

Neviditelní nepřátelé - salmonely

V období od 1.10.2004 do 30.9.2005 probíhala v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2160/2003 základní studie prevalence *Salmonella* spp. v komerčních velkochovech nosnic produkujících konzumní vejce v celé EU.

V ČR byla v daném období vyšetřena všechna registrovaná hospodářství, která dodávají konzumní vejce do tržní sítě. Z každého hospodářství bylo odebráno 7 vzorků (5 vzorků trusu + 2 vzorky prachu) nejdříve 90 dnů před vyskladněním nosnic na jatky. Vzorky byly odebrány proškolenými inspektory krajských veterinárních správ. Vyšetření prováděla NRL pro salmonely v SVÚ Praha. Nález salmonel v **jednom dílčím vzorku** zařadilo chov do pozitivních chovů. Ve všech případech se jednalo o záchyt salmonel v prostředí.

Studie potvrdila vysokou prevalenci výskytu ***Salmonella* spp.** v prostředí v našich chovech nosnic. Celkem **62,5% chovů bylo pozitivních** na výskyt zoonotických sérotypů ***Salmonella enteritidis*** a ***Salmonella typhimurium***. Například ve Velké Británii byla během studie salmonela zaznamenána jen v 8% drůbežáren a ve Švédsku nenašli ani jednu postiženou farmu. Naopak špatná situace je i v Polsku, Španělsku a Portugalsku.

Výskyt salmonel v chovu ale neznamená, že musí být nutně nakažena i vejce. Přesto je třeba přijmout v následujících letech opatření na snížení výskytu salmonel v našich chovech, protože **v roce 2005 onemocnělo salmonelou u nás téměř 33.000 lidí**, což je o 2.000 případů více jak v roce 2004 (70% z nemocných se nakazí při konzumaci špatně tepelně opracovaných vajec).

Salmonelózy jsou celosvětovým problémem, protože jejich původci jsou rozšířeny v našem prostředí, zejména mezi hospodářskými zvířaty. Těm někdy mohou způsobit onemocnění, ale častější je u nich bezpříznakové nosičství. Člověka ohrožuje konzumace potravin ze surovin živočišného původu nedostatečně tepelně opracovaných nebo druhotně kontaminovaných salmonelami při nedodržení zásad hygieny.

Salmonely jsou střevní bakterie a dosud bylo popsáno přes 2000 různých typů, různě nebezpečných pro lidi. V posledních letech se však vyskytuje u lidí nejčastěji typ zvaný ***Salmonella enteritidis***, který je stejně jako ostatní salmonely značně odolný vůči fyzikálně chemickým vlivům. Tento typ je také značně rozšířen v drůbežích chovech a bývá nelézán v mase a vejcích. Jednou ze základních vlastností salmonel je schopnost poměrně snadného rozmnožování – množství salmonel se při pokojové teplotě každých 20 – 30 minut zdvojnásobí. Například v jednom vejci, uloženém 2 dny při teplotě 20 ° C by z počátečních 10 zárodků salmonel vzrostl jejich počet během uskladnění na několik miliard.

Analýza příčin vzniku epidemií v minulých letech i výsledky veterinárních vyšetření ukazují, že **nejčastěji kontaminovanými potravinami jsou:**

- **drůbež** (slepice,kuřata,kachny,krůty), a to i mražená
- **výrobky z drůbežího masa**
- **vejce** – zejména povrch skořápek
- **syrové vaječné produkty** (majonézy,vaječné koňaky apod.)
- **maso** – zejména mleté
- **zvěřina,ryby**
- **hotová jídla ochucovaná vejci na konci přípravy**

Z výše uvedených skutečností vyplývá,že i vejce se může stát,obsahuje-li zárodky salmonel, původcem salmonelózy u lidí.

