

Warszawa, 7 grudnia 2023 r.

Wytyczne Głównego Lekarza Weterynarii dotyczące działań nadzorczych Inspekcji Weterynaryjnej wraz ze wskazaniem obszarów do weryfikacji wdrażanych przez producentów drobiu w zakresie zasad zoohigieny w zakładach drobiu, w tym w wylęgarniach i odchowalniach, minimalizujących ryzyko zakażeń pałeczkami *Salmonella* oraz w ubojniach drobiu.

Niniejszy dokument obejmuje obszary ryzyka, na które należy zwrócić szczególną uwagę i dodatkowo wzmocnić prowadzoną weryfikację spełnienia wymagań weterynaryjnych w ramach standardowych działań prowadzonych przez powiatowych lekarzy weterynarii w zakresie nadzoru nad zwalczaniem zakażeń pałeczkami *Salmonella* u drobiu i przenoszeniu przez żywność.

Jest to również dokument przeznaczony dla wojewódzkich lekarzy weterynarii, którzy będą mieli dodatkowe obszary do oceny prawidłowości sprawowanego nadzoru przez powiatowych lekarzy weterynarii w zakresie kontroli zwalczania *Salmonella*.

W kontekście założeń dotyczących zwalczania *Salmonelli*, w niniejszym dokumencie zostały zidentyfikowane obszary szczególnego ryzyka, w których należy podjąć zintensyfikowane działania lub poddać je wzmoczonej weryfikacji (dokonać przeglądu już realizowanych działań) w ramach opracowanych procedur na poziomie zakładów drobiu i ubojni.

Część I. Zakłady drobiu.

Do zakażeń pałeczkami *Salmonella* może dochodzić zarówno w drodze zakażenia pionowego (wertykalnego), czyli ze stada rodzicielskiego na potomstwo, jak również w drodze zakażenia poziomego (horyzontalnego), tj. ze skażonego środowiska na drób.

Czynniki ryzyka sprzyjające rozprzestrzenianiu się zakażeń.

- Zakażenia krzyżowe z jaj lęgowych w wylęgarni.
- Transport w pojemnikach wielorazowego użytku, które nie zostały odpowiednio oczyszczone i odkażone.
- Zakażone środowisko kurników przy nieskutecznej dezynfekcji po poprzednim wsadzie.
- Wektory, np. gryzonie, dzikie ptaki, zwierzęta domowe.
- Pasza, woda, ściółka.
- Niedostateczne zasady higieny wśród personelu i częsta rotacja personelu.
- Różne kierunki produkcji zwierzęcej w jednej lokalizacji.

W kontekście czynników sprzyjających rozprzestrzenianiu się zakażeń pałeczkami *Salmonella*, powiatowi lekarze weterynarii w ramach analizy procedur na poziomie zakładów drobiu, powinni zwrócić szczególną uwagę na kryteria, których nieprzestrzeżenie zwiększa ryzyko wystąpienia zakażeń *Salmonellami* w zakładach drobiu i które powinny być uwzględnione przez zarządzającego zakładem drobiu w ramach planu bioasekuracji.

Obszary do weryfikacji i sprawdzenia podczas bieżącego nadzoru sprawowanego przez terenowe organy Inspekcji Weterynaryjnej obejmują poniższe kryteria.

Usytuowanie zakładu.

- Zakład drobiu powinien być odizolowany od innych gospodarstw prowadzących produkcję zwierzęcą i innych miejsc sprzyjających ryzyku zanieczyszczenia, jak np. składowisko odpadów, wysypisko śmieci, rzeźnia, zakład utylizacyjny. Optymalna odległość od takich miejsc powinna wynosić co najmniej 0,5 km.
- Odległość co najmniej 50 m od dróg publicznych i traktów kolejowych.
- Brak bezpośredniego sąsiedztwa zbiorników i cieków wodnych.
- W przypadku, jeżeli wskazane powyżej kryteria odległości zakładów drobiu będą stanowić element ryzyka, zarządzający zakładem drobiu powinien wdrożyć dodatkowe środki zabezpieczenia w zakładzie na podstawie opracowanej analizy ryzyka i dokonywać regularnych przeglądów efektywności wdrożonych środków.
- Należy zaplanować budynki produkcyjne z niekrzyżującymi się drogami dojazdowymi stref „czystej i brudnej”, budynki / pomieszczenia lub miejsca pomocnicze (magazyny pasz, ściółki, sprzętu, jaj, pomieszczenia administracyjne i socjalne) oraz służbę dezynfekcyjną.
- Drogi wewnętrzne fermy, budynki do utrzymywania zwierząt, budynki pomocnicze i sprzęt powinny być wykonane z trwałych materiałów, tj. z betonu, stali nierdzewnej itp. oraz w sposób umożliwiający mycie i skuteczną dezynfekcję.

