

Een goed hygiëneprotocol moet uitgebreid zijn

Grondige teeltwisseling vraagt om planning, tijd en nauwkeurigheid



Telers hebben vaak wel oog voor organische aanslag op goten, beton en kasopstanden, maar zien de aanslag van zouten wel eens over het hoofd.

Een goed hygiëneprotocol bij de teeltwisseling begint met een doordacht plan, een goede planning en organisatie en voldoende tijd om alle stappen nauwkeurig op te volgen. Vooral in de glaskoent is het belangrijk om elke actie zorgvuldig uit te voeren: zelfs een toetsenbord kan een bron van virussen zijn. Hoe pak je dat grondig aan en waar moet je extra op letten?

Wie de hygiëneprotocolen voor teeltwisseling op de website van Glastuinbouw Nederland leest, komt zeer uitgebreide documenten met maatregelen tegen die zijn gericht op het voorkomen of beperken van infecties met ziekteveroorzakers in de nieuwe teelt. Belangrijk: gebruik middelen altijd volgens het etiket. "Als je zo'n draaiboek voor het

eerst ziet, kan ik het mij voorstellen dat je schrikt", zegt Liesbeth Nijs, themaspecialist Plantgezondheid bij Glastuinbouw Nederland. "Maar een protocol moet uitgebreid zijn. Voor een goed resultaat is het belangrijk dat alle stappen worden opgevolgd."

Langdurig proces

Stel, je hebt een virus of schimmel in de teelt gehad, dan wil je het risico op een infectie in een nieuwe teelt zoveel mogelijk beperken of voorkomen, vervolgt zij. "Dat betekent dat je de kas goed moet schoonmaken en ontsmetten, in die volgorde. Met wat voor ziekte heb je te maken en wat heb je nodig om die te lijf te gaan? Maak een plan en zorg ervoor dat je de juiste mensen kunt inschakelen om de kas te reinigen. Dat is best een uitdaging: het is veel werk en het

kan een langdurig proces zijn, omdat sommige middelen tijd nodig hebben om in te werken. Verder is het belangrijk een goede werkvolgorde te hanteren, door vieze en schone stromen van elkaar te scheiden."

Telers kunnen zich bij het opstellen van een dergelijk plan laten ondersteunen door een adviseur die op de hoogte is van de laatste stand van zaken van ziekteverwekkers en de bestrijding ervan, aldus Nijs. "Zodat je zeker weet dat je de goede stappen zet, met de juiste middelen. Het is namelijk lastig te controleren of je het goed hebt gedaan."

Vergeet naast de kas ook andere bedrijfsruimtes niet, zoals kantines, kantoor, werkplaats, magazijn, kleedruimten en toiletten, zegt ze. "Als je geen problemen in de huidige teelt hebt, hoeft dat niet zo ingewikkeld te

Vervolg op
pagina 8 >



Een goed hygiënebeleid is essentieel in de strijd tegen virussen.

zijn. Heb je die wel, dan is het verstandig alle acties uit het draaiboek zorgvuldig uit te voeren.”

Kaderrichtlijn Water

Een aandachtspunt bij het schoonmaken en ontsmetten van de kas is het voorkomen van emissies naar de grond of het oppervlaktewater, in het kader van de Kaderrichtlijn Water. Bij teeltwisseling op substraat-bedrijven vinden diverse handelingen plaats waarbij veel water wordt gebruikt, zegt zij. Nijs: “Stel, je voert **steenwolmatten** af. Zorg dat de prut die daar uitlekt niet in het slootwater terecht komt. Probeer de matten van tevoren droog te krijgen, dan hoef je minder water af te voeren. Vaak is het verstandig ook de silo's te ontsmetten. Zorg dat die vooraf leeg zijn. En let op welke middelen je gebruikt, door de instructies op het etiket te volgen.”

Koeklaag van zouten

Edwin Datthijn, productmanager gewasbescherming bij Van Iperen, stelt dat het schoonmaken van de kas het allerbelang-

Uit de praktijk

Leon Vis van Red Harvest:

'Speciaal team voor het hygiëneprotocol tijdens de teeltwisseling'

Red Harvest in Middenmeer – met zes kassen en een totaal areaal van 46 ha – teelt jaarlijks tomaten en komkommers. Om de ziektedruk te minimaliseren, wisselt het bedrijf elk jaar de teelt per kas, vertelt teeltmanager Leon Vis. “Een kas staat wat virussen betreft een jaar ‘leeg’ en is twee keer grondig schoongemaakt voordat hetzelfde vruchtgroentegewas er weer inkomt. Zo houden we ziekteverwekkers zoveel mogelijk buiten de deur.”

De Noord-Hollandse kwekerij produceert komkommers en tomaten, voornamelijk voor de Europese markt. Per kas hebben ze jaarlijks één tomatenteelt of twee komkommerteelten. Aan het eind van elk teeltseizoen vindt in oktober een uitgebreide schoonmaak plaats.

