



Magyar
Gabonafeldolgozók
Takarmánygyártók
és -Kereskedők
Szövetsége
1991

Alkotmány u. 16. II./9.
H-1054 Budapest
tel/fax: +36 1 269 5716
+36 1 269 5261
gabonaszov@mail.datanet.hu
www.gabonaszovetseg.hu

Ajánlás a baromfi szalmonellamentesítési és mentességi követelmények takarmánygyártókat érintő teendőinek végrehajtására

A tárgyban az Elnökség szakértők bevonásával áttekintette a vonatkozó EU és hazai rendeleteket, információt kért a baromfitakarmányok hatósági vizsgálati eredményeiről, megbeszélést folytatott a Baromfi Termék Tanács (BTT) képviselőivel és áttekintette az üzemek által működtetett HACCP rendszerek tartalmi elemeit.

A 2160/2003 EK rendelet (2003. nov.17-én lépett hatályba) szerint 2010. december 12. után húscsirke, pulyka és tojtyúk friss húsát csak akkor lehet forgalomba hozni, amennyiben az szalmonella negatív. Értelemszerűen ez a szabály nem vonatkozik arra az esetre, ha a baromfihús hőkezeléses eljárással kerül feldolgozásra.

Mivel sok tagország véleménye szerint a minden szerotípusra vonatkozó teljes mentesség megkövetelése irreális, ezért az év végéig várható egy olyan módosítás, mely szerint a baromfi húsnak *S. Typhimurium* és *S. Enteritidis* szerotípusokra kell mentesnek lennie. *Ez az esetleges módosítás azonban nem jelenti azt, hogy a mentesítési munka ne a lehető legintenzívebben folytatódjon. Különösen azért nem, mivel hazánkban, eltérően más EU tagállamoktól, a leggyakrabban előforduló szerotípus a Szalmonella Infantis, melyre a derogáció nem terjedne ki.*

A mentességi követelmény jelentős terhet ró a brojler- és pulykatenyésztőkre, árutermelőkre; és az esetleges pozitív esetek okozta gazdasági károk esetén, a felelős keresés során a takarmánygyártók is reflektor fénybe kerülhetnek.

Annak ellenére, hogy a jelenlegi ismeretek és kész takarmányvizsgálati eredmények alapján (ld. a mellékletben alul) **csekély a kockázata annak, hogy a szalmonellafertőzést a takarmány közvetítse (fertőzéseknek nem a takarmány az elsődleges forrása), a takarmánygyártóknak elemi érdekük annak bizonyítása, hogy intézkedéseikkel és ellenőrzéseikkel mindent megtesznek a fertőzés megelőzése érdekében.**

Figyelembe kell azt is venni, hogy az élelmiszer-forgalmazó láncok az egész termékpálya ellenőrzöttségére, nyomomonkövethetőségére tartanak igényt. Ennek keretében saját ellenőreik a takarmánykeverő üzemekben is megjelennek és ellenőriznek.

Szerencsére a takarmánykeverő üzemek vonatkozásában még nem követelik meg az általuk megnevezett minőségbiztosító rendszer működtetését, de a szalmonellával kapcsolatos üzemi intézkedések és gyakorlat ellenőrzése bizonyára előtérbe kerül.

A Baromfi Termék Tanács tagjai részére kiadott Jó Higiéniás Gyakorlat szerint a takarmányt olyan keverőüzemtől kell beszerezni, ahol betartják a jogszabályi követelményeket, és mindig hozzáférhetők a szalmonella monitoring eredményei.

A rendelkezésre álló információk szerint a takarmánykeverő üzemek egy részének HACCP rendszerei nem szabályozzák megfelelő részletességgel a szalmonellafertőzések felderítésének, megelőzésének kérdéseit.

Mivel a baromfi takarmányok túlnyomó többsége granulálásra kerül, és egyre több üzemben alkalmaznak higienizátort, így a késztakarmányok - a hatósági vizsgálatok bizonyosága szerint - szalmonellamentesek.

Az üzemi ellenőrzések szűrőpróba-szerűen, legfeljebb az egyes alapanyagokra terjednek ki. Az üzemek tamponos ellenőrzése alig fordul elő. Az üzemi környezet (raktárak, udvar, szállító eszközök stb.) ellenőrzése pedig nem történik meg.