Obchodzenie się z jajami wylęgowymi i drobiem jednodniowym.

- Jaja do inkubacji powinny pochodzić ze stad wolnych od pałeczek *Salmonella*. Jaja powinny być czyste.
- Jaja przeznaczone do wylęgu powinny być magazynowane w wyznaczonym do tego pomieszczeniu, suchym, czystym. Ściany, sufit, podłoga, drzwi, inne obecne urządzenia w tym pomieszczeniu (np. grzejnik, nawilżacz) należy myć i dezynfekować po każdym odbiorze jaj.
- Zaleca się transport jaj w jednorazowych pojemnikach, które po transporcie są niszczone. W przypadku pojemników wielorazowego użytku, powinny być one przed transportem umyte i zdezynfekowane – należy sprawdzać datę dezynfekcji i środek użyty do dezynfekcji – czy wykazuje skuteczne działanie antybakteryjne. Środek transportu powinien być odkażany po każdym przewozie jaj.
- Personel mający kontakt z jajami stosuje odzież i obuwie ochronne. Należy dbać o higienę rąk (mycie przynajmniej wodą z mydłem lub stosowanie preparatów przeznaczonych do odkażania rąk). W przypadku przebycia zatrucia pokarmowego zaleca się wykonanie badań w kierunku nosicielstwa *Salmonella*.
- Sprzęt używany do kontaktu z jajami (np. tace, pojemniki, wózki transportowe) powinien być czysty i odkażany przed kontaktem z jajami z kolejnych partii.
- Należy dbać o regularną czystość, usuwać kurz, pozostałości jaj, skorupy i unikać umieszczania jaj wylęgowych z różnych źródeł w tym samym pomieszczeniu wylęgarni, aby zapobiec skażeniom krzyżowym.
- Wskazane byłoby zapewnienie oddzielnych pomieszczeń i systemów wentylacji do przyjmowania jaj, przechowywania jaj, inkubacji oraz obsługi piskląt.

- Ruch wewnętrzny powinien się zawsze odbywać z „czystych” stref (tj. pomieszczeń do przechowywania jaj i inkubatorów) do coraz „brudniejszych” (wylęgarnia, obsługa piskląt oraz pozostałości po wylęgu). Optymalnie, każda ze stref wylęgarni powinna być osobno wentylowana. Jeśli nie jest to możliwe, w pomieszczeniu inkubacyjnym należy utrzymywać nadciśnienie, by powietrze było wypychane z pomieszczenia, co zminimalizuje potencjalne zanieczyszczenie z brudnej strefy.
- Można zastosować konkurencyjne wykluczenie poprzez wykorzystanie pełnej lub specyficznej flory bakteryjnej w celu zahamowania kolonizacji *Salmonella* u niedojrzałych, nowo wyklutych piskląt. Konkurencyjne wykluczenie polega na stosowaniu probiotyków lub preparatów z „pożytecznymi” bakteriami, które konkurują z *Salmonella* w jelitach o przestrzeń lub składniki odżywcze. Znane są również jako mikroorganizmy do bezpośredniego żywienia. Niektóre produkty mogą być stosowane w dniu wylęgu w celu ustanowienia zdrowej flory jelitowej u piskląt. Inne produkty można dodawać do wody i paszy zarówno dla kurcząt hodowlanych, jak i młodych i stosować w celu zwiększenia konkurencji z patogenami przez całe życie ptaków lub w innych przypadkach (np. stres).
- Podczas zasiedlania budynków pisklętami jednodniowymi w szczególności do stad rodzicielskich i niesnych, pobiera się wymazy powierzchniowe z dna pojemników transportowych, do 20 padłych piskląt w szczególności w transporcie lub próbki wyściółki wraz mekonium.

