

# APSS

Associatie Pluimvee Sector Suriname



## DE PLUIMVEEKRANT



### AANDACHTSPUNTEN

- Coted—meeting
- Import tarieven
- De pluimvee industrie in Suriname
- APSS-pluimvee consultants
- Nieuw Bestuur APSS
- Doelstellingen APSS
- Staph bacteria gevonden in de helft van vlees afkomstig uit Amerika
- Immuum modulerend vermogen van lactobacillen bij kippen
- Dierziekte bewaking

### COTED –meeting in GUYANA Een gemiste kans

Onlangs (26 maart 2012) is er een Coted –meeting georganiseerd in Guyana, waarbij de Minister van Handel en Industrie was uitgenodigd om samen met zijn delegatie te praten en te onderhandelen over onder andere de pluimvee problematiek binnen het Caraïbisch gebied.

De APSS heeft hierover bericht gekregen via de Executive-Director van de Caribbean Poultry Association (CPA), dhr. Desmond Ali.

De heer Ali heeft de APSS een urgente e-mail gestuurd, waarin werd gevraagd om de Minister zo goed als mogelijk te informeren over de stand van zaken binnen de Surinaamse pluimvee industrie. De APSS heeft er inderdaad werk van gemaakt om de Minister de belangerijke informatie te geven en te vragen om ook een zegje te mogen doen namens de lokale kipsector.

In het gesprek tussen de afgevaardigden van de APSS en de Minister kwam echter naar voren dat in deze Coted meeting geen aandacht besteed zou worden aan de pluimvee problematiek. De APSS werd dus niet uitgenodigd om deel uit te maken van de delegatie.

In een volgende mail van dhr. Ali bleek, dat er ruim aandacht aan de pluiveesector was besteed in de Coted meeting en dat hij er zelfs een presentatie heeft gehouden over de pluimvee problematiek binnen de regio.

Hoe komt het dat onze minister zo slecht geïnformeerd was over de agenda van deze Coted meeting ? Heeft het te maken met slechte communicatie of hoe zit dat...?

Voor de Surinaamse pluimvee industrie betekent dit : wederom een gemiste kans om de scheve concurrentieverhoudingen tussen de import- en de lokaal geproduceerde kip recht te trekken en tegelijkertijd haar stem te laten horen op een internationaal forum!

### Tarieven Importkip

Canada	271%
Barbados	204%
Costa Rica	154%
El Salvador	176%
Nicaragua	170%
Dominicaanse Republiek	99%
Peru	125%

Guyana	100%
Trinidad	110%
Venezuela	135%
Columbia	125%
Ecuador	125%

**SURINAME**                      **20%**

## Lokaal gekweekte kip een gezonde tip! En een ei... hoort erbij !



### Colofon:

Samenstelling: mw. A. Harcharan/ mw A. Melim

Uitgever: APSS

Drukkerij: Proprint

Productie: APSS©2010, uitgave: 3, april 2011

Speciale dank: APSS-bestuur (2012-2014)



Voor reacties/ artikelen kunt u bellen met: 531077/**08821631**

### De pluimvee industrie in Suriname

#### Profiel industrie

Productie (output): 5,800,000 kippen per jaar

Aantal kwekers (leden APSS): 100>

Arbeitsplaatsen: 2000

Aantal Legkipkwekers:

Aantal Slachtkipkwekers:

**Voordelen:** - gezond en veilig voedsel

- voedsel zekerheid
- lokale productie en werkgelegenheid
- neven inkomsten voor veel Surinamers
- eiwit voorziening
- deviezen besparing (inkomsten voor de Staat)
- mest productie (vervanging van kunstmest)

#### Ontwikkelingspotentie:

- zelfvoorziening (thans: 35%)
- deviezen besparing door invoerrechten verhoging (100% >)

- vergroting van het aantal arbeidsplaatsen
- ontwikkeling van de rijst sector en soya aanplant tbv de pluimvee industrie, dus wederom deviezen besparing met als gevolg goedkope voerproductie
- eerlijke, gelijkwaardige en gezonde concurrentie met importkip
- betaalbare lokaal geproduceerde kip en eieren
- verse kip en kipproducten
- investering in andere gerelateerde branches, zoals laboratoria voor het doen van onderzoek .

