





# BIOSICHERHEIT - WICHTIGER DENN JE!

Die Aufrechterhaltung des hohen Gesundheitsstatus innerhalb des PIC-Systems steht für uns an erster Stelle. Denn damit schaffen wir die Voraussetzung für die gesundheitliche Absicherung unserer Kundenbetriebe, so dass sie das genetische Leistungspotenzial



ausschöpfen können. Eine Möglichkeit, den Erregereintrag zu kontrollieren, ist die Eigenremontierung. Hier wird die Tierzufuhr auf ein Minimum beschränkt. In der in Bezug auf die Biosicherheit isoliertesten Variante beziehen Sie den Zuchtfortschritt allein über das Sperma und ziehen die Sauen zur Remontierung selber nach. Doch auch dann sollten Sie sicher sein und sich darauf verlassen können, dass Ihr Spermalieferant alle Möglichkeiten ausschöpft, um Ihnen den Zuchtfortschritt mit höchstmöglichem Gesundheitsstatus zu liefern.

Seit Jahren vertraut die PIC der GFS als kompetenten Partner für die Spermaproduktion und -distribution die genetisch hochwertigsten PIC-Eber an: Die sogenannten Vorstufeneber der PIC-Linien 02 (Landrasse), 03 (Large White), 04 (Landrasse aus dem Zuchtbetrieb Møllevang) und 05 (Yorkshire aus dem Zuchtbetrieb Møllevang). Diese Eber liefern den Zuchtfortschritt in die Zucht- und Vermehrungsstufe der PIC und ihrer Partner sowie an Kundenbetriebe mit Eigenremontierung.

Alle Eberstationen der GFS haben eine hohen, international behördlich anerkannten Gesundheitsstatus und sind PRRS-unverdächtig zertifiziert. Diese EU-Anerkennung erlaubt es, auch in andere EU-Ländern zu exportieren und PIC-Vorstufensperma gelangt nicht nur sicher und schnell an jedes Ziel in Deutschland. Zudem liefert die GFS auch nach Spanien, Italien, Frankreich, Österreich, Belgien, die Niederlande und Polen. Somit trägt die GFS einen nicht unerheblichen Anteil zur sicheren Verteilung des PIC-Zuchtfortschritts bei.

Wie PIC hat die GFS ein umfassendes Hygiene- und Gesundheitskonzept, das sie stetig weiterentwickelt und den sich ändernden Herausforderungen angepasst hat.

Heute gucken wir bei der GFS einmal hinter die Kulissen und lassen uns zeigen, welche Maßnahmen zur Absicherung der Gesundheit getroffen werden. Dabei kann die eine oder andere technische Umsetzung als Anregung für den praktischen Schweinehalter dienen.

Sie wollen früher informiert sein und den PICourier digital erhalten?
Dann abonnieren Sie den PICourier<sup>digital</sup> auf www.picdeutschland.de







## An welchen Stellen der Produktionskette können Risiken auftreten?

### Gesundheitsstatus der PIC-Zuchtbetriebe

PIC-Zuchtbetriebe, die in die GFS-Quarantänen liefern, werden im Rahmen des PIC-Gesundheitsprogramms engmaschig überwacht und sind u. a. unverdächtig bzgl. PRRS, M. hyopneumoniae, Brucellose, Aujeszky sowie Klassische Schweinepest.

### Transport vom Zuchtbetrieb zur Quarantäne

Damit der ursprüngliche Gesundheitsstatus gehalten werden kann, erfolgt der Transport der Eber in geschlossenen Fahrzeugen mit Luftfilter.

#### Gesundheitsmonitoring in der Quarantäne

Insgesamt betreibt die GFS zehn Quarantäneställe, wovon zwei für PIC-Eber reserviert sind. Jeder in eine Quarantäne gelieferte Eber wird bei Einstallung sowie drei bis vier Wochen später vor der Umstallung in einen Produktionsstall beprobt. So wird sichergestellt, dass die Unverdächtigkeit auf die diversen Krankheitserreger auch in den Stationen aufrecht erhalten wird.

### Transport von Quarantäne zur Station

Eber, die erfolgreich die sechswöchige Quarantäne durchlaufen haben, werden ebenfalls mittels Transportanhängern transportiert, die über Feinstaubfilterung und UV-Zuluftreinigung verfügen.

