



Merkblatt

bezüglich der Pflicht zur Bekämpfung zoonotischer Salmonellen bei Masthähnchenbetrieben

1. Welche Geflügelbestände sind untersuchungspflichtig, welche nicht?

- **Alle Masthähnchenbestände**

- **Ausnahmen:**

Betriebe unter 5.000 Stück Masthähnchen, wenn das Fleisch zur unmittelbaren Abgabe in kleinen Mengen durch den Erzeuger an den Endverbraucher bestimmt ist (Direktvermarktung)

2. Wer hat Untersuchungs- und Bekämpfungsmaßnahmen gegen Salmonellen durchführen zu lassen?

- **Der Lebensmittelunternehmer bzw. der Tierhalter: Eigenkontrollen**

Der Tierhalter hat die Untersuchung durch eine sachkundige Person / einen Tierarzt seiner Wahl („Hoftierarzt“) zu veranlassen (sog. Eigenkontrolluntersuchung gem. Nr. 2.1 Buchstabe a der VO (EG) Nr. 200/2012).

- **Das Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Cloppenburg: Amtliche Kontrollen**

In 10 % der Betriebe mit mehr als 5000 Masthähnchen werden im Landkreis amtliche Kontrollen vorgenommen. Ihre Durchführung erfolgt nach kurzfristiger Voranmeldung durch Mitarbeiter des Amtes für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung gem. Nr. 2.1 Buchstabe b der VO (EG) Nr. 200/2012.

3. Was/ welches Material wird zur Untersuchung im Stall entnommen?

- **Kot bzw. Sockenproben**

Nach den Vorgaben des Nationalen Bekämpfungsplans der Bundesrepublik Deutschland im Hinblick auf zoonotische Salmonelleninfektionen bei Masthähnchen (Broiler, Gallus Gallus- Spezies)

4. Wo/ wie oft müssen die Proben zur Eigenkontrolle gezogen werden?

- In jeder Herde/ pro Stall und Durchgang

5. Wie viele Proben müssen pro Betrieb gezogen werden?

- **2 Paar Socken je Herde/ Stall/ Betriebsabteil (bei Bodenhaltung)**

Das für Sie und Ihren Haustierarzt verbindlich anwendbare Beprobungsprotokoll und Untersuchungsschema ist detailliert im Anhang der VO (EG) 200/2012 i.V. mit der VO (EG) 2160/2003 beschrieben.

6. Wer nimmt die Proben und was ist dabei zu beachten?

- **Eine sachkundige Person bzw. der betreuende Hoftierarzt**
- Der Tierhalter muss die Probenentnahme bei jeder Herde veranlassen. Eine Behandlung der Herde mit **Antibiotika** darf zum Zeitpunkt der Probenentnahme nicht durchgeführt werden. Antibiotisch belastete Proben sind im Labor nicht untersuchungsfähig!

7. Wie sind ein Bestand und eine Herde definiert?

Bestand: Gesamtzahl der Tiere, die z. B. zu einem Bauernhof oder einer größeren ökonomischen Einheit gehört.

Herde: sämtliches Geflügel mit identischem Gesundheitsstatus, das im selben Stallraum (Luftraum) oder Auslauf gehalten wird.

Sind bei großen Broilerbeständen mehrere separate Stallgebäude (Herden) auf einem Betrieb vorhanden, ist jeder Stall bzw. jede Herde (bzw. jedes Stallabteil) einzeln zu beproben.

8. Wann müssen die Proben gezogen werden?

- **Innerhalb von 3 Wochen vor dem Schlachtttermin**
- **Notwendige Angaben im Untersuchungsantrag:** Entnahmedatum, Anzahl der Sockentupfer, Anschrift mit **Registriernummer (03 453 0__ __ __ __)** des beprobten Bestandes, **Stallnummer der beprobten Herde.**

9. Anmeldung zur Schlachtgeflügeluntersuchung: Was muss beachtet werden?

- Bei Anmeldung zur Schlachtgeflügeluntersuchung ist dem Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung zeitgleich das Ergebnis der betriebseigenen Kontrolle auf Salmonellen mitzuteilen.
- Eine Bescheinigung für Schlachtungen in einem anderen Mitgliedstaat (z.B. in den Niederlanden) kann nur noch ausgestellt werden, wenn das Ergebnis der Salmonellenuntersuchung dem Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung bei der Anmeldung zur Schlachtung vorliegt.

Anmeldungen per Fax an 04471/15-639 oder E-Mail (sgu@lkclp.de)

Der Anmeldevordruck steht auf der Homepage www.lkclp.de unter dem Reiter Tierhaltung & Ernährung → Fleischhygiene → Downloadangebote → Anmeldung von Schlachtgeflügelexporten zum Download zur Verfügung.
Nachfragen zur Schlachtgeflügeluntersuchung: 04471/15-233

10. An welches Untersuchungslabor sind die Proben zu versenden?

- Die Proben sind innerhalb von 24 Stunden nach der Probenahme an ein für die Untersuchung auf Salmonellen zugelassenes Labor zu übersenden. Erfolgt die Zustellung nicht innerhalb 24 Stunden, so sind die Proben kühl zu lagern.
- Die Proben sind im Labor auf Salmonellen nach DIN EN ISO 6579 zu untersuchen; Entnahmedatum, Art und Anzahl der Proben, Anschrift mit Registrier- und Stallnummer sowie Untersuchungsmethode sind im Befundbericht zu vermerken.

11. Was ist bei einem positiven Salmonellen- Ergebnis zu beachten?

Eine Masthühnerherde gilt als **Salmonella positiv**, wenn Salmonellen der Kategorie I (*Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium*) nachgewiesen wurden.

Positive Ergebnisse sind dem Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung unverzüglich mitzuteilen.

Außerdem besteht eine **Informationspflicht** des Tierhalters gegenüber dem Schlachtbetrieb.

Positive Herden werden „logistisch“ - das heißt am Ende des Schlachttages - geschlachtet. Das Fleisch darf nicht als Frischfleisch vermarktet werden.

12. Wie werden Herden behandelt, die nicht auf Salmonellen untersucht wurden?

Diese Herden werden grundsätzlich als **POSITIV** eingestuft.

13. Wer trägt die Kosten der Untersuchung?

Kostenträger ist der Lebensmittelunternehmer.

Stand: 01.06.2018

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Veterinärbehörde.