

<p><b>Kreis Wesel</b>  Der Landrat  Fachdienst Veterinär- und  Lebensmittelüberwachung</p>		<p>Hausanschrift:  Jülicher Str. 4  46483 Wesel</p>
--	--	---

## Information für Legehennenhalter

zur Hühner-Salmonellen-Verordnung vom 06. April 2009

### ***gilt für welche Betriebe?***

erwerbsmäßige Zuchtbetriebe ab 250 Hühner, Aufzuchtbetriebe ab 350 Junghennen, **Legehennenbetriebe ab 350 Legehennen zum Zwecke der Konsumeiherproduktion** sowie Masthähnchenbetriebe ab 5000 Hühner und Brütereien

**Seit 01.01.2009 dürfen Hühnereier als Eier der Güteklasse A nur noch aus salmonellenfreien Beständen abgegeben werden!**

Unterlassene bzw. nicht fristgemäß durchgeführte Untersuchungen lassen nur eine Vermarktung als Eier der Güteklasse B bzw. die Abgabe an zugelassene Verarbeitungsbetriebe für Eiprodukte zu. Das Inverkehrbringen solcher Eier als Eier der Güteklasse A stellt eine Ordnungswidrigkeit dar und kann als solche geahndet werden.

### ***welche Verpflichtungen ergeben sich daraus für die Legehennenhalter?***

1. Junghennen nur aus freien und geimpften Herden (in „multiple-age-Betriebe“ dürfen seit 01.01.2009 nur adsorbatgeimpfte Junghennen eingestallt werden)
2. Probenahme- und Untersuchungspflicht während der Legephase (mindestens alle 15 Wochen, eine amtliche Probe /Jahr) - **Ausnahme:** Betriebe < 1000 Legehennen mit betriebseigenem Qualitätssicherungssystem zur Vermeidung der Ein- und Verschleppung von Salmonellen
3. Mitteilung auch über **negative** Befunde an das zuständige Veterinäramt spätestens 3 Monate nach Zugang der Mitteilung der Befunde
4. Erfüllung allgemeiner betrieblicher sowie baulicher Anforderungen (s.u.), **Übergangsfristen bis 01.01.2010**
5. ausschließlicher Zukauf von untersuchten Futtermitteln
6. Aufzeichnungen über Untersuchungen etc. (3 Jahre Aufbewahrungspflicht)

### ***welche zusätzlichen Verpflichtungen ergeben sich im Falle eines Verdachts oder einer Infektion?***

1. Verbringungsverbot für Hühner und Eier bereits bei Verdacht (Ausnahmen: Hühner mit Genehmigung des Veterinäramtes zur Schlachtung oder zur Tötung und unschädlichen Beseitigung, Eier in zugelassene Eiproduktbetriebe oder als Eier Güteklasse B oder zur unschädlichen Beseitigung)
2. **unverzögliche Mitteilungspflicht** dem zuständigen Veterinäramt gegenüber bereits bei Verdacht auf eine Salmonelleninfektion
3. Hinzuziehung eines Tierarztes und Ursachenermittlung im Betrieb bei Verdacht oder Infektion
4. nach Entfernen der Hühner und Eier: Reinigung und Desinfektion mit Erfolgskontrolle der betroffenen Betriebsabteilung oder des Betriebs bei Verdacht oder Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 (S. enteritidis und S. typhimurium), Schädiger- und -insekten- sowie Parasitenbekämpfung, unschädliche Beseitigung von Futtermitteln, Dung, Einstreu etc. (Ausnahme: Futtermittel in geschlossenen Behältern nach Untersuchung auf Salmonellen)

**welche allgemeinen und baulichen Anforderungen gelten für die Betriebe?**

(diese finden sich ausführlich in der Anlage der Verordnung und sind im folgenden nur stichpunktartig wiedergegeben)

- Unterteilung in Betriebsabteilungen oder Rein-Raus-Verfahren (Ausnahme: zusätzliche Maßnahmen im Rahmen eines zusammen mit einem Tierarzt entwickelten QS, u.a. zusätzliche Impfungen gegen Salmonellen, Aufzeichnungspflicht mit 3 -jähriger Aufbewahrungspflicht)
- Reinigung und Desinfektion des Stalles, der Haltungseinrichtungen und der Geräte vor jedem Einstallen, Wiederbesetzung frühestens 3 Tage später (Ausnahme: QS)
- Bekämpfung der Roten Vogelmilbe mit zugelassenem Schädlingsbekämpfungsmittel bei Verdacht bzw. Befall
- Bekämpfung von Schadnagern, Schadinsekten und Parasiten
- Kalken von Ausläufen mindestens 1x/Jahr, Wiederbesetzung frühestens 2 Wochen später
- Schutz vor Salmonelleninfektion bei der Lagerung von Futter, Einstreu und Geräten
- Einrichtung von Hygieneschleusen für Personen und Gerätschaften vor den einzelnen Betriebsabteilungen mit der Möglichkeit zur Reinigung und Desinfektion (Handwaschbecken sowie Wasseranschluss mit Abfluss) , Umkleidemöglichkeit und Trennung von Stall- und Straßenkleidung/-schuhen → Schwarz/Weiss-Prinzip
- Reinigung und Desinfektion von Transportbehältnissen vor dem Verbringen in den Stallbereich
- Trinkwasser in ausreichender Qualität
- guter baulicher Zustand der Stallgebäude, Ausläufe und Nebenräume (wirksame Reinigung, Desinfektion und Entwesung muss möglich sein)
- bauliche Trennung der einzelnen Betriebsabteilungen zur Verhinderung der Salmonellen-Verschleppung über Lüftung, Mist- und Eierbänder oder Materialfluss (Möglichkeit der Reinigung und Desinfektion der Eierbänder in einer Hygieneschleuse, mindestens 10 m Abstand zwischen Auslaufhaltungen, Ausnahme: QS)
- bauliche Maßnahmen zur Erschwerung des Fliegeneintrages, von Schadinsekten und -nagern sowie Parasiten

**wann werden Eier gemäßregelt?**

- unbekannter Gesundheitsstatus der Herde (keine oder keine regelmäßigen Untersuchungen bzw. kein QS)
- Verdacht oder festgestellte Infektion der Herde mit *S. enteritidis* oder *S. typhimurium*
- Eier als Infektionsquelle im Zusammenhang mit lebensmittelbedingter Salmonellenerkrankung beim Menschen

**was passiert mit infizierten Legehennenherden?**

- Schlachtung mit Genehmigung des Veterinäramtes
- Tötung und unschädliche Beseitigung mit Genehmigung