Vor nunmehr zehn Jahren schaffte die GFS den ersten Anhänger mit dieser innovativen Technik an. Inzwischen sind drei derartige Fahrzeuge im Einsatz.

#### Zuluft in die Quarantäne- bzw. Produktionsställe

Viren wie z.B. das PRRS-Virus können z. T. kilometerweit über die Luft übertragen werden. Deshalb hat die GFS die Feinstaubfilterung und Zuluftentkeimung mittels UV-Licht auch in alle Ställe eingebaut und damit einen weiteren Risikofaktor gemindert. Untersuchungen zeigen, dass eine Reduktion der Mikroorganismen um 95% erreicht wird.

Als erste Stallanlage wurde 2012 der Standort Herringer Heide umgerüstet. Der Standort Herringer Heide ist GFS-PIC-Kooperationsstation und beherbergt seit über 15 Jahren rund 150 PIC-Vor- und Endstufeneber.

Um sicherzugehen, dass die Zuluft sicher durch die Reinigung und Entkeimung geführt wird und keine ungereinigte Falschluft in den Stall gelangt, wurde zudem von Unterdruck- auf Überdrucklüftung umgerüstet. Josef Brüninghoff, GFS-Geschäftsführer, merkt hierzu an: "Richtig 'pottdicht' kann man insbesondere Fenster, Decken und Türen nicht kriegen, Falschluft wäre vorprogrammiert. Deshalb haben wir uns für die Umrüstung entschieden. Zudem läuft die Steuerung so, dass bei Druckabfall z.B. durch Öffnen einer Außentür die Zuluftleistung hoch- und die Abluftklappen zugefahren werden. So kann selbst bei geöffnetem Tor ausgemistet werden." Damit auch bei einer technischen Störung die Reinigungsfunktion sichergestellt ist, besteht eine Anlage für einen gesamten Stall aus mehreren einzelnen Einheiten, konzipiert für ein Luftvolumen für je 50 Eber. So kann immer ein Notbetrieb gewährleistet werden.

# Abschottung von Quarantänen und Produktionsställen

Wichtig ist, dass keine tierischen Krankheitsüberträger auf das Gelände oder womöglich in den Stall gelangen können. Ein Außenzaun mit Unterwühlschutz ist deshalb unumgänglich. Ein zusätzlicher Elektrozaun verhindert, dass z.B. Katzen hinüber klettern. Die Station Herringer Heide ist seit diesem Jahr zusätzlich mit Kameras und Bewegungsmeldern ausgestattet, so dass der Standort auch außerhalb der Produktionszeiten überwacht ist.

Wie für jeden PIC-Zuchtbetrieb gilt auch für jeden GFS-Stall die strikte Trennung in Schwarz- und Weißbereich. Karenzzeiten (Schweinefreiheit bzw. kein Kontakt zu Klauentieren) müssen eingehalten werden, und das Einduschen mit



Die Transportanhänger der GFS verfügen über Feinstaubfilterung und UV-Zuluftreinigung



Eine der Filtereinheiten für die Zuluftfilterung und UV-Entkeimung, hier: GFS-Station Herringer Heide



(Unterwühlschutz) ...



... noch über den Zaun drüber (zusätzlicher Elektrozaun)



komplettem Kleiderwechsel (betriebseigene Kleidung) ist selbstverständliche Pflicht für jeden – egal, ob Mitarbeiter, Tierärzte oder Handwerker.

Auch für Materialien wie Einstreu und Futter gilt die Einschleusung nach dem Schwarz-Weiß-Prinzip bzw. strenge Regelungen zur Desinfektion und Lagerung.

So stellt die GFS dem Futterlieferanten für jedes Futtersilo einen eigenen Ausblasschlauch zur Verfügung. Zudem liegen betriebseigene Handschuhe für den Fahrer bereit. Die Einblaserohre sind mit einem Deckel verschlossen und werden nur bei der Futteranlieferung geöffnet.

Handwerker können in den Ställen auf vorhandene Werkzeuge zugreifen. Werden Spezialwerkzeuge benötigt, so muss die Desinfektion und Einschleusung mit dem jeweiligen Stationstierarzt abgesprochen und geplant werden. Ebenso gibt es klare Regelungen und Protokolle/Arbeitsanweisungen für die Entsorgung von Jauche, Mist und Müll, Schadnager- und Fliegenbekämpfung sowie Vereinbarungen zur Absicherung der näheren Umgebung bzgl. der Ausbringung von Gülle. Die Ställe der GFS werden in keinem Fall direkt von fremden Tiertransport-Fahrzeugen angefahren. Für den Transport von Schlachttieren oder verendeten Ebern sind an jeder Station spezielle Übergabestellen eingerichtet.

