

Zertifizierungsprogramm- entwurf

Geflügelproduktion mit verminderter
Campylobacter-Kontamination



Vorwort

Das vorliegende Programm bietet Geflügelbetrieben und unabhängigen Prüfstellen einen kompletten Maßnahmenkatalog, der umgesetzt und regelmäßig überprüft werden sollte, um eine einheitliche Qualität bei der Aufzucht von Masthühnern mit verringerter *Campylobacter*-Kontamination sicherzustellen. Das Programm führt die Anforderungen auf und beinhaltet eine Checkliste, die zu Dokumentations- und Prüfzwecken verwendet werden kann.

Dieses Dokument sollte als Hilfestellung für Qualitätsmanager und Landwirtschaftsberater von Geflügelmastbetrieben betrachtet werden.

Es ist wichtig zu betonen, dass dieses Programm nicht für sich alleine stehen kann, sondern in bestehende Qualitätsprogramme für die Geflügelerzeugung, die andere Aspekte außer *Campylobacter* behandeln, integriert werden sollte.

Der vorliegende Zertifizierungsprogrammentwurf wird von zwei weiteren Ergebnissen des CamCon-Projekts begleitet. Einerseits wurde ein umfangreiches E-Learning-Programm zu *Campylobacter* und Biosicherheit entwickelt, das sowohl von Geflügelhaltern als auch Beratern zur Fort- und Weiterbildung von MitarbeiterInnen auf Landwirtschaftsbetrieben verwendet werden kann. Andererseits entstand ein Best Practice Handbuch, das als Leitfaden für Geflügelbetriebe bei der Umsetzung von spezifischen Maßnahmen zur Verringerung der *Campylobacter*-Kontamination auf der Ebene der Primärproduktion dienen soll. Beide Dokumente sind unter www.camcon-eu.net verfügbar.

Maßnahmenkatalog für Masthuhnerzeugung mit verminderter *Campylobacter*-Kontamination

STANDORT DES HOFES

- Der Standort des Hofes ist eingezäunt
- Das Umfeld der Geflügelställe sollte sauber, ordentlich und frei von Vegetation gehalten werden
- Es sollten keine weiteren Nutztiere auf dem Hof gehalten werden
- Es sollte keine weitere Viehzucht in der unmittelbaren Umgebung des Hofes geben
- Haustiere wie Hunde und Katzen sollten auf dem Hof nicht gehalten werden

MANAGEMENT DES HOFES

- Die Produktion sollte nach dem All-in, All-out Prinzip (gruppenweise) erfolgen
- Ausdünnung der Herden sollte nicht durchgeführt werden
- Der Masthühnerstall muss zur Reinigung für eine kurze Zeit leer stehen
- Sämtliche Flächen, Einlässe, Tränken und andere Geräte müssen nach jeder Herde gereinigt werden
- Ein Verfahren zur Entsorgung von verendeten/getöteten Vögeln, ohne die Biosicherheitsmaßnahmen zu verletzen, sollte festgelegt sein

DIE MASTHÄHNCHENSTÄLLE

- Gebäude sollten aus widerstandsfähigen Materialien wie etwa Ziegel, Beton oder Betonfertigteilen gebaut sein
- Es darf keine Risse, Spalten oder Öffnungen in Außenwänden, Türen oder Toren geben
- Fenster und Belüftungsöffnungen müssen gegen Wildvögel gesichert sein
- Innenflächen (Böden, Wände) müssen fest und ohne Risse sowie leicht zu reinigen sein
- Die Fläche vor den Zugängen sollte asphaltiert oder betoniert sein
- Während der Produktion darf es nur einen aktiven Zugang zum Masthühnerstall geben; andere vorhandene Zugänge sollten abgeschlossen sein
- Ein Vorraum muss vorhanden sein
- Der Vorraum sollte aus einem reinen und einem unreinen Bereich bestehen
- Der reine und der unreine Bereich müssen deutlich (z.B. durch eine physische Barriere) voneinander abgegrenzt sein
- Der Vorraum sollte über ein Handwaschbecken verfügen