#### Volgens de LVV beleidsnota (2010-2015)

heeft de pluimvee sector de volgende potenties:

- \* Verdere vervanging van invoer van broedeieren door lokale productie
- \* Mogelijkheden tot verlaging van de productiekosten door inbreng van lokale voergrondstoffen (soja, rijst)
- \* Exportmogelijkheden vergroten van kuikens, eieren en kip naar buurlanden
- \* Verdere ontwikkeling van de verwerkingsindustrie.

De APSS is altijd een voorstaander van samenwerking met het ministerie van LVV geweest en zal altijd haar medewerking verlenen om dit ministerie te helpen de goede voornemens ten behoeve van de lokale pluimvee industrie te ondersteunen om deze tot een hoger ontwikkelingsniveau en inkomstenvorming te brengen.



Een voorbeeld bedrijf: Schone omgeving, goed onderhouden, geen hoge bomen om de hokken die de windstroom tegenhouden.

### **APSS-pluimveeconsulenten**

Een vijftiental consulenten zijn getraind in Nederland , die u adviezen kunnen geven over huisvesting, hygiëne, watervoorziening, etcetra.

Deze consulenten zijn: -mw. C. Helder - dhr. J. Rapprecht  
- mw G. Beckles - dhr. R. Houwen  
- mw. R. Berghout - dhr. N. Kanhai  
- mw. J. Somostro - dhr. S. Bisumbhar  
- dhr. D. Doerga - dhr. J. Raghoebarsing  
- dhr. L. Notosowito - dhr. R. kartodiwongso  
- dhr. G. Nakchedi - dhr. R. Jogie  
- dhr. H. Kasanmoeljoredjo

Indien u in contact wil treden met één van deze consulenten voor het verkrijgen van adviezen voor uw pluimveebedrijf kunt u contact maken met het APSS- secretariaat via de nummers: **531077/ 08821631**  
of via [apss@sr.net](mailto:apss@sr.net)

## Dierziekte bewaking en preventie

Onder dierziekte bewaking wordt verstaan: maatregelen die getroffen worden om het binnenkomen van dierziekten en het verspreiden hiervan te voorkomen.

De instelling van een dierziekte surveillance en monitoringssysteem dient ter waarborging van de gezondheidstoestand van de veehouderij, ter bescherming van de consument (voedsel veiligheid) en de voedselzekerheid (bescherming van de producenten).

Het Ministerie van Landbouw Veeteelt en Visserij (LVV) heeft de ambitie om een monitoring- en bewakingssysteem op te zetten ter ondersteuning van de diergezondheidszorg in Suriname. De bedoeling is ook om middels dit systeem de diergezondheidsstatus van Suriname international aan te tonen.

Deze meerjaren visie beoogt om kansen te bieden aan het monitoring- en bewakingssysteem binnen de veehouderij en deze hierdoor mede te helpen uit te groeien tot een gezonde en levensvatbare sector, waarbij de voedselveiligheid en zekerheid gewaarborgd blijft en de mogelijkheden voor export worden gecreëerd.

In het geheel van het dierbewakingssysteem heeft de veterinaire dienst een coördinerende taak en een regisserende rol en vormt de internationale vertegenwoordiging van een land, in ons geval Suriname. Deze autoriteit dient een goede planning en organisatie van dierziekte bewaking te realiseren.

### Algemene Leden vergadering APSS

De APSS heeft op 31 januari 2012 haar Algemene Leden Vergadering en Bestuursverkiezingen gehouden op het Celoscomplex.

Er is een nieuw bestuur gekozen waarin de volgende leden vrijwillig zitting hebben genomen: dhr. Kanhai N, dhr. Swamiepersad G, dhr. Rapprecht L, dhr. Hilversum E, dhr. van Dijk P, dhr. Ramlagan A, dhr. van Alen A, dhr. Leckie V en dhr. Ramsukul S.

Het dagelijks bestuur bestaat uit de heren Kanhai (voorzitter), Leckie (Secretaris), Swamiepersad (Eerste Penningmeester).

