**[Dick van Doorn](https://www.poultryworld.net/Authors/Dick-van-Doorn/)**

**Sprawozdanie z gospodarstwa rolnego: Jak holenderski hodowca brojlerów eliminuje Salmonellę**

Holenderski hodowca brojlerów Ad Jansen (54) pozbył się uciążliwej infekcji salmonellą poprzez zastosowanie wielu środków. Obejmowały one wypełnianie pęknięć i szczelin oraz umieszczanie pasków na chrząszcze, a także stałe czyszczenie, dezynfekcję i pobieranie próbek po każdym stadzie. Jego konsultant, Jan van Beers z De Heus Voeders, zauważył pojawienie się różnych szczepów Salmonelli, co sprawiło, że walka stała się jeszcze większym wyzwaniem.

Hodowca brojlerów Ad Jansen z Luyksgestel w Holandii trzyma 90.000 brojlerów w 3 kurnikach. Brojlery produkowane przez Jansena jako niezależnego hodowcę są kupowane przez De Heus Voeders. Następnie De Heus Voeders sprzedaje zwierzęta do rzeźni w Holandii i Belgii. W 2016 roku w kurnikach 2 i 3 uzyskano wynik pozytywny na obecność Salmonella infantis. Jan van Beers, konsultant i ekspert ds. Salmonelli w De Heus i Jansen uważają, że zakażenie Salmonellą zostało prawdopodobnie spowodowane przez skażony materiał ściółki. "Testowałem nowy materiał wyściółki, aby uzyskać niższe poziomy uszkodzeń poduszek stóp", wyjaśnia Jansen. "Po tej próbie wróciłem do używania wiórów."

Niektóre szczepy Salmonelli były w przeszłości łatwe do zwalczania, ale w ostatnich latach nastąpiła zmiana, szczególnie w przypadku pojawiającego się szczepu Infantis. "Mamy duże doświadczenie z uporczywą postacią Salmonelli java", mówi Van Beers. "Być może nie jest to zoonoza, jak zapalenie jelit i tyfus, ale w niektórych firmach bardzo trudno było się jej pozbyć", kontynuuje. "Salmonella infantis zawsze była łatwa do zwalczenia, ale to się całkowicie zmieniło. Kolejną komplikacją jest to, że Infantis wyprzedza obecnie liczbę infekcji Javy", dodaje Van Beers. "Zarówno w liczbach, jak i w stopniu trudności do pokonania." Biorąc pod uwagę, że infekcja była prawdopodobnie spowodowana przez materiał ściółkowy, Van Beers radzi hodowcom drobiu zawsze wybierać certyfikowane produkty.

**Plan działania**

Ponieważ wszystkie strony zaangażowane w proces produkcyjny, w tym rzeźnie, chcą, aby ptactwo miało negatywne wyniki pod względem występowania salmonelli, Jansen i Van Beers stworzyli plan działania. Wezwali emerytowanego weterynarza Pima Eshuisa, aby pomógł im go stworzyć. Plan był gotowy w październiku 2017 roku. "Zawsze zwracam uwagę hodowcom brojlerów na psychiczną presję, jaką tworzy taki plan działania", stwierdza Van Beers. "Ciężko jest wdrożyć go w codzienną rutynę i potrzeba wytrwałości, by osiągnąć rezultaty." Ekspert od Salmonelli z Heus Voeders podkreśla, że ważne jest, aby utrzymać finanse pod kontrolą. Wdrożone środki muszą być skuteczne i proporcjonalne.

Od października 2017 r. przez okres sześciu tygodni w gospodarstwie Jansena pobierane były cotygodniowe próbki Salmonelli. "Pobierając co tydzień próbki, można zobaczyć, na jakim etapie zakażają się kurczaki." Wszystko zostało dokładnie oczyszczone i zdezynfekowane przed dostarczeniem brojlerów. Po czym rozpoczęto pobieranie próbek. "Testowaliśmy wszędzie, łącznie ze wszystkimi szczelinami i pęknięciami", dodaje Jansen. I to właśnie te szpary i pęknięcia okazały się być dodatnie na salmonellę. Więc wszystkie musiały być dokładnie uszczelnione. Na farmie Jansena zrobiono to za pomocą żelu, ale można to zrobić również za pomocą cementu lub bitumu. Van Beers mówi, że rodzaj materiału, który ma być użyty zależy od rodzaju pomieszczenia.

