

Bekendtgørelse om salmonella hos svin

I medfør af § 4, § 5, stk. 1, § 36, stk. 1, § 37, stk. 3, § 39, stk. 1, § 40, stk. 1, § 45, stk. 1 og 2, § 49, § 50, § 51, § 54, stk. 5, § 59 a, stk. 1 og 2 og § 60, stk. 3 og 5, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 467 af 15. maj 2014, 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, § 66 a, stk. 1 og 2 og § 70, stk. 3, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 466 af 15. maj 2014, fastsættes:

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse fastsætter bestemmelser om overvågning af salmonellose og salmonella i svin.

Stk. 2. Bekendtgørelsen omfatter primærproduktion samt overvågning, slagtning og slagtemæssig behandling af kød af svin.

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 i henhold til gældende udgave af ISO/IEC 17025 – ”Generelle krav til prøvnings- og kalibreringslaboratoriernes kompetence” af Den Danske Akkrediterings- og Metrologifond (DANAK) eller af et tilsvarende akkrediteringsorgan, som er medunderskriver af European co-operation for Accreditation (EA) og International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) multilaterale aftale om gensidig anerkendelse.
- 2) Besætning: Ethvert hold af svin.
- 3) Besætningsansvarlig: Den person, der i det Centrale Husdyrbrugsregister (CHR) er registreret som bruger af besætningen. Er der ikke registreret en bruger, er det ejeren af besætningen.
- 4) Ejendom: En bestemt geografisk beliggenhed, der er identificeret ved et unikt nummer i CHR (CHR- nummer).
- 5) Epidemiologisk enhed: Alle dyr på en ejendom eller en gruppe af dyr på en ejendom, der ikke har smitte-mæssig kontakt til andre dyr på ejendommen.
- 6) Kortlægning: Udtagelse og indsendelse af stibundsprøver til bakteriologisk undersøgelse for salmonella, jf. bilag 3.
- 7) Kortlægningsfrekvens: Den periode, der som minimum forløber mellem to kortlægninger.
- 8) Kritisk resistente salmonella: Salmonellabakterier, der er resistente over for antibiotika af typen fluoro- rokinoloner eller 3. og 4. generations cephalosporiner, som er kritisk vigtige for behandlingen af mennesker.
- 9) Kødsaftprøve: Den væske, der kommer efter nedfrysning og efterfølgende optøning af en svinekøds- prøve, og som kan undersøges for antistoffer mod salmonella.

- 10) 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.
- 11) Risikobaseret overvågning: Overvågning med en månedlig kødsaftsprøve. For besætninger der opfylder inklusionskriterierne og derved vurderes at have lav risiko for salmonella.
- 12) Salmonella af en handelstype: Salmonella Typhimurium, Salmonella 4,12:i:-, Salmonella 4,5,12:i:-, Salmonella Derby, Salmonella Infantis og Salmonella Choleraesuis.
- 13) Salmonellaindeks: Det vægtede procentvise gennemsnit af salmonellareaktion i blodprøver udtaget i avls- og opformeringsbesætninger af svin indenfor de seneste 3 måneder. Prøverne vægtes 1:3:6, hvor den seneste måneds resultater vejer tungest.
- 14) Salmonellakategori: Ud fra bakteriologiske og serologiske resultater kategoriseres besætninger som salmonellanegative (kategori A) eller salmonellapositive. Salmonellapositive besætninger er positive med enten handelstyper eller på baggrund af serologi alene (kategori C) eller med andre typer end handelstyper (kategori B).
- 15) Salmonellaniveau 2: Salmonellaniveauet for svinebesætninger, der på grundlag af mindst to positive kødsaftsprøver har et slagtesvineindeks på 40 og op til 65.
- 16) Salmonellaniveau 3: Salmonellaniveauet for svinebesætninger, der på grundlag af mindst to positive kødsaftsprøver har et slagtesvineindeks på 65 eller derover samt besætninger, der er under offentligt tilsyn efter reglerne i denne bekendtgørelse. Salmonellaniveau 3 er det mest belastede niveau at blive placeret i.
- 17) Salmonellaværdi: En værdi der beregnes på baggrund af mængden af antistoffer i kødsaftsprøven.
- 18) 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 et eller flere af følgende symptomer: Nedstemthed, feber, diarré, luftvejslidelse, abort eller dødsfald.
- 19) Slagtesvineindeks: Det vægtede procentvise antal positive prøveresultater i kødsaftsprøver divideret med antallet af prøveresultater, udtaget indenfor de seneste 3 måneder. Prøverne vægtes 1:1:5, hvor den seneste måneds resultater vejer tungest. Slagtesvineindekset nyberegnes den 7. hverdag i hver måned og er gældende fra den 9. hverdag i hver måned.
- 20) Stibundsprøve: En prøve bestående af 5 x 5 gram svinegødning udtaget repræsentativt i det prøvede stiområde.
- 21) Valideret metode: En analysemetode valideret mod referencemetoden (EN/ISO 6579) i henhold til standarden ISO 16140 – Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer – Protokol til validering af alternative metoder eller anden internationalt anerkendt protokol eller NMKL nr. 71. Valideringen skal foretages af et internationalt anerkendt valideringsorgan, og metoden skal som minimum findes ligeværdig med referencemetoden.

Kapitel 2

Salmonellose hos svin

§ 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 hertil 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 efter reglerne i denne bekendtgørelse.

Kapitel 3

Overvågning af besætninger

§ 6. Virksomheder, der foretager slagtning eller slagtemæssig behandling af svin, skal føre leverandørlisten efter retningslinjerne i bilag 1, kapitel 1.

§ 7. Virksomheder, der foretager slagtning eller slagtemæssig behandling af slagtesvin, skal udtage og indsende kødsaftprøver fra slagtekroppe til undersøgelse for salmonellaantistoffer efter retningslinjerne i bilag 1, kapitel 2.

