

Die Jagter en Bek-en-Klouseer

deur Dr. Tertius Bergh

Met die uitbreek van bek-en-klouseer in die Oos-Kaap moet jagters op die volgende let:

Onnadenkende bewegings kan die siekte verder na die binneland versprei wat die sukkelende ekonomie 'n verdere nekslag kan toedien.

Bek-en-klouseer is hoogs aansteeklik. Enige spleethoewige dier kan dit deur kontak met besmette diere of produkte optel.

Dit mag beteken dat plase wat grens aan kwarantyngebiede moontlik besmet is deurdat wild in kontak met die virus was.

Alhoewel sekere spesies meer weerstandig is en dus nie simptome van die siekte wys nie mag die virus in die dier voortlewe en dus tot 'n mate besmetlik wees.

Die virus is nie aansteeklik vir mense nie en die gaarmaak van die vleis vernietig die virus.

Wat is die verantwoordelike ding om te doen?

Die jagplaas (gebied)

1. Maak seker waar die kwarantyngebied is. Die staatsveeartskantoor in die area sal die beste weet.
2. Die skuif van diere of produkte na en van die kwarantyngebiede is verbode.
3. Die skuif van diere in gebiede aangrensend aan kwarantyngebiede word wel toegelaat maar soos verduidelik sal die verantwoordelike optrede wees om te verseker dat potensiële besmetlike produkte sodanig hanteer moet word om die verdere verspreiding te voorkom.

Karkasse en produkte

1. Die bek-en-klouseer virus is 'n hoogs sensitiewe virus wat slegs effektief in lewende diere kan oorleef.
2. Die virus kan egter vir 'n paar dae in produkte oorleef veral produkte wat koel en nat is en waarvan die pH nie verlaag nie (nie suur word nie).

Die antwoord lê in die stelling hierbo: hou die suurgehalte (pH) van produkte hoog of droog die produkte uit.

Die volgende produkte word geraak:

- a. Koppe, pote, velle en die ru-afval (pense) ondergaan min verlaging in die pH en is dus produkte wat liefste op die plaas moet agterbly.
- b. Karkasse van gesonde diere ondergaan 'n verlaging van die pH na ongeveer 12 uur en die vleis sal dus nie maklik besmet wees nie. (Neem kennis dat 'n siek dier of 'n dier wat koors het se pH nie sommer verlaag nie met die gevolg dat die virus langer en makliker oorleef).
- c. Die pH van bene (beenmurg) en limfknope (kliere) in die karkas verlaag egter nie dieselfde nie en mag dus die virus vir 'n paar dae dra.

Beweging en verwerking van wildsvleis

Vir jagters, stel ons die volgende verantwoordelike optrede voor:

1. Slag en ontwei die dier sodat die koppe, pote, velle en pense op die plaas kan agterbly.
2. Hang die karkas in die yskas (nie vrieskas nie) vir minstens 12 uur, indien moontlik.

3. Ontbeen die karkas en verwyder die groot limfknope op die plaas.
4. Indien bogenoemde nie moontlik is nie maak seker dat die wegdoen van die bene en limfknope sodanig is dat dit nie in kosafval beland wat dalk aan varke gevoer word nie.
5. Indien die ontbening van so 'n aard is dat benevleis oorbly, maak dit so gou moontlik gaar sodat die virus kan doodgaan.
6. Afval en gemorsvleis (bloedvleis) moet ook so gou moontlik gaargemaak word indien dit vir hondekos gebruik word. (Die kookproses verleng ook die veilige leeftyd van die produkte.)

Lekker jag!!!