



Omzendbrief betreffende de gezondheidskwalificatie van pluimvee

Referentie	PCCB/S2/769111	Datum	14/11/2011
Huidige versie	1	Van toepassing vanaf	24/11/2011
Trefwoorden	gezondheidskwalificatie - pluimvee		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Katie Vermeersch, attaché	Herman Diricks, directeur-generaal

1. Doel

Het KB van 10 augustus 1998 en het MB van 19 augustus 1998 met betrekking tot de gezondheidskwalificatie bij pluimvee werden gewijzigd door het KB van 5 oktober 2011 en het MB van 5 oktober 2011. Deze omzendbrief geeft een samenvatting van de voorwaarden die opgelegd worden aan pluimveebedrijven om te voldoen aan de gezondheidskwalificatie. Het Vademecum voor de gezondheidskwalificatie van en de bestrijding van *Salmonella* bij pluimvee vervangt volgende twee documenten: 'Infobrochure voor de pluimveehouder – Gezondheidskwalificatie van pluimvee' en 'Vademecum voor de bedrijfsdierenarts/Lastenboek voor de laboratoria – Gezondheidskwalificatie van pluimvee'.

2. Toepassingsgebied

De inhoud van de omzendbrief is van toepassing op bedrijven met pluimvee van de soorten kippen, kalkoenen, eenden, ganzen en parelhoenders met een capaciteit van minimaal 200 stuks pluimvee.

3. Referenties

a. Wetgeving

- KB van 10 augustus 1998 houdende bepaalde voorschriften voor de gezondheidskwalificatie van pluimvee zoals gewijzigd.
- MB van 19 augustus 1998 betreffende de modaliteiten ter toepassing van het KB van 10 augustus 1998 houdende bepaalde voorschriften voor de gezondheidskwalificatie van pluimvee zoals gewijzigd.

b. Andere

- Vademecum voor de gezondheidskwalificatie en de bestrijding van *Salmonella* bij pluimvee (bijlage V)

4. Definities en afkortingen

- Agentschap: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;
- NSBP: Nationaal *Salmonella* Bestrijdingsprogramma;
- PCE: Provinciale controle-eenheid van het Agentschap;
- Se: *Salmonella* Enteritidis;
- St.: *Salmonella* Typhimurium;
- Vademecum: het Vademecum voor de gezondheidskwalificatie van en de bestrijding van *Salmonella* bij pluimvee.

5. Gezondheidskwalificatie van pluimvee

De voorwaarden voor de gezondheidskwalificatie worden onderverdeeld in 5 delen, namelijk de algemene voorschriften, de voorschriften voor inrichting, de voorschriften voor werking, de onderzoeken en voor bedrijven met braadkippen of vleeskalkoenen die enkel en alleen rechtstreeks vlees leveren aan de eindconsument een aanvullend salmonellaprogramma. Aan welke voorschriften moet worden voldaan is afhankelijk van de soort, type en categorie pluimvee dat aanwezig is op het bedrijf. De voorwaarden voor de gezondheidskwalificatie maken bij kippen en kalkoenen eveneens een deel uit van het NSBP. Over het NSBP is meer informatie terug te vinden op de website van het Agentschap. De technische aspecten van de bemonstering en analyses in het kader van de gezondheidskwalificatie en de bestrijding zijn terug te vinden in het Vademecum.

a. Algemene voorschriften

Volgende algemene voorschriften zijn van toepassing op alle bedrijven met kippen, kalkoenen, eenden, ganzen en parelhoenders met een minimale capaciteit van 200 stuks pluimvee:

- Een schriftelijk contract met een bedrijfsdierenarts;
- Een gezondheidskwalificatie aan te vragen bij de bevoegde PCE van het Agentschap. Dit geldt enkel voor nieuwe bedrijven. Bedrijven die reeds geregistreerd zijn bij het Agentschap bekomen automatisch de gezondheidskwalificatie waaraan hun type bedrijf moet voldoen. In onderstaande tabel wordt een overzicht gegeven van de vereiste minimale gezondheidskwalificatie.

