Empfehlungen zur Reduktion von Kreuzkontaminationen mit Salmonellen im Schlachtprozess

Wie im Leitfäden **Salmonellenmonitoring Schwein** beschrieben, ist während des Transportes von Schweinen zum Schlachthof sowie des Aufenthaltes der Tiere in den Räumen des Schlachthofes eine Infektion mit Salmonellen möglich. Ebenso kann eine Kreuzkontamination mit Salmonellen im Schlachtprozess erfolgen. Die nachfolgende Arbeitshilfe gibt Anregungen, wie der Eintrag von Salmonellen in die Schweineschlachtung reduziert werden kann.

Maßnahmen Transport

- Verhinderung des direkten Kontaktes von Schweinen aus unterschiedlichen Beständen (z. B. geschlossene Trenngitter)
- getrennter Transport von Schweinen aus Betrieben der Kategorie III
- Beförderung von Mastschweinen nur in gereinigten und desinfizierten Transportfahrzeugen

Maßnahmen Wartestall am Schlachthof

- Verhinderung des direkten Kontaktes von Schweinen aus unterschiedlichen Beständen
- separate Wartebuchten für Schweine aus Betrieben der Kategorie III
- Verhinderung des unkontrollierten Verschleppens/Verteilens von Kot, Urin, Speichel
- geschlossene Wände zwischen den Wartebuchten
- keine gemeinsamen Tröge zwischen den Wartebuchten
- verstärkte Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

Maßnahmen Schlachtung und Zerlegung

- getrennte Schlachtung von Schweinen aus Betrieben mit unterschiedlicher Kategorie (Kategorie III z. B. am Ende des Schlachttages, an bestimmten Schlachttagen) mit anschließender Reinigung und Desinfektion
- Überprüfung der Nüchternanlieferung (inkl. Rückmeldung an Landwirte)
- regelmäßige Überprüfung der Hygiene bei Eviszeration (z. B. Einfügen des Rektums in Plastiktüte zu Beginn der Eviszeration)
- regelmäßige Überprüfung der Hygiene der Darmschalen
- regelmäßige Überprüfung der Hygiene der Polierer/Peitschenmaschinen
- getrennte Untersuchungsstellen für den Kopf- und Rachenbereich sowie den Rest des Schlachtkörpers
- „Putzen" des Schlachtkörpers durch verschiedene Personen für definierte Teilbereiche
- regelmäßige Überprüfung der Laufwege der Mitarbeiter (Verschleppungen)
- Temperatur beim Brühprozess entsprechend hoch (> 60 °C) und häufiger Wechsel des Brühwassers
- strikte Zweimessertechnik einhalten
- Lagerung der Schweinehälften nach Kategorien aufgeteilt
- Auf innerbetrieblichen Transportwegen und im Kühlhaus so wenig Kontakt wie möglich mit dem Schlachtkörper
- Zerlegung nach Kategorien (Kategorie III am Ende)