

BEK nr 954 af 10/07/2013 Gældende
Offentliggørelsesdato: 13-07-2013
Fødevareministeriet

Lovgivning forskriften vedrører

- [LBK nr 250 af 08/03/2013](#)
- [LBK nr 873 af 29/06/2013](#)

Ændrer i følgende forskrifter

- [BEK nr 143 af 22/02/2012](#)

Yderligere dokumenter:

- [Alle cirkulærer, vejledninger m.v. til denne bekendtgørelse](#)
- [Afgørelser truffet i henhold til denne retsforskrift](#)
- [Beretninger fra ombudsmanden, der anvender denne retsforskrift](#)

Oversigt (indholdsfortegnelse)

[Kapitel 1](#) Områder og definitioner

[Kapitel 2](#) Salmonellose hos kvæg m.m.

[Kapitel 3](#) Overvågning - Salmonella Dublin

[Kapitel 4](#) Undersøgelse for kritisk resistent Salmonella

[Kapitel 5](#) Opdeling i Salmonella Dublin høj- og lavprævalente områder

[Kapitel 6](#) Bekæmpelse af Salmonella Dublin

[Kapitel 7](#) Offentligt tilsyn

[Kapitel 8](#) Håndtering og indsendelse af prøver samt afholdelse af undersøgelsesudgifter

[Kapitel 9](#) Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelse

[Bilag 1](#) Overvågning af Salmonella Dublin i kvægbesætninger

[Bilag 2](#) Ferskkødsovervågning

[Bilag 3](#) Svaberprøver - særslagtningsbesætninger med Salmonella Dublin

[Bilag 4](#) Regionalisering i Salmonella Dublin høj- og lavprævalente områder

[Bilag 5](#) Intensiveret prøveudtagning

[Bilag 6](#) Særslagtning

[Bilag 7](#) Svaberprøver - øvrige særslagtningsbesætninger

[Bilag 8](#) Indberetninger til kvægdatabasen

Den fulde tekst

Bekendtgørelse om salmonella hos kvæg m.m.

I medfør af § 4, § 5, stk. 1, § 36, stk. 1, § 37, stk. 3, § 39, stk. 1, § 40, stk. 1, § 45, stk. 1 og 2, § 50, § 51, § 54, stk. 5 og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 250 af 8. marts 2013, og § 26, § 27, stk. 2, § 29, § 30, stk. 1, § 33, stk. 1, § 34, stk. 1, § 36, § 53, stk. 1 og 2, § 58, stk. 1 og 2 og § 70, stk. 3, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 873 af 29. juni 2013, fastsættes:

Kapitel 1

Områder og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse fastsætter bestemmelser om overvågning af salmonellose og Salmonella i kvæg og alle andre husdyr end svin og fjerkræ.

Stk. 2. Bekendtgørelsen omfatter primærproduktion samt overvågning, slagtning og slagtemæssig behandling af kød af de i stk. 1 nævnte husdyr.

Stk. 3. Bekendtgørelsen omhandler endvidere krav til laboratorieundersøgelse og indberetning af laboratoriefund.

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) Akkrediteret laboratorium: Et laboratorium, som er akkrediteret af Den Danske Akkrediterings- og Metrologifond (DANAK) eller af et tilsvarende akkrediteringsorgan, som er medunderskriver af EA's (European co-operation for Accreditation) multilaterale aftale om gensidig anerkendelse.
- 2) Bedrift: en eller flere besætninger, med samme ejer.
- 3) Besætning: Ethvert hold af én af de i denne bekendtgørelse omhandlede dyrearter.
- 4) Ejendom: En bestemt geografisk beliggenhed, med en eller flere besætninger. Identificeret ved et unikt nummer i det Centrale Husdyrbrugsregister (CHR).
- 5) Kritisk resistente Salmonella: salmonellabakterier, der er resistente over for antibiotika af typen flurokinoloner eller 3. og 4. generations cephalosporiner, som er kritisk vigtige for behandlingen af mennesker.
- 6) Nyudbrud: Første gang der konstateres salmonellose i en besætning, eller når der, efter at salmonellose er konstateret og efterfølgende ophørt, opstår symptomer hos samme eller andre dyr i besætningen, der gør det overvejende sandsynligt, at der er salmonellose i besætningen.
- 7) ODC%: En værdi som angiver det relative indhold af antistoffer i prøven.
- 8) Salmonellose: En smitsom sygdom hos én eller flere af en besætnings dyr, hvor påvisning af salmonellabakterier i materiale udtaget i besætningen eller i dyr fra besætningen gør det overvejende sandsynligt, at bakterien er årsag til et sygdomsbillede præget af ét eller flere af følgende symptomer: Nedstemthed, feber, diarré, luftvejslidelse, abort eller dødsfald.
- 9) Slagtekalvebesætninger: Besætninger der slagter mere end 20 tyrekalve pr. år, og hvor handyr af malkerace og krydsningsracer udgør min. 80 % af alle årstyr.
- 10) Spiseklart produkt: En fødevarer, der fra producentens eller fabrikantens side er bestemt til konsum, uden at det er nødvendigt med yderligere tilberedning eller anden forarbejdning, som kan eliminere uønskede mikroorganismer eller reducere dem til et acceptabelt niveau.
- 11) Valideret metode: En metode valideret mod referencemetoden (EN/ISO 6579) efter en internationalt anerkendt protokol som EN/ISO 16140. Valideringen skal foretages af et internationalt anerkendt valideringsorgan, og metoden skal findes ligeværdig med referencemetoden.

Kapitel 2

Salmonellose hos kvæg m.m.

§ 3. Den, som i sin varetægt har dyr, som er eller kan mistænkes for at være angrebet af salmonellose, skal tilkalde en dyrlæge, jf. § 27, stk. 1 i lov om hold af dyr.

Stk. 2. Tilkaldes en dyrlæge i henhold til stk. 1, skal dyrlægen søge mistanken om sygdommen be- eller afkræftet samt søge sygdommens art konstateret, jf. § 28, stk. 1 i lov om hold af dyr.

Stk. 3. Hvis en dyrlæge efter undersøgelse foretaget i henhold til stk. 2 eller i øvrigt i forbindelse med sit arbejde får mistanke om, at der foreligger sygdom, som omfattet af stk. 1, skal dyrlægen indberette det til Fødevarestyrelsen, jf. § 28, stk. 3 i lov om hold af dyr.

Stk. 4. Er der ikke konstateret salmonellose i besætningen indenfor de seneste 6 måneder, eller er der tale om nyudbrud, skal dyrlægen udtage og indsende prøver af relevant materiale til undersøgelse for Salmonella til et akkrediteret laboratorium.

Stk. 5. Dyrlægen skal efter at have modtaget resultatet af de laboratoriemæssige undersøgelser underrette den besætningsansvarlige om resultatet.

§ 4. Fødevarestyrelsen kan påbyde, at den besætningsansvarlige skal sikre, at der udtages og indsendes materiale til undersøgelse for Salmonella fra besætninger, der som følge af kliniske symptomer mistænkes for at være smittet med salmonellabakterier.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan påbyde, at den besætningsansvarlige skal sikre, at der udtages prøver fra besætninger til undersøgelse af udbredelsen af infektion med salmonellabakterier i dyrepopulationer samt fra besætninger i et nærmere afgrænset geografisk område, hvor en eller flere besætninger er sat under offentligt tilsyn efter reglerne i denne bekendtgørelse.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan lade prøver, der er udtaget som led i andre sygdomsbekæmpelses- eller overvågningsprogrammer, undersøge for salmonellaantistoffer eller salmonellabakterier.

Stk. 4. De i stk. 1 og 2 nævnte prøver skal udtages af en dyrlæge eller efter en dyrlæges anvisninger og under dennes ansvar.