Pluimveesoort	Categorie	Capaciteit	Gezondheidskwalificatie
Gallus gallus (kippen)	fok	vanaf 200 stuks	A
	leg	vanaf 200 stuks	B*
	vlees	vanaf 200 stuks ¹	B*
		minder dan 5.000 stuks ²	C*
Kalkoenen	fok	vanaf 200 stuks	A
	vlees	vanaf 200 stuks ¹	B*
		minder dan 5.000 stuks ²	C*
Parelhoenders, eenden en ganzen	fok	vanaf 200 stuks	A
	leg	vanaf 5.000 stuks	B
		van 200 tot 4.999 stuks	C
	vlees	vanaf 5.000 stuks	B

		van 200 tot 4.999 stuks	C
Overige soorten	alle categorieën	vanaf 200 stuks	niet van toepassing

1. Met uitzondering van de bedrijven die enkel rechtstreeks pluimveevlees leveren aan de consument
2. Enkel voor bedrijven die enkel rechtstreeks pluimveevlees leveren aan de consument

Op bedrijven met braadkippen en/of vleeskalkoenen met een maximale capaciteit van minder dan 5.000 stuks pluimvee (= geringe capaciteit) is het mogelijk 'productieronden' samen te stellen. Een productieronde bevat twee of meerdere tomen pluimvee. Een toom is een groep pluimvee dat binnen eenzelfde lokaal of binnen dezelfde uitloopruimte wordt gehouden en dat een epidemiologische eenheid vormt. Het pluimvee in een productieronde moet van dezelfde soort en categorie zijn maar hoeft niet dezelfde leeftijd te hebben en zit niet in 1 ruimte. De bemonstering voor *Salmonella* en het hygiënogram wordt dan uitgevoerd op productierondeniveau en niet op toomniveau. Bij eventueel positief resultaat worden de maatregelen dan ook opgelegd aan alle tomen van de productieronde. De samenstelling van de productieronden moet vastgelegd zijn in het bedrijfsplan.

b. Voorschriften voor inrichting

Volgende voorschriften voor inrichting worden opgelegd aan alle bedrijven die moeten voldoen aan een gezondheidskwalificatie:

- Het pluimveebedrijf dient te beschikken over minstens één ingerichte hygiënesluis die degelijk gescheiden is van de leefruimte van de dieren. De hygiënesluis kan geïntegreerd zijn in de voorruimte van het hokgedeelte;
- De hygiënesluis omvat een degelijk ingerichte handwasgelegenheid (lopend water, afvoer, lavabo, zeep, handdoek – liefst papier) en een kledingsruimte voorzien van bedrijfseigen kleding bestemd voor verzorgers en bezoekers;
- Per toom is er een hokgedeelte bestaande uit een voorruimte (voeder- en dienstlokaal met eventueel de hygiënesluis) en de leefruimte van de dieren. *Indien productieronden zijn samengesteld is een voorruimte per productieronde voldoende;*
- Er wordt een visueel onderscheid gemaakt tussen het vuil en proper gedeelte van de voorruimte. Op de scheiding is hokeigen schoeisel beschikbaar voor verzorgers en bezoekers. *Indien productieronden zijn samengesteld is hokeigen schoeisel per productieronde voldoende;*
- Op bedrijven met geringe capaciteit mag het hokeigen schoeisel vervangen worden door een desinfecterend voetbad per toom dat dagelijks gereinigd en verversd wordt;
- Bij gebruik van voeder met een wachttijd moet een afzonderlijke voederopslag aanwezig zijn;
- De laad- en losplaatsen zijn verhard en reinigbaar;
- De opslagplaats voor krenge bevindt zich op een vaste plaats op het bedrijf en kan geledigd worden zonder het bedrijf te besmetten;
- De uitrusting voor reiniging en ontsmetting zijn aangepast aan de noden van het bedrijf tenzij het bewijs geleverd wordt dat een gespecialiseerde onderneming dit op zich neemt.