BIOSICHERHEITSVERFAHREN BEIM BETRETEN UND VERLASSEN DES STALLS

- In jedem Masthühnerstall sollte eigenes Schuhwerk und Schutzanzüge sowohl für MitarbeiterInnen wie auch für BesucherInnen vorhanden sein
- Schuhwerk und Schutzanzüge für den reinen Bereich müssen sowohl von MitarbeiterInnen als auch von BesucherInnen jedes Mal verwendet werden, wenn sie diese betreten oder in die Herde gehen
- Die Hände müssen gewaschen und desinfiziert werden, bevor man während der Produktion den reinen Bereich betritt oder in die Herde geht
- Eine Fußwanne zur Stiefeldesinfektion sollte vor dem Betreten des Masthühnerstalls verwendet werden
- Sämtliche Schutzanzüge/Kleidung sollte vor Einstellung der nächsten Herde gewaschen oder entsorgt werden

LANDWIRTSCHAFTLICHE GERÄTE, WERKZEUGE UND UTENSILIEN

- Sämtliche Geräte und Werkzeuge sind ausschließlich zur Verwendung in einem Masthühnerstall vorgesehen
- Sämtliche Geräte und Werkzeuge im Masthühnerstall werden zwischen jeder Herde gereinigt und desinfiziert
- Falls andere Werkzeuge zwecks dringender Reparaturarbeiten während einer Aufzuchtphase in den Masthühnerstall gebracht werden MÜSSEN, sollten sie sowohl bevor sie in den Masthühnerstall eingebracht werden als auch wenn sie wieder entfernt werden, desinfiziert werden
- Maschinen sollten gereinigt und desinfiziert werden, insbesondere die Bereiche, die in Kontakt mit Boden und Einstreu kommen (Reifen, Förderbänder, etc.).

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

- Keine Ratten und Mäuse im Masthühnerstall
- Ein regelmäßiges Nagetierbekämpfungsprogramm wird auf dem Geflügelhof durchgeführt
- Wildvögel können nicht in den Hühnerstall gelangen
- Bekämpfung der Käfer in der Einstreu
-

WASSERVERSORGUNG

- Die Wasserversorgung muss durch Wasser mit Trinkwasserqualität erfolgen
- Die Trinkwasserqualität sollte jährlich durch Laboranalysen kontrolliert werden
- Sofern nicht von einer kontrollierten kommunalen Quelle sollte das Wasser vor Ort auf dem Hof mit einem Desinfektionsmittel aufbereitet werden, bevor es den Hühnern gegeben wird

FUTTER

- Futter muss in geschlossenen Silos oder Futtersäcken gelagert werden, sodass Schädlinge und Wildvögel ferngehalten werden.

VER- UND -ENTSORGUNG VON EINSTREU

- Neue Einstreu sollte trocken und vor Nagern und Schädlingen geschützt gelagert werden
- Alte Einstreu sollte entfernt und sofort weit vom Hof entfernt entsorgt werden

FORT- UND WEITERBILDUNG

- Alle MitarbeiterInnen müssen entsprechend in Biosicherheit und Hygienemaßnahmen geschult sein, Fortbildungen müssen dokumentiert werden

Checkliste

ZERTIFIZIERUNGSPARAMETER VORHANDEN?

DER HOF	JA	NEIN
Ist das Gelände eingezäunt?		
Ist das Umfeld der Geflügelställe sauber, ordentlich und frei von Vegetation?		
Ist Geflügel die einzige Tierproduktion auf dem Hof?		
Ist die unmittelbare Umgebung des Hofes frei von anderer Tierproduktion?		
Werden Haustiere wie Hunde und Katzen von dem Hof ausgeschlossen?		

MANAGEMENT DES HOFES	JA	NEIN
Erfolgt die Produktion nach dem All-in, All-out Prinzip?		
Wird Ausdünnung von Herden vermieden?		
Wird der Masthähnchenstall mit einer Leerstehzeit zur Reinigung betrieben?		
Werden alle Flächen, Einlässe, Tränken und andere Geräte zwischen jeder Herde gereinigt?		
Ist ein Verfahren zur Entsorgung von verendeten/getöteten Vögeln, ohne die Biosicherheitsmaßnahmen zu verletzen, eingerichtet?		

DIE MASTHÄHNCHENSTÄLLE	JA	NEIN
Sind die Gebäude aus widerstandsfähigen Materialien wie Ziegel, Beton oder Betonfertigteilen gebaut?		
Sind die Außenwände, Türen und Tore frei von Rissen, Spalten und Öffnungen?		
Sind Fenster und Belüftungsöffnungen gegen Wildvögel gesichert?		
Sind die Innenflächen fest und ohne Risse sowie leicht zu reinigen?		
Gibt es vor den Eingängen eine asphaltierte oder betonierte Fläche?		
Existiert während der Produktionszeit nur ein einziger Zugang zu dem Masthähnchenstall?		
Sind alle andere Zugänge während der Produktionszeit abgeschlossen?		
Ist ein Vorraum vorhanden?		
Ist der Vorraum in einen unreinen und einen reinen Bereich aufgeteilt?		
Existiert eine klare Abgrenzung (z.B. eine physische Barriere) zwischen der unreinen und der reinen Seite?		
Verfügt der Vorraum über ein Handwaschbecken?		

