

Voedselveiligheid & Kwaliteit / Diergezondheid

Salmonella

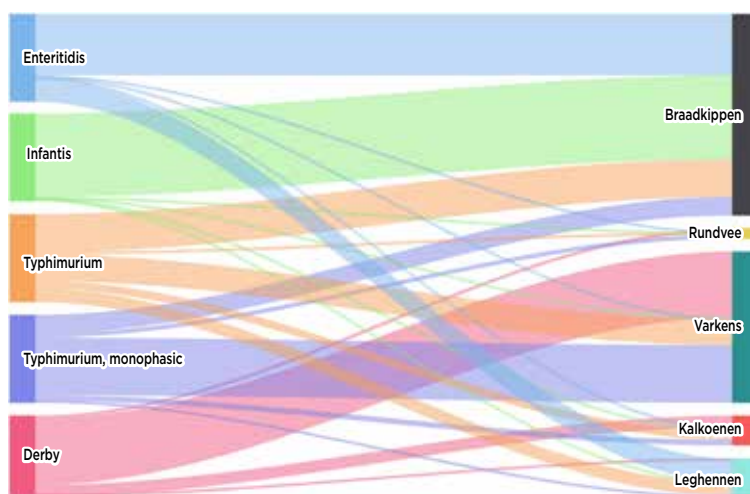


Salmonella is één van de bacteriën die zeer frequent aan de basis liggen van maag-darmstoornissen bij de mens. De bacterie wordt meestal overgedragen door het eten van besmette voedingsmiddelen of van onvoldoende verhit vlees. Daarnaast kan Salmonella ook bij dieren gastro-intestinale aandoeningen veroorzaken. De diervoedersector zet bijgevolg hard in op de bestrijding van Salmonella.

Facts rond Salmonella

- ▶ Tweede meest voorkomende ziekte overgedragen van dier op mens in de EU*
- ▶ 60.500 humane gevallen van Salmonella in EU in 2021*
- ▶ Hygiëne speelt een sleutelrol in het vermijden van besmetting
- ▶ Lange levensduur (meerdere weken tot maanden)
- ▶ Bestrijding door verhitting of behandeling met zuur
- ▶ Meer dan 2.400 verschillende soorten serotypes

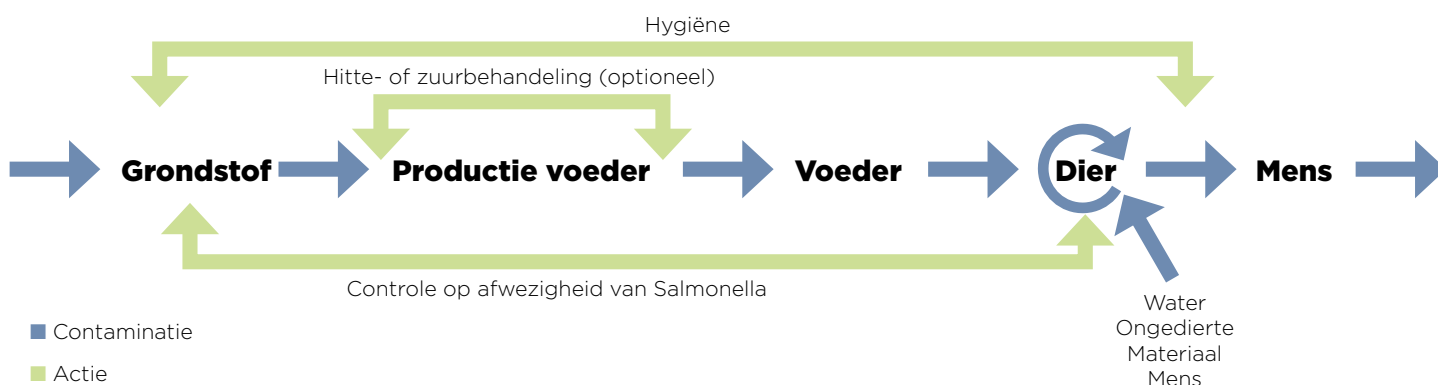
* Bron: EFSA Journal Volume 20, Issue 12, Dec. 2022;
<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2022.7666>



* De belangrijkste serotypes die overgedragen kunnen worden van dier naar mens en van welk dier ze het vaakst overgedragen worden.

Wat doet de diervoedersector?