W okresie 2 tygodni po wprowadzeniu drobiu, okresowo i po analizie historii występowania *Salmonelli* w gospodarstwie, próbki do badań w kierunku *Salmonelli* pobrane powinny być urzędowo.

Rekomendacje dotyczące obiektów i praktyk w obiektach.

- Teren wokół zakładów drobiu powinien być wolny od wysokiej roślinności, odpadów oraz nieużywanego sprzętu. Istotne jest zapewnienie ogrodzenia i zabezpieczenia terenu przed wejściem osób nieupoważnionych oraz odpowiedniego oznakowania, np. tabliczkami. Bramki oraz brama wjazdowa powinny być zamknięte, aby zapobiec nieuprawnionemu wejściu.
- Konstrukcja ścian, podłóg, sufitów powinna umożliwiać wykonywanie regularnego, częstego mycia i dezynfekcji.
- Nie powinny być utrzymywane różne gatunki i grupy wiekowe ptaków w tych samych budynkach.
- Woda w obiektach przeznaczona do pojenia zwierząt musi być zdatna do picia, najlepiej z wodociągu lub filtrowana/chlorowana ze studni. Źródło wody powinno być zabezpieczone przed dostępem dzikich ptaków. Nie należy poić zwierząt wodą z zewnętrznych akwenów. W przypadku wody z wodociągu należy upewnić się, czy jest badana w kierunku obecności *Salmonella*, np. przez władze gminy, przy innym źródle – należy zapewnić regularne badania wody, szczególnie jeżeli u drobiu będzie obserwowana biegunka.
- Pasza i ściółka powinny być zabezpieczone przed dostępem zwierząt domowych, dzikich, w tym dzikich ptaków i gryzoni.
- Należy wprowadzić program skutecznie eliminujący szkodniki – gryzoni oraz insekty. Plan kontroli szkodników powinien uwzględniać systematyczny monitoring

aktywności dzikich ptaków, gryzoni i owadów. Wewnątrz budynków można stosować pułapki żywołowne.

- Należy uszczelnić wszelkie potencjalne miejsca, w których mogą znajdować się siedliska szkodników.

Personel i dostęp osób z zewnątrz.

- Wejścia do budynków powinny być zaopatrzone w maty lub inne urządzenia umożliwiające skuteczną dezynfekcję.
- Przed kontaktem z ptakami należy stosować czystą odzież roboczą, oczyścić obuwie z resztek organicznych, np. za pomocą szczotki i zdezynfekować. Płyn dezynfekcyjny powinien być uzupełniany na bieżąco.
- Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk powinny być umieszczone w szatni, a także przy wejściu i wyjściu każdego z pomieszczeń. Wszyscy pracownicy mają obowiązek umyć lub zdezynfekować swoje ręce przed pracą, po przerwach oraz przy przejściu z jednej czynności do drugiej.
- Jeżeli jest możliwość zapewnienia śluzu dezynfekcyjnej przed wejściem do strefy ze zwierzętami, należy usytuować prysznic i stosować środki higieniczne. Pracownicy i odwiedzający powinni brać prysznic z uwzględnieniem umycia włosów oraz wyczyszczenia przestrzeni pod paznokciami. Po wyjściu spod prysznica do specjalnie wydzielonej szatni, należy założyć świeżo wyprany kombinezon, rękawice, ochraniacz na włosy oraz czyste obuwie. Warto oznaczyć odzież roboczą kolorem, aby ułatwić odróżnienie pracowników od odwiedzających oraz skoordynować przemieszczanie się personelu pomiędzy różnymi pomieszczeniami.
- Pracownicy fermy nie powinni trzymać drobiu ani ptaków domowych w swoich gospodarstwach, a także powinni oni unikać kontaktu z ptakami innymi niż te w miejscu pracy. Zaleca się również nieposiadanie innych zwierząt gospodarskich, zwłaszcza świń.
- Zalecane jest aby pracownicy wykonywali badania w kierunku nosicielstwa pałeczek *Salmonella*. Badanie takie należy powtarzać regularnie, nie rzadziej niż po każdym zatruciu pokarmowym (obecność wymiotów, biegunki). Pracownicy z objawami zatrucia pokarmowego nie powinni być dopuszczani do pracy.
- Przed wizytą każdego odwiedzającego należy ocenić, czy jego wizyta jest konieczna. Wszyscy goście powinni wpisać się do rejestru wejść i wyjść, z uwzględnieniem dat wcześniejszych wizyt na fermach drobiu. Należy zakazać wstępu osobom postronnym (nie dotyczy lekarzy weterynarii i służb kontrolnych po zastosowaniu pełnych standardów bioasekuracji osobistej, w tym odzieży i obuwia ochronnego), które w ciągu ostatnich 48 godzin odwiedziły inny zakład drobiarski, uczestniczyły w polowaniu na ptaki łowne, czy u których wystąpiły zaburzenia ze strony przewodu pokarmowego, np. wymioty, biegunka.