Na základě nepříznivého výsledku monitoringu na přítomnost salmonel, přijala SVS urychleně opatření ke snížení jejich výskytu v chovech drůbeže. Již od 1.1.2007 vyhlásila Národní program pro tlumení výskytu salmonel v chovech nosnic produkujících konzumní vejce uváděná na trh v roce 2007 a je povinný pro všechny chovy,jež musí být registrovány v ústřední evidenci podle zákona č. 154/ 2000 sb.. Zahrnuje i odběry vzorků a jejich laboratorní vyšetření v určených laboratořích a vakcinaci. Na tento program bude navazovat Národní program pro tlumení salmonel v chovech nosnic od roku 2008 do 2010.

Na konci roku 2007 by mělo být dosaženo snížení pozitivních hejn dospělých nosnic o 40%, tj. prevalence S.enteritidis a S.typhimurium nižší než 37,5% (ze 62,5% zjištěných).

Je jistě v zájmu každého podniku vyvarovat se záchyty salmonel ve vzorcích odebíraných dle Metodiky SVS ČR. Pro snížení rizik pozitivních nálezů na salmonelu můžeme učinit **některá opatření** :

- **důkladná příprava odchovných i snáškových hal** před naskladněním nového turnusu (používání účinných desinfekčních prostředků ve správné koncentraci, nezapomínat na účinnou deratizaci a desinsekcii),
- **kontrola krmiva** nejenom po stránce kvality ale zejména jeho nezávadnosti a bakteriální kontaminace salmonelami (vyžadovat od výrobců krmiv atest salmonel prostého krmiva),
- **včasná a správně provedená vakcinace** proti salmonelám (vakcinace musí být provedena pouze registrovanými vakcínami a při dodržení pokynů pro její podání. Je důležité podat první vakcínu co nejdříve,neboť se salmonela může dostat do chovu kdykoliv, ale zároveň je nutné, aby se všechna kuřata během aplikace vakcíny napila. U živých vakcín nastupuje ochrana od několika dní po první vakcinaci a trvá po dobu celého reprodukčního cyklu,nejméně do stáří 60 týdnů. Vakcinace proti S.enteritidis je v rámci tohoto programu povinná a musí být provedena během odchovu kuřic – doporučuje se provést dvě revakcinace,zejména

při silném infekčním tlaku. Během snášky se pak živé vakcíny proti salmonelám nesmí použít),

- je nutné dodržovat **jednorázové zástavy** v odchovných kuřic (prevence nejen salmonel, ale i např. Markovy choroby aj.) a i na chovných halách mít co nejmenší počet hejn různého stáří,
- upravit **režim vstupu do provozů** (odchovných a chovných hal) zejména cizím osobám např. při prodeji přebytků kuřic, návštěvy nebo exkurze,
- ošetřující personál nechat vyšetřit na možné **bacilonosičství**,
- vypracovat si **vnitropodnikový monitoring** na zjišťování salmonel nad rámec povinného vyšetřování v rámci Metodiky kontroly zdraví zvířat a nařízené vakcinace. Je možné provádět **acidifikaci** napájecí vody nebo krmiva před odběry vzorků trusu, dále můžeme provést desinfekci napájecí vody (např. Virkonem) a tím i zařívacího aparátu drůbeže. Otázkou je i možnost využití **rapid testu** na orientační zjištění salmonel v odebraném vzorku trusu před jeho odesláním na vyšetření.

Jsou jistě ještě další metody, jak snížit přítomnost salmonel nejen v prostředí, ale i ve vzorcích určených k laboratornímu vyšetření. Jen je nutné si uvědomit, že jsou-li ve vzorcích zjištěny **antimikrobiální látky** nebo inhibiční účinek na růst bakterií, považuje se hejno nosic za **pozitivní na salmonelu**.

Závěrem bych rád upozornil na nebezpečné spoléhání se, že problém salmonel vyřeší nařízené vakcinace. Jde však o vytvoření celého komplexu opatření v rámci vašeho podniku a o nikdy nekončící boj.