

INFECTIES IN HONDENVOEDING?



Regelmatig geeft de media aandacht aan infecties die overgebracht worden door voeding. Salmonella, Campylobacter en Coli infecties zijn enkele van de bacteriële infecties die voor kunnen komen in voeding. Veel eigenaren van honden worden opgeschrikt door deze berichten.

| Kan ik mijn hond nog veilig voeren?

| Welke voeding is veilig?

| Hoe moet ik omgaan met voeding?

HET VALT WEL MEE, LEES MAAR VERDER

Elke dag geef je je hond te eten. Een dagelijkse gebeurtenis. Op deze wijze wordt je hond voorzien van energie, macro- en micro nutriënten. Noodzakelijk om te kunnen groeien, bewegen, voorplanten, puppy's laten opgroeien, sporten en slapen. Naast het positieve effect zit er aan voeding ook een negatieve zijde. Mogelijke voedselinfecties en voedselvergiftigingen. Regelmatig geeft de media aandacht aan infecties die overgebracht worden door voeding. Salmonella, Campylobacter en Coli infecties zijn enkele van de bacteriële infecties die voor kunnen komen in voeding. Veel eigenaren van honden worden opgeschrikt door deze berichten. Kan ik mijn hond nog veilig voeren? Welke voeding is veilig? Hoe moet ik omgaan met voeding? Allemaal vragen die door de media naar boven zijn gekomen. Rauwe voeding wordt door de media belicht als de meest risicovolle voeding betreffende infectie overdracht. Vele dierenarts specialisten waarschuwen voor de gevaren. De vraag is waar zit nu eigenlijk het risico en in hoeverre loopt uw hond en uzelf gevaar? Dat is het onderwerp waar we het in dit artikel over willen hebben.

Om dit te bespreken is het eerst van belang de definitie van infectie duidelijk te maken. Een infectie is een lichamelijke besmetting door een bacterie, virus of parasiet. Deze kunnen het lichaam binnentreden via de slijmvliezen als de mond, neus en voortplantingsorganen en verwondingen van de huid. Eenmaal het lichaam binnen getreden kunnen ze hun gang gaan. Via allerlei ingenieuze mechanismen zijn deze indringers in staat verder het lichaam in te trekken. Ze zitten in een lichaam om de noodzakelijke voeding te krijgen en zich te kunnen voortplanten. Dit is een eenzijdig voordeel. De binnen gedrongen gastheer wordt ziek en vertoont tekenen als koorts, sloomheid, braken, diarree en in het slechtste geval kan deze eraan bezwijken.

“Het blijft immers altijd een balans tussen de belasting en de belastbaarheid van een lichaam”



De kans op een infectie is van meerdere factoren afhankelijk.

- Zoals de hoeveelheid bacteriën, virussen en parasieten. Immers van twee bacteriën wordt een hond niet ziek. Om ziek te worden is een minimale hoeveelheid bacteriën per tijdseenheid nodig. Dat kan in de tienduizenden lopen.
- Welk soort bacterie, parasiet en virus treedt in het lichaam van de hond?
- Wat is de mate van afweer van de hond?
- Hoe oud is de hond?
- Welke medicaties krijgt de hond?
- Welke voeding krijgt de hond?
- Wat is de fysieke conditie?

Je ziet dat vele factoren van invloed zijn of een infectie kan aanslaan of niet. Het blijft immers altijd een balans tussen de belasting en de belastbaarheid van een lichaam.

Als we infecties nu vanuit een evolutionair oogpunt bekijken, dan zien we dat dit zeer oude processen zijn. Als een infectie optreedt wordt weefsel van de hond beschadigd. Hierdoor komt arachidonzuur en linolzuur uit de cellen vrij. Dit start een zeer oude evolutionaire lichaamsreactie. Deze reactie heet een ontstekingsreactie. Een ontstekingsreactie is dus een gevolg van een weefselbeschadiging. Deze reactie hoeft dus niet altijd door een bacterie veroorzaakt te worden. Deze kan ook steriel zijn. Deze reactie zorgt onder andere voor een activatie van de kenmerken van een ontsteking. Deze kenmerken zijn: pijn, roodheid, zwelling, warmte en functieverlies van het geïnfecteerde lichaamsdeel. Als de infectie overwonnen is door het afweer systeem, zal dezelfde ontstekingsreactie zichzelf ook weer uitzetten. Dit is een enorm oude en zeer effectieve reactie van het lichaam om een oplossing voor infectie te bieden en zichzelf weer te repareren. We noemen dit de eicosanoiden switch.

