

Wie bleibt mein Betrieb salmonellenfrei?



**Qualität
Gemeinsam
Verwirklichen**



Stallumgebung

- 10-15 Meter vor der Stalltür parken um den Eintrag von Erregern durch Fahrzeuge zu vermeiden
- Vorplätze sauber halten und evtl. abgrenzen (--> durch Absperrketten z.b.)
- Tierkadaver nur mit Einweghandschuhen entfernen, gekühlt und separat vom Stall aufbewahren
- Schadnagerbekämpfung konsequent durchführen
- keine Pfützen bzw. offene Wasserflächen

Stall Vorraum

- ein Besucherbuch führen
- konsequente schwarz/weiß Trennung leben
 - Schuh/Kleiderwechsel
 - Einweganzüge und Einwegschuhe für Besucher

Stall

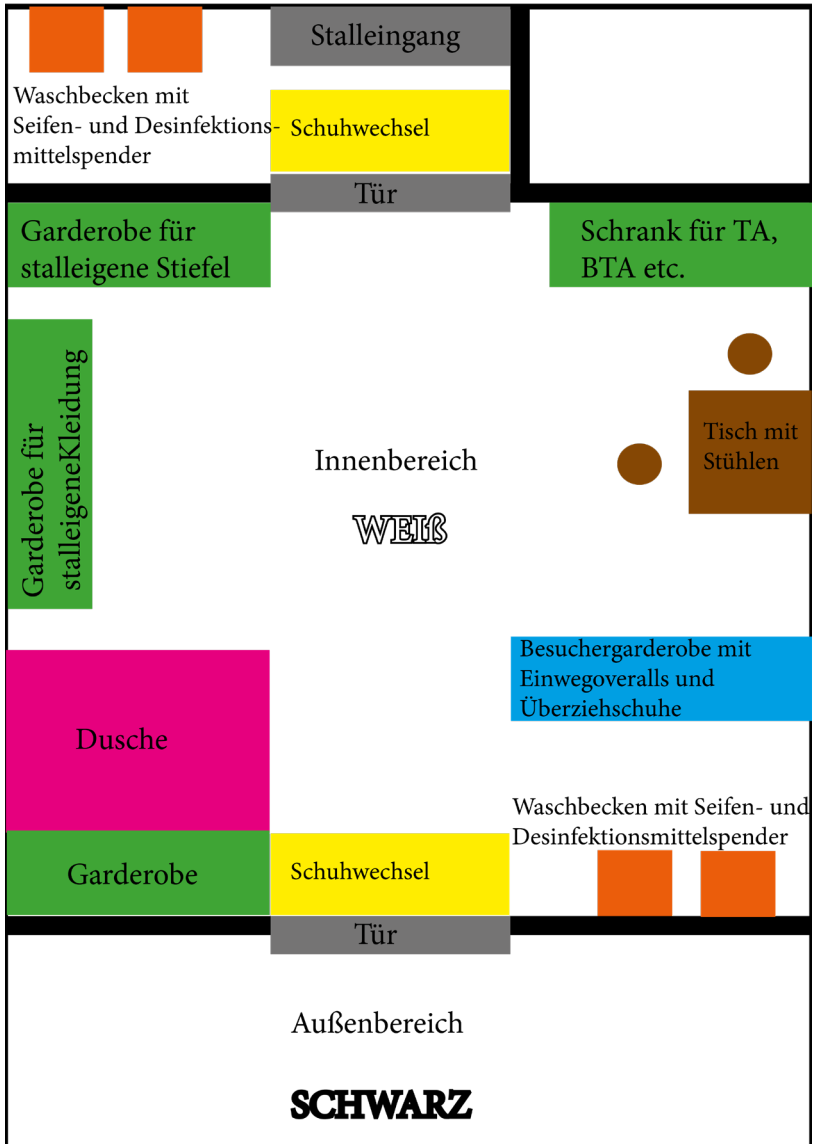


Abbildung 1: Skizze von einem biosicherheitskonformen Vorraum mit der deutlichen Trennung in einen schwarz/weiß Bereich

Worst case - Salmonellenpositiver Betrieb

Wie bekomme ich *S. infantis* wieder los?