§ 8. På baggrund af antal prøver udtaget efter reglerne i § 7 og antal positive prøver heraf, beregnes besætningens slagtesvineindeks. Fødevarestyrelsen placerer besætningen i salmonellaniveau fra 1 til 3 og giver den besætningsansvarlige meddelelse herom jf. dog § 23, stk. 2.

§ 9. Slagtesvinebesætninger udpeges til risikobaseret overvågning, når de seneste 10 kødsaftprøver er negative og højst 6 måneder gamle, og slagtesvineindekset er 0,0. Risikobaseret overvågning bortfalder, hvis:

- 1) den månedlige kødsaftprøve er positiv,
- 2) besætningen ikke har leveret slagtesvin i 130 kalenderdage, eller
- 3) der er leveret svin til slagtning, uden at der foreligger et analyseresultat af en kødsaftprøve.

§ 10. For besætninger, der er placeret i niveau 2 eller 3, skal den besætningsansvarlige senest 14 dage efter meddelelse om niveautildeling foretage indberetning om, fra hvilke smågriseproducerende besætninger der er modtaget smågrise. Indberetningspligten gælder ligeledes for smågrise produceret på samme ejendom (CHR-nummer) indenfor de seneste 6 måneder, regnet fra datoen for niveautildeling, jf. dog stk. 2. Indberetningen skal som minimum indeholde de oplysninger, som er opstillet i skemaet i bilag 2.

Stk. 2. Undtaget fra bestemmelsen i stk. 1 er besætninger, der er eller har været i niveau 2 eller 3 indenfor de seneste 6 måneder, og hvorfra der er foretaget indberetning efter reglerne i stk. 1.

Stk. 3. Såfremt smågrisene ikke modtages direkte fra en sobesætning men via et mellemed, skal den besætningsansvarlige i mellemeleddet, senest 14 dage efter meddelelse om indberetningskrav, foretage ind-

beretning om fra hvilke besætninger, der er modtaget smågrise i perioden 6 måneder op til seneste levering inden niveautildelingen.

Stk. 4. I de i stk. 1 og 3 nævnte smågriseproducerende besætninger skal den besætningsansvarlige, senest 14 dage efter Fødevarestyrelsens meddelelse om at modtagerbesætningen er kommet i niveau 2 eller 3, påse, at besætningen kortlægges efter retningslinjerne i bilag 3, jf. dog stk. 5.

Stk. 5. Følgende smågriseproducerende besætninger er undtaget fra kravet om kortlægning i stk. 4:

- 1) Besætninger, hvor der på besætningens CHR-nummer er en slagtesvinebesætning i risikobaseret overvågning, og der herfra foreligger resultater af mindst 3 kødsaftprøver fra de foregående 3 kalendermåneder, og hvoraf mindst et resultat er fra seneste eller indeværende måned.
- 2) Besætninger, hvor der på besætningens CHR-nummer indenfor de seneste 3 måneder regnet fra datoen for slagtesvinebesætningens tildeling af niveau 2 eller 3, er registreret minimum 5 negative kødsaftprøver og ingen positive kødsaftprøver.
- 3) Besætninger, hvorfra der indenfor de seneste 6 måneder er udtaget og indsendt stibundsprøver efter retningslinjerne i bilag 3 til undersøgelse for salmonella, og hvor der ikke er fundet salmonella af en handelstype.
- 4) Besætninger, hvorfra der indenfor de seneste 60 måneder er udtaget og indsendt stibundsprøver efter retningslinjerne i bilag 3, eller i andet materiale fra besætningen, og hvor der er fundet salmonella af en handelstype.
- 5) Besætninger, der inden for de seneste 2 måneder er kortlagt efter reglerne i § 15, stk. 2, og hvor prøverne er analyseret, så resultaterne med sikkerhed kan påføres den korrekte type af kortlægning, og indsendende dyrlæge, enten:
 - a) har anført besætningstyperne ved indsendelsen, eller
 - b) kan godtgøre overfor laboratoriet, at kortlægningen har omfattet den smågriseproducerende besætning.

§ 11. Alle svinebesætninger placeres i en salmonellakategori på baggrund af resultater af mikrobiologiske prøver udtaget fra besætningen og resultater af kødsaftundersøgelser fra besætningens eventuelle slagtesvin jf. bilag 4, tabel 1.

Stk. 2. En besætning, der er kategoriseret som positiv, kan skifte kategori til negativ, hvis betingelserne i bilag 4, tabel 2 eller 3 er opfyldt, eller hvis bakteriologiske undersøgelser af prøver udtaget i henhold til bilag 4 er negative for salmonella.

Stk. 3. Landbrug & Fødevarer sikrer, at kategoriseringen af besætninger offentliggøres på internettet.

§ 12. For besætninger, der er placeret i niveau 3, skal den besætningsansvarlige:

- 1) sikre, at indtransport til slagteri i Danmark sker efter retningslinjerne i bilag 5, kapitel 2,
- 2) iværksætte smittebegrænsende tiltag ved gyllehåndtering og anvendelse af redskaber, der er fælles med andre besætninger, efter Fødevarestyrelsens anvisninger, og
- 3) sikre, at fødevarekædeoplysningerne er korrekt opdateret.

§ 13. Slagtesvin fra besætninger i niveau 3 skal underkastes særlig slagtemæssig behandling og disponeres efter retningslinjerne i bilag 5 og 6 jf. dog stk. 2

Stk. 2. Undtaget fra bestemmelsen i stk. 1 er, andre end de i kapitel 5 og 6 nævnte, besætninger, hvor følgende betingelser er opfyldt:

- 1) Der leveres mindst 100 slagtesvin til slagtning over en 6 ugers periode.
- 2) Højest 5 ud af 45 blodprøver har en salmonellaværdi på 31 eller derover.
- 3) Der er udtaget blodprøver tidligst 4 uger og senest 3 uger inden forventet levering.