§ 5. Såfremt der ved laboratoriemæssig undersøgelse påvises salmonellabakterier, og såfremt mistanken om salmonellose bekræftes efter reglerne i § 3, stk. 2 og 4, kan Fødevarestyrelsen sætte besætningen under offentligt tilsyn i overensstemmelse med kapitel 7 i denne bekendtgørelse, jf. dog §§ 9-10.

Kapitel 3

Overvågning - Salmonella Dublin

§ 6. Ejendomme med besætninger af kvæg placeres i Salmonella Dublin-niveau fra 1 til 3, jf. bilag 1.

Stk. 2. Videncentret for Landbrug, Kvæg skal oplyse den besætningsansvarlige om en ejendoms Salmonella Dublin-niveau, jf. bilag 1, kapitel 1, nr. 2.

Stk. 3. Den ansvarlige for en besætning skal give meddelelse om ejendommens Salmonella Dublin-niveau til alle, der kommer i kontakt med besætningen.

§ 7. Besætninger, hvis Salmonella Dublin- niveau er ukendt, placeres i niveau 2.

Ferskkødsovervågning - Svaberprøver

§ 8. Virksomheder, der foretager slagtning eller slagtemæssig behandling af kvæg, skal udtage svaberprøver fra slagtekroppe (ferskkødsovervågningen) til undersøgelse for Salmonella efter reglerne i bilag 2, kapitel 1, nr. 2 og 7.

Stk. 2. De i stk. 1 nævnte virksomheder er ansvarlige for, at indsendelse og bakteriologisk undersøgelse af svaberprøver fra slagtekroppe sker efter reglerne i bilag 2, kapitel 3, 4 og 8.

Stk. 3. Bedømmelse af resultatet af den i stk. 1 og 2 nævnte ferskkødsovervågning skal foretages af den virksomhedsansvarlige efter reglerne i bilag 2, kapitel 5.

Stk. 4. Opfølgning i forbindelse med den i stk. 3 nævnte bedømmelse skal foretages af den virksomhedsansvarlige efter reglerne i bilag 2, kapitel 6.

Stk. 5. Den virksomhedsansvarlige skal sikre, at resultatet af overvågningen for den pågældende måned indberettes senest 14 dage inde i den efterfølgende måned. Prøveindsendesskemaet i bilag 2, kapitel 8 kan anvendes.

Kapitel 4

Undersøgelse for kritisk resistent Salmonella

§ 9. Såfremt der ved laboratoriemæssig undersøgelse af materiale fra en besætning påvises kritisk resistent Salmonella, skal den besætningsansvarlige sikre, at:

- 1) der gennemføres en smitteopsporing, herunder kortlægning af medicinforbrug, og
- 2) gødning fra besætningen ikke anvendes ved dyrkning af spiseklar frugt og grøntsager eller til græsningsarealer.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal udover de i stk. 1, nævnte krav:

- 1) indberette resultatet af den i stk. 1, nr. 1 nævnte smitteopsporing til Fødevarestyrelsen, og
- 2) give meddelelse herom til alle, der aftager dyr fra besætningen.

Stk. 3. En besætning med kritisk resistent Salmonella kan erklæres fri herfor, når:

- 1) der er foretaget intensiveret prøveudtagning for salmonellabakterier i besætningen i henhold til bilag 5 med negativt resultat for kritisk resistent Salmonella,
- 2) besætningen er slagtet eller slået ned, og rensning samt desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen, eller
- 3) besætningen er i Salmonella Dublin-niveau 1, såfremt det drejer sig om en kritisk resistent Salmonella Dublin.

§ 10. Ved fund af kritisk resistent Salmonella i kød eller produkter heraf skal virksomheden foretage smitteopsporing med henblik på at identificere oprindelsesbesætningen.

Stk. 2. Resultatet af den i stk. 1 nævnte smitteopsporing skal indberettes til Fødevarestyrelsen.

Kapitel 5

Opdeling i Salmonella Dublin høj- og lavprævalente områder

§ 11. Danmark er opdelt i høj- og lavprævalente områder på baggrund af antallet af kvægbesætninger, der er fundet positive for Salmonella Dublin i overvågningen, jf. kapitel 3. Opdelingen fremgår af bilag 4.

Besætninger i det lavprævalente område

§ 12. Dyr fra Salmonella Dublin niveau 1-besætninger i det lavprævalente område kan flyttes til besætninger i hele landet.

Stk. 2. Besætninger, der modtager dyr jf. § 14, stk. 2 må udelukkende levere dyr til slagtning.

§ 13. Fødevarestyrelsen sætter besætninger, der er placeret i Salmonella Dublin niveau 2 i det lavprævalente område under offentligt tilsyn i overensstemmelse med reglerne i § 19.

Stk. 2. Den ansvarlige for en Salmonella Dublin niveau-2 besætning i det lavprævalente område skal derudover sikre, at dyr fra besætningen udelukkende fraføres besætningen til slagtning. Dyrene skal ved indtransport til slagteriet afhentes som de sidste på ruten.

Stk. 3. Undtaget fra stk. 2, er:

- 1) Udførsel af levende dyr til udlandet.
- 2) Flytning eller salg til levebrug mellem ejendomme med samme ejer. Ejeren skal underrette Videncentret for Landbrug, Kvæg om hvilken ejendom der flyttes dyr til.
- 3) Flytning eller salg til levebrug til en ejendom, hvor der ikke opholder sig andre kreaturer end fra den ejendom, hvor dyrene er flyttet fra. Ejeren skal underrette Videncentret for Landbrug, Kvæg om hvilken ejendom, der flyttes dyr til.
- 4) Flytning eller salg af kalve fra besætninger, som ikke har kapacitet til at opfede kalvene i henhold til gældende miljøregler, til Salmonella Dublin niveau 2-besætninger i højprævalente områder.

Stk. 4. Salmonella Dublin niveau 3-besætninger i det lavprævalente område placeres under offentligt tilsyn og må kun flyttes efter forudgående tilladelse fra og under vilkår fastsat af Fødevarestyrelsen jf. § 19.

Besætninger i det højprævalente område

§ 14. Dyr fra Salmonella Dublin niveau 1-besætninger i det højprævalente område må kun flyttes til besætninger i det samme område.

Stk. 2. Derudover kan Salmonella Dublin niveau 1-besætninger i det højprævalente område flytte handyr til opfedning i besætninger, som udelukkende leverer til slagtning, beliggende i hele landet samt direkte til slagtning i hele landet.

Stk. 3. Dyr fra Salmonella Dublin niveau 2-besætninger i det højprævalente område må flyttes:

- 1) til andre ejendomme indenfor samme bedrift forudsat at der ikke findes dyr fra andre ejere,
- 2) direkte til slagtning i hele landet, eller
- 3) tyrekalve må flyttes til opfedning i slagtekalvebesætninger i samme område.

Stk. 4. Salmonella Dublin niveau 3-besætninger i det højprævalente område placeres under offentligt tilsyn og må kun flyttes efter forudgående tilladelse fra og under vilkår fastsat af Fødevarestyrelsen jf. § 19.

Stk. 5. Undtaget fra stk. 1 og 3, er udførsel af levende dyr til udlandet.

Græsningsaftaler

§ 15. For dyr fra ejendomme i de lavprævalente områder, hvor der inden bekendtgørelsens ikrafttræden er indgået græsningsaftaler eller anden fast aftale om pasning af dyr, som medfører, at dyrene opholder sig i de højprævalente områder, kan dyrene hjemtages til de lavprævalente områder senest den 31. december 2013. Ved hjemtagning af dyrene sættes besætningen i niveau 2 og under offentligt tilsyn.

Stk. 2. Hvis der i blodprøver udtaget 3-6 uger efter hjemtagning jf. reglerne i bilag 1, kapitel 5, nr. 36 ikke konstateres antistofniveau over grænseværdien for blodprøver, jf. bilag 1, kapitel 2, sættes besætningen i niveau 1, hvis den i øvrigt opfylder betingelserne herfor.

