

Vorbeugen ist besser als bohren!

Seit man die weit reichende Bedeutung der Hygiene in der Zahnpflege erkannt hat, gehört regelmäßiges und richtiges Putzen der Zähne zu den wirkungsvollsten Instrumenten für den Erhalt gesunder Zähne. Eine vergleichbare Stellung hat die Betriebshygiene auf allen Stufen der Kartoffelproduktion, denn nur so lassen sich

- ⇒ Infektionswege unterbrechen
- ⇒ Schaderreger beseitigen
- ⇒ Neuinfektionen vorbeugen

Betriebliches Hygienemanagement

Wie wichtig die Erarbeitung und Umsetzung eines betrieblichen Hygienemanagements ist, verdeutlicht ein aktuell veröffentlichter Fall, bei dem in mehreren niederländischen Betrieben Bakterienringfäule festgestellt wurde. Bei der Bakterienringfäule handelt es sich um eine meldepflichtige Quarantänekrankheit, die vom Bakterium *Clavibacter michiganensis* ssp. ausgelöst wird und sowohl an den Pflanzen als auch an den Knollen Schädigungen hervorrufen kann.

Infizierte Pflanzknollen bilden den Ausgangspunkt einer Infektion, die sich im Laufe des Wachstums auch auf die Tochterknollen überträgt. Für die weitere Verbreitung spielen der direkte Kontakt von infizierten zu gesunden Knollen während der Ernte, der Aufbereitung, dem Transport und dem Legen sowie der Kontakt mit kontaminierten Maschinen eine wichtige Rolle. Außerdem kommen Durchwuchskartoffeln auf Befallsflächen und unbehandelte Reststoffe aus der Kartoffelaufbereitung und -verarbeitung als Infektionsquellen in Betracht. Weitere Informationen dazu finden Sie z. B. im aktuellen UNKIA-Merkblatt zur „Bakteriellen Ringfäule“ unter www.unika-ev.de.

Nicht in Sicherheit wiegen

Von amtlicher Seite werden alle Pflanzgutvermehrungsvorhaben auf verschiedene Quarantänekrankheiten untersucht. Hinzu kommen Stichproben in den anderen Verwertungsrichtungen. Gleichzeitig sind aber systematisch und routinemäßig die wichtigsten Hygienemaßnahmen im Betrieb umzusetzen, um Schadensfällen vorzubeugen

- √ Legemaschine sowie Pflanzgutbehältnisse (Großkisten, Lagerräume) nach Abschluss der Legearbeiten gründlich reinigen und desinfizieren
- √ Herkunftsnachweis des Pflanzgutes (Etiketten) aufbewahren
- √ Im Bestand und bei der Ernte auf mögliche Symptome achten – gegebenenfalls Fachleute hinzuziehen
- √ Bestände mit faulen Knollen am Ende der Saison roden, anschließend Ernte- und Einlagerungstechnik reinigen und desinfizieren
- √ Kritische Partien ausreichend belüften und während der Lagersaison besonders beobachten
- √ Partien mit faulen Kartoffeln am Abend oder vor dem Wochenende aufbereiten, um ausreichende Einwirkzeit des Desinfektionsmittels sicherzustellen
- √ Verbreitung von Krankheiten durch geeignete Behandlung von Resterde und Sortierabgängen ausschließen
- √ Schneiden von Pflanzgut erhöht das Infektionsrisiko drastisch
- √ Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen bei Eigentransport der Pflanzkartoffeln
- √ Konsequente Bekämpfung von Durchwuchskartoffeln in der gesamten Fruchtfolge