

## Handbuch Schweinepest

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) breitet sich in Osteuropas Wildschweinbeständen weiter aus. Auch Hausschweinbestände wurden dort mit der Tierseuche infiziert. Der ASP-Ausbruch in Belgien im September 2018 verdeutlichte, dass das Virus durch Unachtsamkeit von Menschen auch über große Entfernungen verschleppt werden kann.

ASP in Deutschland wäre mit enormen wirtschaftlichen Schäden verbunden. Bei einem Ausbruch im Wildschweinbestand würden großflächige Restriktionszonen mit strengen Handels- und Transportverboten für Hausschweine und Schweinefleisch eingerichtet. Die Vermarktung von Schweinefleisch und Produkten aus Schweinefleisch in Länder außerhalb der EU wäre kaum mehr möglich, da die wesentlichen Drittländer ASP-Freiheit als Bedingung für die Einfuhr in ihren Veterinärbescheinigungen (Zertifikat) voraussetzen. Bei einem Ausbruch im Hausschweinbestand kämen die Tötung und unschädliche Beseitigung aller Schweine der betroffenen Betriebe sowie der Kontaktbetriebe hinzu.

Der Verband der Fleischwirtschaft (VDF) hat eine Arbeitsgruppe mit Experten aus Mitgliedsunternehmen und Behörden zur Bewertung der Situation und Erarbeitung von Maßnahmen für Schlachtbetriebe eingesetzt. Mittlerweile legte der VDF die dritte Überarbeitung seines Muster-Krisenhandbuchs Afrikanische Schweinepest für Schlachtbetriebe vor.

Neben der aktuellen Rechtslage wird auch die zu erwartende, Rechtslage mit Blick auf die anstehende Änderung der Schweinepest-Verordnung dargestellt. Dieser Ausblick ermöglicht es den Schlacht- und Zerlegebetrieben sowie den landwirtschaftlichen Betrieben, sich rechtzeitig auf die Herausforderungen einzustellen. Zwei neue Flussdiagramme machen die Rechtsänderungen kenntlich.

Hinweise und Anregungen zum Muster-Krisenhandbuch werden unter [info@v-d-f.de](mailto:info@v-d-f.de) aufgenommen.

# Keime müssen draußen bleiben

Gerade im Hinblick auf die drohende ASP ist Biosicherheit enorm wichtig. Die Hygieneschleuse ist dabei eine wichtige Barriere zur Verhinderung von Keimeinschleppung. Diese müssen aber auch alle Stallbesucher benutzen.

Eine Umkleide sowie betriebs-eigene saubere Kleidung und Schuhwerk für Besucher müssen sämtliche Schweinehaltungsbetriebe zur Verfügung stellen. Große Bestände brauchen zusätzlich eine Hygieneschleuse. Damit soll das Einschleppen von Keimen aller Art verhindert werden. Festgeschrieben sind die Regeln über die Schweinehaltungshygieneverordnung, die die Betriebe ihrer Tierplätze nach in drei Kategorien einteilt:

- Kategorie A(nlage) 1: bis 3 Zuchtsauen oder bis 20 Mastplätze,
- A(nlage) 2: 4 bis 150 Zuchtsauen oder 21 bis 700 Mastplätze bzw. bei gemischten Betrieben bis 100 Zuchtsauenplätze,
- A(nlage) 3: größere Bestände als A1 und A2.

A1- und A2-Betriebe, die eine Umkleidemöglichkeit im Haus anbieten,

sollten bedenken, dass es keinen Sinn macht, wenn nach dem Umkleiden mit den betriebseigenen Stiefeln der Teil des Hofes, der zur unreinen Seite des Betriebes gehört, durchkreuzt wird. Dieses Problem lässt sich lösen, indem man dem Besucher zunächst ein Paar betriebseigene Hausschuhe für den Weg bis zum Stalleingang anbietet. Erst vor der Stalltüre sind dann die betriebseigenen Stiefel für den Stalldurchgang anzulegen.

### Desinfektionswannen für zusätzlichen Schutz

Eine andere oder zusätzliche Möglichkeit besteht darin, vor den Stall-  
eingängen Desinfektionswannen aufzustellen. Im Freibereich sind diese mit einem Deckel zu schützen. Die Häufigkeit der Erneuerung der Desinfektionslösung in Wannen und Matten, ist abhängig vom

Verschmutzungsgrad und der Nutzungsfrequenz (sollten bei jedem Stalldurchgang genutzt werden). Der Verschmutzungsgrad der Stiefel bestimmt dabei die Häufigkeit des Wechsels der Desinfektionslösung. Bei häufiger Nutzung ist die Lösung täglich zu erneuern.

