

Kvæg

Case: Sanerede kvægbedriften fri for salmonella på rekordtid

Med et staldanlæg fra 1995 har det ikke været nogen let opgave at sanere for salmonella på Skovagergård. Men efter en ekstremt målrettet indsats fra både ejer og medarbejdere er det lykkedes på under to år.

Case

"Det må være et fodringsproblem," tænkte mælkeproducent Jesper Simonsen, da køerne i efteråret 2020 begyndte at æde mindre, falde i ydelse og få tynd mave midt i laktationen. For med en sædvanlig tankmælksliter på 0 var salmonella den sidste årsag, der faldt ham ind. Men så døde tre kalve. Og ved undersøgelse viste de sig at være 'smækfylt med salmonella', som Jesper Simonsen selv udtrykker det.

Herefter blev der taget blodprøver af hele besætningen, som viste sig at være fuldstændig genneminficeret.

"Ved prøver på enkelt dyr er det normalt 10 pct. af besætningen, der er inficeret. Hos os var det 10 pct. som ikke var. Jeg var dybt chokeret. Vi har et ældre staldanlæg fra 1995, men en høj standard for hvordan vi gør tingene. Så det var et personligt nederlag," fortæller Jesper Simonsen.

Effektiv salmonellasanering med faste procedurer og inddragelse af medarbejderne

Men Jesper Simonsen lod sig ikke lamme af chokket. Med en baggrund som professionel soldat gennem 10 år er han i den grad en handlingens mand. Sætter han sig et mål, går han 110 pct. efter det. Sådan var det også, da salmonella gjorde sit indtog på Skovagergård.

"Det har overordnet handlet om at lave nogle faste procedurer for hygiejnen og håndtering af dyrene i det staldanlæg vi nu engang har. Og ikke mindst at motivere mine medarbejdere," forklarer han. Det sidste har han bl.a. opnået ved altid selv at gå forrest og ved hele vejen igennem at inddrage dem.

"Når vi f.eks. har haft egen dyrlæge og salmonellarådgivning fra SEGES Innovation, har alle medarbejdere deltaget," forklarer Jesper Simonsen. I alt er der 4 fuldtidsansatte i stalden. Den fjerde blev ansat pga. salmonella – 'for ikke at løbe tør for hænder', som Jesper udtrykker det.

Nogle af de tiltag, han har indført:

- Som noget af det første inddelte han ejendommen i afdelinger. Blandt andet så det blev muligt at skifte tøj mellem arbejde med hhv. køer og kalve. Der blev desuden indkøbt ekstra arbejdstøj til medarbejderne, så de altid har rent tøj på.
- Komælk til kalvene blev udskiftet 100 pct. med pulvermælk.
"Mælken smitter jo ikke, men en spandemaskine der sparkes af og en lille gødningsklat, der havner i mælken - så serverer man salmonella for alle de andre kalve," forklarer Jesper Simonsen.
- Der er installeret kameraovervågning i kælvningsboksene, så kalven også om natten kan blive taget fra med det samme for at undgå smitteoverførsel fra koen. Det har betydet mange nætter, hvor Jesper været oppe og tage kalven fra.



- Al råmælk brixkontrolleres for at sikre kvaliteten, og alle kalve får råmælk inden for 1 til 2 timer efter fødslen.
- Der er rengøringsprocedurer for stort set alt. For støvlevask, for udmugning af kalvehytter og dybstrøelse, for gulvarealer efter flytning af dyr fra A til B - og meget mere. Et rengørings-kit med spand, klud, sæbe, børste og rygsprøjte med desinfektion står altid klar.



Tre af Jesper Simonsens fire entusiastiske medarbejdere. Fra venstre Lucian, Raluca og Mathias.

Ja – det har været bøvet og dyrt at sanere bedriften fri for salmonella

Jesper Simonsen lægger ikke skjul på, at det har været nogle hårde år og en hård proces.

”Det har kostet mig mange penge og mange frustrationer. Jeg har slet ikke turdet regne på det. Men før lå vi på 12.400 kg mælk. Nu ligger vi på 11.700. Og det er jo bare mælken. Det har kostet enormt meget ekstra i bla. mistede kalve og køer, dyrlægeregninger, arbejdstid og en ekstra lønudgift,” fortæller Jesper Simonsen.

Derfor holder han også fast i alle procedurerne. ”Vi bliver ved i denne her retning. Vi skal bare ikke have salmonella ind igen,” slår han fast.

Samtidig lægger han heller ikke skjul på, at han gerne så, at enten pisen eller guleroden blev større som motivation for, at bedrifter sanerer sig ud af salmonella.

”Det er ærgerligt for hele vores erhverv, at vi skal slås med det her. Tænk hvad vi kunne vinde i sundhed og eksportindtægter, hvis vi kunne få særstatus som salmonellafrit kvægbrug,” slutter han.

Emneord

Salmonella

Smittebeskyttelse

Kvæg

Tema: Salmonella Dublin hos kvæg

På temasiden om Salmonella Dublin får du overblik og viden om sanering for Salmonella i kvægbesætninger. Siden henvender sig både til kvægbrugere og deres rådgivere.

Publiceret: 05. maj 2022

Opdateret: 05. maj 2022

Vil du vide mere?

Betina B. Tvistholm

Kvægfagdyrlæge

SEGES





betv@seges.dk
+45 5116 8873

Støttet af

Mælkeafgiftsfonden

Kvægafgiftsfonden

SEGES Innovation P/S Tlf. 8740 5000
Agro Food Park 15 Fax. 8740 5010
8200 Aarhus N Email info@seges.dk