Dit bestuur wordt gefeliciteerd met hun aantreden en hen wordt het beste toegewenst voor deze nieuwe bestuursperiode (2012-2014).

### Wist u dat...?

De lokale kippenindustrie gebruik kan maken van lokaal geproduceerde gewassen zoals: slijpmeel en rijst, zodat er in grote mate deviezen bespaard kunnen worden.

## APSS Doelstellingen

- Belangen van haar leden behartigen in de ruimste zin des woords door het verkrijgen van vrijdom op de inputs en omzetbelasting en te strijden voor het verhogen van de invoerrechten van de importkip;
- Geven van technische assistentie, voorlichting en adviezen aan haar leden;
- Zorgen voor brede informatie stroom naar de leden toe;
- Verzamelen en verwerken van de productiestatistieken op basis waarvan beleidsadviezen worden geformuleerd;
- Opzetten van een databank voor de sector;
- Fungeren als een forum om in dialoog met andere organisaties te gaan over ontwikkelingsvraagstukken ten behoeve van de sector;
- Samenwerking met alle agrarische organisaties voor het creëren van draagvlak voor relevante agrarische vraagstukken.

### Mededeling

Na een vruchtbare samenwerking van acht jaren, zal **Asha Harcharan**, onze trouwe en gewaardeerde secretaresse, de APSS verlaten, om zich voor verdere studie in het buitenland te vestigen.

Het Bestuur van de APSS wenst Asha het allerbeste toe voor de toekomst en hoopt haar na het behalen van haar graad weer in Suriname te mogen verwelkomen.



## APSS

*Deskundig, Samenwerkend, Initiatief gericht*

Contact:  
Celoscomplex  
Prof. Dr. Ir. Jan Ruinardlaan  
(rechtdoor naar achteren)  
Tamenga  
Phone: 531077  
Fax.: 531076

### Huidige bestuursleden van de APSS

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Dhr. N. Kanhai      | - Voorzitter            |
| Dhr. A. Van Alen    | - Ondervoorzitter       |
| Dhr. V. Leckie      | - Secretaris            |
| Dhr. G. Swamipersad | - Eerste Penningmeester |
| Dhr. L.P. Rapprecht | - Tweede Penningmeester |
| Dhr. A. Ramlagan    | - Commissaris           |
| Dhr. P. van Dijk    | - Commissaris           |
| Dhr. E. Hilversum   | - Commissaris           |
| Dhr. S.Ramsukul     | - Commissaris           |
| <b>Personeel</b>    |                         |
| Mw. A. Melim        | - Secretaresse          |



### Uitnodiging APSS-leden

APSS-leden u bent welkom op de APSS-vergaderingen op de dinsdagen voor het bespreken van pluimvee problemen. U kunt contact met ons maken via: **531077/08821631** steeds tussen 8.00- 12.00 uur.

### *Nieuwe leden*

- *Dhr. Bihkarie Radjen*
- *Dhr. Finisie*



Indien U interessante artikelen over pluimvee, voedselveiligheid en zekerheid heeft, kunt u die voor ons opsturen voor plaatsing in onze pluimvee krant.

## Ingezonden

Als slachtkippen kweker wenst ondergetekende het volgende stuk geplaatst te zien in de Pluimveekrant van de APSS.

### **Waarom wil de Surinaamse Overheid geen maatregelen treffen om de lokale kipsector te stimuleren en te beschermen?**

Het argument dat door opéénvolgende regeringen gebruikt wordt is: De “mofina-mofo” moet goedkope kip kunnen kopen! Wel nu, mijn Overheid, het volk is niet dom en de kipekweker evenmin. Op welk moment en waar dan ook de vraag gesteld wordt welke kip het volk prefereert, het antwoord luidt steeds: Surinaamse kip! De lokaal geproduceerde kip is lekkerder, vers en gezonder, zegt men. Tal van onderzoeken hebben uitgewezen dat de “goedkope” importkip oftewel de restantdelen “dumpkip” zoals bouten, vlerken en nek, voor 70 – 80% door de Horeca sector worden opgekocht. Deze Horeca sector (restaurants, broodjeswinkels, warungs en rotishops) kopen deze “goedkope” kip, om deze weer met grote winsten aan de consument te brengen. Hun prijzen zijn echt niet lager dan wanneer ze lokaal geproduceerde kip zouden gebruiken. Dus Overheid, uw argument is duidelijk niet gegrond. *Worden de maatregelen bewust tegengehouden om de “importvriendjes” tegemoet te komen?*