A3-Betriebe, die über eine Hygieneschleuse verfügen, müssen dasselbe berücksichtigen, sofern die Schleuse nicht unmittelbar dem Stall vorgeschaltet ist. Die Hygieneschleuse ist stets sauber und ordentlich zu halten, was ebenfalls für Dusche und Waschbecken gilt.

Innerhalb der Hygieneschleuse muss für den Besucher die Trennung zwischen unreiner und reiner Seite erkennbar sein. Auf der unreinen Seite der Schleuse sollte die Möglichkeit zum Abstellen des Schuhwerks sowie zum Aufhängen der Straßenkleidung vorhanden sein. Im besten Falle gelangt man mittels Durchgangsdusche auf die reine Seite der Schleuse, wo man ein sauberes Handtuch und saubere betriebseigene Kleidung vorfindet. Waschlotion und Handdesinfektionsmittel sollten ebenfalls vorhanden sein. Handtücher sind in einem Schrank aufzubewahren, um diese vor Schmutz zu schützen.

### Deutliche Trennung von reiner und unreiner Seite

Wer in seiner Hygieneschleuse nicht über eine Durchgangsdusche verfügt, kann die Trennung zwischen unreiner und reiner Seite innerhalb der Schleuse aber ganz einfach mittels Brett, Bank, Trassierband oder auch einer Bodenmarkierung lösen. Des Weiteren sollte ein Waschbecken mit fließendem warmen Wasser zur Reinigung und Desinfektion der Hände zur Verfügung stehen. Auch bei der Hygieneschleuse gilt, dass die Biosicherheit beim Betriebsleiter und nicht erst beim Besucher beginnt.

Mittels Hygieneschleuse wird einerseits die Einschleppung von Krankheitserregern in den Bestand, aber andererseits genauso das Herausragen von Keimen aus dem Bestand verhindert. Eine gut eingerichtete und funktionierende Hygieneschleuse, bildet somit eine wichtige Barriere zwischen reiner und unreiner Seite des Betriebes und erhöht die Biosicherheit im Betrieb.

Frank Dautzenberg

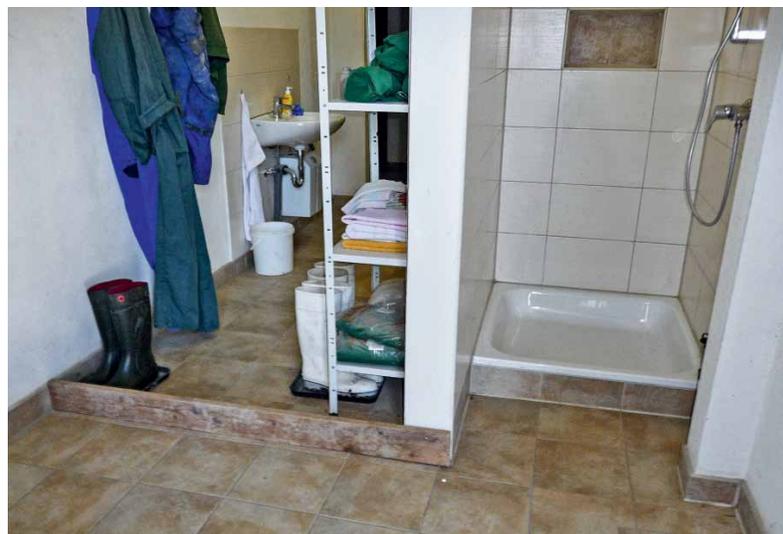


FOTO: FRANK DAUTZENBERG

**Klare Trennung:** Die Hygieneschleuse ist stets sauber, ordentlich und übersichtlich zu halten, was auch für Dusche und Waschbecken gilt. Für kleinere Betriebe, die keine Durchgangsdusche haben, genügt eine klare Trennung zwischen reiner und unreiner Seite mittels sichtbarer Schwelle. Das kann (wie im linken Bildteil zu sehen) ein Brett sein, es genügt aber auch eine Bodenmarkierung.

## QS hilft bei Risikoeinschätzung

Schweinehaltende Betriebe können mit den von QS bereitgestellten Audit-Indices für Biosicherheit (BSI) und Tierhaltung (THI) gegenüber den Veterinärämtern ihre Sorgfalt und Risikovorsorge belegen. Voraussetzung dafür ist eine ausdrückliche schriftliche Einwilligung des jeweiligen Tierhalters an sein Veterinäramt und die Registrierung des Veterinäramts in der QS-Datenbank.

Die EU-Kontrollverordnung 2017/625 gibt vor, dass Veterinärämter alle Informationen, die ihnen vorgelegt werden, für die Risikoeinschätzung von Betrieben heranziehen sollten. Die BSI- und THI-Indices ergeben sich aus acht bzw. zehn Prüfkriterien des letzten QS-Audits. Vorgelegt werden können auch Daten aus den QS-Monitoringprogrammen für Salmonellen und Antibiotika sowie Schlachtbefunde. ■