Stk. 3. Hvis 1 eller flere prøver er over grænseværdien jf. bilag 1, kapitel 2 placeres den modtagende besætning i niveau 2 og sættes under offentligt tilsyn.

§ 16. Dyr kan flyttes i forbindelse med opfyldelse af kontrakter om naturpleje af Natura 2000-områder, der er indgået før bekendtgørelsens ikrafttræden.

Stk. 2. Dyrene skal have opholdt sig vedvarende i Salmonella Dublin niveau 1-besætninger de seneste 9 måneder forud for flytningen.

Stk. 3. Alle prøver af betydning for Salmonella Dublin-niveau skal i de seneste 12 måneder før flytningen være udtaget i overensstemmelse med bekendtgørelsens anvisninger.

Stk. 4. Hvis der flyttes dyr fra det højprævalente område til det lavprævalente område til græsning, skal salmonellastatus hos oprindelsesbesætningerne være kontrolleret ved en stikprøve højst 1 måned før flyttedato. Stikprøven skal som minimum svare til den, der kræves for at opnå Salmonella Dublin-niveau 1, og resultatet af stikprøveundersøgelsen skal foreligge før flytningen af dyrene.

Kriterier for deltagelse i dyrskuer/individprøvning til avlsbrug

§ 17. Dyr kan deltage i dyrskuer/individprøvning i hele landet.

Stk. 2. Dyrene skal have opholdt sig vedvarende i Salmonella Dublin niveau 1-besætninger de seneste 9 måneder forud for deltagelsen.

Stk. 3. Alle Salmonella Dublin niveaugivende prøver skal være udtaget indenfor 12 måneder før flytning.

Stk. 4. Deltager der dyr fra det lavprævalente område i dyrskuer, skal salmonellastatus hos besætningerne fra det højprævalente område max. 6 mdr. før flyttedatoen være kontrolleret ved en stikprøve fra hver besætning. Svaret på stikprøven skal foreligge før flytningen af dyrene. Stikprøven skal:

- 1) indeholde blodprøver fra samtlige dyr, der skal flyttes, og
- 2) som minimum svare til den der kræves for at opnå Salmonella Dublin niveau 1.

Kapitel 6

Bekæmpelse af Salmonella Dublin

§ 18. Den besætningsansvarlige for en niveau 2 eller 3 besætning skal indgå aftale om salmonellabekæmpelse med en dyrlæge og i samarbejde udarbejde en besætningsspecifik, aktiv og tidsbegrænset handlingsplan for bekæmpelse af Salmonella Dublin. Salmonellabekæmpelsen skal sikre et generelt fokus og besætningsspecifikke tiltag i smittede besætninger.

Stk. 2. For besætninger, som ikke vedvarende har været i Salmonella Dublin niveau 1 i 12 måneder, skal den besætningsansvarlige sikre, at der udtages blodprøver til undersøgelse for antistoffer mod Salmonella Dublin jf. bilag 1, kapitel 5, nr. 26-28, 34 og 35.

Stk. 3. Den i stk. 2 nævnte blodprøvning skal gentages med 3 måneders mellemrum, indtil besætningen vedvarende har været placeret i Salmonella Dublin niveau 1 i 12 måneder.

Stk. 4. Hvis en eller flere af de i stk. 2 og 3 nævnte blodprøver er positiv jf. bilag 1, kapitel 2 nr. 9 viser, skal der senest 2 uge efter at blodprøvens resultat foreligger, foretages intensiveret prøveudtagning for salmonellabakterier i besætningen i henhold til bilag 5.

Stk. 5. Hvis der findes Salmonella Dublin-bakterier i den intensiverede prøveudtagning, placeres besætningen i niveau 3 og sættes under offentligt tilsyn jf. § 19.

Kapitel 7

Offentligt tilsyn

§ 19. Den ansvarlige for en besætning under offentligt tilsyn, skal:

- 1) sikre, at syge dyr fra besætningen holdes isoleret,
- 2) sikre, at transport af dyr til slagteri sker efter reglerne i bilag 6, kapitel 2, samt at dyr eller produkter heraf på anden vis kun flyttes fra ejendommen efter forudgående tilladelse fra og under vilkår fastsat af Fødevarestyrelsen,

- 3) sikre, at gødning fra besætningen behandles efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 4) iværksætte smittebegrænsende tiltag ved gødningshåndtering og anvendelse af redskaber, der også benyttes af andre besætninger,
- 5) sikre, at fjernelse af gødning, redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i besætningen kun sker efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen og på nærmere fastsatte vilkår,
- 6) sikre, at dyrs opholdssteder, redskaber, maskiner og lignende rengøres og desinficeres efter Fødevarestyrelsens anvisninger,
- 7) begrænse eksterne kontakter til besætningen,
- 8) iværksætte en effektiv skadedyrsbekæmpelse, og
- 9) straks give meddelelse om det offentlige tilsyn til alle, der kommer i kontakt med besætningen.

§ 20. Et slagteri, der modtager dyr fra de i §§ 5 og 18, stk. 5 nævnte besætninger, skal sikre, at slagtemæssig behandling, herunder eventuel varmebehandling, sker efter reglerne i bilag 6 samt bilag 7, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Såfremt de i stk. 1 nævnte dyr stammer fra en besætning, der er testet positiv for Salmonella Dublin, skal dyrene efter slagtning tillige enkeltvis undersøges for Salmonella efter retningslinjerne i bilag 3. Ved fund af Salmonella Dublin skal kødet varmebehandles eller destrueres.

Ophævelse af offentligt tilsyn

§ 21. Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn i de i § 5 nævnte besætninger:

- 1) når Fødevarestyrelsen erklærer, at der er gået 2 måneder siden tegn på salmonellose i besætningen, eller
- 2) når besætningen er slagtet eller slået ned og rengøring samt desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Besætninger, der er placeret i Salmonella Dublin niveau 3 efter § 18, stk. 5, skal placeres i niveau 2 når

- 1) blodprøver fra de 10 yngste kalve over 3 mdr. er negative jf. bilag 1, kapitel 2, nr. 9, eller
- 2) besætningen har negative tankmælksprøver jf. bilag 1, kapitel 3, nr. 12.

Stk. 3. Besætninger, der har været i niveau 3, skal placeres i niveau 2 i minimum 6 måneder, før besætningen kan placeres i niveau 1.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn i de i § 13 nævnte besætninger når besætningerne kommer i niveau 1.

Kapitel 8

Håndtering og indsendelse af prøver samt afholdelse af undersøgelsesudgifter

§ 22. Mejeriet skal sikre, at prøver af leverandørmælk (tankmælksprøver) udtages i overensstemmelse med bilag 1, samt at de undersøges for antistoffer mod Salmonella Dublin efter de i bilag 1 anførte retningslinjer.

Stk. 2. Slagteriet skal sikre, at blodprøver udtages på slagteriet i overensstemmelse med bilag 1, samt at de undersøges for antistoffer mod Salmonella Dublin efter de i bilag 1 anførte retningslinjer.

Stk. 3. Den besætningsansvarlige, som leverer mælk eller slagtedyr til udlandet, skal sikre, at leverandørmælk (tankmælksprøver) eller blodprøver undersøges for antistoffer mod Salmonella Dublin efter de i bilag 1 anførte retningslinjer.

§ 23. Den, som er ansvarlig for indsendelse af prøver til bakteriologisk undersøgelse i henhold til § 3, stk. 4, § 4 og § 8, stk. 1 og 3, skal sikre, at alle salmonellasuspekterede isolater undersøges med henblik på serotypning og resistensbestemmelse.

Stk. 2. Resistensbestemmelse skal foretages med de antimikrobielle stoffer, der fremgår af Kommissionens beslutning 2007/407/EF af 12. juni 2007 om harmoniseret overvågning af antimikrobiel resistens hos Salmonella i fjerkræ og svin.