Nu we infectie en ontstekingsreacties hebben besproken wil ik de actualiteit belichten. De kranten en de overige media komen steeds weer terug over de gevaren van rauwe voeding. **Gesteld wordt** door de geleerden dat het geven van rauwe voeding aan honden een enorm gezondheidsrisico vormt. Bacteriën in de rauwe hondenvoeding zijn een bedreiging voor mens en dier. Ze geven aanleiding tot gevaarlijke infecties. Rauw gevoerde honden die een mens in het gezicht likken, kunnen op deze wijze ook wederom mensen besmetten. Deze en nog veel meer uitspraken hebben de eigenaren van honden behoorlijk ongerust gemaakt.

“De kranten en de overige media komen steeds weer terug over de gevaren van rauwe voeding.”

Is deze onrust nu terecht?



Is deze onrust nu terecht?

Infecties zijn zo oud als de natuur zelf. Evolutionair gezien zijn infecties naast honger, de hoofdreden van het overlijden van de zoogdieren. In deze eeuwige wedloop tussen infecties en de afweer zal nooit een einde komen. De evolutie heeft fantastische barrières geconstrueerd. Deze barrières zijn het maag-darmstel welke begint in de mond loopt tot de kont, de luchtwegen en de huid. Deze barrières zijn dusdanig opgebouwd dat het verworven afweer systeem er vrijwel niet aan te pas hoeft te komen.

De probiotische flora en fauna, de secretoire IgA's, de beta defensinen en de tights junctions zijn alle ontworpen om mogelijke indringers de baas te zijn zonder het verworven afweersysteem te moeten activeren. Zolang deze eerste barrière evolutionair in orde is, zijn honden en mensen goed beschermd tegen bacteriën in (rauwe)voeding. Samengevat is het van belang de lichaamsbarrières correct in stand te houden zodat de bescherming tegen indringers optimaal is. Zo heeft de evolutie het bedoeld.



Resistentie tegen antibiotica. Wat is nu gevaarlijker, een resistente bacterie of het huidige antibiotica beleid?

Sinds het ontstaan van antibiotica in 1928 door Alexander Flemming heeft het een vlucht genomen. Vele infecties hebben we onder controle gekregen. Het redelijk ongecontroleerde gebruik op allerlei vlakken, heeft geleid tot resistentie vorming bij de bacteriën. Als we dit nu goed beschouwen zijn de bacteriën niet het gevaar, maar het ongebreidelde gebruik van de antibiotica. Het gebruik van antibiotica moet omzichtig gebeuren. Met een bepaald beleid dat resistentie beperkt. Dat is mogelijk en de overheid heeft dit in werking gezet. Artsen, dus ook dierenartsen, mogen niet zomaar antibiotica inzetten. Het moet gecontroleerd en met een reden gedaan worden. Deze maatregel leidt wel tot sputterende klanten bij humane artsen en dierenartsen. De klant was immers gewend vlot antibiotica te krijgen. Ook de realisatie bij de klant moet groeien om antibiotica correct te kunnen inzetten om zo resistentie in te dammen.

Kunnen we iets doen aan de intrede van mogelijk kwalijke bacteriën in rauwe (KVV) voeding? Als we nu de productie van rauwe voeding bekijken en we beginnen met de dieren die we daarvoor gebruiken is het volgende van belang. Dieren als runderen, schapen, paarden en vissen worden niet overal in de wereld op dezelfde manier gehouden. Naast het management van deze dieren wisselen de manieren van slachten en bewaren van de geslachte dieren. Van belang is dieren voor de rauwe voeding te gebruiken die uit landen komen met een bekend en hoogwaardig slachtsysteem. Lang niet alle landen voldoen daaraan en daarom is dit een aandachtspunt bij de keuze van de te verwerken grondstoffen in de KVV.

De gebruikte delen van deze dieren behoren ingevroren aan te komen bij de diervoeder verwerkingsbedrijven. Deze bedrijven moeten minimaal voldoen aan HACCP en GMP eisen en regelmatig gecontroleerd te worden door de NVWA. Op deze wijze wordt een zo hoog mogelijke kwaliteit geborgd. De geproduceerde rauwe voeding behoort direct middels shockvriezen ingevroren te worden tot min veertig graden Celsius. Na het shockvriezen wordt het product bewaard bij minimaal twintig graden Celsius onder nul.

Vanuit deze opslag gaat het in vrieswagens naar de groothandels. Bij de groothandel behoort het direct na aankomst in vriezers bewaard te worden. Vanuit de groothandel gaat het in vrieswagens naar de verkooppunten. De verkooppunten behoren het ook ingevroren te verkopen aan de consument. Van belang is dat nergens in dit traject de rauwe voeding ontdooit is geweest. Als het ontdooit bestaat immers de kans op vermenigvuldiging van bacteriën. Een ongewenste situatie die voorkomen moet worden.