### **Weet de Surinaamse Overheid wat de spin-off zou zijn, indien men wel hogere heffingen zou toepassen op de importkip?**

- De sector wordt 100% zelfvoorzienend. Wij zullen dan niet meer afhankelijk zijn van het buitenland. Wij zouden veel beter en efficiënter op de behoeften kunnen inspelen (minder of geen tekorten en overschotten)
- Deviezenbesparing. Dit spreekt voor zich. De deviezen kunnen voor *andere* inputs in de agrarische sector gebruikt worden zoals bijv. Kunstmest en machines. (*Laat de importeurs zich daar dan op richten en niet op zaken die we zelf kunnen produceren*).
- Meer werkgelegenheid. Nu circa 2000 arbeidsplaatsen, met de juiste maatregelen kan dat oplopen tot 6000 – 7000! Minder “mofina-mofo’s” want de mensen zijn aan het werk!
- Goedkoper lokale kip. Door grotere kweekfaciliteiten en snellere omzetten zullen de prijzen vooral bij de voerfabrikanten omlaag gaan, er komt ook meer concurrentie in de sector.
- Gezondere en beter draaiende bedrijven.
- Exportmogelijkheden.
- Voedsel zekerheid en –veiligheid, een gezonder en lekkerder produkt.
- Grondstoffen voor het voer kunnen gehaald worden uit lokale rijst en maisprodukten. Nog meer rijstproductie, nog meer arbeidsplaatsen.

### **Conclusie:**

*Elk zichzelf respecterend land beschermt de eigen produktie.* Alleen daar waar de eigen produktie tekort schiet, wordt import toegestaan. In Suriname is het nu de hoogste tijd om de durf te tonen om maatregelen te treffen die de kipsector en de economie ten goede komen.

**Maak een start: verhoog de invoerrechten op importkip!** Creëer werkgelegenheid in de kipsector, zorg voor gezonde eiwit voorziening voor onze social zwakkeren, versterk ons eigen product.

Vincent Leckie  
Slachtkippen kweker  
Bestuurslid APSS.

Mi na wan moi fowru, bika mi e tan in Sranan  
Mi e lobi den Sranan man bika den na mi man!  
Mi e breiti tak' Sranan consument e bay mi,  
bika den lob' kwaliteit nanga luku den gezondheid!

Let op! Eet de Surinaamse kip, lokaal geslacht en hygiënisch verpakt.

***De Surinaamse kip een gezonde tip en een EI hoort erbij!***



### ***Speciaal ei recept voor moederdag***

**Recept en foto van:** Lidy Nooij

Deze spectaculaire ei-groenteschotel in Spaanse stijl ziet er schitterend uit en vormt een supereenvoudig, licht gerecht voor lunch of diner. Serveer er knapperig brood bij.

#### **Ingrediënten ( Porties: 4 )**

350 g vastkokende aardappels, geschild en in kleine blokjes

1 eetl. olijfolie

1 rode ui, in dunne ringen

1 teentje knoflook, geperst

1 rode, 1 groene en 1 gele paprika, zaad verwijderd en in smalle reepjes

1 grote courgette, in plakjes

6 tomaten ( totaal ca. 400 g ), in stukjes

2 eetl. oregano, fijngesneden

4 grote eieren

#### **Bereidingswijze**

Vorbereiding: **30 minuten** | Bereiding: **10 minuten**

1. In een pan lichtgezouten water de aardappelblokjes 5 minuten voorkoken. Afgieten.
2. In een grote, diepe koekenpan de olijfolie verhitten en hierin ui en knoflook 2-3 minuten op matig vuur bakken. Paprika en courgette toevoegen en 10 minuten onder af en toe roeren meebakken.
3. Aardappelblokjes en tomaat toevoegen. Nogmaals 6 minuten onder af en toe omscheppen bakken, tot de groenten bijna gaar zijn.
4. Oregano en wat zout en peper toevoegen. Vier kuiltjes in het groentemengsel maken en boven elk kuiltje een ei breken. Deksel of een stuk bakpapier over de pan leggen en nogmaals 8-10 minuten verwarmen, tot het eiwit gestold is. Direct serveren.

