



Positiver Salmonellenbefund – Was tun?

Dr. Nicola Hirsch

Legehennenhaltung im Fokus: Fütterung, Verhalten und Beschäftigung, Salmonellen
Grub, großer Sitzungssaal, 23.11.2017

Gefördert aus Mitteln des Freistaates Bayern durch das bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie die bayerische Tierseuchenkasse

Hintergrund

In den Vorträgen am 19.10.17 in Triesdorf und am 23.10.17 in Grub über das Vorkommen von Salmonellen bei Legehennen wurden anonymisierte Fallbeispiele verwendet. Um die Betriebe zu schützen werden die die Vorträge nicht in ihrer ursprünglichen Form veröffentlicht. Stattdessen wird nachfolgend ein kurzer Überblick gegeben, was in Bezug auf die Salmonellenprobenentnahme zu beachten ist und was bei Mitteilung eines positiven Befundes für Maßnahmen ergriffen werden sollten.

Einleitung

Im Jahr 2014 wurden 5023 Legehennenherden auf das Vorkommen von Salmonellen untersucht. Bei 94 der 5023 untersuchten Herden konnten Salmonellen nachgewiesen werden. Dies entspricht einer Prävalenz von 1,87%. Bei 28 der 94 positiv beprobten Herden (=30%) konnte *S. Enteritidis* oder *S. Typhimurium* festgestellt werden. Bei den restlichen Herden (66 Stück) konnten lediglich „sonstige Salmonellen“ diagnostiziert werden¹.

Folglich haben die Salmonellenbekämpfungsprogramme in den letzten Jahren zum Ziel geführt – eine Prävalenz von 1,87% ist als niedrig einzustufen. Positiv fällt auch auf, dass der Anteil an positiven *S. Enteritidis*- und *S. Typhimurium*-Herden zurückgegangen ist.

Dennoch werden Salmonellen nach wie vor bei Legehennen nachgewiesen. Insbesondere fällt auf, dass der Anteil an „sonstigen Salmonellen“ zunimmt und diese Gruppe nicht unterschätzt werden sollte. Ein aktuelles Beispiel für „sonstige Salmonellen“ ist die Verfütterung von ADM-Soja mit Salmonellen an Legehennen Ende 2017 und damit einhergehende Konsequenzen.

In Deutschland fallen die Legehennen unter die Geflügel-Salmonellen-Verordnung². Diese muss von Legehennenhaltern zusammen mit Ihren Tierärzten genau gelesen werden. Das Wichtigste in Kürze:

Rechtshintergrund Salmonellen

- Sollten ein Betrieb zwischen 350 und 1000 Legehennen besitzen, ist er nicht verpflichtet alle 15 Wochen die Legehennen auf Salmonellen untersuchen zu lassen. Es reicht, wenn Maßnahmen im Rahmen eines betriebseigenen Qualitätssicherungssystems zur Vermeidung der Ein- und Verschleppung von Salmonellen ergriffen werden. Durch diese Maßnahmen kann belegt werden, dass der Halter alles tut, um seinen Bestand salmonellenfrei zu halten (Salmonellenfreiheit wird bei Auslieferung der Junghennen bescheinigt). Zu den Qualitätssicherungsmaßnahmen gehören: Führen von Bestandsregister, Besucherbuch, Legeliste und Verlustliste und Dokumentationen zur Milben- und Schadnagerbekämpfung sowie den R&D-Maßnahmen nach Ausstellung inkl. der vorgeschriebenen Branntkalkausbringung im Auslauf.
- Sollten ein Betrieb mehr als 1000 Legehennen besitzen, so müssen beginnend ab der 24 ± 2 Lebenswoche alle 15 Wochen die Legehennen auf Salmonellen untersucht werden. Hierfür werden in Alternativhaltungen 2 Paar Sockentupfer (= 4 Stück), in Kleingruppen 2 Kotproben mit je 150 Gramm gezogen.
- Bauliche Anforderungen: Es wird von „hygienischen Einheiten“ in der Legehennenhaltung gesprochen. Die Zahl dieser Einheiten wird am besten mit Bestandstierarzt und Amtstierarzt genau abgeklärt. Für jede hygienische Einheit muss eine Probe gezogen werden (Kot oder Sockentupfer, siehe oben). Wichtig ist, dass unterschiedliche hygienische Einheiten nicht über Futter- und Wasserleitungen, sowie über Lüftung und Eierband (Ausnahme: Eierbanddesinfektion) verbunden sein dürfen. Auslaufhaltungen gelten als dann voneinander getrennt, wenn an jeder Stelle mindestens 10 Meter Abstand eingehalten werden. Bei dem Wechsel von einer hygienischen Einheit zur nächsten hygienischen Einheit muss die Hygieneschleuse benutzt werden. Weiter Details sind der Geflügel-Salmonellen-Verordnung direkt zu entnehmen.
- Melde- und Mitteilungspflichten: Die Untersuchungsergebnisse der Salmonellenuntersuchung sind dem Veterinäramt mitzuteilen. Der Tierhalter meldet unverzüglich (innerhalb weniger Tage) Salmonellen der Kategorie 1 (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurim*) und der Kategorie 2 (*S. Hadar*, *S. Infantis* und *S. Virchow*). Ein negativer Befund ist dem Veterinäramt innerhalb von 3 Monaten mitzuteilen. Kommt ein Befund mit dem Vermerk „Probe steril“ zurück (selten), ist die Untersuchung unmittelbar vom Tierhalter zu wiederholen. Dies ist kein negativer Befund! Die Labore melden alle übrigen Salmonellen. Isolate, bei denen Sie die Spezies nicht selbst bestimmen konnten, werden an das Nationale Referenzlabor zur weiteren Differenzierung geschickt.