Und selbst auf das Frühstücksbrot der Mitarbeiter haben die Biosicherheitsmaßnahmen direkten Einfluss: Zum einen muss die Brotdose samt Inhalt auch durch eine UV-Desinfektionsschleuse. Zum anderen dürfen auf der Stulle keine nicht-erhitzten Fleischwaren, also z. B. kein Mett oder auch keine Salami, und auch kein Käse aus nicht-erhitzter Rohmilch sein.

### • Innerbetriebliche Abläufe zur Absicherung des Hygienestatus

Um Rückkontaminationen zur verhindern, ist der Transportweg zwischen Stall und Labor eine Einbahnstraße. Für den Laborbereich ist nur die Laborkleidung zugelassen und es werden überwiegend Einwegmaterialien verwendet bzw. in einer Laborspülmaschine gereinigt und anschließend sterilisiert.

Seit nunmehr zehn Jahren ist ein externes Qualitätsmonitoring etabliert. Im Rahmen dessen werden alle GFS-Stationen im zweijährigen Rhythmus durch das IfN Schönow nach einem HACCP-Konzept überprüft. Dabei werden Risiken und Schwachstellen analysiert und kritische Kontrollpunkte geprüft, um so mögliche Verbesserungspotenziale zu ermitteln und in die Weiterentwicklung des Hygienekonzepts einfließen zu lassen.

Alle Abläufe bei der GFS sind zudem zertifiziert nach DIN ISO 9001. Das bedeutet, dass die Dokumentation der Maßnahmen, die die Tierärzte basierend auf ihrer Fachkompetenz aufgestellt haben, regelmäßig extern überprüft wird.



Jedes Futtersilo ist mit eigenem Ausblasschlauch ausgestattet, der in einem KG-Rohr - verschlossen mit Deckeln an beiden Enden - außen am Zaun aufbewahrt wird.

Jedes Einblasrohr ist mit einem Deckel verschlossen. Fotos: GFS







Für den Fahrer des Futterlieferanten liegen in einem Briefkasten betriebseigene Handschuhe bereit.

# Engmaschiges Monitoring zur Früherkennung

Auch wenn die organisatorischen Maßnahmen bereits ein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten, ist die laufende Überwachung und Dokumentation der Tiergesundheit unerlässlich. Bei jedem Absamen wird die Körpertemperatur gemessen, bei Auffälligkeiten wird eine Blutprobe gezogen und untersucht. Stichprobenmäßig erfolgt alle ein bis zwei Wochen eine Bestandsuntersuchung auf PRRS mittels ELISA (Antikörpernachweis) und PCR (Virusnachweis) und alle vier Wochen auf Aujeszky, Klassische Schweinepest und Brucellose.

Wir alle wissen, dass es eine einhundertprozentige Sicherheit nicht geben wird. Doch PIC setzt gemeinsam mit ihren Partnern alles daran, mögliche gesundheitliche Risiken bestmöglich zu kontrollieren. "Hier sind wir uns alle der großen Verantwortung bewusst, die wir für jeden einzelnen Betrieb haben, genauso wie für das Funktionieren der gesamten Produktionskette," betonen Dr. Siebert, Veterinärkoordinatorin bei PIC, und die Tierärztinnen der GFS, Dr. Brüning und Dr. Riesenbeck, unisono.

Nicht allein deshalb liegt uns die Biosicherheit besonders am Herzen. Zusammen mit einem umfassenden Monitoring und einer transparenten und rechtzeitigen Kommunikation ist sie ein wichtiger Schlüssel des PIC-Gesundheitsprogramms.



Auch das Pausenbrot muss Sicherheitsstandards erfüllen: Eingeschleust über die UV-Desinfektion und kein Mett, Salami oder Rohmilchkäse als Belag.

In der nächsten Ausgabe des PICourier gehen wir näher darauf ein, warum Biosicherheit nicht allein die Abarbeitung bestimmter Maßnahmen ist, sondern ein laufender Prozess, um nicht zu sagen eine Philosophie bzw. Kultur ist.