Bedrijven met fokpluimvee – kwalificatie A - moeten eveneens aan volgende bijkomende voorschriften voldoen:

- De opslagplaats voor krenge is voorzien van een koelinrichting;
- Bij nieuwbouw wordt de hygiënesluis voorzien van een douche.

Als bijlage I wordt een overzicht gegeven van de minimale vereisten per type bedrijf met fokpluimvee en leghennen, als bijlage II wordt een overzicht gegeven van de minimale vereisten per type bedrijf met gebruikspluimvee type vlees en als bijlage III worden een aantal voorbeelden gegeven van mogelijke bedrijfsopstellingen.

c. Voorschriften voor werking

Volgende voorschriften voor werking worden opgelegd aan alle bedrijven die moeten voldoen aan een gezondheidskwalificatie:

- Bedrijfsgebouwen zijn zo afgesloten dat het betreden van de voorruimte of leefruimte van de dieren enkel mogelijk is onder begeleiding van de verantwoordelijke of zijn afgevaardigde en na gebruik van de hygiënesluis;
 - In de pluimveestallen mag geen ander pluimvee of siervogels gehouden worden;
 - De bedrijfsgebouwen zijn vogeldicht met uitzondering van de uitlooplukken ingeval van buitenbeloop;
 - Er wordt een doeltreffend bestrijdingsprogramma tegen ongedierte en insecten toegepast;
 - Het strooisel is schoon, droog en vrij van toxische stoffen;
 - Voeders worden betrokken van erkende fabrikanten. Gebruikte grondstoffen naast mengvoeder moet voldoen aan de wettelijke eisen;
 - Bij gebruik van voeder met wachttijd wordt aan de hand van het bedrijfsregister aantoonbaar gemaakt dat de wachttijd gerespecteerd werd;
 - Voor de opzet van een nieuwe toom wordt aan volgende voorwaarden voldaan:
 - o De dieren van 1 toom moeten hetzelfde stadium (eendagskuikens, vuurvrije kuikens, poeljen of productiepluimvee) hebben en worden opgezet binnen de 72u, bij legpoeljen binnen de 7 dagen;
 - o Bij leg- en fokpoeljen is het leeftijdsverschil maximaal 7 dagen.
- Deze voorwaarden gelden niet voor:
- o Het vervangen van de hanen door jonge dieren ingeval van fokpluimvee;
 - o Het bijzetten van productiepluimvee ingeval van ruitomen;
 - o Gebruikspluimveebedrijven van het type vlees met geringe capaciteit. In dit geval moet het hokgedeelte minstens 2 maal per jaar volledig leeg komen te staan;
 - o Gebruikspluimveebedrijven van het type leg met geringe capaciteit.
- Al het materiaal (containers, eiertrays, andere verpakkingsmaterialen, ...) dat in de leefruimte van de dieren wordt binnengebracht, dient volledig nieuw of degelijk ontsmet te zijn;
 - Bij elke leegstand wordt het hokgedeelte, met inbegrip van de ventilatoren en het drinkwater- en voedersysteem, gereinigd en ontsmet. Het is mogelijk de ontsmetting te vervangen door een handeling met bewezen evenwaardig eindresultaat, namelijk een bacteriologische gezonde stal.
 - Er wordt een bedrijfsregister bijgehouden waarin per toom of productieronde, de volgende gegevens vermeld worden:
 - o Aard en oorsprong van de diervoeders;
 - o Toegediende geneesmiddelen, data van toediening en wachttijden;
 - o Vastgestelde ziekten;
 - o Resultaten van analyses die van belang zijn voor de volksgezondheid;
 - o Uitgevoerde controles van de dieren of hun producten;
 - o Datum aanvoer van de dieren;
 - o Herkomst van de dieren;
 - o Aantal dieren;
 - o Feitelijk rendement van de soort (gewichtstoename, eiproductie, ...);

- Mortaliteit;
- Verbruik van voeder en drinkwater;
- Aantal verwacht te slachten dieren;
- De voorziene slachtdatum;
- Het verslag van het slachthuis over de resultaten van de antemortem- en postmortemkeuring.

