

Stalhygiëne

duiding

Uittesten reinigingsprotocollen in vleeskippenstallen

© 26 JANUARI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:53



Reinig je een vleeskippenstal beter met koud of met warm water? Wat brengt het op om de stal eerst in de week te steken? Hoeveel bacteriën krijg je extra onder controle door een desinfectering, na de gewone vuilverwijdering? En welke plekken blijven zelfs na de poetsbeurt nog een mogelijke haard van besmetting van de nieuwe kuikens? ILVO, Universiteit Gent en Proefbedrijf Pluimveehouderij geven daar in een studie verrassende antwoorden op. De pluimveehouders én de consument van kippenvleesproducten hebben baat bij de resultaten. Juiste reinigingsprotocollen houden namelijk direct verband met het risico dat er dierziekten circuleren in vleeskippenstallen en dat infectieziekten kunnen opduiken die van dieren op mensen kunnen overgaan (zoönosen zoals salmonella).

Jaarlijks worden er mensen ziek door voedsel te eten dat besmet is met micro-organismen. In bepaalde gevallen is de bron besmet varkensvlees, kippenvlees, eieren, ... Om dergelijke infecties te voorkomen, onderneemt de hele voedselproductieketen acties op verschillende niveaus. Op een pluimveebedrijf is de allereerste stap, nog voor de kuikens arriveren, de best mogelijke reiniging en ontsmetting van de stallen. De voorbije jaren kwamen er almaar meer richtlijnen over reiniging en ontsmetting van stallen. Toch zitten de veehouders nog met heel wat vragen over het effect van de verschillende werkwijzen van reiniging en ontsmetting.

Verschillen tussen reinigingsprotocollen

In het onderzoeksproject 'Optimalisatie van reiniging en ontsmetting in de veehouderij', dat gefinancierd werd door de FOD Volksgezondheid, worden reinigings- en ontsmettingsprotocollen vergeleken in drie verschillende sectoren: pluimvee-, varkens- en melkveehouderij. De studie is uitgevoerd door het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) met de partners Proefbedrijf Pluimveehouderij en Universiteit Gent (faculteit Diergeneeskunde met medewerking van professor Jeroen Dewulf). De resultaten voor reinigingsprotocollen in vleeskippenstallen zijn nu bekendgemaakt door het proefbedrijf van de provincie Antwerpen dat een mededeling verspreidde.

Koen De Reu - projectcoördinator (ILVO): "We hebben vier bestaande natte reinigingstechnieken met elkaar vergeleken: Inweken van de stal met water ('s nachts) gevolgd door een reiniging met warm water, inweken van de stal met water ('s nachts) gevolgd door een reiniging met koud water, reiniging met koud water zonder inweken vooraf en reiniging met warm water zonder inweken vooraf."

Een goede reiniging is belangrijk

"De eerste fase, de reiniging, die bestaat uit het verwijderen van het vuil (eerst droog en dan nat), blijkt een belangrijkere stap te zijn bij de 'reiniging en ontsmetting' dan voorheen soms werd gedacht. Reiniging zorgt al voor een 100-voudige reductie van bacteriën. De tweede stap, de daaropvolgende ontsmetting veroorzaakt nog eens een extra maar minder grote vooruitgang: het aantal bacteriën reduceert in die stap slechts met een factor 30", gaat Kaat Luyckx (onderzoekster ILVO) verder. Niet alleen het aantal bacteriën wordt door de reiniging al sterk gereduceerd maar uiteraard ook het organisch materiaal (=vuil). De verwijdering van dit vuil is noodzakelijk om in de volgende fase het ontsmettingsmiddel zijn werk te kunnen laten doen.

Is inweken nuttig?

Uit de metingen blijkt dat inweken met een vernevelingssysteem alvorens te starten met de natte reiniging een nuttige stap is. Inweken zal het vuil reeds deels losweken, waardoor tijdens de natte reiniging met reinigingsmiddel het vuil beter verwijderd wordt. Bovendien wordt het aantal micro-organismen hierdoor minstens tweemaal meer gereduceerd. “Bij het toepassen van de inweekstap moet wel rekening gehouden worden met een gemiddeld extra verbruik van 0,768 liter water en 24,6W elektriciteit per m² staloppervlak”, licht Ellen Vervaeke van het Proefbedrijf Pluimveehouderij toe.

Koud of warm water gebruiken tijdens de reiniging?

Het gebruik van koud en warm water tijdens de natte reinigungsstap met reinigungsproduct werd vergeleken in het onderzoek. Uit de resultaten blijkt dat er geen verschil is tussen beiden. Dit betekent dat de toegepaste reinigungsproducten voldoende werkzaam zijn bij koud water. Opvallend is wel dat er meer water verbruikt wordt wanneer koud gereinigd wordt. Het waterverbruik tijdens de natte reinigungsstap met koud water was gemiddeld 4 liter water/m² staloppervlakte hoger ten opzichte van het gebruik van warm water. Wanneer vooraf ingeweekt wordt, is dit verschil slechts 0,65 liter water / m². Qua arbeidsduur was er geen verschil tijdens het reinigen. Wel blijkt dat reiniging met warm water vaak aangenamer is voor de persoon die de reiniging uitvoert.

 vleeskippenstal.geVILT.jpg

Drinkbakjes, afvoerputjes en vloerspleten bevatten hoogst aantal bacteriën

Kritische punten in vleeskippenstallen

Tijdens de studie werden ook kritische plaatsen voor reiniging en ontsmetting aangeduid. Dit zijn punten in een vleeskippenstal die met de huidige werkwijzen moeilijk te reinigen zijn en hierdoor mogelijke bronnen zijn voor kiemen. Uit het onderzoek blijken vooral de drinkbakjes, afvoerputjes en vloerspleten kritisch te zijn. Met het blote oog is er vaak niets verkeerd te zien. Maar uit de metingen blijkt dat deze punten ook na de reiniging nog vervuild te zijn. Na ontsmetting bevatten deze punten nog hoge aantallen bacteriën

Bovendien zijn deze punten het vaakst positief voor E. coli, een indicator voor een eventuele salmonella-besmetting. De oorzaak van dit alles is onder meer het water dat nog aanwezig is na de reiniging in de drinkbakjes en de moeilijke bereikbaarheid en reinigbaarheid van afvoerputjes en vloerspleten. Hierdoor wordt het ontsmettingsmiddel verdund of wordt zijn werking beperkt door achterblijvend vuil. Een oplossing zou zijn om de drinkleiding eens te kantelen om het water uit de lekbakjes van de drinknippels te laten lopen, spleten in de vloer tijdig te herstellen en het toepassen van een speciaal protocol voor het reinigen en desinfecteren van de afvoerputjes.

Conclusie

Alvorens te ontsmetten, is een goede reiniging van vleeskippenstallen belangrijk. Niet alleen het vuil wordt erdoor verwijderd, maar ook het aantal bacteriën daalt sterk. Wie kiest voor inweken, kan hier mogelijk een voordeel uit halen. Daarnaast is bewezen dat er geen verschil is tussen het gebruik van koud of warm water tijdens de natte reinigungsstap met reinigungsproduct. Al moet je er wel rekening mee houden dat je waterverbruik bij koud water hoger ligt. Verder is het belangrijk om oog te hebben voor kritische punten zoals drinkbakjes, afvoerputjes en vloerspleten.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