Stk. 3. En besætning tildelt niveau 3 efter § 8, stk.1, som ikke allerede var i niveau 3 før udpegningen, kan levere dyr til én slagtning uden særslagtning, hvis slagtningen er tilmeldt slagteriet inden 14. hverdag i måneden. Efterfølgende slagtninger skal ske efter retningslinjerne i bilag 5.

Stk. 4. Slagtekroppe, der har gennemgået en dekontaminerende behandling, som sikrer, at antallet af salmonellabakterier på slagtekroppene reduceres til et ikke-måleligt niveau, er undtaget fra retningslinjerne i bilag 6. Den dekontaminerende behandling må ikke forringe kødets fødevarerikkerhedsmæssige kvalitet eller medføre, at kødet ikke længere besidder fersk køds karakteristika.

§ 14. I hver avls- og opformeringsbesætning af svin skal den besætningsansvarlige sikre at der hver måned udtages 10 blodprøver fra svin i 4-7 måneders alderen til undersøgelse for salmonellaantistoffer. Prøverne skal udtages og indsendes samlet.

Stk. 2. Såfremt besætningen er opdelt i flere epidemiologiske enheder, udtages der 10 prøver fra hver enhed.

§ 15. Besætningens salmonellaindeks beregnes på baggrund af de i § 14 nævnte blodprøver.

Stk. 2. Såfremt besætningens salmonellaindeks er på 5,0 eller derover, skal den besætningsansvarlige sikre, at der senest 14 dage efter beregning af salmonellaindeks udtages og indsendes stibundsprøver fra besætningen til bakteriologisk undersøgelse efter retningslinjerne i bilag 3, jf. dog stk. 3.

Stk. 3. Undtaget fra bestemmelsen i stk. 2 er følgende besætninger:

- 1) Besætninger der indenfor de seneste 6 måneder har haft et salmonellaindeks på 5,0 eller derover, og hvorfra der er udtaget og indsendt stibundsprøver til undersøgelse for salmonellabakterier efter reglerne i stk. 2.
- 2) Besætninger der inden for de seneste 6 måneder er kortlagt efter reglerne i § 10, stk. 4, og hvor prøverne er analyseret, så resultaterne med sikkerhed kan påføres den korrekte type af kortlægning, og den indsendende dyrlæge:
 - a) har anført besætningstyperne ved indsendelsen, eller
 - b) kan godtgøre overfor laboratoriet, at kortlægningen har omfattet avls- og opformeringsbesætningen.

§ 16. Ved omsætning af dyr til levebrug skal den besætningsansvarlige oplyse aftageren om fund af kritisk resistente salmonella og bakteriologisk påvist salmonella, herunder serotype, indenfor de sidste 60 måneder. Alle fundne serotyper i perioden skal oplyses. Desuden skal den besætningsansvarlige oplyse aftageren om følgende:

- 1) For avls- og opformeringsbesætninger: besætningens salmonellaindeks og salmonellakategori.
- 2) For alle besætningstyper: besætningens salmonellakategori.
- 3) For slagtesvinebesætninger: besætningens salmonellaniveau indenfor de sidste tre måneder.

§ 17. Den besætningsansvarlige, der eksporterer eller udfører svin, skal på Fødevarestyrelsens foranledning sikre, at der udtages og indsendes blodprøver eller stibundsprøver fra besætningen til undersøgelse for salmonellaantistoffer eller salmonellabakterier.

Kapitel 4

Ferskkødsovervågning samt håndtering af tunger og tungerodskød

§ 18. Virksomheder, der foretager slagtning eller slagtemæssig behandling af svin, skal udtage svaberprøver fra slagtekroppe (ferskkødsovervågning) til undersøgelse for salmonella efter reglerne i bilag 7, kapitel 1, 2 og 8.

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 7, kapitel 3, 4, og 9.

Stk. 3. Bedømmelse af resultatet af den i stk. 1 og 2 nævnte ferskkødsovervågning skal foretages af den virksomhedsansvarlig efter reglerne i bilag 7, kapitel 5 og 7.

Stk. 4. Opfølgning i forbindelse med den i stk. 3 nævnte bedømmelse skal foretages af den virksomhedsansvarlige efter reglerne i bilag 7, 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. Indberetningen af serotypen kan dog ske, når den foreligger.

Stk. 6. Indberetning efter stk. 5 sker til Fødevarestyrelsen efter styrelsens anvisninger. Ved indberetning kan skemaet i kapitel 9 anvendes.

§ 19. Virksomhedens håndtering og anvendelse af tunger og tungerodskød skal ske efter retningslinjerne i bilag 8.

Kapitel 5

Undersøgelse for kritisk resistent salmonella

§ 20. Den ansvarlige for prøveudtagningen i henhold til bilag 9 skal sikre at salmonellaisolater bliver undersøgt for kritisk resistens, jf. § 28, stk. 3 og 4.

§ 21. 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) gylle fra besætningen ikke anvendes ved dyrkning af spiseklar frugt og grøntsager eller til græsningsarealer i den periode, hvor græsset bliver anvendt til foder.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal indberette resultat af den i stk. 1, nr. 1 nævnte smitteopsporing til Fødevarestyrelsen.

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

- 1) der er foretaget 2 kortlægninger af besætningen (efter bilag 3) med mindst 45 dages mellemrum med negativt resultat for kritisk resistent salmonella, eller
- 2) besætningen er slagtet eller slået ned, og rengøring samt desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

§ 22. 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 6

Offentligt tilsyn

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

- 1) sikre, at syge dyr fra besætningen holdes isoleret,
- 2) sikre, at indtransport af dyr til slagteri sker efter retningslinjerne i bilag 5, 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 gyllehåndtering og anvendelse af redskaber, der er fælles med 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 anvisning,
- 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.

Stk. 2. Slagtesvinebesætninger under offentligt tilsyn placeres i salmonellaniveau 3.

§ 24. Et slagteri, der modtager dyr fra de i § 5 nævnte besætninger, skal sikre, at slagtemæssig behandling og disponering sker efter retningslinjerne i bilag 5 og 6.