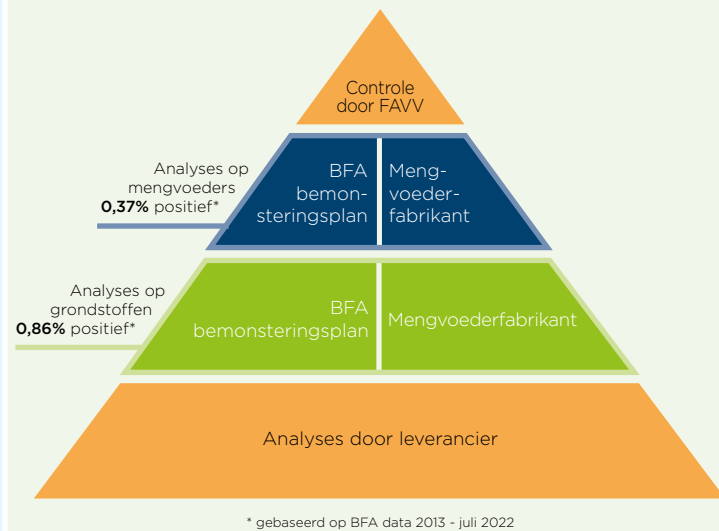
- ▶ Productie o.b.v. het Feed Chain Alliance-kwaliteitssysteem met focus op voedselveiligheid en hygiëne
- ▶ Intensieve controle op aanwezigheid van Salmonella in grondstoffen en diervoeders
- ▶ Intensieve controle op proceshygiëne
- ▶ Zuurbehandeling / thermische behandeling van partijen diervoeder waar Salmonella in vastgesteld werd
- ▶ Organisatie van Interventiefonds Salmonella voor braadkippenhouders (beheerd door BFA)



Wat indien Salmonella vastgesteld wordt in diervoeder?

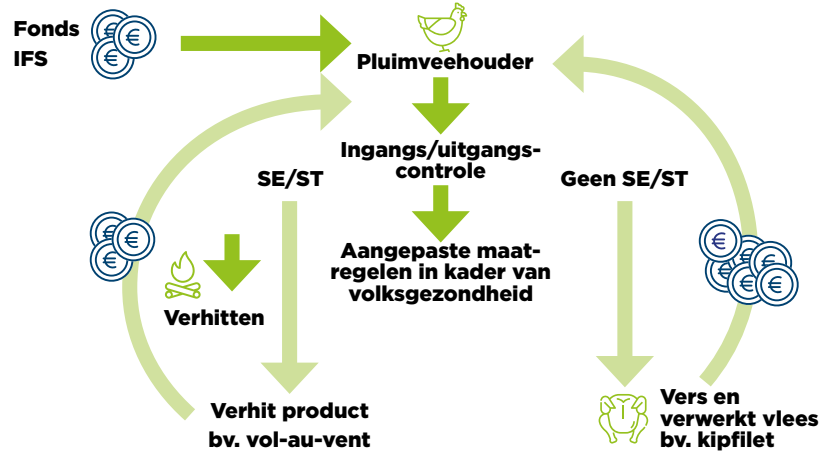


Salmonella-analyses uitgevoerd door diervoedersector



BFA beheert het InterventieFonds Salmonella (IFS) sinds 2011

In 2011 werd een Europese wetgeving gepubliceerd die de aanwezigheid van *Salmonella Enteritidis* (SE) of *Typhimurium* (ST) verbiedt in vers pluimveevlees. In navolging hiervan werd het InterventieFonds Salmonella (IFS) opgericht. Vlees waarbij SE of ST vastgesteld wordt, dient een bijkomende hittebehandeling te ondergaan alvorens ze in de voedselketen terechtkomt. Zo wordt voedselverspilling tegengegaan en de braadkippenhouder wordt via het Fonds vergoed. De afgelopen 3 jaar werden gemiddeld 17,5 miljoen kuikens per maand verzekerd via het [IFS](#).



BFA heeft volgende zaken verwezenlijkt

- Publicatie van een BFA-bioveiligheidsprotocol dat toegepast wordt bij voederleveringen bij bepaalde ziekteuitbraken en zo de infectiedruk doet dalen.
- Verhoging van de betrouwbaarheid van de Salmonella-data door o.a.
 - De uitwerking van een opleiding rond monsternamen in samenwerking met Ovocom
 - Het implementeren van een snellere en meer accurate methodiek voor het bepalen van het serotype
 - Het uitbreiden van de data-analyse door de ontwikkeling van een nieuw IT-systeem

BFA zal in de toekomst...

- Streven naar het minimaliseren van de voedselverliezen door het verbeteren van de methodieken voor zuur- / hittebehandelingen van Salmonella-positieve partijen diervoeder.
- Zich inzetten voor het beter afstemmen van de Salmonella-aanpak tussen de verschillende schakels binnen de keten (veehouders, slachthuizen, etc.).
- Samen met de regionale en Europese overheden een harmonisatie in Salmonella bestrijdingsbeleid bewerkstelligen.

Meer over Salmonella?

www.bfa.be [@be_bfa](https://twitter.com/be_bfa) [in linkedin.com/company/belgianfeedassociation](https://www.linkedin.com/company/belgianfeedassociation)