



## NY BEKENDTGØRELSE FOR SALMONELLA DUBLIN FRA 1. JULI

STØTTET AF

# mælkeafgiftsfonden

Mindre ændringer i salmonellabekendtgørelsen har betydning for mælkeleverende besætninger.

1. juli træder en ny bekendtgørelse for Salmonella Dublin hos kvæg i kraft. Der er ikke tilføjet store ændringer, men nogle få har betydning for mælkeleverende besætninger.

## KORTERE LÅSEPERIODE I NIVEAU 2

Hvis der udtages positive blodprøver i en niveau 1-besætning, har det hidtil medført, at besætningen blev sat i niveau 2 og havde en låseperiode på tre måneder. Det ændres til at være en låseperiode på tre uger. Dvs. at ved positive blodprøver i niveau 1-besætninger bliver man låst i niveau 2 i minimum tre uger, før man kan udtage tankmælksprøver og atter komme i niveau 1 ved negative tankmælksprøver. Vær opmærksom på, at når en besætning skifter fra niveau 1 til niveau 2, så indgår resultaterne af tidligere tankmælksprøver IKKE i den fremtidige niveauberegning.

## FÆRRE BLODPRØVER VED EFFEKTMÅLING

Besætninger i niveau 2 skal udtage blodprøver en gang i kvartalet for at måle effekten af den iværksatte handlingsplan. Med den nye bekendtgørelse nedsættes kravet om antal blodprøver af de yngste kalve over tre måneder fra ti til otte prøver. Dermed er antallet af prøver det samme, som kræves ved niveauskifte.

## LÅSEPERIODE FØR SKIFT FRA NIVEAU 3 TIL 2

Når der er udtaget gødningsprøver i en niveau 2-besætning, som har haft en positiv blodprøve, og der findes salmonella bakterier i gødningsprøverne, sættes besætningen i niveau 3. Tidligere har alle besætninger kunnet teste sig til at komme i niveau 2 umiddelbart efter. Dette ændres, så der fremover vil være en låseperiode på tre uger, når besætningen er kommet i niveau 3, før der kan udtages blodprøver eller tankmælk med henblik på at blive placeret i niveau 2 igen.

## UNDTAGELSER FRA NIVEAU 2-PLACERING

I det lavprævalente område sættes niveau 2 besætninger under offentligt tilsyn. I den nye bekendtgørelse er der indføjet nogle undtagelser fra dette. Det gælder således bl.a. samlesteder, slagterier, afhentningspladser samt køle- og fryseanlæg. Der stilles dog skrappe krav til rengørings- og desinfektionsprocedurer.

[Artiklen har været bragt i KvægNYT nr. 12 - 2016](#)