Miközben a késztakarmány tekintetében általában nyugodtak lehetünk, a takarmánykeverő üzemről a szállítójárművek és személyek közvetítésével kerülhet ki szalmonella, amennyiben a telephely teljes területének (raktárak, udvar, szállítójárművek, személyek) higiénés viszonyaira nem ügyelünk kellőképpen.

Az elnökség a 2010. március 10-i tagozati ülés jóváhagyása alapján – tekintettel a biztonságra és a Vevői elvárásokra – javasolja a Tagoknak HACCP rendszereik mikrobiológiai szennyezettségekre (és ezen belül célirányosan szalmonellára) és azok megelőzésére szolgáló felülvizsgálatát, és egy monitoring rendszer működtetését.

Néhány szempont a CCP megállapításához, a szükséges intézkedésekhez és a monitoringhoz:

1./A szalmonellafertőzés forrása:

A szalmonella baktériumok nem a takarmányban élnek, mivel azokban az életkörülmények számukra nem megfelelőek. A szalmonella a madarak, rágcsálók és rovarok ürülékén keresztül kerül elsősorban a takarmányba.

A takarmány-alapanyag már a beszállításkor lehet fertőzött, fertőződhet a telephely területén előforduló kártevők ürülékén keresztül, behurcolhatjuk a szállítójárművekkel és a ruházattal is. Szalmonellafertőzés forrása lehet az állati eredetű fehérje alapanyag is (pl. halliszt) azon takarmánykeverő üzemek esetében, ahol ennek használata megengedett

2./A higiénés státusz megállapítása, monitoring:

a./ Tamponos vizsgálat:

Az üzemépületben a technológiai vonalon (különös figyelemmel a hűtőre), az épület különböző részein, az udvaron, raktárakban (elsősorban ömlesztett áruknál), szállítójárműveken, fekete öltözőkben negyedévente – még az időszakos nagytakarítás és fertőtlenítés előtt – tamponos mintavételt indokolt eszközölni, és akkreditált módszerrel vizsgáltatni. Pozitív esetben szerotípus meghatározása feltétlenül javasolt.

b./ Alapanyagok mintázása:

Az alapanyagokat (elsősorban az ömlesztve szállított és tárolt alapanyagokat, ahol a kártevővel való érintkezés gyakrabban előfordulhat) szűrőpróba szerűen javasolt szalmonella vizsgálat alá vetni. A vizsgálandó alapanyag és a gyakoriság megállapításánál a kockázatok elemzése célszerű.

A mintavételre a beérkező alapanyagok betárolásakor, illetve hosszabb tárolási idő esetén a raktáron levő alapanyagoknál kerüljön sor.

Mivel a fertőzés gócos jellegű ezért sok ponton történő mintavétel és szakszerű átlagminták képzése szükséges. A vizsgálatokat akkreditált módszerrel célszerű végeztetni.

c./ Késztermék mintázása:

Szűrőpróba-szerűen 1-2 havonta indokolt vizsgálatot végezni, ebben az esetben a gyorsvizsgálati módszer alkalmazása elfogadható.

3./ Megelőzés:

a./ Kártevőirtás, távoltartás:

Az üzemek, telephelyek területén általában jól működő rovar- és rágcsálóirtás mellett mindent meg kell tenni a madarak telephelytől, létesítményektől való távoltartása érdekében.

Ennek egyik eszköze a madárhálók, garatfedők, szállítóponyvák alkalmazása, valamint a raktárak ajtajainak minimális időtartamú nyitva tartása. A törvényes eszközök alkalmazásával ajánlott gondoskodni a madarak elűzéséről, távoltartásáról.

b./ Takarítás, fertőtlenítés:

- Évente legalább két alkalommal általános nagytakarítást és fertőtlenítést célszerű végezni, mely nem csak az üzemre és a technológiára, de a teljes telephelyre, raktárakra kiterjed.
- Ezen túlmenően természetesen szükséges határozni az időszaki (napi, heti) ún. fenntartó takarítás rendjét, melyben különösen indokolt szabályozni az esetleges ürülék szennyezés eltávolítását, és az ilyen hely fertőtlenítését. Az elszóródott takarmány különösen vonzó a madaraknak, rágcsálóknak ezért az azonnali takarítás feltétlenül indokolt.
- Célszerű meghatározni a kész takarmányt baromfitelepre kiszállító gépjárművek takarítási, fertőtlenítési rendjét (ki- és belépéskor egyaránt), és a szabályok betartását ellenőrizni kell.
- A szállító járművek különösen veszélyhordozók, hiszen fertőzött környezetben járhatnak, sokszor találkoznak madarakkal stb.. Gondot kell fordítani a gépkocsivezető, kísérő ruházatának fertőtlenítésére is.