§ 25. I de i § 5 nævnte besætninger ophæver Fødevarestyrelsen det offentlige tilsyn, når

- 1) Fødevarestyrelsen vurderer, at der ikke længere er salmonellose i besætningen, eller
- 2) besætningen er slagtet eller slået ned, og rengøring og desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Slagtesvinebesætninger forbliver i salmonellaniveau 3, indtil slagtesvineindekset for besætningen er under 65.

Kapitel 7

Håndtering af prøver

§ 26. De i § 4, stk. 1 og 2, § 10, stk. 4, § 11, stk. 2, § 14, stk. 1, § 15, stk. 2 og § 17, nævnte prøver skal udtages af en dyrlæge eller efter en dyrlæges anvisninger og under dennes ansvar.

§ 27. Prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, § 4, § 7, § 10, stk. 4, § 11, stk. 2, § 14, § 15, stk. 2, § 17, § 13, stk. 1-2, § 18, stk. 1, samt § 20 skal indsendes til undersøgelse på et hertil akkrediteret laboratorium.

Stk. 2. Laboratorier, der undersøger prøver udtaget efter reglerne i § 7 og § 14, skal desuden være godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.

Stk. 3. Prøver udtaget efter reglerne i § 10, stk. 4, § 15, stk. 2 eller i fritestningsprøverne i bilag 4 kan undersøges som samleprøver efter Fødevarestyrelsens anvisninger.

§ 28. Den som er ansvarlig for indsendelse af prøver til bakteriologisk undersøgelse, skal sikre, at prøverne 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.

Stk. 2. Alle salmonellasuspekterede isolater skal undersøges med henblik på serotypning og resistensbestemmelse, jf. dog stk. 2.

Stk. 3. Prøver udtaget efter reglerne i § 10, stk. 4 eller § 15, stk. 2 er undtaget fra bestemmelsen i stk. 1. Kun ét salmonellasuspekt isolat pr. indsendelse skal serotypes og resistensbestemmes.

Stk. 4. 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.

Stk. 5. De i stk. 1 nævnte undersøgelser skal foretages på et hertil akkrediteret laboratorium.

§ 29. Den, der indsender prøver udtaget efter denne bekendtgørelse skal sikre, at laboratoriet returnerer resultatet af de laboratoriemæssige undersøgelser til indsenderen.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige eller virksomheden skal sikre, at resultater af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, § 4, § 7, § 10, stk. 4, § 13, stk. 2, §§ 14-15, og § 17 overføres til Zoonoseregistret efter Fødevarestyrelsens anvisning.

Stk. 3. Resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse skal opbevares hos den besætningsansvarlige eller virksomheden i mindst 3 år.

§ 30. 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, § 4, § 10, stk. 4, § 15 eller § 17, til Fødevarestyrelsen.

§ 31. Udtagning og indsendelse af prøver, gennemførelse af laboratorieundersøgelser samt registrering, indberetning og opbevaring af resultater i medfør af denne bekendtgørelse, udover det i § 7, § 13, stk. 1, § 18 samt §§ 26-30 nævnte, skal ske efter Fødevarestyrelsens anvisning.

(Historisk)

Kapitel 8

Afholdelse af udgifter

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

Stk. 2. Udgifter til bakteriologisk undersøgelse af prøver udtaget efter reglerne i § 20, med undtagelse af prøvetype 1, 4 og 5 i bilag 9, afholdes af Fødevarestyrelsen.

Stk. 3. Alle øvrige udgifter, der afholdes i medfør af denne bekendtgørelse, er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

Kapitel 9

Dispensation

§ 33. Fødevarestyrelsen kan dispensere fra bestemmelserne i § 10, stk. 1 og 3-4 og § 15, stk. 2, hvis Fødevarestyrelsen vurderer, at hensynet med bestemmelserne ikke tilsidesættes, herunder at der ikke derved opstår en risiko for smitte til andre besætninger eller en risiko for forringelse af fødevarerens sikkerhed.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan, uanset slagtesvineindeks, på anmodning flytte en besætning fra niveau 2 eller 3 til niveau 1, hvis den besætningsansvarlige kan dokumentere, at:

- 1) der ikke har været svin på ejendommen i minimum 6 måneder inden indsættelse af nye dyr, som niveauændringen vedrører, eller
- 2) stalden(e) er gennemgribende renoveret, herunder udskiftning af gulv, rør, vægge, således at Fødevarestyrelsen vurderer, at risikoen for fortsat salmonellasmitte er minimeret.

Kapitel 10

Digital kommunikation

§ 34. Kommunikation fra Fødevarestyrelsen foregår digitalt i følgende tilfælde, jf. dog stk. 2:

- 1) Ved fremsendelse af resultater for kødsafsprøver, jf. § 7.
- 2) Ved fremsendelse af meddelelse af indberetningspligt, jf. § 10, stk. 1.
- 3) Ved fremsendelse af meddelelse af krav om kortlægning af smågriseproducerende besætning, jf. § 10, stk. 3 og 4.
- 4) Ved fremsendelse af meddelelse af krav om særslagting, jf. § 12.
- 5) Ved fremsendelse af krav om kortlægning af avls- og opformeringsbesætninger, jf. § 15, stk. 2.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan dispensere fra stk. 1, når helt særlige forhold taler derfor. Fødevarestyrelsen kan tidsbegrænse dispensationen.

Kapitel 11

Straf og ikrafttræden

§ 35. Med bøde straffes den, der

- 1) overtræder § 3, § 4, stk. 4, § 6, § 7, § 10, stk. 1 og stk. 3-4, § 12, nr. 1 og nr. 3, § 13, stk. 1, § 14, § 15, stk. 2, § 16, § 18, stk. 1-5, § 19, § 21, stk. 1-2, § 22, § 23, stk. 1, nr. 1, 4, 7, 8 og 9, § 24, § 26, § 27, stk. 1 og 2, § 28, § 29, stk. 1 og 3 og § 30, eller
- 2) undlader at efterkomme påbud eller forbud efter § 4, stk. 1-2, § 5, § 12, nr. 2, § 17, § 18, stk. 6, § 23, stk. 1, nr. 2, 3, 5 og 6, § 27, stk. 3 og § 29, stk. 2 og § 31.