## **Immuun modulerend vermogen van lactobacillen bij kippen**

Samenvatting van het proefschrift van mevrouw dr. Marjorie Koenen die gepromoveerd is op het onderwerp '*Immunomodulating lactobacilli in chicken*'.

### **Twee functies van de darm**

De darm heeft tegenstrijdige functies. Aan de ene kant moeten voedingsstoffen en water de darmwand kunnen passeren, terwijl aan de andere kant ziekteverwekkers zoals bacteriën, virussen, schimmels en parasieten buiten gehouden moeten worden. Om het lichaam te beschermen tegen deze ziekteverwekkers wordt de darm beschermd met hulp van een slijmlaag, bacteriën en het immuunsysteem. De darmflora, de bacteriën, die in de darm leven, is een complex geheel waar vele verschillende soorten bacteriën in een delicate balans met elkaar leven. Deze balans wordt gemakkelijk verstoord door veranderingen in voeding, ziekteverwekkers, antibiotica en stress.

### **Immuunsysteem van de kip**

Kippen komen steriel uit het ei; er zijn nog geen bacteriën in hun darm aanwezig. Normaal gesproken krijgen de kuikens hun darmflora door het contact met de oudere dieren en het pikken op de grond in van alles. In de moderne kippenhouderij zijn de hygiënische maatregelen zeer streng en worden de verschillende generaties kippen strict gescheiden gehouden. Hierdoor krijgen de jonge kuikens nauwelijks de kans om een gezonde darmflora op te pikken, terwijl bij deze jonge dieren het immuunsysteem ook niet goed ontwikkeld is. De combinatie van de slecht ontwikkelde darmflora, het in ontwikkeling zijnde immuunsysteem, de stressvolle leefomstandigheden en de standaardtoevoeging van antibiotica aan het voer, heeft tot gevolg dat kippen minder weerstand tegen ziektes hebben. Vooral wanneer het verboden wordt om antibiotica aan het voer toe te voegen en wanneer steeds meer kippen biologisch gehouden gaan worden, worden verbeterde weerstand tegen ziekten en een goed ontwikkeld immuunsysteem nog belangrijker. In het verleden zijn kippen gefokt op ofwel snelle groei met zo min mogelijk voer (vleesproductie), ofwel de productie van eieren. De kort levende vleeskippen ( zij leven maximaal 6 weken) hebben een goede korte-termijn-immunrespons met antistoffen (humorale respons), maar een slechtere lange-termijn-humoralerespons en een slechtere cellulaire immunrespons. Legkippen leven enkele jaren en zij hebben een hogere cellulaire immunrespons en een hogere lange-termijn-antistofrespons dan vleeskippen terwijl de korte-termijn- antistofrespons wat lager is dan die in de vleeskippen.

### **Het onderzoek met probiotica**

Als vervanging voor de antibiotica werden immuunstimulerende probiotica voorgesteld. Probiotica worden meestal omschreven als 'oraal toegediende levende micro-organismen die een gezondheidsbevorderend effect op de gastheer hebben'. Er werd een in vitro assay opgezet om immuunmodulerende melkzuurbacteriën te kunnen selecteren. Van de meer dan honderd stammen die werden getest in de vitro test bleken slechts vijf een immuunstimulerend effect te hebben. Door het gebruik van deze assay zijn minder proefdieren nodig voor de sectie van immuunstimulerende melkzuurbacteriën. Het immuunmodulerende vermogen van oraal toegediende lactobacillen, die in vitro geselecteerd waren, werd in een in vivo immunisatiemodel in leg-envleeskippen getest. De humorale specifieke immunrespons werd verhoogd door sommige probiotische stammen. Naast de dosis van de probiotica kunnen het toedieningsschema en de leeftijd van de gastheer een rol spelen in de immuunmodulatie.