c./ Technológiai ellenőrzés:

A kondicionálóval (min. 70⁰C) illetve a higienizátorral (minimum 80⁰C fok) elért takarmány maghőmérsékletet rendszeresen, legalább 2 óránként ellenőrizni és regisztrálni célszerű, és eltérés esetén intézkedni kell.

4./ Megállapított szalmonella fertőzöttség esetén:

Minden esetben javasolt elvégeztetni a szerotípus meghatározását, mivel ez alapvető információ a szükséges teendők meghatározásához.

A fertőzött részek (pl. üzem egyes területei) takarításáról, fertőtlenítéséről és ezt követően ismételt tamponos ellenőrzéséről gondoskodni kell.

Alapanyag fertőzöttség esetén - amennyiben az alapanyag még részben sem került felhasználásra – hőkezeléssel vagy savkezeléssel szükséges gondoskodni mentesítéséről.

Amennyiben fertőzött alapanyag már bekerült a technológiai rendszerbe, akkor a rendszer takarítása, fertőtlenítése és tamponos ellenőrzése indokolt.

Az esetleg fertőzött alapanyagból készített takarmányt kiszállítás előtt szalmonella vizsgálat alá kell vetni, és a negatív eredmény beérkezéséig nem szabad kiszállítani. Pozitív tétel esetén hőkezeléssel és ismételt kontrollal kell biztosítani a szalmonella mentességet.

5./ Oktatás:

A szakértők véleménye szerint a tájékozatlanság, figyelmetlenség, pontatlanság a legnagyobb kockázati tényező. A HACCP kiegészítése után javasoljuk annak a dolgozókkal való megismertetését, az előírt munkafolyamatok fontosságának megértését és egyes speciális munkafolyamatok betanítását és ellenőrzését.

6./ Tájékoztatás:

Nem elég szakszerűen eljárni, azt a bizalomerősítés céljából kommunikálni is kell.

Javasoljuk, hogy a szalmonellafertőzés megelőzése érdekében tett intézkedéseikről, a végzett vizsgálatokról, azok gyakoriságáról és eredményéről tájékoztassák baromfitakarmány vásárlóikat. Javasolják partnereiknek, hogy ezt a tájékoztatót továbbítsák a velük üzleti kapcsolatba levő vágóüzemeknek is.

7./ Az antimikrobiális készítményekről:

Az 1177/2006 EK rendelet (preambulum (8) valamint 2 cikk) **megengedi a takarmányban adalékanyagként engedélyezett antimikrobiális készítmény alkalmazását**, mivel „az segíthet a szalmonellafertőzést takarmány által korlátozni.”

A 180/2009 (XII. 29.) FVM rendelet 14§ (1) is utal a fenti rendeletre.

Az FVM szakértőjének tájékoztatása szerint jelenleg nincs olyan engedélyezett adalékanyag, mely kimondottan szalmonellagyérítésre szolgál.

(Szakértők szerint egyes szalmonellagyérítésre is szolgáló készítményt inkább íz és aroma anyagok között regisztráltatnak a gyártók, mivel így egyszerűbb az eljárás).

A szakértők véleménye szerint vannak olyan immunrendszer stimulálására szolgáló anyagok, melyeknek lehet pozitív hatása, de ezek a készítmények nem a mentesítésben, hanem a szalmonella mentes állományok státuszának fenntartásában segíthetnek.

Melléklet:

Az MgSzH Központi Labor szerint a 2009-ben vizsgált 235 baromfi takarmány minta (17 megyéből) mind negatív volt. A vizsgált mintákból 227 hatósági minta volt. A szolgáltatói minták száma tehát elenyésző. (Az MgSzH weboldalán található adatok szerint a 2004-2007 közötti időszakban az összes vizsgált takarmányban - alapanyag és készitakarmány vegyesen- évente 10-20 pozitív esetet találnak évi 1181-2194 minta vizsgálata során.)