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

§ 36. Denne bekendtgørelse træder i kraft den 10. november 2014.

(Historisk)

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 404 af 8. maj 2012 om salmonella hos svin.

Fødevarestyrelsen, den 6. november 2014

P.D.V.
HANNE LARSEN

/ Beatrice Fogh Larsen

Leverandøroplysninger

Kapitel 1

Leverandørlistor og leverandørfortegnelser

- 1) Svineslagterier, der foretager elektronisk udpegning, herunder svineslagterier, der anvender en webbløsning til udpegning, af slagtesvin til udtagning af kødsaftprøver, skal indsende oplysninger om slagtetal og leverende besætningers CHR-nummer til systemleverandøren via Danish Meat Research Institute, Teknologisk Institut.
- 2) Af indsendelserne skal for hver leverance fremgå oplysning om:
 - a) dato for levering,
 - b) CHR-nummer for leverandør- og oprindelsesbesætning,
 - c) den besætningsansvarliges navn og adresse,
 - d) leverandørbesætningens adresse, og
 - e) antal leverede dyr.

Kapitel 2

Serologisk overvågning på svineslagterierne - kødsaftprøver

Udsendelse af lister og strekkodeetiketter (labels)

- 1) Systemleverandøren sender hver måned en liste over samtlige leverandørbesætninger, der i zoonoseregisteret er tilknyttet et slagteri, til slagteriet. Listen skal angive de seneste 13 ugers leverance for samtlige besætninger, som leverer slagtesvin til slagteriet. For de mindre slagterier gælder dog, at listen sendes hvert kvartal.
- 2) Sammen med listen sender systemleverandøren et antal strekkodeetiketter (labels) for hver af de leverende besætninger, med en gyldighedsperiode på 1 måned. For de mindre slagterier er gyldighedsperioden dog 3 måneder.
- 3) Listen fra systemleverandøren indeholder endvidere oplysning om, hvor mange prøver slagteriet har udtaget og sendt til laboratorieundersøgelse.
- 4) Svineslagterier, der anvender elektronisk udpegning eller webbløsning, skal selv fremstille entydige labels til de udpegede slagtesvin.
- 5) Når besætningens leverance overstiger det forventede antal slagtesvin, eller når en ny leverandør første gang leverer slagtesvin til slagteriet, eller ved fejl i de leverede labels, skal slagteriet udtage én prøve pr. 10 leverede grise (dog højst 5 prøver) fra en besætnings leverance den pågældende slagtedag og indsende disse med en følgeseddel, der kan hentes på laboratoriets hjemmeside eller udleveres ved henvendelse til Danske Slagtermestre.

Prøveudtagning

- 1) Svineslagterier, der ikke foretager elektronisk udpegning af slagtesvin til udtagning af kødsaftprøver, skal udtage prøver af dyr fra besætninger svarende til det antal labels, der er leveret af systemleverandøren.
- 2) Svineslagterier, der foretager elektronisk udpegning af slagtesvin til udtagning af kødsaftprøver, skal udtage prøver i følgende omfang:

Besætningens årsleverance	Antal kødsaftprøver pr. besætning pr. år
201 - 2000	60

(Historisk)

2001 - 5000	75
> 5000	100

Indsendelse af prøver

- 1) Alle kødprøver skal anbringes i et dertil fremstillet prøvebæger, som påføres den tilhørende label med læsbart autorisationsnummer og besætningens CHR-nummer, således at labelen med det laveste prøvenummer altid anvendes først. Prøverne opbevares ved højst - 12° C og sendes i frossen tilstand efter omhyggelig emballering til undersøgelse senest 4 dage efter udtagning. Dog kan slagterier, der slagter færre end 500.000 svin om året indsende prøver senest 7 dage efter udtagning.
- 2) Prøverne sendes i dertil fremstillede kasser. Der skal træffes foranstaltninger til at sikre, at kødsaften i bægrene ikke kan løbe ud under transporten til laboratoriet, også ved anvendelse af andre forsendelsespakninger.

Skema til indberetning af smågriseleverandører

Jeg producerer alle smågrise selv på eget CHR-nr: _____		
Til slagtesvinebesætning CHR-nr: _____ er der modtaget smågrise fra følgende besætninger i perioden fra _____ til _____:		
CHR-nr.(sobesætning)	Navn og adresse på sobesætningen	Seneste dato for modtagelse i perioden

Indsendt af: _____

CHR-nr. _____

Adresse:

Postnr. _____, By _____

Ejers/besætningsansvarliges underskrift _____, den _____

Skemaet indsendes til: **Landbrug & Fødevarer, afdelingen for Fødevaresikkerhed og Veterinære Forhold, Axeltorv 3, 1609 København V, fax nr. 33 13 53 25.**

Skemaet kan udfyldes, underskrives og indscannet sendes på mail til: Salm-indberet@lf.dk

Kortlægning

Udtagning af prøver til kortlægning af salmonellaforekomst i svinebesætninger

- 1) Prøverne skal udtages jævnt fordelt blandt besætningens dyr (ved dyr forstås søer, polte, fravænningsgrise, slagtesvin m.v., undtagen pattegrise), således at undersøgelsen giver et retvisende billede af den pågældende besætning.
- 2) Prøveudtagningsfrekvens:
 - a) I besætninger med 400 eller flere dyr udtages og undersøges 20 stibundsprøver.
 - b) I besætninger med færre end 400 dyr udtages og undersøges et faldende antal prøver i følgende omfang:

Antal grise	Antal stibundsprøver, der skal udtages repræsentativt i besætningen
0-99	4
100-199	8
200-299	12
300-399	16

- 3) Stibundsprøverne skal indsamles i plastikbægre med tætsiddende låg, der maksimalt fyldes 2/3 op.
- 4) Prøverne skal vedlægges en indsendelsesseddel, der tydeligt angiver:
 - a) udtagelsesdato,
 - b) CHR-nr.,
 - c) navn og adresse på besætningen,
 - d) besætningsansvarliges bopælsadresse, hvis forskellig fra besætningsadressen,
 - e) besætningsstørrelse,
 - f) antal indsendte prøver,
 - g) hvilken slags påbud, det drejer sig om, og
 - h) hvis prøverne ikke ønskes undersøgt som samleprøver, jf. § 27, stk. 3

Salmonellakategorisering af besætninger

Salmonellakategorisering

En besætning, der har fået påvist salmonella, salmonellakategoriseres som positiv. Hvis slagtesvin fra et CHR-nummer i løbet af vurderingsperioden (som svarer til kortlægningsfrekvensen) har været i niveau 2 eller 3 eller avls- og opformeringsindeks ≥ 5 , salmonellakategoriseres besætningen ligeledes som positiv, jf. tabel 1. Kortlægningsfrekvensen afhænger af hvilken serotype, der er tale om, jf. § 10.

Ved positiv forstås, at salmonella er påvist bakteriologisk, eller at besætningen har serologisk reaktion mod salmonella svarende til niveau 2 eller 3 eller avls- og opformeringsindeks ≥ 5 , indenfor vurderingsperioden.

Ved negativ forstås, at salmonella ikke er påvist, at besætningen ikke er i niveau 2 eller 3 eller avls- og opformeringsindeks ≥ 5 og ikke har været det i vurderingsperioden - eller at besætningen er fritestet.

Tabel 1. Salmonellakategorisering på baggrund af serologiske resultater og/eller mikrobiologiske fund

Slagtesvin på CHR-nummeret deltager i serologisk overvågning	Slagtesvin på CHR-nummeret har været i niveau 2 eller 3 i vurderingsperioden	Mikrobiologiske fund i besætningen	Salmonellaindeks i avls- og opformeringsbesætninger	Status	Kortlægningsfrekvens (vurderingsperioden)
Ja	Ja	Påvist handelstype	-	Positiv (C)	5 år
Ja	Ja	Ingen mikrobiologiske fund	-	Positiv (C)	5 år
Ja	Ja	Fund af andre serotyper end handelstyperne	5,0 eller derover	Positiv (B)	6 måneder
Ja	Ja	Fund af andre serotyper end handelstyperne	Under 5,0	Positiv (B)	6 måneder
Ja	Nej	Påvist handelstype	-	Positiv (C)	5 år
Ja	Nej	Nej	5,0 eller derover	Positiv (C)	5 år
Ja	Nej	Nej	Under 5,0	Negativ (A)	-
Ja	Nej	Fund af andre serotyper end handelstyperne	5,0 eller derover	Positiv (B)	6 måneder
Ja	Nej	Fund af andre serotyper end handelstyperne	Under 5,0	Positiv (B)	6 måneder
Nej	-	Påvist handelstype	-	Positiv (C)	5 år

(Historisk)

Nej	-	Fund af andre serotyper end handelstyperne	5,0 eller derover	Positiv (B)	6 måneder
Nej	-	Fund af andre serotyper end handelstyperne	Under 5,0	Positiv (B)	6 måneder
Nej	-	Nej	5,0 eller derover	Positiv (C)	5 år
Nej	-	Nej	Under 5,0	Negativ (A)	-

Fritestning

Positive besætninger forbliver positive, indtil kødsaftovervågningen viser, at besætningen ikke længere er positiv, eller besætningsejeren selv foranlediger besætningen fritestet.

Fritestning kan enten foregå ved hjælp af kødsaftprøver, ved rutinemæssige blodprøver, hvis besætningen er en avls- og opformeringsbesætning, eller ved udtagelse af stibundsprøver.

Tabel 2 viser kriterierne for fritestning. Hvis en af de tre mulige kombinationer i tabel 2 er opfyldt, kan besætningen ændre kategori til negativ.

Tabel 2. Fritestning af positive besætninger (på baggrund af serologiske resultater af kødsaftovervågningen og/eller supplerende kortlægning)

Slagtesvin på samme CHR-nummer, der indgår i kødsaftovervågningen, har haft en eller flere positive kødsaftprøver sidste to år	Antal kødsaftprøver i perioden	Krav om kortlægning (20 stibundsprøver undersøgt som 5 samleprøver)
Nej	Minimum 20 negative kødsaftprøver fordelt på de seneste 18 måneder. Ingen positive prøver i perioden	Nej
Nej	10-19 negative kødsaftprøver fordelt på de seneste 24 måneder. Inge positive prøver i perioden	En kortlægning med negativt prøveresultat.
Ja	-	Tre kortlægning med en måneds mellemrum alle med negativt resultat.

Tabel 3. Fritestning af positive avls- og opformeringsbesætninger

Avls- og opformeringsbesætninger kan endvidere fritestes som beskrevet i tabellen herunder. For avls- og opformeringsbesætninger skal de månedlige blodprøver, der udtages af 10 polte i alderen 4-7 måneder, også indgå i fritestningen.