### **Resultaat en conclusie**

Vervolgens werd het effect van immuunmodulerende stammen op een, bij kippen veel voorkomende, Salmonella-infectie bij legkippen onderzocht. De Salmonella-infectie werd sneller uit de lever en de milt verwijderd in de groepen die de Lactobacillus stammen kregen toegediend dan in de groep zonder, maar bleef aanwezig in de darm alsof het een onderdeel van de natuurlijk aanwezige darmflora was (als commensaal). Door de kortere aanwezigheid van de Salmonella-infectie was de immunrespons (zowel cellulair als humoraal) tegen Salmonella verlaagd. De probiotische bacteriën versnelden mogelijk de infectie, waardoor het immuunsysteem minder tijd had om een goede respons op te bouwen. Probiotische lactobacillen kunnen, wanneer ze nauwkeurig geselecteerd worden, de immunrespons in kippen versterken. Daardoor kunnen probiotica gebruikt worden als voederadditief in kippenvoer ziekteresistentie te verhogen. Dit zou vooral in jonge kippen werken doordat ze tevens de darmflora stabiliseren.

### **Met dank aan:**

**Dr. Marjorie Koenen**



### Lidmaatschapsformulier:

Naam: \_\_\_\_\_ Adres: \_\_\_\_\_ Tel.: \_\_\_\_\_  
email: \_\_\_\_\_ Capaciteit: \_\_\_\_\_ Leg/Slacht: \_\_\_\_\_

*Dit strookje deponeren waar u de pluimveekrant pakt!!!!!!!!!!!!!!*



## Kip of ei raadsel opgelost

Wie was er eerder? De kip? Of het ei? Het heeft even geduurd, maar de wetenschap is er uit. Onderzoekers aan de Sheffield en Warwick universiteiten weten het zeker. De kip moet er het eerst zijn geweest. Wel heeft het met eieren te maken.

Het geheim heet ovocledidin-17 (OC-17). Een proteïne dat voorkomt in de eierstokken van kippen. OC-17 is een cruciale katalysator bij de vorming van de eierschaal. Hieruit volgt dat een goed kippenei niet gevormd kan worden zonder een echte kip.

[www.endandit.nl](http://www.endandit.nl)

### Weetjes over kip

#### Een vleeskip is geen legkip.

Kip is populair gevogelte: wereldwijd gegeten, wit vlees dat bij iedereen in de smaak valt. Kip is op vele lekkere manieren te bereiden en zoveel soorten spijs en drank passen erbij. Verwar echter een vleeskip niet met een legkip. Vanaf het prille begin komen ze op aparte bedrijven terecht. Van de rassen die gekweekt worden voor het vlees, worden zowel de haantjes als de hennetjes grootgebracht. Ze lopen altijd vrij rond op de begane grond. Meestal worden ze in een hok gehouden, maar er zijn ook rassen die buiten in een ren rondlopen. De meest produktieve rassen, overwegend hybriden, zijn na 6 weken slachtrijs. Er zijn echter ook traggroeiende rassen, die na 9 of 10 weken worden geslacht en die dus steviger vlees leveren. Deze kippen worden meestal aangeboden als merk- of labelkip.



Piepkuiken

Braadkip



#### Wat zijn de verschillende soorten?

- **Piepkuiken:** is een piepjonge kip of haan (4 tot 6 weken) van maximum 500 gr. Gebraden geeft het weinig maar mals vlees.
- **Braadkip of -haan:** is na 6 tot 10 weken panklaar en weegt 1 tot 1,5 kg. Het is de meest gekochte kip, geschikt voor spit, grill, pot pan en oven.
- **Poularde:** kan tot 2 kg wegen. Deze kip komt vooral bij het braden goed tot haar recht. Gezien de grootte van de kip is ze uiterst geschikt om vooraf in porties te verdelen.
- **Soepkip:** is een kip van 1,5 tot 2 jaar oud, die niet meer zo produktief is in eieren leggen. Deze kip heeft wat meer vet dan de jonge versie die special voor het vlees gekweekt werd. Ze is ideaal om een heerlijke bouillon van te trekken of voor in de pom.
- **Labelkip:** als een braadkip minstens 9 weken oud is, of buiten gelopen heeft, of een special voeding heeft gehad, dan staat het op de verpakking vermeld. Enkele voorbeelden zijn: graankip, maiskip.