BIOSICHERHEITSVERFAHREN BEIM BETRETEN UND VERLASSEN DES STALLS	JA	NEIN
Verfügt jeder Masthähnchenstall über spezielles Schuhwerk und Schutzanzüge sowohl für MitarbeiterInnen wie auch für BesucherInnen?		
Werden Schuhwerk und Schutzanzüge für den reinen Bereich immer, sowohl von MitarbeiterInnen wie auch von BesucherInnen getragen, wenn sie den reinen Bereich betreten oder in die Herde gehen?		
Werden Hände gewaschen und desinfiziert, bevor man während der Produktion den reinen Bereich betritt oder in die Herde geht?		

	JA	NEIN
Wird eine Fußwanne zur Stiefeldesinfektion vor dem Betreten des Masthähnchenstalls verwendet?		
Werden sämtliche Schutzanzüge/Kleidung zwischen Herden gewaschen oder entsorgt?		

LANDWIRTSCHAFTLICHE GERÄTE, WERKZEUGE UND UTENSILIEN	JA	NEIN
Sind sämtliche Geräte und Werkzeuge zur Verwendung im Masthähnchenstall ausschließlich zur Verwendung in einem Masthähnchenstall vorgesehen?		
Werden sämtliche Geräte und Werkzeuge zur Verwendung im Masthähnchenstall zwischen jeder Herde gereinigt und desinfiziert?		
Werden andere Werkzeuge die zwecks dringender Reparaturarbeiten während einer Aufzuchtphase in den Masthähnchenstall gebracht werden sowohl bevor sie in den Masthähnchenstall einbracht werden als auch wenn sie wieder entfernt werden, desinfiziert?		
Werden Maschinen, insbesondere an Teilen wie Reifen und an Förderbändern, gereinigt und desinfiziert?		

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	JA	NEIN
Werden Ratten und Mäuse im Masthähnchenstall bekämpft?		
Wird regelmäßig ein Nagetierbekämpfungsprogramm auf dem Geflügelhof durchgeführt?		
Wird verhindert, dass Wildvögel in den Hühnerstall gelangen können?		
Werden Käfer in der Einstreu bekämpft?		

WASSERVERSORGUNG	JA	NEIN
Hat die Wasserversorgung Trinkwasserqualität?		
Wird die mikrobiologische Trinkwasserqualität durch jährliche Laboranalysen nachgewiesen?		
Wird das Wasser, sofern nicht von einer kontrollierten kommunalen Quelle, vor Ort auf dem Hof aufbereitet?		

FUTTER	JA	NEIN
Wird Futter in geschlossenen Silos oder versiegelten Säcken, vor Nagern und Wildvögel geschützt, gelagert?		

VER- UND -ENTSORGUNG VON EINSTREU	JA	NEIN
Wird neue Einstreu trocken und vor Nagern und Schädlingen geschützt gelagert?		
Wird alte Einstreu und Mist entfernt und sofort weit von dem Hof entfernt entsorgt?		

FORT- UND WEITERBILDUNG	JA	NEIN
Werden alle betroffenen MitarbeiterInnen in Biosicherheit und Hygienemaßnahmen geschult?		
Wird die Fortbildung dokumentiert, z.B. mit Trainingszertifikaten?		

Dieses Dokument wurde im Rahmen des Forschungsvorhabens 'Campylobacter control – Novel approaches in primary poultry production (CamCon)' entwickelt.

Wissenschaftlichen Inhalt von Birthe Hald, DTU National Food Institute, Marta Cerdà Cuéllar, Centre de Recerca en Sanitat Animal (CRESA), Barcelona und Mogens Madsen, Dianova Ltd.

Entwurf von Heidi K. Dahl Larsen

Copyright Dianova Ltd.

Diese Veröffentlichung wurde durch das 7. Forschungsrahmenprogramm der Europäischen Union (FP7/2007-2013) unter der Fördernummer 244547 gefördert.

CamCon 2015

Deutsche Übersetzung: im Zuge des Emida-Projektes CamChain (Dafne Projektnr. 100877) und zusätzlich gefördert durch das Österreichische Bundesministerium für Gesundheit.

