLIJKE AANPAK

De aanpak van *Salmonella* heeft in de pluimveesector topprioriteit. Een substantieel deel van humane besmettingen is te herleiden naar de consumptie of bereiding van besmette (kip-)producten.¹ Het succesvol terugdringen van *Salmonella* vraagt een gezamenlijke én een structurele aanpak.

DE BESMETTINGSROUTES VAN SALMONELLA BACTERIËN



FACTOREN DIE DE UITKOMST VAN EEN SALMONELLA UITSLAG KUNNEN BEÏNVLOEDEN

Immunisatie

Weerstand hebben tegen *Salmonella*

- Vaccin
- Vaccin opslag
- Uitvoering vaccinatie
- Algehele diergezondheid
- Waterkwaliteit
- ...

Bioveiligheid

Maatregelen om insleep en verspreiding te voorkomen

- Reinigen en ontsmetten
- Ongediertebestrijding
- Bezoekers
- Hygiënesluis
- Bedrijfsmateriaal
- ...

Monstername

- Plaats van de monstername
- Besmetting
- Materiaal
- Monsternemer
- ...

Analyse

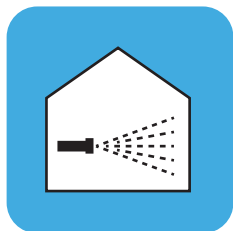
- Contaminatie
- Workflow
- ...

**RESULTAAT
MONITORING**



DE VIER PIJLERS VOOR EEN SUCCESVOL *SALMONELLA* BEHEERSPLAN

Met een integrale aanpak op basis van deze vier pijlers is het mogelijk om de incidentie van *Salmonella* in pluimvee terug te dringen.



Reinigen en ontsmetten

Goed en zeer grondig reinigen van de stal en de inventaris vormt de basis. Daarna ontsmetten. De vijf belangrijkste succesfactoren:

-  Reinheid van de stal bij aanvang ontsmetting
-  Contacttijd van het ontsmettingsmiddel
-  Concentratie van het ontsmettingsmiddel
-  Temperatuur
-  Relatieve luchtvochtigheid



Extra diagnostiek

Op een structurele manier in beeld brengen waar *Salmonella* na het reinigen en ontsmetten aanwezig blijft. Extra onderzoek op risicoplacaten:

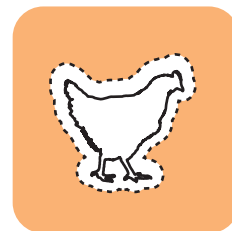
-  Stal (vloer, spleten, muur)
-  Voersysteem
-  Drinkwatersysteem
-  Ventilatie
-  Voorruimte
-  Omgeving



Verbeteren bioveiligheid

Het Food Safety Program (FSP) is ontwikkeld om kritische punten binnen een pluimveebedrijf in beeld te krijgen en te verbeteren.

- Identificeren van kritische punten met betrekking tot *Salmonella* insleep en versleep
- Scoren van bioveiligheid op alle onderdelen
- Extra maatregelen treffen om het risico op *Salmonella* te verminderen
- Implementeren maatregelen en monitoren

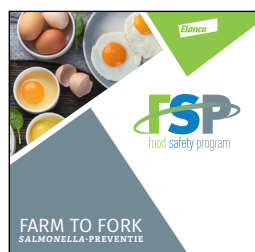
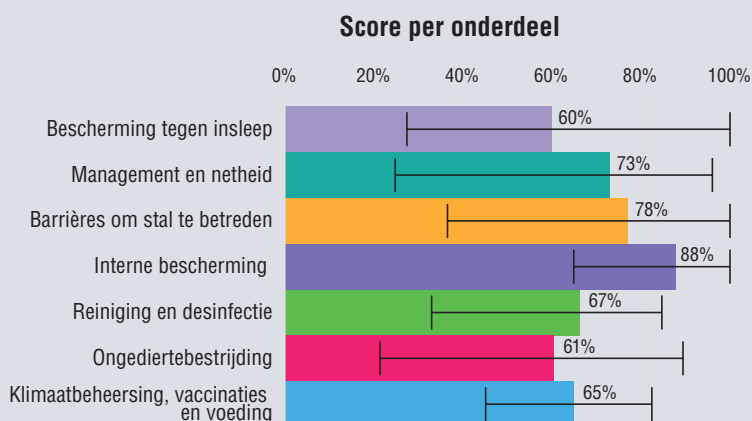


Vaccineren

- Vaccins die effectief beschermen tegen koloniseren door veldstammen
- Toegelaten vaccins beschikbaar voor reproductiedieren, legpluimvee en vleeskuikens
- Juiste uitvoering van vaccinatie (Good Vaccination Practices) is bepalend voor bescherming

FSP IS EEN PRAKTISCH HULPMIDDEL BIJ *SALMONELLA*-PREVENTIE

Het Food Safety Program (FSP) brengt kritische punten binnen een pluimveebedrijf in beeld. Elk controlepunt krijgt een gewogen score die de impact op de voedselveiligheid weergeeft, de Food Safety Index (FSI). Hoe lager de score des te hoger het risico op een *Salmonella* besmetting. Door deze te rangschikken is direct zichtbaar waar de grootste risico's liggen en welke verbeterpunten het meest efficiënt zijn. In het voorbeeld hiernaast is externe bescherming om insleep te voorkomen een van de meest efficiënte verbeterpunten.



DOWNLOAD MET DE QR CODE

Referentie

1 EFSA Journal (2019). The European Union One Health 2018 Zoonoses Report

Elanco

Elanco en het schuine balk logo zijn handelsmerken van Elanco of haar filialen. © 2021 Elanco

PW-BE-21-0411 (BNL)