Program DDD.

Program mycia i dezynfekcji powinien być dostosowany do warunków panujących w zakładach drobiu oraz odpowiedni do zniszczenia pałeczek *Salmonella* poprzez:

- zapewnienie minimalnej ilości paszy po depopulacji stada oraz utylizację pozostałej paszy, tak aby umożliwić właściwe czyszczenie i dezynfekcję systemu;
- sporządzenie listy elementów wymagających konserwacji, wymiany, naprawy;

- zapewnienie odpowiedniej ilości czasu na zdemontowanie sprzętów, tak aby umożliwić ich dokładne czyszczenie i dezynfekcję;
- w przypadku nasilenia inwazji owadów lub gryzoni, w czasie depopulacji stada należy zintensyfikować działania mające na celu ich eliminację;
- przed usunięciem ściółki należy usunąć kurz ze wszystkich wysokich elementów wyposażenia i konstrukcyjnych budynku;
- jeżeli instalacja elektryczna nie jest wodoszczelna, w przypadku wysokiej armatury należy zastosować wyższy standard odpylania wraz z zamgławianiem lub fumigacją;
- w wylęgarniach i odchowalniach, w których często dochodzi do infekcji pałeczkami *Salmonella*, zaleca się skorzystanie z usług specjalistycznego wykonawcy, mogącego zastosować 10% formalinę za pomocą myjki wysokociśnieniowej, jako znacznie skuteczniejszą metodę niż rutynowe procedury dezynfekcji;
- należy wziąć pod uwagę czynniki, które mogą wpływać na skuteczność działania środków dezynfekcyjnych:
 - obecność pozostałości organicznych,
 - zbyt niska temperatura,
 - optymalne pH konieczne do osiągnięcia maksymalnej skuteczności,
 - interakcje ze środkami myjącymi.

- Należy zaplanować odpowiednią ilość czasu, aby skutecznie wyeliminować szkodniki i gryznie, oraz na dokładne mycie, suszenie, dezynfekcję i ponowne suszenie pomieszczeń i sprzętów.
- Należy upewnić się, że dostępna jest wystarczająca ilość środka dezynfekcyjnego, przy odpowiednim rozcieńczeniu, skutecznego w zwalczaniu pałeczek *Salmonella*, do pokrycia wszystkich powierzchni zakładu drobiu.
- Przeprowadzenie testów laboratoryjnych na skuteczność dezynfekcji przed ponownym wstawieniem ptaków.

Dobłą praktyką jest:

- zaplanowanie prac konserwacyjnych i napraw tak, aby zakończyć je przed czyszczeniem, a zwłaszcza dezynfekcją, aby uniknąć zanieczyszczenia kurzem i ponownego skażenia powierzchni;
- uszczelnienie wszystkich otworów odpływowych i uszkodzonych obszarów, w których mogą znajdować się siedliska szkodników będących wektorem w transmisji patogenów.

Procedura mycia i dezynfekcji - ściany, podłogi, sufity, okna, wentylatory, przewody i urządzenia.