Slagtesvin på samme CHR-nummer deltager i kødsaftovervågningen	Resultat af kødsaftprøver	Mikrobiologiske fund af salmonella i avls- og opformeringsbesætningen	Resultat fra blodprøver
--	---------------------------	---	-------------------------

Ja	Kun negative prøver inden for de seneste 12 måneder	Ingen det seneste år	Sidste 100 prøver alle under salmonellaværdi 10
Nej	-	Ingen det seneste år	Sidste 100 prøver alle under salmonellaværdi 10

Udtagelse af stibundsprøver

- 1) Afsnittet indeholder bestemmelser om fritestning af besætninger, der er kategoriseret som positive efter § 11, og som af ejeren ønskes fritestet.
- 2) Følgende gælder for alle fritestninger omtalt i dette bilag:
 - a) Stibundsprøverne skal udtages og indsendes samlet.
 - b) De samme individer må ikke prøves gentagne gange.
 - c) En prøveenhed defineres som en epidemiologisk enhed.
 - d) Det i skemaerne anførte prøveantal skal udtages pr. prøveenhed.
- 3) Prøveudtagningsfrekvens:
 - a) I polteafsnit udtages én stibundsprøve pr. 5 polte, dog maksimalt 20 prøver.
 - b) I besætninger med flere end 75 søer udtages og undersøges 20 stibundsprøver pr. prøveenhed (smågrise og ungsvin).
 - c) I besætninger med slagtesvin kortlægges der efter retningslinjerne i bilag 3.
 - d) Ovenstående prøver kan analyseres som samleprøver.
 - e) I besætninger med 75 eller færre søer udtages og undersøges et faldende antal prøver i følgende omfang:

Antal søer	Antal stibundsprøver blandt smågrise/ungsvin
< 12	5
12 - 24	10
25 - 49	14
50 - 75	18

- 4) Fritestning af sobesætninger sker ved en kombination af nr. 3, litra a og b eller nr. 3, litra a og e, samt nr. 3, litra c hvis relevant.

Særslagtning

Kapitel 1

Særslagtningsbesætninger

- 1) Dette bilag omhandler særslagtning af dyr fra følgende besætninger:
 - a) Svinebesætninger, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose.
 - b) Svinebesætninger, der er placeret i niveau 3 efter reglerne i § 8.

Kapitel 2

Indtransport til slagteri

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

Kapitel 3

Modtagelse af slagtedy

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

Kapitel 4

Slagtning

- 1) 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.
- 2) Dyr, der ønskes anvendt til fri omsætning efter retningslinjerne i kapitel 5, nr. 4-5, skal slagtes før andre særslagtningsbesætninger.
- 3) Virksomheden skal sikre, at slagteprocessen udføres under skærpet hygiejneovervågning, således at:
 - a) slagtehastigheden afpasses på en sådan måde, at risikoen for hygiejnemæssig brist minimeres,
 - b) virksomhedens opmærksomhed især er rettet mod specielt kritiske punkter på slagtelinien, eks. eksviceration, plucksudtagning, og
 - c) dyrenes hoveder undlades flækket.
- 4) Slagtekroppene skal overvåges for forekomst af gødningsforurening. Gødningsforurenede slagtekroppe skal registreres og udtages til efterkontrollen, hvor slagtekroppen renskæres omhyggeligt. Såfremt det viser sig umuligt at renskære kroppen, skal den henvises direkte til kassation.
- 5) Slagtekæde samt anvendt udstyr skal rengøres og desinficeres grundigt efter slagtingens afslutning.

Kapitel 5

Disponering af slagtekroppe

- 1) Slagtekroppe og kød skal underkastes en behandling, der sikrer inaktivering af salmonella. Dette kan enten ske ved varmebehandling, der sikrer en centrumtemperatur på minimum 75° eller ved anden kombination af tid og temperatur, der har tilsvarende effekt på salmonella.
- 2) Varmebehandlingen skal foretages på en autoriseret kødproduktvirksomhed.
- 3) Kød kan endvidere anvendes til saltning efter retningslinjerne i kapitel 7.

Undtagelser fra krav om varmebehandling eller saltning

- 4) Kravet om varmebehandling eller saltning efter reglerne i kapitel 7 kan fraviges, såfremt:
 - a) slagtekroppene underkastes mikrobiologiske undersøgelser som beskrevet i bilag 6. Slagteriet vælger i den forbindelse, om en dagsleverance af svin til særslagting 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,
 - 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, eller
 - iv) disponeres samlet til varmebehandling eller saltning uden forudgående kontrol,
 - b) analyseresultaterne opfylder kravene i bilag 6, kapitel 6,
 - c) slagtekroppe og kød fra særslagtingsbesætninger opbevares og håndteres, herunder køles, lagres, udbenes og opskæres, adskilt fra andre kroppe og andet kød, indtil laboratorieresultatet foreligger, og
 - d) virksomheden giver Fødevarestyrelsen meddelelse om disponering af svin til særslagting senest dagen før slagting.
- 5) Fødevarestyrelsen kan give skriftlig tilladelse til umiddelbar disponering af slagtekroppene til fri omsætning, såfremt et slagteri i 5 på hinanden følgende undersøgelsesdage har kunnet frigive slagtekroppe til fri omsætning efter retningslinjerne i bilag 5, kapitel 5, nr. 4.
- 6) Såfremt kriterierne for umiddelbar disponering til fri omsætning af slagtekroppe ikke længere er opfyldt, skal samtlige slagtekroppe varmebehandles eller saltes, og der skal iværksættes foranstaltninger til begrænsning af forureningen af slagtekroppe.

Kapitel 6

Disponering af slagteaffald m.v.

- 1) Spiselige slagtebiprodukter fra de slagtede dyr skal kasseres (nedgraderes til animalsk biprodukt - ikke til konsum) eller:
 - a) underkastes en varmebehandling, der sikrer eliminering af salmonella, og
 - b) holdes adskilt fra andre spiselige slagtebiprodukter.
- 2) Pluks, mave-tarmsæt samt tunger og tungerodskød til konsum kan endvidere henvises til varmebehandling eller til tørsaltning i en periode på mindst 3 uger, såfremt de håndteres adskilt fra andre biprodukter.
- 3) Såfremt det besluttes, at ovenstående slagtebiprodukter er at betragte som animalske biprodukter, og ikke skal anvendes til konsum, skal det bortskaffes eller anvendes i overensstemmelse med reglerne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordning om animalske biprodukter).

