



Der Geflügelgesundheitsdienst informiert:

## Salmonellen-Kontrolle in mobilen Haltungssystemen für Legehennen

Betriebe, in denen mindestens 350 Hühner erwerbsmäßig zum Zwecke der Konsumeierproduktion gehalten werden, müssen gem. Geflügel-Salmonellen-Verordnung durch betriebseigene Kontrollen auf das Vorkommen von Salmonellen untersucht werden\*. Dies gilt unabhängig von der Tierzahl in einzelnen Herden auch für Mobilstallbetreiber.

Salmonellen sind Bakterien, die weltweit bei vielen Tierarten und bei Menschen vorkommen. Salmonellosen des Menschen werden häufig durch den Verzehr von kontaminiertem Geflügelfleisch und seltener auch durch mit Salmonellen belastete Eier von infizierten Hühnern verursacht. Für die Überwachung und Bekämpfung von Salmonellen-Infektionen in Geflügelbeständen existieren aus diesem Grund diverse rechtliche Vorschriften.

Über 2.500 unterschiedliche Salmonellen-Typen (Serovare) sind bekannt, darunter u.a. Salmonella (S.) Enteritidis, S. Typhimurium, S. Hadar, S. Infantis und S. Virchow, für die aktuell Ziele zur Senkung des Vorkommens bei bestimmten Geflügelarten rechtlich festgelegt sind.

### Was ist bei der Einstellung von Junghennen zu beachten?

Junghennen müssen während der Aufzucht gegen S. Enteritidis geimpft worden sein.

Sie müssen ferner als Eintagsküken und vor der Umstallung in den Legebetrieb\* mit negativem Ergebnis auf S. Enteritidis und S. Typhimurium untersucht worden sein.

### Wann und wie häufig müssen Proben zur Untersuchung entnommen werden?

Die ersten Proben müssen entnommen werden, wenn die Herde 24 +/- 2 Wochen alt ist. Im Abstand von jeweils maximal 15 Wochen muss die Probenahme wiederholt werden.

Eine Salmonellenkontrolle sollte nicht unmittelbar nach einem Antibiotika-Einsatz durchgeführt werden, da eine Herde beim Nachweis antimikrobieller Substanzen unabhängig vom Untersuchungsergebnis als Salmonellen-positiv gewertet wird.

### Welche Proben werden entnommen und wie?

Die Proben sollten von fachkundigem Personal (z.B. Tierarzt oder eingewiesener Tierbetreuer) entnommen werden.

Dazu werden mit befeuchteten Stiefelüberziehern aus saugfähigem Material alle zugänglichen Stallbereiche begangen. Je Stall sind zwei Paar Überzieher zu verwenden. Sie werden mit dem daran haftenden Material (Kot, Stallstaub) in saubere und eindeutig beschriftete Behälter (z.B. Plastiktüten) verpackt, gekühlt und innerhalb eines Tages an eine autorisierte Untersuchungseinrichtung versandt.

In Abstimmung mit dem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt können ggf. an Stelle der Stiefelüberzieher auch Kotproben zur Untersuchung eingesandt werden.

### Was passiert, wenn in einer Probe Salmonellen nachgewiesen wurden?

Wenn bei betriebseigenen Kontrollen S. Enteritidis oder S. Typhimurium nachgewiesen wird, muss das zuständige Veterinäramt informiert werden, das eine amtliche Nachuntersuchung durchführt. Hühner und Eier dürfen erst wieder verbracht werden, wenn das negative Ergebnis der amtlichen Untersuchung vorliegt.

Sollte die amtliche Untersuchung das Ergebnis der betriebseigenen Kontrolle bestätigen, dürfen aus der betroffenen Herde Eier nur noch unmittelbar zur Verarbeitung in ein Eiproduktewerk verbracht oder unschädlich entsorgt werden; die Hühner sollten nach Rücksprache mit dem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt geschlachtet werden.\*

\*) Details s. Geflügel-Salmonellen-Verordnung und Verordnung (EU) Nr. 517/2011