**Zgubny, ciemny chrząszcz**

Van Beers zauważa, że między Salmonellą a ciemnymi chrząszczami, zwanymi także styropianowymi, istnieje związek jeden do jednego, ponieważ uwielbiają one jeść ten materiał izolacyjny często używany w kurnikach. "Jeśli więc rolnik ma w kurniku chrząszcze styropianowe, a wyniki testów na Salmonellę Infantis lub S.java są pozytywne, to rozwiązanie tego problemu jest prawie niemożliwe" - mówi Van Beers. To sprawia, że zniszczenie tych szkodników ma najwyższy priorytet. Van Beers wyjaśnia: "Normalnie chrząszcze styropianowe (Alphitobius diaperinus) znajdują się w ptasich odchodach. Kiedy obornik ostygnie, chrząszcze wpełzają do odosobnionych miejsc w budynku (gdzie nie można do nich dotrzeć za pomocą środków chemicznych). Gdy tylko kurnik ponownie się ogrzeje, aby przyjąć następne stado, wychodzą z tych osłoniętych miejsc, powodując ponowne zakażenie jednodniowych piskląt". Dobra kontrola styropianowego chrząszcza jest ważnym wymogiem, aby być wolnym od Salmonelli, mówi ekspert od Salmonelli.

Taśma na chrząszcze

Czyszczenie i dezynfekcja odbywa się zawsze zgodnie z protokołem. Po zakończeniu każdego stada obornik jest usuwany, a kurnik czyszczony natryskowo. Następnie budynek jest odtłuszczany: jest to bardzo ważny krok według Van Beers. Następnie jest on ponownie czyszczony natryskowo, a na koniec kurnik jest odpowiednio dezynfekowany. Jansen przeprowadza dezynfekcję z użyciem chloru. "Przez lata testowaliśmy różne produkty i widzieliśmy duże różnice w skuteczności. Chlor okazał się jednym z najlepszych środków dezynfekcyjnych i daje bardzo dobre wyniki", mówi Van Beers. W walce z ciemnym chrząszczem zastosowano jeden środek, który przewyższał wszystkie inne pod względem skuteczności. Holenderski hodowca brojlerów zainstalował na ścianach ciągły pas z taśmy na chrząszcze, biegnący wokół nich na wysokości około 1,5 metra. "Ten pas taśmy uniemożliwia chrząszczom wczołganie się na ściany i i dostanie się do izolacji dachu", wyjaśnia Jansen.

Po roku konsekwentnego stosowania tych środków dwa kurniki Jansena były do października 2018 r. wolne od Salmonelli. Niestety, kurnik numer 3 pozostał dodatni na obecność salmonelli. Dopiero w kwietniu 2019 roku, kiedy to również ten kurnik uzyskał wynik negatywny. "Cieszymy się, że mogliśmy ostatecznie uwolnić kurnik nr 3 od salmonelli, stosując konsekwentnie te środki i konsekwentnie pobierając próbki", mówi Van Beers. Skrupulatnie badając swoje metody i procedury Jansen i Van Beers w końcu odkryli, dlaczego dom nr 3 pozostał zakażony tak długo. "Okazało się, że nadal istniały pewne szczeliny i pęknięcia, które nie zostały odpowiednio usunięte". Od tego czasu zostały one ponownie uszczelnione", donosi Van Beers.

Aby utrzymać dokładny obraz swojego statusu w zakresie Salmonelli, Jansen nadal pobiera próbki Salmonelli co tydzień. "My w Heus Voeders opracowaliśmy już własny zestaw do pobierania próbek, specjalnie dla próbek Salmonelli. Tego oczywiście używa Jansen. Opracowaliśmy również obszerną listę kontrolną, dzięki której hodowca drobiu może sprawdzić, co należy oczyścić i zdezynfekować oraz zobaczyć, jak pobierać próbki Salmonelli", podsumowuje Van Beers. Jansen konsekwentnie kontynuuje niezwykle dokładne czyszczenie i dezynfekcję, aby zapewnić sobie możliwość utrzymania statusu hodowli wolnej od Salmonelli.

**Tłumaczenie PZZHiPD**

***FINANSOWANE Z FUNDUSZU PROMOCJI MIESA DROBIOWEGO***