§ 24. Prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse skal indsendes til undersøgelse på et akkrediteret laboratorium.

Stk. 2. Laboratorier, der undersøger prøver for antistoffer udtaget efter reglerne i § 4, stk. 3 og § 22, skal desuden være godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.

§ 25. Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet meddeler resultatet af de laboratoriemæssige undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse til den, der har indsendt prøven.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet overfører resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, § 4, stk. 1 og 2, efter Fødevarestyrelsens anvisning.

Stk. 3. Den besætningsansvarlige skal sikre opbevaring af resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse i mindst 3 år.

§ 26. Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet straks indberetter enhver bakteriologisk eller serologisk påvisning af salmonellabakterier eller antistoffer mod Salmonella i prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 2 og 4, og § 4, til Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet indberetter både positive og negative bakteriologiske salmonellaresultater fra besætninger af kvæg til Kvægdatabasen senest den førstkommande arbejdsdag efter, at resultatet af alle dyrknings- og serotyperesultater foreligger. Eventuel fagtype- og resistensbestemmelse indberettes straks efter, at resultatet foreligger.

Stk. 3. Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet indberetter resultatet af de i § 22 nævnte salmonellaundersøgelser til Kvægdatabasen senest den førstkommande arbejdsdag efter, at resultatet foreligger, med angivelse af de i bilag 8 nævnte oplysninger.

§ 27. Udgifter til bakteriologisk undersøgelse af prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, afholdes af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Alle øvrige udgifter, der afholdes i forbindelse med denne bekendtgørelse, er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

Kapitel 9

Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelse

§ 28. Med bøde straffes den, der:

- 1) overtræder § 3, § 6, stk. 3, § 8 og § 9, stk. 1-2, § 10, § 13, stk. 2, § 14, § 17, stk. 2, 3 og 4 nr. 1-3, § 18, § 20 eller §§ 22-26, eller
- 2) undlader at efterkomme påbud eller forbud udstedt efter §§ 4-5 og § 18.

Stk. 2. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

§ 29. Bekendtgørelsen træder i kraft den 15. juli 2013.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 143 af 22. februar 2012 om Salmonella hos kvæg m.m.

§ 30. For slagtekalvebesætninger, har bestemmelserne i § 18, stk. 2-5 om bekæmpelse af Salmonella Dublin først virkning 24 måneder efter bekendtgørelsens ikrafttrædelse.

§ 31. For andre besætninger har kravet om udtagning af blodprøver efter § 18, stk. 2 først virkning kraft 12 måneder efter bekendtgørelsens ikrafttræden.

Fødevarestyrelsen , den 10. juli 2013

Esben Egede Rasmussen

/ Annemarie Legart Bisgaard

Bilag 1

Overvågning af Salmonella Dublin i kvægbesætninger

Kapitel 1

Opgaver og forpligtelser

- 1) Overvågningsprogrammet placerer ejendomme med kvægbesætninger i Salmonella Dublin niveauer der beskriver sandsynligheden for, at der er smitte med Salmonella Dublin blandt ejendommens kreaturer.
- 2) Videncentret for Landbrug, Kvæg varetager administrationen af programmet, herunder af udtagning af mælke- og blodprøver til undersøgelse, registrering af laboratorieresultater, beregning af Salmonella Dublin-niveau samt underretning af ejeren eller den, der er ansvarlig for besætningen, om dennes Salmonella Dublin-niveau. Fødevarestyrelsen har delegeret afgørelsen om tildeling af niveau til Videncentret for Landbrug, Kvæg. Videncentret for Landbrug, Kvæg sikrer, at niveautildelingen overføres til CHR.
- 3) Et mejeri skal udtage tankmælksprøver fra de mælkeleverende ejendomme, som udpeges af Videncentret for Landbrug, Kvæg.

4) Et slagteri skal ved slagting af kreaturer udtage blodprøver fra de dyr, som udpeges af Videncentret for Landbrug, Kvæg.

5) Dyrlægen, som udtager blodprøver på levende kreaturer, skal sikre, at blodprøverne

5) udtages i overensstemmelse med reglerne i nr. 26-28.

6) Laboratoriet skal sende analyseresultatet til Videncentret for Landbrug, Kvæg.

Kapitel 2

Grænseværdier

7) Ved undersøgelse af prøver for Salmonella Dublin-antistoffer angives værdien som ODC %.

8) En tankmælksprøve er positiv, når ODC % er 25 eller derover.

9) En blodprøve er positiv, når ODC % er 50 eller derover.

10) En mælkeleverende besætning med en ODC % under 40 i tankmælksprøver kan udtage blodprøver i overensstemmelse med reglerne i nr. 33 og 34 med henblik på placering i Salmonella Dublin niveau 1.

Kapitel 3

Salmonella Dublin niveauer

Niveau 1

11) En ejendom placeres i Salmonella Dublin niveau 1, når kreaturbesætningen på ejendommen antages at være fri for infektion med Salmonella Dublin.

12) En mælkeleverende kreaturbesætning anses at være fri for infektion, når gennemsnittet af de sidste fire målinger af antistofniveau i tankmælken er under grænseværdien for positiv reaktion (ODC % 25).

13) Der må samtidig ikke være en stigning i antistofniveauet i seneste tankmælksprøve på over ODC % 20 i forhold til gennemsnittet af de foregående tre målinger.

14) En kreaturbesætning anses at være fri for infektion, når antistofniveauet for Salmonella Dublin i samtlige de krævede blodprøver, jf. nr. 35, ligger under grænseværdien for blodprøver (ODC % 50).

Niveau 2

15) En ejendom placeres i Salmonella Dublin niveau 2, når:

1) kreaturbesætningens niveau er ukendt eller

2) kreaturbesætningen antages at have en infektion med Salmonella Dublin. Det gælder, når:

a) der i tankmælksprøver eller i en blodprøve fra et kreatur påvises antistofniveau over grænseværdien for de pågældende prøver,

b) besætningen ikke kan placeres i noget andet Salmonella Dublin niveau, eller

c) der i materiale fra en niveau 1-besætning påvises Salmonella Dublin-bakterier uanset det fundne antistofniveau i prøver fra besætningen.

Niveau 3

16) En ejendom placeres i Salmonella Dublin niveau 3 og sættes under offentlig tilsyn, når prøverne udtaget i henhold til § 17, stk. 5 er positive for Salmonella Dublin.

17) En ejendom placeres i niveau 3, når dens besætning er pålagt offentlige restriktioner på grund af salmonellose forårsaget af Salmonella Dublin.

Salmonella Dublin niveauplacering ved kontakt (indenfor det højprævalente område)

18) Hvis en kreaturbesætning på en ejendom placeret i Salmonella Dublin niveau 1 ved handel, skuer, græsning eller på anden måde har kontakt med en besætning i niveau 2 eller 3, placeres i ejendommen i niveau 2.

19) Hvis det godtgøres, at kontakten ikke udgør nogen smitterisiko, jf. nr. 20, bliver ejendommen igen placeret i sit oprindelige Salmonella Dublin niveau.

20) Det anses for godtgjort, at kontakten ikke udgør nogen smitterisiko, hvis der i en blodprøve udtaget tidligst 3 uger og senest 6 uger efter kontakten indledtes fra hvert af de dyr, der har udgjort kontakten, ikke konstateres antistofniveau over grænseværdien for blodprøver.

Ejendomme med nyoprettede besætninger

21) Ejendomme, der har været tomme for dyr i minimum 12 måneder, kan placeres i henhold til det højeste salmonellaniveau, som de indflyttede dyr har ved indflytning. Hvis ejendommen har stået tom i mindre end 12 måneder, opretholdes det eksisterende Salmonella Dublin niveau.

Kapitel 4

Mælkeprøver

22) Salmonella Dublin-niveauet beregnes hver gang, der foreligger et resultat af en tankmælksprøve.