Wichtige sonstige Gesetze sind:

- VO EG 1237/2007:

In dieser Verordnung wird die Möglichkeit einer Verifikationsprobe eingeräumt. Eine Verifikationsprobe dient dem Ausschluss einer falsch positiven Probe.

Diese Probe umfasst die bakteriologische Untersuchung von:

- a) 7 Proben: Sockentupfer, Staub- und/oder Kotproben oder
- b) Blinddarm und Eileiter von 300 Tieren oder
- c) 4000 Eiern jeder Herde (Schale und Inhalt).

In Bayern wird von dieser Probe häufig nicht Gebrauch gemacht. Dies ist bedauerlich. Bei einer niedrigen Prävalenz (<2%) sollte stets bedacht werden, dass zum Beispiel auch Fehler bei der Entnahmetechnik, Verpackung oder Bearbeitung passiert sein könnten und Stall und Herde negativ sind. Daher kann die Durchführung einer Verifikationsprobe durchaus gerechtfertigt sein.

- VO 571/2011:

In dieser VO werden die Probenumfänge, Probenahmeintervalle und die Besuchsfrequenz eines Legehennenhalters durch den Amtstierarzt geregelt. Ein Amtsveterinär muss eine Herde pro Jahr je Betrieb mit mindestens 1000 Tieren beproben. Er kann aber auch mehrere Herden beproben. Betriebe zwischen 350 und 999 Hennen können bei Nachweis eines vom Tierarzt erstellten und tatsächlich praktizierten QS-Programms auf Probenahmen nach den Tierseuchenrecht verzichten. Anmerkung: Sie sollten aber (Lebensmittelrecht, Unbedenklichkeit der in den Verkehr gebrachten Produkte) betriebliche Eigenkontrollen wie die Untersuchung von 10er Pools von Eiern auf Salmonellen einleiten.

- VO EG 178/2002:

Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich sind und/oder für den Verzehr durch den Menschen nicht geeignet sind.

Mikrobiologen vertreten die Meinung, dass jede Salmonelle (egal welche) als potenziell humanpathogen anzusehen ist. Diese Verordnung stellt bei Auffinden von „sonstigen Salmonellen“ die Rechtsgrundlage dar.

- Verordnung über meldepflichtige Tierkrankheiten:

Sollten in einem Legehennenbestand Salmonellen gefunden werden, die nicht der Geflügel-Salmonellen-Verordnung unterliegen, so wird diese Salmonelle nach der Verordnung über meldepflichtige Tierkrankheiten durch das Untersuchungslabor direkt an die zuständige Veterinärbehörde gemeldet. Dies kann unter ungünstigen Umständen dazu führen, dass die zuständige Behörde vor dem Legehennenhalter von dem Salmonellenbescheid in Kenntnis gesetzt wird. Zum Beispiel, wenn die Behörde auf elektronischem Weg verständigt wird, der Halter jedoch per Post. Dies macht die Dringlichkeit deutlich, dass ein Legehennenhalter nach Abschicken der Sockentupferprobe täglich seinen Briefkasten leeren sollte, um sich über den Sockentupferbefund schnellstmöglich zu informieren.

