

Meinung

Salmonellenüberwachung:
Die Wirtschaft drängt! 3

◆ **Trends** 4
Hygieneverordnung, Neues
Schuldrecht, Abrechnungsmasken

Tiergesundheit

Sind unsere Impfstrategien
noch zeitgemäß? 8

◆ **International** 12
Strukturwandel (USA), Studie zum
„Sommerloch“ (F), Salmonellen (DK),
Kastrationsverbot (NL), Gekühltes
Wasser für Sauen (Australien)

Fütterung

Multiphasen-Fütterung mit
dem Chargenmischer 14
Durch fließende Futterwechsel
Zunahmestufe gesteigert 18

Reportage

Deckbetrieb Meier/Münstermann:
„Unser Kunsteber Skippy
hilft mit...“ 20

◆ **Versuchsberichte** 24
Säugezeit analysiert (Uelzen),
Ammoniak-Emissionen (Haus Düsse),
Kupfer und Zink ins Futter (Rohrsen),
Präbiotika (Grub), Rädertilgung
(Bad Langensalza), Gewichtsstreuung
(Nordirland), Ferkelkastration (Forch)

Management

Mitarbeitermotivation ist nicht
nur eine Sache des Geldes 32
„Wir haben das finanzielle Risiko
auf drei Schultern verteilt“ 36

◆ **Aus den Organisationen**..... 40
Online-Sauenplaner (PIC),
Neue Geschäftsstelle (SNW),
Ferkel mit 6 kg verkaufen (SSB)

Markt

So lassen sich AutoFOM-
Schlachterlöse optimieren 46
Gibt es Rezepte gegen
Preiskapriolen? 50

Impressum 58

Salmonellenüberwachung: Die Wirtschaft drängt!

Seit mehreren Monaten befindet sich der Entwurf der geplanten Salmonellen-Verordnung in der so genannten rechtsförmlichen Prüfung. Wann diese abgeschlossen werden kann und wie die Verordnung letztlich aussehen wird, ist nach wie vor offen.

Fest steht, dass die Zeit drängt. Denn bereits jetzt stehen zahlreiche Schlachtunternehmen und Erzeugerorganisationen in den Startlöchern, um mit der Salmonellenüberwachung zu beginnen. Der Hintergrund: Das QS-Prüfzeichenprogramm, in dem die Durchführung einer Salmonellenüberwachung verlangt wird, soll jetzt zügig umgesetzt werden.

Hierbei kann überwiegend auf Erfahrungen aus der einjährigen Erprobungsphase des Bundes-Leitlinienprogramms aus dem Jahre 1999 zurückgegriffen werden; z.T. sind die damals begonnenen Beprobungen fortgeführt worden. Das würde letztlich bedeuten, dass mit dem QS-Programm jetzt die Basis vorhanden wäre, die Etablierung der Salmonellenüberwachung – so wie ursprünglich geplant – der Wirtschaft zu überlassen. Vor zwei Jahren war dieser Versuch gescheitert, weil es damals keine gemeinsame Klammer gab. Ohnehin zeichnet sich ab, dass der Wirtschaft auch bei einer Verordnung die Aufgabe überlassen bleibt, zahlreiche offene Fragen zur bundeseinheitlichen Umsetzung auf eigene Initiative zu klären.

Das Programm sollte jetzt nicht mit zu hohen Erfolgserwartungen überfrachtet werden. Denn es geht ausschließlich darum, systematisch Betriebe aufzuspüren, die ein Salmonellenproblem haben. Auch der dänische Dachverband Danske Slagterier verspricht keine Salmonellenfreiheit, sondern wirbt lediglich mit der systematischen Überwachung und Vorsorge sowie der daraus resultierenden Risikominimierung für eine Salmonellenerkrankung von Verbrauchern.

Die Untersuchung auf Antikörper im Fleischsaft oder im Blut erlaubt keine Aussage über das Vorhandensein von Salmonellen. Ein positives Ergebnis gibt lediglich einen Hinweis, dass sich das Abwehrsystem des untersuchten Tieres mit einer Salmonelleninfektion auseinandergesetzt hat. Um in einem Bestand auf ein Salmonellenproblem zu schließen, sind mehrere positive Proben innerhalb eines



Dr. Jens Ingwersen,
ZDS-Geschäftsführer

bestimmten Zeitraums erforderlich. Die bisherigen Untersuchungen zeigen, dass eine nachgewiesene Belastung nicht immer zu erklären ist.

Der bei der Untersuchung verwendete ELISA-Test ist sehr empfindlich. Um in verschiedenen Labors zu vergleichbaren Ergebnissen zu kommen, bedarf es einer Abstimmung zwischen den Test-Herstellern sowie eines regelmäßigen Ring-

tests. Außerdem müssen die Untersuchungseinrichtungen bzw. die Wirtschaft für eine wiederholte Schulung der Laborkräfte sorgen.

Ferner muss ein entsprechender Informationsfluss sichergestellt werden. Dies kann natürlich „per Hand“, also u. a. mit entsprechend gestalteten Lieferscheinen erfolgen. Sinnvoller wäre es jedoch, dafür ein integriertes, überregional nutzbares EDV-System zu installieren. Verschiedene Modelle sind bereits entwickelt worden.

Anzustreben ist eine Lösung, bei der die Beteiligten ihre Informationen nicht direkt, sondern über eine unabhängige Internet-Datenbank weitergeben bzw. dort unter Beachtung klar geregelter Zugriffsrechte abrufen können. Im Bedarfsfall kann auch die Anonymität der beteiligten Betriebe gewahrt bleiben. Für Mäster oder Vermarkter braucht die freie Abnehmerwahl nicht eingeschränkt werden.

Bei einem EDV-gestützten Info-System könnte die Auswertung der Ergebnisse inklusive Einstufung der Betriebe in die Kategorien automatisiert werden. Um Mängeln bei der Stichprobenverteilung vorzubeugen, würden die Schlachtbetriebe mit der Erfassung ihrer Schlachtanmeldungen am PC die erforderlichen Informationen über die Kategorie des Lieferanten und über die durchzuführende Beprobung aus der Datenbank abrufen.

Vor dem skizzierten Hintergrund sind alle Beteiligten aufgerufen, eine zügige Umsetzung des angestrebten bundesweiten Salmonellenprogramms zu unterstützen. Gleichzeitig muss jedoch erkannt werden, dass dieses gemeinsame Projekt nicht für eine individuelle Profilierung im Markt geeignet ist. Für die Sicherung des Kundenvertrauens ist dringend eine abgestimmte Kommunikationsstrategie erforderlich!



Offizielles Organ des Zentralverbandes
der Deutschen Schweineproduktion e.V.
(ZDS)

So erreichen Sie uns:

SUS-Redaktion Münster: Tel. 02 51/51 01 20
Anzeigen-Service Hiltrup: Tel. 0 25 01/80 13 04
ZDS Bonn: Tel. 02 28/9 14 47 40
SUS im Internet: www.SUSonline.de