De controle van de omgang met rauwe voeding bij de consument is lastig. De consument hoort correct om te gaan met rauwe voeding. Het is immers "levende" voeding. Uitermate voedzaam voor een hond, maar daarnaast snel aan bederf onderhevig. Huishoudelijke hygiëne in de omgang met deze voeding is van belang. Dus aparte messen, snijplanken en metalen of geglazuurde stenen voederbakken. Na gebruik alles direct reinigen en zeker de rauwe voeding niet de gehele dag in de voerbak laten staan. Handen wassen en mocht ontdooide rauwe voeding bewaard worden, dan maximaal drie dagen in een afgesloten bak in de koelkast. Zo wordt de kans op verspreiding en groei van mogelijke bacteriën voorkomen.

In deze hele keten is bewaking van belang. Op welke wijze zou de bewaking van de kwaliteit dan moeten plaatsvinden?

Laten we eerst eens bij de producent kijken.

Een duidelijke registratie vanwaar het vlees afkomstig is. Bij binnenkomst van het vlees moet minimaal bacteriologie gedaan worden en enterobacteriaceae en salmonella bepaald worden. Als blijkt dat de gehalten aan deze bacteriën de norm overschrijden moet het vlees niet gebruikt worden in de productie voor voeding. Dit zijn enkele van de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) en GMP (Good Manufacturing Practice) eisen waaraan moet worden voldaan.

“De consument hoort correct om te gaan met rauwe voeding.

Het is immers “levende” voeding..”



De bewaring bij de groothandel en de verkooppunten moet ook bewaakt worden. Enkele eisen zijn bevroren aanlevering van de voeding en gecontroleerde bewaring in vriezers bij minimaal twintig graden Celsius onder nul. In de vriezers behoren loggers aanwezig te zijn welke de temperatuur van de vriezers controleren. Immers wie zegt dat vriezers niet kunnen uitvallen. Vooral na sluitingstijd als niemand meer aanwezig is, kan dit een probleem vormen. Controle op de uiterste gebruiksdatum en een "Track and Trace" systeem zijn minimaal aanwezig. Mocht onverhoopt een productieprobleem ontstaan moet het verkooppunt een "recall" kunnen doen. Anders gezegd, alle klanten die rauwe voeding kopen behoren geregistreerd te zijn zodat contact met de betreffende klanten opgenomen kan worden om een fout in de productie van rauwe voeding te melden. Zo kunnen de betreffende klanten hun product retourneren en worden mogelijke problemen voorkomen. Wij realiseren ons dat deze maatregel voor veel verkooppunten praktisch niet realiseerbaar is maar onze gedachten er eens over laten gaan kan geen kwaad.

Samengevat zijn dit enkele van de vele stappen die genomen kunnen worden om de veiligheid te waarborgen.

In ons bedrijf CarniVoer voeren we nog vele andere controles uit via onze dierenkliniek.

Je ziet dat deze kwaliteitsbewaking noodzakelijk is. Kwaliteitsbewaking kost geld. Dit vertaalt zich (helaas) in de prijs. Het komt jou, je dier en de volksgezondheid ten goede.

Is rauwe voeding nu echt enkel de enige die bacteriën kan overdragen?

Uiteraard niet. ook in de brok en blik voeding zijn in het verleden vele besmettingen geweest als salmonella, melamine en schimmels. Vele dieren zijn hierdoor overleden. We willen enkel aangeven dat de nadruk op het infectiegevaar niet enkel op rauwe voeding aanwezig is, maar ook op de brokvoeding. Op de site petfull.com en de Food and Drug Administration kunt u recalls bijhouden en zien waar de problemen in de hondenvoeding aanwezig is. Daarnaast zijn toetsenborden van computers, speelgoedberen van kinderen en bakken vol drop bij de winkelier waar dagelijks allerlei handen in graaien, ook niet gevrijwaard. Alles is betrekkelijk en we moeten bewust met de dingen omgaan.

Een fabrikant, ongeacht wat voor voeding dan ook, die de gezondheid van de honden en mensen serieus neemt, zal zijn kwaliteit en de bijbehorende borging scherp houden!

“In ons bedrijf CarniVoer voeren we nog vele andere controles uit via onze dierenkliniek.





Meer informatie over voeding en rauwe voeding kan je vinden op onze website

<https://www.carnivoer.com>

REFERENTIES:

Anderson G, Palambo E.A. Microbial contamination of computer keyboards in a university setting Am Journal of Infec. Control. 2009

Microbiome. Shaping the oral microbiota through intimate kissing Remco Kort, Martien Kaspers et.al.

How your kids teddy could trigger food poisoning Daily Mail sept 2015

Groente, fruit en zuivel onvermoede bron van voedselinfecties; Foodlog maart 2015

Food and Drug Administration / RIVM: over zoönoses