Het register wordt minstens vijf jaar bewaard.

d. De onderzoeken

In het kader van de gezondheidskwalificatie worden 3 soorten onderzoeken uitgevoerd, namelijk het onderzoek op de aanwezigheid van *Salmonella*, het onderzoek op de hygiënestatus na het reinigen en ontsmetten (hygiënogram) en het wateronderzoek. Gebruikspluimvee van de soorten eenden, ganzen en parelhoenders op bedrijven met een geringe capaciteit worden vrijgesteld van deze onderzoeken.

i. Salmonellaonderzoek

Voor het salmonellaonderzoek bij fokkippen, leghennen, braadkippen en vleeskalkoenen wordt verwezen naar de omzendbrieven aangaande de salmonellabestrijdingsprogramma's bij deze dieren. De onderzoeken op *Salmonella* moeten enkel worden uitgevoerd op bedrijven waarvan de capaciteit per diersoort en categorie groter is dan 199 stuks, op voorwaarde dat deze gegevens geregistreerd zijn in Sanitel. Zo niet telt de totale capaciteit. Voor de technische aspecten van de bemonstering en analyse wordt verwezen het Vademecum. Het Vademecum bevat ook de richtlijnen voor het nemen van de stalen op bedrijven met een geringe capaciteit waar productieronden samengesteld werden.

Bedrijven met braadkippen of vleeskalkoenen die enkel en alleen rechtstreeks vlees leveren aan de eindconsument vallen niet onder het NSBP. Hiervoor werd een aangepast salmonellaprogramma opgesteld. Meer uitleg hierover vindt u onder punt 5.5 van deze omzendbrief.

Fokpluimvee van de soorten eenden, ganzen en parelhoenders (kwalificatie A) moeten een salmonellaonderzoek ondergaan als eendagskuiken, bij de overplaatsing naar de legeenheid en binnen de 3 weken voor het einde van de productie. Het betreft hier enkel een monitoring. Positieve resultaten worden gemeld aan het Agentschap maar er worden geen maatregelen opgelegd. De technische aspecten van de bemonstering en analyse worden weergegeven in het Vademecum.

Gebruikspluimvee van de soorten eenden, ganzen en parelhoenders op bedrijven met een maximale capaciteit van minstens 5.000 stuks pluimvee (kwalificatie B) moeten een salmonellaonderzoek ondergaan binnen de 3 weken voor het einde van de productie. Bij het type leg wordt eveneens een onderzoek uitgevoerd bij de overplaatsing van de poeljen naar de legeenheid. De technische aspecten van de bemonstering en analyse worden eveneens weergegeven in het Vademecum.

ii. Hygiënogram

In het kader van de **gezondheidskwalificatie** wordt een hygiënogram uitgevoerd na het reinigen en ontsmetten en voor de opzet van een nieuwe toom. Voor de technische aspecten van de bemonstering en analyse wordt verwezen naar bijlage IV. De frequentie is afhankelijk van de categorie van het pluimvee. In onderstaande tabel wordt de frequentie weergegeven.

Gezondheidskwalificatie	Categorie	Tijdstip
A	fok	Voor elke opzet
B*	leg	Voor elke opzet
	vlees	Om de 3 ronden, min 1 maal per jaar
B	leg	Voor elke opzet
	vlees	Om de 3 ronden
C*	vlees	1 maal per jaar
C	leg	Vrijgesteld
	vlees	Vrijgesteld

In bijlage IV en in het Vademecum wordt een samenvatting gegeven van de uit te voeren hygiënogrammen in het kader van de gezondheidskwalificatie en de salmonellabestrijding.

iii. Wateronderzoek

Op bedrijven met kwalificatie A en B* die gebruik maken van een eigen bron voor drinkwater wordt jaarlijks een chemisch en bacteriologisch wateronderzoek uitgevoerd op een ogenblik dat de stal bevolkt is.