Praktischer Tipp: Wie lange dauert die Bearbeitung einer Salmonellenprobe?

a) kultureller Nachweis

Tag 1:

Ankunft im Labor: Die Probe sollte durch den Legehennenhalter gezogen werden und am nächsten Tag dem Untersuchungslabor vorliegen. Sollte die Probe nicht am nächsten Tag eintreffen und nicht gekühlt sein, wird das Untersuchungsergebnis von der zuständigen Veterinärbehörde in der Regel nicht anerkannt.

Tag 2:

Anreicherung über circa 24 Stunden

Tag 3 und 4:

Salmonellenbebrütung, Auswertung sowie schriftliche Befunderstellung

Das Ergebnis liegt somit nach 4 Arbeitstagen vor. Sollte der Legehennenhalter nach diesem Zeitraum keinen Befund erhalten haben, konnten in der Probe Salmonellen nicht schnell ausgeschlossen werden. In diesem Fall wird die Anreicherung verlängert oder es werden bereits weiterführende Untersuchungen zur Speziesbestimmung durchgeführt. Es lohnt sich daher mit dem zuständigen Labor Kontakt aufzunehmen.

b) Ausschluss bzw. Nachweis mittels PCR

Dieser Nachweis ist nur im Rahmen von Eigenkontrolle außerhalb der 15wöchigen Routineuntersuchung auf Salmonellen erlaubt, z.B. Schlachtung, Reinigungs- und Desinfektionserfolg oder ähnliche Untersuchungen, da diese Untersuchungsmethode nicht für die 15 wöchigen Routineuntersuchung anerkannt ist.

Tag 1: Ankunft im Labor

Tag 2: Anreicherung über circa 24 Stunden

Tag 3: Untersuchung mittels PCR sowie schriftliche Befunderstellung

Dieser PCR-„Suchtest“ ist nicht speziesspezifisch. Bei einem positiven Ergebnis sind die Ergebnisse der parallelen Anreicherung, Kultur und Differenzierung abzuwarten oder weitere Probenahmen einzuleiten.

Positiver Sockenbefund: Salmonellen der Kategorie I oder 2 nach der Geflügel-Salmonellen-VO (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Hadar*, *S. Virchow* und *S. Infantis*) – Was tun?

DER LEGEHENNENHALTER SOLLTE SOFORT SEINEN TIERARZT ANRUFEN !

Im Falle eines positiven Sockenbefunds müssen mehrere Maßnahmen ergriffen werden. Der bestandsbetreuende Tierarzt sollte sich umgehend mit dem Legehennenhalter besprechen und durchzuführende Maßnahmen festlegen. Dies setzt jedoch voraus, dass der Tierarzt von dem Halter von dem Befund in Kenntnis gesetzt wird.

Sofern ein Betrieb über mehrere hygienische Einheiten verfügt, ist die wichtigste Maßnahme, dass eine Personaltrennung durchgeführt wird. Der in der Eigenkontrolle auffällige Stall darf ab sofort nur durch eine Person betreut werden, die nicht auch weitere hygienische Einheiten betreut. Auch muss eine Eintragsquellenermittlung durch den bestands-betreuenden Tierarzt erfolgen.

Das für den Legehennenhalter zuständige Veterinäramt sollte unverzüglich durch den Legehennenhalter verständigt werden. Unverzüglich kann in der Rechtsprechung mit bis zu 14 Tage ausgelegt werden. Es empfiehlt sich nicht diesen Zeitraum auszunutzen. Im Zweifel kann dies zu einer groß angelegten Rückrufaktion führen.

Es ist v.a. bei Vorliegen von *S. Enteritidis* und *S. Typhimurium* mit einem sofortigen Verkaufsverbot von A-Klasse-Eiern zu rechnen. Der betroffene Betrieb wird sowohl von Amtsveterinären als auch Lebensmittelkontrolleuren besucht werden. Es sollte darauf gedrängt werden, dass die Beamten den Betrieb für eine amtliche Beprobung so schnell als möglich besuchen. Im Idealfall ist der bestands-betreuende Tierarzt oder ein Tierarzt des Geflügelgesundheitsdienst vor Ort, um zum einen dem Legehennenhalter und zum anderen dem Veterinäramt (sofern gewünscht) mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Für jeden betroffenen Legehennenhalter muss eine betriebsindividuelle Lösung gefunden werden.