Fallbeispiel Franz Eigner

Zur Vorgeschichte:

- *September 2019:*

S. infantis Nachweis in zwei Ställen;
Versuch durch Erhitzen, Desinfektion mit Chlor und Glutaraldehyd und das Entfernen vom Mist weit entfernt vom Stall die Salmonellen zu entfernen, erste Desinfektionskontrolle war negativ

- *November 2019:*

Wieder positiver Nachweis von *S. infantis* und anschließend Kontaktaufnahme mit Dr. Peter Mitsch, Mag. Harald Schliessnig (QGV) und, mit der Firma Opti Farmworker® GmbH

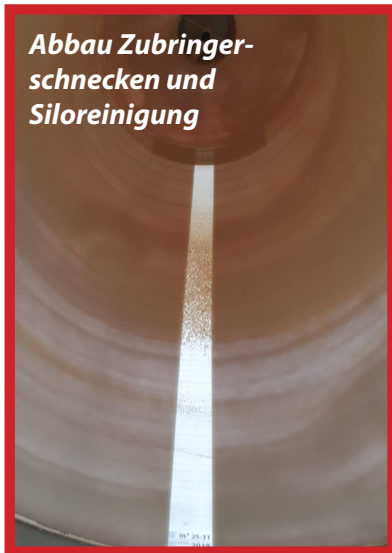
Vorbereitung



Reinigung



Abspülen
Einschäumen
Reinigen
Problemstellen nachreinigen
Heißwasserspülen



Abbau Zubringer-
schnellen und
Siloreinigung



Siloreinigung
außen



Reinigung Plätze, Geräte und
Abflussrohre



Siloreinigung
innen

Desinfektion



- ***Desinfektion der Futterrohre, Wasserlinien, Silos, Güllegrube, Flächendesinfektion Halle, Aussenbereich***
- ***Abflämmen der Risse mit Gasbrenner***
- ***Ausbringen von Branntkalk auf Grünflächen und Schotter***

Weitere Schritte:

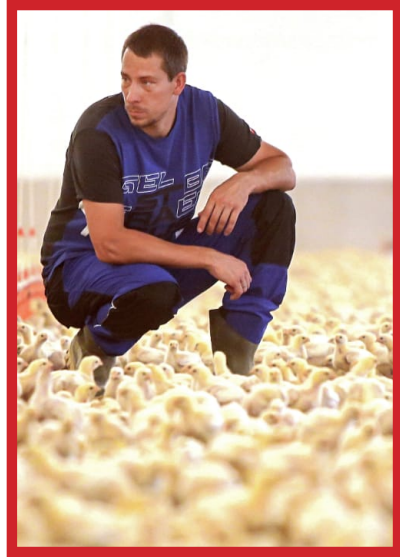
- ***Wiedereinbau der Stalleinrichtung***
- ***2. Desinfektion mit Vergasen***

Kontrolle:

- amtliche Desinfektionskontrolle war negativ
- Gülleproben negativ
- bei jeder Herde wöchentliche Proben innen und außen --> bis jetzt alle negativ!

Mein Fazit:

Seit der Sanierung wurde in meinem Betrieb *Salmonella infantis* nicht mehr nachgewiesen. Dazu mussten aber einige Maßnahmen gesetzt werden. Über mehrere Monate hinweg wurden wöchentlich Proben in den Ställen und im Außenbereich zusammen mit der QGV gezogen. Ebenfalls wurde mithilfe eines Schaumteppichs eine Desinfektion bei der Kückenlieferung gewährleistet. Außerdem wurden Einwegkleidung - und schuhe für das Personal eingeführt. Der Einsatz von Probiotika sowie eine permanente Wasserhygiene waren ebenfalls ein wichtiger Schritt in die Richtung salmonellenfreier Bestand.



Das Resultat war neben einer guten Futterverwertung und Gewichtszunahmen, keine tropfenden Wasserlinien, sehr gute Ständerbewertungen und natürlich das aller wichtigste - ein salmonellenfreier Bestand!

Abschliesend möchte ich Ihnen noch mit auf den Weg geben, dass viel Geduld und Durchhaltevermögen für eine Sanierung erforderlich ist. Es reicht ebenfalls nicht nur einzelne Sachen zu verändern sondern ist es auch nötig und seine persönlichen Gewohnheiten zu überdenken. Nichts desto trotz ist eine Sanierung sehr wichtig und zahlt sich auf lange Sicht gesehen auf jeden Fall aus!

Franz Eigner

Vorteile für Sie:

- finanzielle Unterstützung seitens der QGV
- Im Rahmen des QPlus-Programms der AMA ist eine Förderung der Sanierungskosten möglich. Das Gleiche gilt für Betriebe, die eine Salmonellenversicherung der AXA/WBV haben
- persönliche Beratung seitens der QGV und Ratschläge vom Kollegen Franz Eigner
- Unterstützung von Ihrer Seite für die Gesunderhaltung für Mensch und Tier

mögliche Folgen für den Menschen bei Erkrankung mit Salmonellen:

- Durchfall
- Fieber und Sepsis
- tödlicher Verlauf bei Risikogruppen (Säuglinge und Kleinkinder, Schwangere, alte Personen)