Bij gebruik van reinigingswater van eigen bron op bedrijven met kwalificatie A en B* wordt jaarlijks een chemisch onderzoek uitgevoerd op het reinigingswater. Bij afwijkende resultaten van het hygiënogram wordt eveneens een bacteriologisch onderzoek uitgevoerd van het reinigingswater.

De technische aspecten van de bemonstering en analyse van het drinkwater en reinigingswater worden beschreven in het Vademecum.

e. Aanvullend Salmonellaprogramma (C*)

Bedrijven met braadkippen en/of vleeskalkoenen die enkel en alleen rechtstreeks vlees verkopen aan de eindconsument vallen niet onder het NSBP. De Europese regelgeving eist echter dat ook voor die bedrijven *Salmonella* bestreden wordt. In de laatste wijziging van het KB van 10/08/1998 en het MB van 19/08/1998 werd een aanvullend salmonellaprogramma opgenomen voor deze bedrijven. Het programma bestaat uit volgende elementen:

- Salmonellamonitoring;
- Hygiëneonderzoek;
- Maatregelen ingeval van een Se of St positief resultaat.

i. Salmonellamonitoring

Twee maal per jaar wordt er een salmonellaonderzoek uitgevoerd. Alle hokken waar dieren zitten van minimaal 3 weken oud worden bemonsterd. De stalname wordt per hok of per productieronde uitgevoerd. Voor de technische aspecten van de bemonstering en analyse wordt verwezen naar het Vademecum

ii. Hygiëneonderzoek

Minimaal 1 maal per jaar wordt een hygiënogram uitgevoerd na het reinigen en ontsmetten in alle op het ogenblik van de monsternamen leegstaande en droge hokgedeelten. Als er telkens slechts 1 hok per keer leeg komt te staan moet er slechts van dat ene leegstaande hok een hygiënogram uitgevoerd worden. De staalname wordt per hok of per productieronde uitgevoerd. Voor de technische aspecten van de bemonstering en analyse wordt verwezen naar bijlage IV.

iii. Maatregelen na positief resultaat

Ingeval een monster positief is voor *Salmonella* Enteritidis of *Salmonella* Typhimurium worden volgende maatregelen opgelegd:

- Er wordt enkel nieuw pluimvee opgezet na leegstand van de betrokken hokgedeelten. Dit betekent dat het pluimvee dat aanwezig is in de betrokken hokgedeelten mag blijven tot ze slachtrijp zijn maar dat er ondertussen geen pluimvee mag bijgeplaatst worden.
- Tijdens de leegstand worden de betrokken hokgedeelten (voorruimtes en leefruimtes van de dieren) grondig gereinigd, ontsmet en opgedroogd.
- Na het opdrogen en voor de opzet van een nieuwe toom wordt een swabonderzoek uitgevoerd in de stal om te controleren op de aanwezigheid van *Salmonella*.
- De nieuwe toom wordt gecontroleerd op *Salmonella* maximaal 21 dagen voor de eerste dieren geslacht worden.

Voor de technische aspecten van de bemonstering en analyse wordt verwezen naar het Vademecum.

6. Bijlagen

BIJLAGE I: Minimale voorwaarden bij fokpluimvee en gebruikspluimvee type leg;

BIJLAGE II: Minimale voorwaarden bij gebruikspluimvee type vlees;

BIJLAGE III: Mogelijke bedrijfsopstellingen;

BIJLAGE IV: Uitvoering van het hygiënogram;

BIJLAGE V: Het Vademecum voor de gezondheidskwalificatie en de bestrijding van *Salmonella* bij pluimvee.

7. Overzicht van de revisies

Niet van toepassing