23) Ved Salmonella Dublin niveauberegning for en mælkeleverende ejendom anvendes resultaterne fra de sidste 4 tankmælksprøver. Disse 4 prøver skal være udtaget indenfor en periode på 18 måneder, og der skal være mindst 3 uger mellem hver prøve.

24) Hvis en tankmælksprøve udløser et Salmonella Dublin niveauskift til Salmonella Dublin niveau 2, udtages der hurtigst muligt en ny prøve med henblik på at bekræfte resultatet. Resultatet af den sidste prøve anvendes ved genberegningen af Salmonella Dublin niveauplaceringen i stedet for det første resultat.

25) Ejeren eller den ansvarlige for en besætning kan rekvirere mælkeprøver udtaget.

Kapitel 5

Blodprøver

Generelt

26) Blodprøver kan udtages enten på slagteriet i forbindelse med slagtingen eller på levende dyr i besætningen.

27) Blodprøver af levende dyr skal udtages af kreaturer, som er født og opvokset på ejendommen. Hvis dette ikke er muligt, skal de dyr, der udtages prøver af, have opholdt sig på ejendommen i mindst 3 måneder og have haft kontakt med besætningens øvrige kreaturer.

28) Blodprøver, som udtages på levende kreaturer, skal udtages af de dyr, som har størst risiko for at være smittede med Salmonella Dublin.

Blodprøvning til overvågning

29) Undersøgelse for antistofniveau mod Salmonella Dublin i de prøver, der er udtaget i henhold til § 21, gennemføres ikke, hvis der i besætningen har været foretaget undersøgelser for Salmonella Dublin-antistoffer indenfor de sidste 180 dage, eller hvis der er undersøgt mindst 8 blodprøver indenfor de seneste 24 måneder.

Blodprøvning med henblik på placering i niveau 1

30) En ejendom i Salmonella Dublin niveau 2 kan gennemføre en blodprøvning med henblik på placering i niveau 1.

31) En blodprøvning med henblik på placering i niveau 1 kan tidligst gennemføres 6 måneder efter, at ejendommen er skiftet fra niveau 3 til 2.

32) Hvis der i blodprøver fra en besætning påvises antistofniveau over grænseværdien, eller hvis besætningen har haft smittefarlig kontakt, kan blodprøver med henblik på placering i niveau 1 tidligst udtages 3 uger senere.

Mælkeleverende ejendomme

33) En mælkeleverende ejendom i Salmonella Dublin niveau 2 kan gennemføre en blodprøvning med henblik på placering i Salmonella Dublin niveau 1, når samtlige de sidste fire målinger af antistofniveau i tankmælken har haft en ODC % under 40.

34) For at en mælkeleverende ejendom således skal kunne placeres i Salmonella Dublin niveau 1 skal der udtages mindst 10 blodprøver af kreaturer af en alder på mellem 3 måneder og 2 år. Disse prøver skal være udtaget indenfor en periode af højst 14 dage. Antistofniveau i tankmælken skal til stadighed ligge under ODC % 40.

Ikke mælkeleverende ejendomme

35) En ikke mælkeleverende ejendom kan placeres i Salmonella Dublin niveau 1, hvis blodprøver fra besætningen opfylder de i kapitel 3, nr. 13 nævnte betingelser. Blodprøverne skal tages af samtlige dyr i besætningen minus 2. Mindst 4 og højst 8 dyr skal undersøges. Hvis der er under 4 dyr i besætningen, skal samtlige dyr testes.

Måling af effekt af salmonellabekæmpelse

36) Der skal udtages blodprøver fra de 10 yngste kalve over 3 mdr. Effekten vurderes som tilstrækkelig, hvis alle de undersøgte blodprøver har en ODC % under 50.

Bilag 2

Ferskkødsovervågning

Kapitel 1

Udvælgelse af slagtekroppe

1) Prøver til undersøgelse for Salmonella skal udtages i kølerummet efter minimum 12 timers nedkøling. Udvælgelsen skal foregå tilfældigt over en dags slagtninger.

2) Såfremt der på virksomheden er flere slagtelinjer eller såfremt der slagtes i flerholdsskift, skal slagtekroppe fra alle slagtelinjer og alle skiftehold have lige stor mulighed for at blive valgt. Udvælgelsen skal foregå således at begge halvdele af slagtekroppen har lige stor mulighed for at blive valgt.

Kapitel 2

Prøveudtagning

3) Prøveudtagningssteder:

a) Der skal svabres fra 4 udvalgte steder på slagtekroppen, som illustreret i bilag 2, kapitel 7. For hvert prøveudtagningssted svabres i et område på 10×10 cm.

b) Prøverne udtages fra slag, bryst, halestykke og hals.

4) Prøveudtagningsfrekvens:

a) Slagterier, der i det seneste kalenderår dagligt har slagtet flere end 200 kreaturer, skal udtage prøver af 5 slagtekroppe pr. slagtedag. Prøverne analyseres som 1 samleprøve.

b) Slagterier der i det seneste kalenderår dagligt har slagtet 200 eller færre kreaturer, skal udtage prøver af 5 slagtekroppe for hver 200 kreaturer, der slagtes. Prøverne analyseres som 1 samleprøve.

c) Slagterier, der i det seneste kalenderår månedligt har slagtet flere end 50 men færre end 200 kreaturer, skal udtage prøver af 5 slagtekroppe pr. kvartal. Prøverne analyseres som 1 samleprøve.

d) Slagterier, der i det seneste kalenderår månedligt har slagtet 50 eller færre kreaturer, skal udtage prøver af 1 slagtekrop pr. kvartal. Prøverne analyseres som enkeltprøver.

5) Prøveudtagning - afsvabring af slagtekroppe:

a) Under afsvabringen skal der anvendes en skabelon.

b) Afsvabringen af slagtekroppens 4 steder skal foretages med en og samme sterile gazetampon, og afsvabringen skal startes på det sted, som forventes at være mindst kontamineret. Der afsvabres således først ved slaget og til sidst ved halestykket.

c) Til afsvabring skal der anvendes en 16-lags steril gazetampon af bomuld med dimensionerne 10×10 cm eller en gazetampon af lignende dimensioner og med samme egenskaber.

d) Inden afsvabring påbegyndes skal gazetamponen fugtes med 10 ml buffret pepton vand (BPV).

e) Hvert af de 4 områder skal afsvabres, først 10 gange i vandret retning og derefter 10 gange i lodret retning.

f) Efter endt afsvabring skal gazetamponen placeres i den sterile stomacherpose, hvori analyseringen skal udføres på laboratoriet.

g) Såfremt prøverne analyseres som samleprøver, skal de 5 gazetamponer umiddelbart efter endt afsvabring placeres i den samme stomacherpose. Denne pose skal være tilstrækkeligt stor til, at der på laboratoriet kan tilsættes 250 ml BPV.

h) Efter afsvabring og indtil analyseringen påbegyndes, skal prøverne opbevares ved en temperatur på højst 5° C.

Kapitel 3

Forsendelse af prøver

6) Prøver, der skal transporteres til eksterne laboratorier, skal opbevares ved en temperatur på højst 5° C inden afsendelse fra virksomheden. Prøverne skal være mærket så de entydigt kan identificeres.

7) Yderemballagen, der anvendes ved forsendelse, skal være hel og fremstillet af isolerende materiale, så det sikres at prøverne ved ankomst til laboratoriet stadig er nedkølede ($0-10^{\circ}$ C).

Kapitel 4

Prøveundersøgelse m.v.

8) Prøverne skal analyseres hurtigst muligt efter udtagning, og analysering af prøverne skal påbegyndes senest dagen efter, at prøveudtagning har fundet sted.

9) Umiddelbart inden analyse af samleprøver påbegyndes, skal der tilsættes 250 ml 37° C varmt BPV til stomacherposen med de 5 gazetamponer. Ved analyse af enkeltprøver tilsættes 50 ml 37° C varmt BPV til stomacherposen med gazetamponen.