1. Usunąć kurz, pierze oraz pomiot ze wszystkich powierzchni, włączając kanały wentylacyjne i unieszkodliwić zgodnie z przepisami prawa.
2. Dokładnie oczyścić wszystkie powierzchnie instalacji wodnych, w razie potrzeby usuwając kamień.
3. Za pomocą ciśnieniowego systemu mycia rozprzewadzić na wszystkich sprzętach i powierzchniach roztwór odpowiedniego środka myjącego.
4. Wyszorować sprzęt, wyposażenie, ściany i podłogi, aby usunąć uporczywe zabrudzenia.

5. Pozostawić do namoczenia przez czas niezbędny do zadziałania środka myjącego, zazwyczaj 20-30 min.
6. Spłukać czystą wodą przy pomocy myjki ciśnieniowej lub parowej. Jeśli była wykryta *Salmonella*, dodanie środka dezynfekującego do wody do mycia ograniczy możliwość ponownego zanieczyszczenia poprzez aerozol.
7. Bezpiecznie usunąć nadmiar wody z podłogi za pomocą ściągaczki, a następnie pozostawić do wyschnięcia.
8. Po myciu opróżnić przewody doprowadzające wodę i napełnić instalację odpowiednim środkiem dezynfekcyjnym. Regularne stosowanie środków zakwaszających wodę w trakcie produkcji może zmniejszyć problemy zanieczyszczeń w instalacji wodnej.
9. Rozprowadzić na wszystkich sprzętach i powierzchniach roztwór środka dezynfekującego o szerokim spektrum działania (skutecznego w zwalczaniu pałeczek *Salmonella*) i pozostawić do wyschnięcia (UWAGA na odpowiednie stężenie oraz czas działania środka dezynfekującego - zgodnie z instrukcją producenta. Warto pamiętać, że niektóre środki myjące i/lub dezynfekujące nie powinny być stosowane równocześnie, ponieważ mogą się wzajemnie neutralizować czy tworzyć niepożądany efekt).
10. Przeprowadzić ocenę wzrokową, w razie konieczności powtórzyć proces. Należy sprawdzić czy wszystkie sprzęty i powierzchnie zostały umyte i zdezynfekowane oraz czy kanały wentylacyjne nad wentylatorami dachowymi, pęknięcia w podłogach i ścianach, obszary usługowe i magazyny zostały uwzględnione. Aby uniknąć ponownego skażenia, nie należy myć sprzętów używanych na zewnątrz wylęgarni w już zdezynfekowanych pomieszczeniach.
11. Pobrać próbki do badań mikrobiologicznych z najbardziej newralgicznych miejsc – powierzchnie sprzętów mających kontakt z jajami/kurczętami, szczeliny, kąty, łączenia między podłogą a ścianą.
12. Pustka sanitarna w warunkach niskiego ryzyka transmisji patogenów: 10-14 dni.

Wytyczne powinny pomóc podmiotom prowadzącym zakład drobiu w:

- 1. ustanowieniu obszarów ryzyka,**
- 2. zidentyfikowaniu słabych punktów,**
- 3. wdrożeniu działań naprawczych.**

Rekomendacje zawarte w części I niewynikające wprost z przepisów prawa opracowano na podstawie:

1. Hodowla i użytkowanie drobiu pod redakcją Jana Jankowskiego, Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2012.
2. Best Management Practices Handbook. A Guide to the Mitigation of Salmonella Contamination at Poultry Hatcheries, United States Department of Agriculture, 2014.
3. Terrestrial Animal Health Code, World Organization for Animal Health, 2023.
4. Taking steps towards a salmonella free hatchery by Dr Olivier Leon, Hubbard, part of Groupe Grimaud, France, International Hatchery Practice — Volume 29 Number 5.
5. Webinar “The Importance of Hatchery Biosecurity with Henry Kohl”, Jamesway Incubator Company, 2023.
6. Rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie krajowych programów zwalczania niektórych serotypów *Salmonella*.
7. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 31 marca 2022 r. w sprawie zarządzenia środków związanych z wystąpieniem wysoce zjadliwej grypy ptaków.
8. Cleaning and Disinfection of Poultry Facilities Edited by Teresa Y. Morishita, DVM, PhD, Dipl ACPV Poultry Veterinarian and Professor of Poultry Medicine & Food Safety.

