



Das Veterinäramt Erlangen-Höchstadt informiert:

## Gesetzlich gegen Salmonellen

### Salmonellen sind Bestandteil der Umwelt...

...und gefährlich für Mensch und Tier. Die Salmonellose ist eine der häufigsten Ursachen für Lebensmittelinfektionen. Neben Geflügelfleisch, Eiern und Eiprodukten stellt auch Schweinefleisch ein Infektionsrisiko dar. Bei immungeschwächten Menschen, Säuglingen, Kleinkindern oder auch älteren Menschen kann die Salmonellose sogar zum Tod führen. Es gibt also eine Salmonellengefahr und der Gesetzgeber hat deshalb die Schweine-Salmonellen-Verordnung erlassen, die seit März 2007 in Kraft ist.

Um die Verbreitung von Salmonellen durch Schlachtschweine zu vermindern, verpflichtet die Verordnung alle größeren Endmastbetriebe zur Untersuchung ihres Tierbestandes auf Salmonellen. Bis 31.12.2008 waren lediglich Endmastbetriebe mit mehr als 100 Mastplätzen untersuchungspflichtig. Dies hat sich zum 01.01.2009 geändert und derzeit sind **alle Endmastbetriebe mit mehr als 50 Mastplätzen zur Untersuchung verpflichtet**.

Bitte beachten Sie, dass die Untersuchungspflicht sich nach den Mastplätzen richtet, die Anzahl der Untersuchungen jedoch nach der Anzahl der zur Schlachtung abgegebenen Schweine!

### Untersuchung

Um ihren Salmonellenstatus zu ermitteln, sind die Inhaber dieser Betriebe zur Durchführung folgender Untersuchungen nach Tabelle 1 verpflichtet:

Anzahl der voraussichtlich zur Schlachtung abgegebenen Schweine pro Jahr	Anzahl der zu untersuchenden Schweine
< 45	26
45 - 100	38
101 - 200	47
> 200	60

Quelle: Schweine-Salmonellen-Verordnung vom 13. März 2007, Anlage 1

Der **Tierhalter trägt** bei diesem Pflichtverfahren die **alleinige Verantwortung** für die Probenziehung, die eindeutige Kennzeichnung, die Protokollierung, die Weiterleitung des Probenmaterials mit dem Untersuchungsantrag an das Labor sowie die Befunderstattung an ihn selbst.

### Probenahme und Untersuchung

Als Probenmaterial kann entweder eine frühestens 14 Tage vor der Abgabe zur Schlachtung durch den betreuenden Tierarzt entnommene **Blutprobe** oder eine am Schlachthof entnommene **Fleischsaftprobe** dienen. Bei der Beprobung am Schlachthof / Metzgerei handelt es sich nicht um amtliche Beprobungen oder Untersuchungen. Deshalb müssen für die Probenahme zwischen Mäster und Schlachthof entsprechende Vereinbarungen getroffen werden. Für die Beprobung in kleineren Schlachtbetrieben muss der Landwirt selbst die

Untersuchungssets für die Fleischsaftproben beim Tiergesundheitsdienst (TGD) unter 089 / 9091 - 248 anfordern.

Die Untersuchung hat in einem für mikrobiologische Untersuchungen gem. der DIN-Norm 17025/2005 akkreditiertem Labor zu erfolgen. Bei Landwirten, die ihre Untersuchungen im Rahmen des QS durchführen lassen, wird automatisch ein Labor ausgewählt. In Bayern werden diese Proben vom TGD untersucht. Genaue Hinweise bezüglich der Probenahme und Einsendung des Untersuchungsmaterials können Sie dem Hinweisschreiben des TGD „Salmonellen–Untersuchungspflicht seit März 2007“ unter [www.tgd-bayern.de](http://www.tgd-bayern.de) entnehmen.

### Kosten

Die Kosten für die Probennahme sowie die Laboruntersuchungen sind vom Tierhalter zu tragen. Ein finanzieller Beitrag durch die Tierseuchenkasse ist bisher nicht vorgesehen.

### Aufzeichnungen

Um einen fortlaufenden Überblick über den **Salmonellenstatus** des Betriebs zu erhalten, ist der Tierhalter verpflichtet, die Ergebnisse der Untersuchungen zu sammeln und **vierteljährlich** den Prozentanteil der positiven Salmonellenbefunde als Durchschnitt der letzten 12 Monate (oder für die jeweilige Rein-Raus-Mastgruppe) zu **ermitteln und aufzuzeichnen** (drei Jahre Aufbewahrungspflicht). Aufgrund des Durchschnittswertes muss er vierteljährlich den Salmonellenantikörperstatus seines Betriebs nach Tabelle 2 feststellen und dokumentieren:

Salmonellenrisiko des Bestandes	Kategorie	positive Befunde in der Stichprobe in %
niedrig	I	bis 20
mittel	II	> 20 bis 40
hoch	III	> 40

Quelle: Schweine-Salmonellen-Verordnung vom 13. März 2007, Anlage 2

#### Kategorie I:

unbedenklicher Salmonellendruck, bei bis zu 20 % der Proben wurde festgestellt, dass die Schlachtschweine, von denen die Proben stammen, mit Salmonellen in Kontakt gekommen sind

#### Kategorie II:

bedenklicher Salmonellendruck. In bis zu 40 % der Proben wurden Antikörper gegen Salmonellen festgestellt. Dies sollte den Schweinehalter unbedingt veranlassen, nach den Ursachen für den erhöhten Erregerbesatz zu forschen. Er kann sich hierzu vom Tierarzt oder TGD beraten lassen.

#### Kategorie III:

kritischer Salmonellendruck. Mehr als 40 % der Proben reagieren positiv. Dies ist **dem Veterinäramt innerhalb von zwei Wochen zu melden**. Außerdem muss der Schweinehalter unverzüglich unter Hinzuziehung des betreuenden Tierarztes die Ursachen des Salmonelleneintrages feststellen sowie Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sowie eine Schadnagerbekämpfung durchführen.

Für weitere Fragen steht Ihnen das Veterinäramt gerne zur Verfügung.