10) Prøverne skal analyseres efter den seneste version af EN/ISO 6579 eller NMKL nr. 71. Der kan desuden anvendes validerede metoder. Valideringen skal være foretaget på relevant prøve-materiale.

11) Indberetning af analyseresultater skal ske til Fødevarestyrelsen. Ved indberetning kan skemaet i bilag 3, kapitel 8 anvendes. Resultaterne kan dog også indberettes elektronisk efter aftale med Fødevarestyrelsen.

Kapitel 5

Bedømmelse af resultater

12) På slagterier, der i det seneste kalenderår månedligt har slagtet flere end 200 kreaturer, skal evaluering af analyseresultater foretages som et "rullende vindue", således at der løbende evalueres på de seneste 11 prøvedages resultater, dvs. 11 samleprøver. Slagteriet skal dagligt følge resultaterne og vurdere disse i henhold til reaktionsgrænserne i nr. 13.

13) På slagterier, der i det seneste kalenderår månedligt har slagtet flere end 200 kreaturer, må der i perioden på 11 på hinanden følgende prøvedage højst forekomme 1 positiv samleprøve, uanset salmonellatype. Såfremt der findes 2 eller flere positive samleprøver, skal der reageres efter reglerne i kapitel 6.

14) På slagterier, der i det seneste kalenderår månedligt har slagtet færre end 200 kreaturer, skal hvert analyseresultat evalueres for sig og ethvert positivt resultat, uanset salmonellatype, skal udløse en reaktion efter reglerne i kapitel 6.

Kapitel 6

Opfølgning på fund

15) Såfremt de i nr. 13 og 14 nævnte grænseværdier overskrides, skal der foretages en vurdering af forhold på virksomheden, som kan være medvirkende til overskridelsen. Denne vurdering skal omfatte:

- a) tilbagesporing og gennemgang af oprindelsesbesætningers salmonellastatus,
- b) gennemgang af virksomhedens egenkontrolresultater for slagtehygiejnen, herunder evt. resultater af andre mikrobiologiske undersøgelser, og
- c) gennemgang af virksomhedens kritiske kontrolpunkter.

16) Resultatet af vurderingen skal registreres og meddeles embedsdyrlægen.

17) Såfremt der ved vurderingen findes en sandsynlig årsag til overskridelsen, skal der iværksættes korrigerende handlinger for at sikre fjernelse af årsagen.

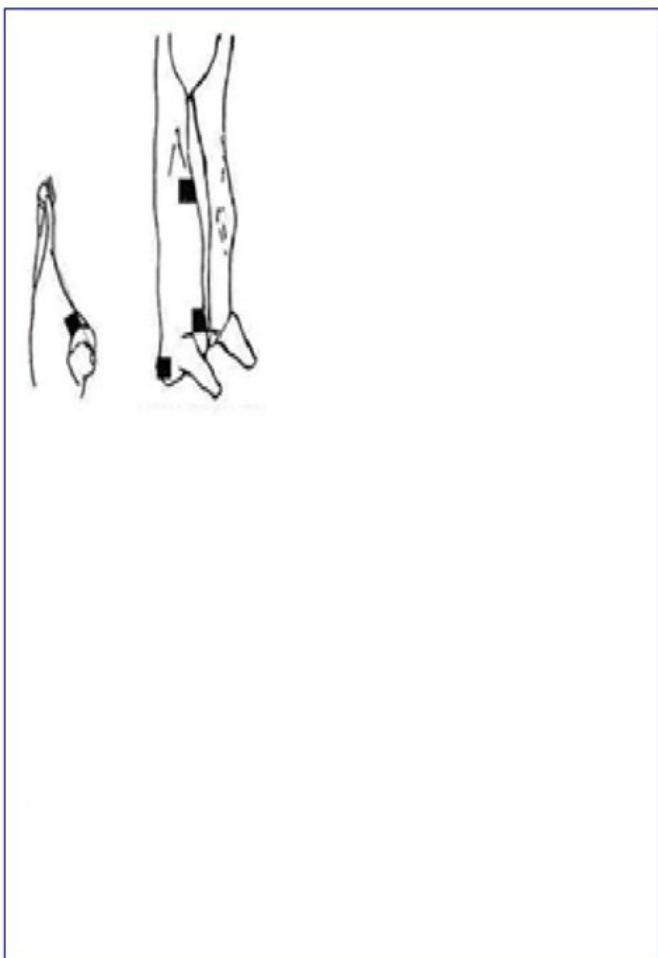
18) Såfremt årsagen til overskridelsen ikke kan identificeres, eller såfremt det vurderes, at der kan være tale om en gentagen kontamination, kan der iværksættes udvidet prøvetagning for at afdække årsagen til problemet, således at

- a) det vurderes for hver enkelt situation, hvori en eventuel udvidet prøvetagning skal bestå, og
- b) at virksomheden beskriver en procedure for udvidet prøveudtagning samt opfølgning ved overskridelse, som godkendes af embedsdyrlægen.

19) Den rutinemæssige overvågning fastholdes under den udvidede prøveudtagning.

Kapitel 7

Prøveudtagningssteder



Svaberprøver - særslagningsbesætninger med Salmonella Dublin

Kapitel 1

Udvælgelse af prøveenheder

- 1) Dette bilag omhandler udtagning og bedømmelse m.m. af svaberprøver af slagtekroppe af kvægbesætninger, der på baggrund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier er fundet smittet med Salmonella Dublin.
- 2) Prøverne skal udtages i kølerummet efter minimum 12 timers nedkøling.

Kapitel 2

Prøveudtagning

3) Prøveudtagningssteder

a) Både på udvendig og indvendig side af slagtekroppen skal der afsvabres en ca. 10 cm bred bane fra kanten af den halve slagtekrop og hele vejen rundt efter reglerne i kapitel 5.

b) Afsvabring skal endvidere omfatte andre steder på slagtekroppen, som mistænkes for at være inficeret.

4) Afsvabring:

a) Til afsvabring skal der anvendes en 16-lags steril gazetampon af bomuld, med dimensionerne 10 × 10 cm.

b) Inden afsvabring skal gazetamponen fugtes med 10 ml buffret pepton vand (BPV).

c) Ved afsvabring åbnes stomacherposen sterilt, og vrangen vendes ud på stomacherposen med sterile handsker. Stomacherposen anvendes som en handske under afsvabring.

d) Der afsvabres med et tryk på ca. 2 kg med en jævn bevægelse oppefra og ned.

e) Efter afsvabring af slagtekroppens yderside vendes en ny side ud på svaberen og den indvendige side af slagtekroppen afsvabres. Derefter krænges posen tilbage, bøjes om og placeres i en ny stomacherpose, der lukkes med en klemme.

Kapitel 3

Mærkning og opbevaring af prøver

5) Prøverne skal mærkes således at de slagtedy, hvorfra prøverne er udtaget, entydigt kan identificeres.

6) Prøverne skal opbevares ved + 0-5° C indtil analyse.

Kapitel 4

Prøveundersøgelse

7) Prøverne skal undersøges på et laboratorium, der er akkrediteret til at foretage undersøgelser for salmonella i kød.

8) Prøverne skal analyseres efter den seneste version af EN/ISO 6579 eller NMKL nr. 71. Der kan desuden anvendes validerede metoder. Valideringen skal være foretaget på relevant prøvemateriale.