II. Część II. Ubojnie drobiu.

Obszary do weryfikacji i sprawdzenia podczas bieżącego nadzoru sprawowanego przez terenowe organy Inspekcji Weterynaryjnej obejmują jak poniżej.

Etapy procesu technologicznego

1. Przyjęcie drobiu do zakładu

- czystość i higiena obszaru rozładunku, klatek oraz samochodów dostarczających żywiec;
- organizacja transportu drobiu do zakładu uboju (czas oczekiwania na rozładunek, miejsce oczekiwania na wjazd na rampę rozładunkową w przypadku zbyt wczesnego przyjazdu – czy uwzględnia warunki pogodowe);
- ruch pracowników oraz powietrza uniemożliwiający przemieszczanie się ich (pracowników jak i powietrza) ze strefy wyładunkowej do zakładu;
- ewidencja dostawców umożliwiająca weryfikację dostawców dostarczających rutynowo ptaki o dużym obciążeniu mikrobiologicznym oraz informowanie o tym właściwych miejscowo (dla kurnika) PLW;
- procedury na ww. okoliczność;
- kontraktacja żywca umożliwiająca ubój ptaków po głodówce przedubojowej;
- czas trwania głodówki przedubojowej.

2. Oparzanie

- czystość tuszek wprowadzanych do oparzalnika;
- przeciwprądowy przepływ wody;
- częstotliwość wymiany wody;
- monitorowanie i wymiana wody w oparzelniku, w tym jej częstotliwość.

3. Usuwanie piór

- kalibracja palców skubaczek;
- stan higieniczny i techniczny skubaczek, w szczególności palców skubaczek;
- płukanie tuszek wodą po skubaniu a przed wejściem na część czystą w celu patroszenia;
- częstotliwość procesów mycia i dezynfekcji sprzętów;
- dobór środków myjąco – dezynfekujących;

4. Patroszenie

- kalibracja urządzenia;
- stan higieniczny i techniczny patroszarek;
- monitorowanie zanieczyszczeń kałowych na tuszce – zero tolerancji;
- korelacja tuszek i podrobów (czy zanieczyszczenie tuszek lub podrobów przekłada się na konfiskatę analogicznie podrobów lub tuszki);
- efektywność i skuteczność działań podejmowanych w związku z odchyleniami w ww. obszarach.

5. Chłodzenie

- immersyjne (czystość wody, przeciwprądowy przepływ wody, częstotliwość wymiany wody).

6. Zaprojektowanie linii ubojowej:

- lokalizacja przewieszaczy strzemion pomiędzy częścią brudną a czystą (ewentualna możliwość zanieczyszczenia krzyżowego);
- umiejscowienie myjek strzemion;
- cykl pracy myjek strzemion (mycie tylko po uboju, czy także w trakcie uboju);

- skuteczność myjki strzemion (czy układ dysz nie tylko dokładnie splukuje widoczne pozostałości po tuszy/podrobach ale eliminuje ewentualne zanieczyszczenie mikrobiologiczne).