Het bedrijf werkt met een vast hygiëneprotocol. Leon Vis: “Eerst versnipperen we al het organisch materiaal en verwijderen de laatste resten. Vervolgens spuiten we het kasdek schoon met fluor, de goten met chloor en reinigen de hele kas met Menno Florades. Daarna volgt een extra reiniging van goten en opstanden met stoomcleaners. Voor aanvang van de nieuwe teelt leggen we folie over het gronddoek en vervangen de druppelaars.”



Leon Vis: “Het succes van een hygiëneprotocol valt of staat met een goede personeelsinzet, voldoende materialen en een strakke planning van externe partijen.”

Goed hygiënebeleid essentieel

Volgens Vis neemt de grote schoonmaak ongeveer drie weken in beslag. “We hebben een speciaal team dat verantwoordelijk is voor de planning en uitvoering van de schoonmaak tijdens de teeltwisseling. Het protocol ligt vast, maar het succes valt of staat met een goede personeelsinzet, voldoende materialen en een strakke planning van externe partijen. Een logische werkvolgorde is cruciaal om zo steriel mogelijk aan het nieuwe seizoen te beginnen.”

Een goed hygiënebeleid is essentieel in de strijd tegen virussen, benadrukt Vis. Daarnaast gebruikt het bedrijf resistente rassen. Ook tijdens het teeltseizoen letten we scherp op hygiëne, vult hij aan. “Alle medewerkers dragen bedrijfskleding die we hier op het bedrijf wassen. Bij werkzaamheden bovenin het gewas gebruiken we eiwitpoeder om een eventuele virusverspreiding in te kapselen. Onderin de kas werken we per pad met een apart paar handschoenen en een eigen mesje of schaartje, dat dagelijks wordt ontsmet.”



Edwin Datthijn (links) tegen Leon Vis: “Reinigingsproducten met een hoge pH zijn speciaal voor groene aanslag ontwikkeld en werken beter dan chloor.”

rijkste is bij een teeltwisseling. Hij ziet dat telers vaak wel oog hebben voor organische aanslag op goten, beton en kasopstanden, maar de aanslag van zouten zien ze wel eens over het hoofd. Het gaat hier om kristallen van meststoffen op goten, een soort koeklaag, zegt hij. “Als je die laag niet weghaalt, kunnen virussen onder het zout overleven. Dat geldt ook voor bacteriën en schimmels. Vaak wordt onder tijdsdruk gewerkt en moeten er in korte tijd veel handelingen worden verricht, waardoor dit soort vuil nog wel eens wordt vergeten.”

Hoge of lage pH

Groene aanslag wordt in de regel verwijderd met chloor of reinigingsproducten met een hoge pH. “Deze middelen zijn daar speciaal voor ontwikkeld en werken beter dan chloor”, aldus Datthijn. Zoute aanslag moet worden aangepakt met een product met een lage pH. Hij raadt aan om de kas vervolgens te reinigen met meer specifieke desinfectiemiddelen of schuim, zoals Intra Multi-Des GA of Menno Florades. “Daarna is het verstandig te foggen met peroxide/perazijnzuur of, als een teler niet kan afluchten, een gestabiliseerde waterstofperoxide. Foggen met formaline is voor veel bedrijven geen optie meer, vanwege de eisen van PlanetProof.”

Glas kan worden schoongemaakt met een ammoniumbifluoride, maar pas op met diffuus glas, waarschuwt de productmanager. “Bij diffuus glas mag je geen agressieve middelen gebruiken. Maak dit glas schoon met water met een hogedrukspuit.” Net als Nijs adviseert Datthijn om verder te

kijken dan alleen de kassen, zoals naar schuren, bedrijfsruimtes en silo's, maar ook naar zaken als druppelslangen, oogstkarren, transportwagens, gereedschappen en andere materialen op het bedrijf. “Vergeet vooral de toetsenborden niet. Door alle registratiesystemen in de kas zitten veel mensen met hun handen op een toetsenbord. Daar is veel virus op waargenomen.”

Ook hij stelt dat het belangrijk is de juiste stappen op het juiste moment te zetten. “Maak daarvoor een goede planning. Als je de loonwerker inschakelt om het kasdek met fluor af te spuiten, houd er dan rekening mee dat er een wachttijd is voordat je verder mag met een volgende stap. Het goed uitvoeren van een hygiëneprotocol vraagt tijd, maar dat is het waard voor de volgende teelt.”

Samenvatting

Een goed hygiëneprotocol bij teeltwisseling vraagt om een doordacht plan, een strakke planning en voldoende tijd. Het reinigen en ontsmetten van de kas, maar ook van de bedrijfsruimtes, is cruciaal. Telers kunnen zich laten ondersteunen door een adviseur die op de hoogte is van de laatste stand van zaken van ziekteverwekkers en de bestrijding ervan. Een ander belangrijk aandachtspunt is het voorkomen van emissies naar de grond of het oppervlaktewater in het kader van de Kaderrichtlijn Water.