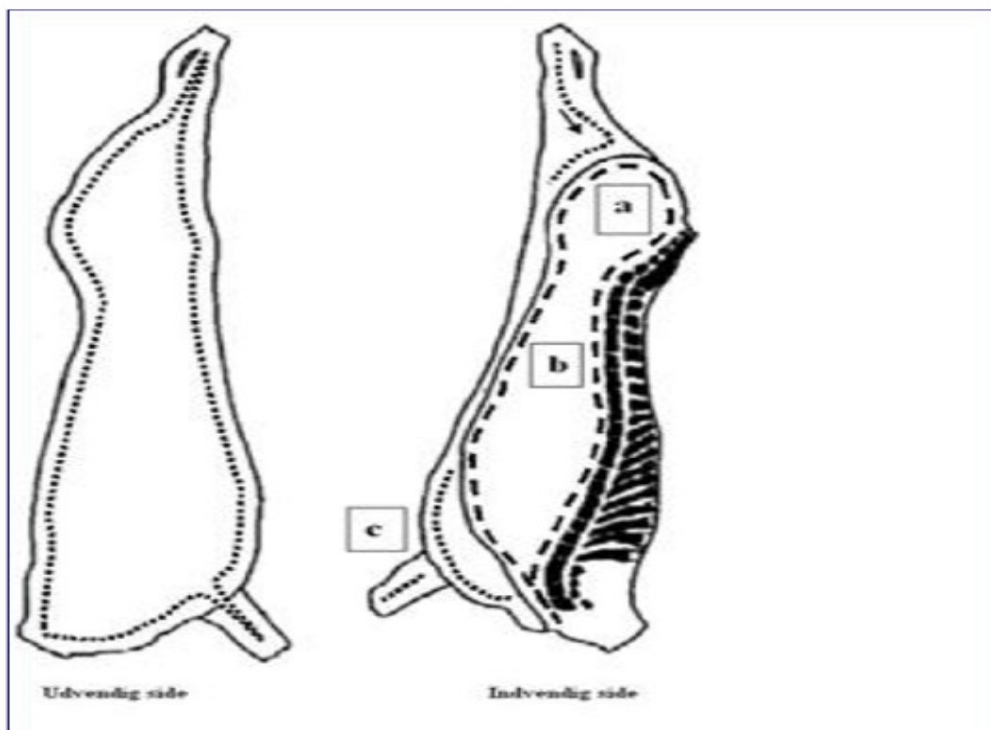
Kapitel 5

Afsvabring af slagtekroppe

9) Ved afsvabring inddrages bækkenindgangen til og med endetarmsåbningen (a).

10) Mellemgulvets tilhæftningssted og området omkring nyrerne inddrages også i afsvabringen (b).

11) Ligeledes afsvabres for- og bagskanke (c).



Regionalisering i Salmonella Dublin høj- og lavprævalente områder

1) Fyn, Sjælland og Bornholm samt øerne er lavprævalente områder og omfatter følgende kommuner:

a) Alle kommuner i Region Sjælland.

b) Alle kommuner i Region Hovedstaden.

c) Alle kommuner i Region Syddanmark, bortset fra Billund Kommune, Esbjerg Kommune, Fanø Kommune, Fredericia Kommune, Haderslev Kommune, Kolding Kommune, Sønderborg Kommune, Tønder Kommune, Varde Kommune, Vejen Kommune, Vejle Kommune og Aabenraa Kommune.

2) Jylland er højprævalent område og omfatter følgende kommuner:

a) Alle kommuner i Region Nordjylland.

b) Alle kommuner i Region Midtjylland.

c) Assens Kommune, Faaborg-Midtfyn Kommune, Kerteminde Kommune, Langeland Kommune, Middelfart Kommune, Nordfyns Kommune, Nyborg Kommune, Odense Kommune, Svendborg Kommune, Ærø Kommune.

Intensiveret prøveudtagning

1) I den intensiverede prøvetagning tager en autoriseret dyrlæge prøver i besætninger, som ikke har dokumenteret effekt af den iværksatte handlingsplan.

2) Den intensiverede prøveudtagning består af gødningsprøver fra:

a) 5 mælkefodrede spædekølve samt

b) 5 kølve mellem 3-6 mdr. gamle samt

c) 5 nykølvere (alternativt kvier/køer, der snart skal kølve, hvis der ikke er nok nykølvere i besætningen) samt

d) 2 gylleprøver udtaget fra ulagret gylleopsamling, fx fortank

3) Prøverne undersøges ved dyrkning for bakterier (BU). Prøverne fra dyrene samles i 3x5 pools, og de to gylleprøver analyseres hver for sig. Der undersøges dermed 5 prøver fra hver besætning.

4) Prøverne skal undersøges på et akkrediteret laboratorium

Særslagtning

Kapitel 1

Særslagningsbesætninger

- 1) Dette bilag omhandler særslagtning af dyr fra følgende besætninger:
 - a) Kvægbesætninger, der på baggrund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier er fundet smittet med Salmonella Dublin.
 - b) Kvægbesætninger, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, der ikke er forårsaget af Salmonella Dublin.
 - c) Kvægbesætninger, der er placeret i niveau 3 på baggrund af fund af Salmonella Dublin jf. § 17, stk. 5.

Kapitel 2

Transport til slagteri

- 2) Dyr med lavere salmonellastatus må i forbindelse med transport ikke komme i smittefarlig kontakt med de i kapitel 1, nr. 1 nævnte besætninger.
- 3) Virksomheden skal overfor vognmænd indskærpe ekstra omhyggelig rengøring og efterfølgende desinfektion med egnet desinfektionsmiddel af transportmidler og anvendt fodtøj efter transport af dyr fra særslagningsbesætninger.

Kapitel 3

Modtagelse af slagtedyr

- 4) Dyr fra særslagningsbesætninger må kun slagtes på slagterier med permanent veterinærkontrol.
- 5) Dyr fra den enkelte særslagningsbesætning skal opstaldes særskilt, således at kontakt med dyr fra andre besætninger undgås.
- 6) For at mindske smittespredningen under aflæsning og opstaldning, skal dyr fra særslagningsbesætninger indtransporteres og modtages til slagtning så tæt på slagtetidspunktet som muligt.
- 7) Staldafsnit, der har været anvendt til opstaldning af dyr fra særslagningsbesætninger, skal rengøres grundigt og desinficeres, inden de tages i brug igen.

Kapitel 4

Slagtning

- 8) Slagtning skal ske så sent på dagen som muligt og så vidt muligt sidst på ugen. Ingen af de omhandlede dyr må stå over til næste dag.

9) Dyr, der ønskes anvendt til fri omsætning efter reglerne i kapitel 5, 19-20 skal slagtes før andre særslagtningbesætninger.

10) Uanset bestemmelsen i kapitel 4, nr. 9, skal kvægbesætninger, der på baggrund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier er fundet smittet med Salmonella Dublin, altid slagtes efter besætninger, som ikke er underlagt krav om særslagtning på grund af Salmonella Dublin.

11) Virksomheden skal sikre, at slagteprocessen udføres under skærpet hygiejneovervågning således at

a) slagtehastigheden afpasses på en sådan måde, at risici for hygiejnemæssig brist minimeres, og

b) at virksomhedens opmærksomhed især er rettet mod specielt kritiske punkter på slagtelinjen, eks. eksviceration, plucksudtagning og afhudning.

12) Slagtekroppene skal overvåges for forekomst af gødningsforurening. Gødningsforurenede slagtekroppe skal registreres og udtages til efterkontrollen, hvor forureningen skal fjernes. Såfremt det viser sig umuligt at fjerne forureningen, skal slagtekroppene henvises direkte til kassation.

13) Slagtekæde samt anvendt udstyr skal rengøres og desinficeres grundigt efter slagtingens afslutning.

Kapitel 5

Disponering af slagtekroppe

14) Slagtekroppe og kød skal underkastes en varmebehandling, der sikrer en centrumstemperatur på minimum 75° C eller en af Fødevarestyrelsen godkendt kombination af temperatur og tid.

15) Varmebehandlingen skal foretages på en autoriseret kødproduktvirksomhed.

16) Kød, der stammer fra kvægbesætninger, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, der ikke er forårsaget af Salmonella Dublin, kan endvidere anvendes til saltning efter reglerne i kapitel 7.