Positiver Sockenbefund (Sonstige Salmonellen) – Was tun?

DER LEGEHENNENHALTER SOLLTE AUCH HIER SOFORT SEINEN TIERARZT ANRUFEN !

Sofern auf dem Betrieb eine „sonstige Salmonelle“ gefunden worden ist, gilt nicht die Geflügel-Salmonellen-Verordnung, sondern das Lebensmittelrecht. Lebensmittel müssen sicher sein. In der Regel werden in solch einem Fall Eier untersucht. Sofern auf der Eischale und in den Eiern keine Salmonellen gefunden werden, besteht keine Gefahr für den Lebensmittelkonsumenten. Hier herrscht erfahrungsgemäß jedoch eine Grauzone. So haben zum Beispiel zu Beginn des ADM-Soja-Skandals einige Veterinärämter Betrieben den Verkauf von A-Klasse-Eiern untersagt, bis das negative Untersuchungsergebnis von gezogenen Sockentupferproben und Eiern bekannt war. Andere Betriebe durften regulär Ihre Eier weiter verkaufen.

Es empfiehlt sich in diesem Fall ebenso sofort den bestandsbetreuenden Tierarzt oder einen Tierarzt des Geflügelgesundheitsdienstes hinzu zu ziehen. Auch hier muss betriebsindividuell entschieden werden, wie es weiter geht. An dieser Stelle kann kein pauschaler Lösungsansatz vorgegeben werden.

Psychische Belastung durch einen positiven Salmonellenbefund

Die psychische Belastung eines positiven Sockentupferbefunds und/oder positiver Eier für einen Legehennenhalter ist enorm. Besonders Direktvermarkter kommen gegenüber ihren Kunden in Erklärungsnöte. Der Legehennenhalter sollte jedoch versuchen mental stark zu bleiben. Es ist keine Schande, Teil der 1,87% Prävalenz-Rate zu sein. Leider musste der Geflügelgesundheitsdienst feststellen, dass häufig die „Picobello-Betriebe“ von Salmonellen betroffen sind und nicht „Schmuddelbetriebe“. Der betroffene Legehennenhalter sollte sich daher keine Selbstvorwürfe machen, sondern nach vorne schauen.

Rechtsbeistand

Häufig ist bei Auftreten einer Salmonelle die Existenz eines Legehennenhalters bedroht. In solch einer Situation ist die Beratung und detaillierte Erläuterung des geltenden Rechts durch einen Rechtsanwalt als sinnvoll zu erachten. Bei der Wahl der Rechtsanwalt sollte bedacht werden, dass der Rechtsanwalt „in der Materie drin ist“. Hier empfiehlt sich zum Beispiel ein Rechtsanwalt, der auch Agrarwissenschaften studiert hat. Der bayrische Geflügelverband hat eine Liste von Rechtsanwälten erstellt, die in diesem Zusammenhang empfohlen werden können. Auch kann ein Rechtsanwalt helfen, Tempo in ein Verfahren hinein zu bringen. Es ist davon auszugehen, dass eine Betriebssperrung im besten Fall, nämlich wenn sie wieder aufgehoben wird, trotzdem um die 7 Tage dauert.

Prophylaxe

Es gibt die Möglichkeit sich gegen das Auftreten von Salmonellen versichern zu lassen. Ob diese Möglichkeit für einen Betrieb lukrativ ist, muss der Legehennenhalter selbst entscheiden.

Fußnoten:

¹ <http://www.bfr.bund.de/cm/350/erreger-von-zoonosen-in-deutschland-im-jahr-2014.pdf>, Tabelle 4.2.19

² http://www.gesetze-im-internet.de/h_salmov/GfISalmoV.pdf

Kontakt:

Dr. med. vet. Nicola Hirsch, Tiergesundheitsdienst Bayern e.V., Geflügelgesundheitsdienst, Senator-Gerauer-Straße 23, 85586 Poing