## Uw voer voordeel

Indien uw inzetten 500 kippen of meer zijn, worden de APSS-leden uitgenodigd om een voerbon af te halen op het APSS-secretariaat. Deze bon garandeert u een korting per zak voer bij LNB. Voor meer informatie maakt u contact met het APSS-secretariaat via de nummers: **531077/ 08672709**.

Indien u geen lid bent heeft u hiertoe ook de mogelijkheid.

### Houdt u wel rekening met het volgende:

de leden kunnen uitgaande van een inzet van 1000 slachtkippen **(1000:8)+10% maximal: 138 zakken** krijgen. Hiervan is - **starter 12% (17 zkn) - grower 38% (52 zkn) en -finisher 50% (69zkn)**.

Dit is het juiste aantal zaken voor een goede productie. U wordt beleefd gevraagd om hierop te letten.

Meer zakken voer zal de APSS niet op de bon verstrekken.

## Staph bacteria gevonden in de helft van vlees afkomstig uit Amerika

Volgens een onderzoek in Amerika (Flagstaff, Arizona, April 17, 2011) is gebleken dat resistente stammen van Staphylococcus Aureus, een bacterie gekoppeld aan een breed scala van ziekten bij de mens, in hoge mate aanwezig is in vleessoorten uit Amerikaanse winkels. Dit is het oordeel van het eerste onderzoek over de antibiotica resistentie S. aureus uit de Amerikaanse keten van voedselvoorziening.

De helft van het pluimvee vlees monsters (47%) waren besmet met S. Aureus. Zo een 52% was onvatbaar voor minstens drie soorten van antibiotica. Volgens het tijdschrift "Klinische infectieziekten," een publicatie van de besmettelijke ziekten van de Society of America" werd duidelijk dat de dieren zelf de bron van besmettingen waren.

De onderzoekers hebben 136 monsters verzameld en geanalyseerd betrekking hebbende op 80 soorten van rundvlees, kip, varken en kalkoen afkomstig van 26 kleinhandelaren uit 5 steden, te weten: Los Angeles, Chicago, Fort Lauderdale, Flagstaff en Washington, DC.

Het feit dat de resistente S. aureus overduidelijk aanwezig was, en waarschijnlijk afkomstig zou zijn van de dieren zelf, is volgens Dr. Price zeer verontrustend. Volgens hem moet aandacht worden besteed aan het toekomstige antibiotica gebruik in dierlijke voedsel productie en verwerking. S.

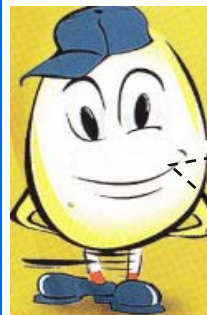
Aureus kan leiden tot allerlei ziekten, van kleine huidinfecties tot levensbedreigende ziekten zoals longontsteking, endocarditis en sepsis.

In de afgelopen twee decennia is een toename merkbaar van antibiotica-resistente bacteriën, waaronder: methicilline-resistente, Staphylococcus aureus, MRSA, immunodeficientie baumannii, Klebsiella, etcetra.

Elk jaar verliezen zo een 100.000 Amerikanen hun leven en besmetten ook anderen.

De crisis is zo catastrofaal dat de World Health Organization (WHO) heeft besloten de antibiotica-resistentie problematiek als focuspunt voor de Wereldgezondheidsdag te gebruiken.

Bron: Staph Bacteria Found on Half U.S. Meat, Poultry uit: <http://www.ens-newswire.com/ens/apr2011/2011-04-17-01.html>



De juf vraagt aan Henkie: "Henkie, als ik 2 eieren op tafel leg, en jij legt er 3 bij, hoeveel eieren hebben we dan samen?" Waarop Henkie antwoordt: "Maar juf, ik kan helemaal geen eieren leggen!"