Undtagelser for besætninger med Salmonella Dublin

17) Varmebehandling af slagtekroppe fra kvægbesætninger, der på baggrund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier, er fundet smittet med Salmonella Dublin, kan undlades, såfremt:

a) slagtekroppene underkastes enkeltvis mikrobiologiske undersøgelser, og findes fri for Salmonella Dublin. Udtagning, indsendelse og undersøgelse af svaberprøver skal foregå efter reglerne i bilag 3.

b) slagtekroppene tilbageholdes indtil analyseresultatet foreligger, og skal holdes adskilt fra andre slagtekroppe og andet kød. Håndtering af slagtekroppe må endvidere ikke ske førend analyseresultatet af svaberprøverne foreligger.

Undtagelser fra krav om varmebehandling eller saltning

18) Kravet om varmebehandling eller saltning efter reglerne i kapitel 7 kan fraviges, såfremt

a) slagtekroppene underkastes mikrobiologiske undersøgelser som beskrevet i bilag 7. Slagteriet vælger i den forbindelse, om en dagsleverance af kvæg til særslagtning skal:

- i) kontrolleres samlet med henblik på disponering som fersk kød,
 - ii) opdeles i delleverancer, der kontrolleres hver for sig med henblik på disponering som fersk kød, eller
 - iii) opdeles i delleverancer, hvoraf en eller flere disponeres til varmebehandling eller saltning uden forudgående kontrol, og andre kontrolleres med henblik på disponering som fersk kød.
- b) analyseresultaterne opfylder kravene i bilag 7, kapitel 3,
- c) slagtekroppe og kød fra særslagtningbesætninger opbevares og håndteres, herunder køles, lagres, udbenes og opskæres, adskilt fra andre kroppe og andet kød, indtil laboratorieresultatet foreligger, og
- d) virksomheden giver embedsdyrlægen meddelelse om disponering af kvæg til særslagtning senest dagen før slagtning.

19) Et slagteri, som over 5 på hinanden følgende undersøgelsesdage, har kunnet frigive slagtekroppe fra kvægbesætninger, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, der ikke er forårsaget af Salmonella Dublin til fri omsætning efter reglerne i kapitel 5, nr. 18, litra b, kan af embedsdyrlægen meddeles skriftligt tilladelse til umiddelbar disponering af slagtekroppene til fri omsætning.

20) Såfremt kriterierne for umiddelbar disponering til fri omsætning af slagtekroppe ikke længere overholdes, skal samtlige slagtekroppe varmebehandles eller saltet, og der skal iværksættes foranstaltninger til begrænsning af forureningen af slagtekroppe.

Kapitel 6

Disponering af slagteaffald m.v.

- 21) Organer og andre biprodukter fra de slagtede dyr skal disponeres enten til kassation eller til dyrefoder.
- 22) Plucks kan endvidere henvises til varmebehandling eller til tørsaltning i en periode på mindst 6 uger, såfremt de håndteres adskilt fra andre biprodukter.
- 23) Organer og biprodukter, der disponeres til dyrefoder og kommer fra kvægbesætninger, der på grund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier, er fundet smittet med Salmonella Dublin, skal
- a) underkastes en varmebehandling, der sikrer eliminering af Salmonella Dublin,
 - b) holdes adskilt fra andre biprodukter,
 - c) stamme fra partier af slagtekroppe, der ikke har været udsat for hygiejnesvigt under slagtningen, og
 - d) anbringes i specielle beholdere, der er placeret og indrettet således, at enhver krydskontamination af andre produkter undgås.

Kapitel 7

Håndtering af slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning

24) Slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning, skal under opbevaring og håndtering, herunder køling, lagring, udbening, opskæring, pakning, emballering og videre forarbejdning, holdes adskilt fra andre kroppe og andet kød, der ikke er henvist til varmebehandling eller saltning.

25) Virksomheden skal sikre, at de anvendte lokaler rengøres og desinficeres umiddelbart efter produktionen er tilendebragt.

26) Slagtekroppe og kød samt plucks, der er henvist til saltning, må ikke anvendes til spiseklare produkter.

27) Undtaget fra bestemmelsen i kapitel 7, nr. 26 er produkter, der har undergået én eller flere processer, som sikrer, at produktet er frit for Salmonella. Virksomheden skal dokumentere effekten af disse processer overfor Fødevarestyrelsen.

Kapitel 8

Transport og oplagring af slagtekroppe, der er henvist til varmebehandling

28) Under transport og oplagring skal slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning, være tydeligt mærket og holdes adskilt fra andre kroppe og andet kød, der ikke er henvist til varmebehandling eller saltning. Endvidere skal kød, der er henvist til varmebehandling, være forsvarligt indpakket under transport og oplagring.

29) Slagtekroppe og kød skal ledsages af handelsdokument med samme påtegning som på mærke-sedlerne.

30) Oplagring kan ske i et autoriseret frysehus efter aftale med de involverede embedsdyrlæger.

Bilag 7

Svaberprøver - øvrige særslagtningsbesætninger

Kapitel 1

Særslagtningsbesætninger

1) Dette bilag omhandler udtagning og bedømmelse m.m. af svaberprøver af slagtekroppe af kvægbesætninger, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, der ikke er forårsaget af Salmonella Dublin.

Kapitel 2

Udvælgelse af prøveenheder

2) Virksomheden kan vælge at udtage stikprøver af slagtekroppene med henblik på en samlet bedømmelse af hele leverancen eller udtage prøver af samtlige slagtekroppe til enkeltvis bedømmelse af slagtekroppene.

3) Stikprøver til undersøgelse for Salmonella skal udtages jævnt fordelt blandt slagtekroppe fra alle besætninger i dagsleverancen eller den enkelte delleverance, således at undersøgelsen giver et retvisende billede af den pågældende leverance.

4) Virksomheden kan vælge enten at udtage alle prøverne før slagtekroppene nedkøles eller at udtage prøverne efter køling.

Kapitel 3

Prøveudtagning

5) Ved udtagning af stikprøver før eller efter køling, skal der udtages følgende antal svaberprøver afhængig af antallet af slagtekroppe i den pågældende leverance.

Antal slagtekroppe i dags-/delleverancen	Antal prøver	Max. antal positive
før køl: op til 20	4	0
før køl: over 20	9	1
efter køl: op til 20	8	0
efter køl: over 20	19	1

6) Prøveudtagning, afsvabring, mærkning og opbevaring samt undersøgelse af prøverne skal ske efter reglerne i bilag 3.

Kapitel 4

Bedømmelse af prøveresultater

7) Ved udtagning af stikprøverne før eller efter køl kan partiet godkendes til fri afsætning, hvis antallet af positive prøver ikke overskrider det i tabellen anførte maksimale antal, jf. kapitel 3, nr. 5. Ved fund af Salmonella i en stikprøve kan virksomheden undersøge samtlige slagtekroppe i leverancen til enkeltvis bedømmelse af slagtekroppene.

8) Ved udtagning af prøver fra samtlige kroppe frigives de kroppe, hvor der ikke er påvist Salmonella.

Indberetninger til kvægdatabasen

1) Laboratoriet skal i forbindelse med undersøgelse af tankmælksprøver indberette følgende til Kvægdatabasen:

a) Mejeri- og Leverandørnummer,

b) CHR-nummer,

c) kode for tankmælksprøve,

d) udtagningsdato,

e) ODC% Dublin,

f) ODC% for andre salmonellatyper, og

g) ODC% for andre testmetoder.

2) Laboratoriet skal i forbindelse med undersøgelse af blodprøver indberette følgende til Kvægdatabasen:

a) CHR-nummer,

b) CKR-nummer,

c) kode for blod,

d) udtagningsdato,

e) ODC% Dublin,

f) ODC% for andre salmonellatyper, og

g) ODC% for andre testmetoder, herunder bl.a. Mix-ELISA resultater.