

AP2 DA KVIEHOTELLET BLEV SMITTET MED SALMONELLA

STØTTET AF

mælkeafgiftsfonden

Det har været barskt for Gert Thomsen at opleve sit kviehotel smittet med salmonella. Hans anbefaling til andre kviehoteller og deres kunder lyder på at lave klare aftaler, at kende hinanden og erkende sit store ansvar.

Midt i januar blev mareridtet for enhver ejer af et kviehotel til virkelighed for Gert Thomsen. En af hans kunder havde fået konstateret Salmonella Dublin i sin besætning. I alt var 60 dyr fra denne besætning blevet fordelt rundt i forskellige hold på Gert Thomsens kviehotel med i alt 850 kvier fra fem besætninger inklusiv hans egen.

"Da vi fik beskeden, tog vi med det samme prøver af kundens dyr her på hotellet for at sikre os, at de var frie. Det var de så ikke – en stor del af dem var positive," fortæller Gert Thomsen, som også forklarer, at der gik lidt, før alvoren gik op for ham.

"Men så skal jeg også love for, at vi hurtigt kom i handlingsmode. Vi bliver jo lukket ned for omsætning af dyr, og det her skete lige før, vi skulle flytte drægtige kvier tilbage i deres besætninger," fortæller Gert Thomsen.

Lynhurtigt fik han taget blodprøver for at se, om smitten var spredt rundt til alle grupper. Den var



Smitten har kostet Gert Thomsen – og vil fortsat koste – rigtig mange blodprøver, masser af rengøring og ikke mindst spekulationer og bekymring om at komme i mål. FOTO: VikingDanmark

heldigvis kun nået til de unge. De positive dyr blev straks isoleret på ejendommen. Herefter lejede han en tom ejendom 15 km væk som karantænefacilitet til de højdrægtige dyr for at undgå, at de blev udsat for smitte, kunne testes frie efter en karantæneperiode og sendes hjem. Prøveudtagning og karantæneperioden betød imidlertid, at han måtte oprette malkefaciliteter. Siden er det gået slag i slag med blodprøvning og flytning af dyr til karantænefaciliteterne. Status her i maj måned er, at det går fremad.

FORSTÅENDE KUNDER

Ifølge Gert Thomsen har hans fire kunder taget det pænt.

"Mine kunder har været kede af det, men samtidig vist forståelse og givet udtryk for, at de jo godt var klar over risikoen. Jeg har gjort meget ud af at informere dem om handlingsplan osv., så de ikke er i tvivl om, at vi får styr på det. Min prioritet har hele tiden været at holde dem skadesløse," forklarer han.

"Det er et stort ansvar, man har for at sørge for god smittebeskyttelse – og nok endnu større, når man sender sine kvier på hotel. For man udsætter ikke bare sig selv, men også sine kolleger for en risiko."

Men det har været en voldsom og dyr oplevelse for Gert Thomsen – på flere planer.

"Det har kostet og vil fortsat koste rigtig mange blodprøver, masser af rengøring og ikke mindst spekulationer og bekymring om at komme i mål," fortæller han.

"Den store udfordring i det her er jo, at bekæmpelse tager tid – og det er tid, man ikke har på et kviehotel på grund af det flow af dyr, der er ud og ind hele tiden," lyder det fra Gert Thomsen.

DET SKAL ALDRIG SKE IGEN

Når Gert Thomsen skal opsummere, hvad han har lært af episoden, er det, at han har brug for mere overvågning og opmærksomhed på de kunder, han har og de dyr, de kommer med.

"Jeg skal vide mere om kundernes status og hvor meget, de køber dyr ind," fortæller han.

Derfor vil han bl.a. stille krav om hyppigere tankmælksprøver – hver måned frem for hvert kvartal. Er det en besætning, der køber mange dyr ind, vil han stille krav om blodprøver. Nye kunder vil blive bedt om blodprøver af de første kalve. Det vil alt sammen blive indføjet i kontrakten. Gert Thomsen er desuden gået i gang med at bruge KalveTjek på sine kunder, som er en oversigt over den enkelte leverandørbesætning med oplysninger om, hvor mange dyr der er indkøbt de seneste 12 måneder, salmonellaniveau og antistofværdier. Endelig vil han mødes med kunderne, så de kender hinanden.

LEVERANDØRERNE HAR ET STORT ANSVAR

Gert Thomsens anbefalinger til landmænd, som sender deres dyr på kviehotel, lyder, at de skal erkende det ansvar, de har.

”Det er et stort ansvar, man har for at sørge for god smittebeskyttelse – og nok endnu større, når man sender sine kvier på hotel. For man udsætter ikke bare sig selv, men også sine kolleger for en risiko,” lyder det fra Gert Thomsen, som fortsætter:

”Man skal tænke hotellet som en enhed. De sygdomme min besætning har, dem får de andre også. Det er en problemstilling, der altid vil være på et kviehotel. Der vil altid være en risiko,” slutter han.

NEDSÆT SMITTERISIKOEN MED KALVETJJK

Kviehoteller kan nedsætte risikoen for salmonellasmitte med KalveTjek. Med KalveTjek får man løbende tilsendt en gratis status på leverandørbesætningerne, baseret på udtræk fra Kvægdatabasen. Den sendes på mail, så tit man har behov. Det kan for eksempel være på en fast ugedag. Listen indeholder oplysninger om, hvor mange dyr leverandøren har indkøbt de seneste 12 måneder samt informationer om leverandørens salmonellaniveau. På den måde kan man følge leverandørbesætningerne og om nødvendigt opsætte yderligere krav i forhold til overvågning. Det er også muligt at få oplyst antistofværdier og kalvedødelighed. Det kræver blot, at leverandøren har givet sin tilladelse med en samtykkeerklæring.

Bestilling af KalveTjek og yderligere information kan fås hos Lene Trier, SEGES på tlf 87405237 eller mail ltr@seges.dk

Artiklen har været bragt i [KvægNYT nr. 10, 2019](#)