Nadzór właścicielski i urzędowy

1. Prawidłowe oszacowanie ryzyka związanego z danym zakładem i wynikającej z tego częstotliwości kontroli urzędowych.
2. Rodzaj i charakter nieprawidłowości stwierdzanych w toku nadzoru właścicielskiego i urzędowego i w konsekwencji tego ocena podejmowanych działań właścicielskich i urzędowych:
 - nieprawidłowości strukturalne, higieniczne;
 - nieprawidłowości o charakterze powtarzającym się;
 - nieprawidłowości dotyczące dokumentacji prowadzonej przez podmiot jak i nadzór urzędowy;
 - inne nieprawidłowości.
3. Skuteczność w egzekwowaniu wymogów systemu właścicielskiego przez podmiot oraz prawnych, właściwych dla danego rodzaju działalności przez nadzór urzędowy.
4. Sposób prowadzenia nadzoru przez wyznaczonych lekarzy weterynarii (np. czy stwierdzone są przez nich na bieżąco uchybienia, czy też uchybienia o charakterze trwałym ewidentnie są przez nich pomijane).
5. Weryfikacja prawidłowości opracowania i wdrożenia programu właścicielskiego opartego na zasadach GHP, GMP oraz HACCP tj.:
 - założenia procedur/instrukcji programów warunków wstępnych;
 - dobór środków myjąco dezynfekujących;
 - realizacja procedur myjących zgodnie ze specyfikacją producenta;
 - walidacja programów warunków wstępnych;
 - właścicielska weryfikacja skuteczności ww. procedur.
6. Ocena ryzyka w kontekście możliwości zanieczyszczenia krzyżowego np. tuszek drobiowych treścią przewodu pokarmowego tj.:
 - czy jest to monitorowane;
 - gdzie (miejsce) jest to monitorowane;
 - jak jest to monitorowane;
 - czy zostało to poddane walidacji a tym samym czy monitoring jest skuteczny;
 - czy opracowane działania naprawcze i korygujące służą dążą także do wyeliminowania przyczyny powstania nieprawidłowości, czy też mają tylko i wyłącznie charakter skutkowy tj. usunięcie stwierdzonej już nieprawidłowości.
7. Założenia systemowe „szczególnie” w kontekście uboju stad z dodatnim wynikiem badania w kierunku Salmonella np.:
 - ujednolicenia w ramach nadzoru właścicielskiego postępowania ze stadami dodatnimi (np. ubój na końcu cyklu ubojowego w danym dniu, dzień zarezerwowany tylko i wyłącznie na ubój ptaków z dodatnim wynikiem badania);
 - intensyfikacja zabiegów mycia i dezynfekcji (np. dodatkowe cykle mycia, dłuższe cykle mycia bądź stosowanie dodatkowych procedur mycia i dezynfekcji środków, zmiana rodzajów środków myjących/dezynfekcyjnych);
 - dostosowanie prędkość linii ubojowej do realnej możliwości prowadzenia higienicznego uboju i obróbki poubojowej a także prowadzenia badania przez IW;
 - prawidłowe określenia partii ubojowej i podejmowanych działań właścicielskich pomiędzy ubojami różnych partii.

8. Aktywne monitorowanie środowiska produkcyjnego pod kątem ewentualnego zanieczyszczenia drobnoustrojami np.:
- plany pobierania wymazów;
 - metodyka poboru uwzględniająca wielkość powierzchni, technikę poboru uzależnioną od rodzaju powierzchni, czas i miejsce poboru takich wymazów;
 - prowadzenia analiz tendencji występujących zakażeń mikrobiologicznych w danym zakładzie, weryfikacja i zmiana planu uwzględniająca tendencję oraz podejmowane w związku z tym działania zapobiegawcze i korygujące.

Wnioski

W ramach oceny i analizy uzyskanych wyników takiej weryfikacji zarówno szczebel powiatowy jak i wojewódzki po upływie 3 miesięcy od rozpoczęcia realizacji tego działania powinni przeprowadzić analizę efektów i wyników realizacji tego planu, a w przypadku wystąpienia dodatkowych obszarów, które należałoby jeszcze ująć w ramach przedmiotowego planu działań, szczebel wojewódzki do końca kolejnego miesiąca po zakończeniu kwartału przesyła do Głównego Inspektoratu Weterynarii wypracowane wnioski.

Powiatowy lekarz weterynarii dokonując analizy efektywności planu działań w kontekście ryzyka transmisji zakażeń, powinien poddać analizie dane dotyczące wielkości produkcji drobiu w powiecie i zagęszczenia ferm, uwzględniając dane dotyczące wielkości stad i różnorodności gatunków i kategorii produkcyjnych drobiu oraz istniejących systemów hodowli zwierząt (system intensywny, ekstensywny). Wojewódzki lekarz weterynarii w oparciu o dotychczasowe doświadczenia związane z występowaniem i zwalczaniem Salmonella i w oparciu o wyniki analiz przedstawionych przez powiatowych lekarzy weterynarii powinien dokonać gradacji powiatów w skali od najwyższego do najniższego ryzyka w celu zidentyfikowania problemów w nadzorze i wdrożenia skutecznych rozwiązań.

Zatwierdził:

Główny Lekarz Weterynarii

Paweł Niemczuk

/podpisano elektronicznie/