Kapitel 7

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

- 1) 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.
- 2) Virksomheden skal sikre, at de anvendte lokaler rengøres og desinficeres umiddelbart efter, at produktionen er tilendebragt.
- 3) Slagtekroppe og kød samt plucks, herunder tunger og tungerodskød samt mave-/tarmsæt, der er henvist til saltning, må ikke anvendes til spiseklare produkter.
- 4) Undtaget fra retningslinjerne i kapitel 7, nr. 1 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

- 1) 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 kød, der ikke er henvist til varmebehandling eller saltning. Endvidere skal kød, der er henvist til varmebehandling, være emballeret under transport og oplagring.
- 2) Slagtekroppe og kød skal ledsages af handelsdokument med samme påtegning som på mærkesedlerne.
- 3) Oplagring kan ske i et autoriseret frysehus efter aftale med Fødevarestyrelsen.

Svaberprøver - særslagtningbesætninger med svin**Kapitel 1****Særslagtningbesætninger**

- 1) Dette bilag omhandler udtagning og undersøgelse m.m. af svaberprøver af slagtekroppe fra de i bilag 5 nævnte besætninger.

Kapitel 2**Udvælgelse af prøveenheder**

- 1) Prøver til undersøgelse for salmonella skal udtages jævnt fordelt blandt slagtekroppe fra alle særslagtningbesætninger i dagsleverancen eller den enkelte delleverance, således at undersøgelsen giver et retvisende billede af den pågældende leverance.
- 2) Virksomheden kan vælge enten at udtage alle prøverne før slagtekroppene nedkøles, eller at udtage prøverne efter køling.

Kapitel 3**Prøveudtagning**

- 1) Ved udtagning af prøverne før køling skal der udtages følgende antal svaberprøver.

Antal slagtekroppe i dags-/delleverancen	Antal prøver	Max. antal positive
<20	4	0
21 - 50	9	1
51 - 89	14	2
>90	20	3

- 2) Ved udtagning af prøverne efter køling, skal der udtages følgende antal svaberprøver.

Antal slagtekroppe i dags-/delleverancen	Antal prøver	Max. antal positive
<20	8	0
21 - 50	19	1
51 - 89	31	2
>90	43	3

- 3) Prøveudtagningssteder:
 - a) Der skal svabres fra 2 udvalgte steder på slagtekroppen, således at det totale svabrede område er ca. 1400 cm².
 - b) Delprøve skal udtages fra den mediale del af skinken, kød og ca. 5 cm sværbræmme samt bækkenindgangen, svarende til i alt 30 × 20-25 cm.
 - c) Delprøve skal udtages fra hele bug- og brystsnitte, svarende til ca. 70-80 × 8-10 cm (heraf ca. 5 cm svær).

(Historisk)

Kapitel 4

Forsendelse af prøver

- 1) Prøver, der skal transporteres til eksterne laboratorier, skal indtil afsendelsen fra virksomheden opbevares ved en temperatur på højst 5° C. Prøverne skal være mærket, så de entydigt kan identificeres.
- 2) Yderemballagen, der anvendes ved forsendelse, skal være hel og bør være fremstillet af isolerende materiale, så det sikres, at prøverne ved ankomst til laboratoriet stadig er nedkølede (0-10° C).

Kapitel 5

Prøveundersøgelse m.v.

- 1) Prøverne skal analyseres så hurtigt som muligt efter, at prøveudtagningen har fundet sted. Analysen af prøverne skal påbegyndes senest dagen efter, at prøveudtagningen har fundet sted. Dog kan prøver udtaget fredag opbevares i køleskab ved højst 5 grader til mandag. Prøverne må ikke fryses.
- 2) 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 6

Bedømmelse af prøveresultater

- 1) Ved udtagning af prøverne før køl kan partiet godkendes til fri afsætning, hvis antallet af positive prøver ikke overskrider det i tabellen anførte maksimale antal, jf. kapitel 3, nr. 1.
- 2) Ved udtagning af prøverne 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. 2.

Ferskkødsovervågningen (svaberprøver)

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 have lige stor mulighed for at blive valgt. Udvælgelsen skal foregå således, at begge sider af slagtekroppen har lige stor mulighed for at blive valgt.

Kapitel 2

Prøveudtagning

- 1) Prøveudtagningssteder:
 - a) Der skal svabres fra 4 udvalgte steder på slagtekroppen, som illustreret i kapitel 8. For hvert prøveudtagningssted svabres i et område på 10 × 10 cm.
 - b) Prøverne skal udtages fra ryg, bryst, skinke og kæbe. Såfremt kæbesnitte mangler, udtages der i stedet prøve fra bovsnitte.
 - c) Der må ikke foretages systematisk oprensning, f.eks. ved brug af vacuumsug med damptilførsel, på prøveudtagningsstederne.
- 2) Prøveudtagningsfrekvens:
 - a) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 30.000 eller flere svin, skal udtage prøver af 5 slagtekroppe pr. slagtedag. Prøverne analyseres som 1 samleprøve.
 - b) Slagterier der i det seneste kalenderår har slagtet 10.000 eller flere svin men færre end 30.000 svin, skal udtage prøver af 5 slagtekroppe hver anden måned. Prøverne analyseres som enkeltprøver.
 - c) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 1.000 eller flere svin men færre end 10.000 svin, skal udtage prøver af 5 slagtekroppe pr. halvår. Prøverne analyseres som enkeltprøver.
 - d) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 1.000 svin, skal ikke udtage prøver.
- 3) Efter afsvabring og indtil analysen påbegyndes eller prøven sendes, skal prøverne opbevares ved en temperatur på højst 5° C. Prøverne skal være mærket, så de entydigt kan identificeres.

Kapitel 3

Forsendelse af prøver

- 1) Yderemballagen, der anvendes ved forsendelse, skal være hel og være fremstillet af isolerende materiale, så det sikres, at prøverne ved ankomst til laboratoriet stadig er nedkølede (0-10° C).

Kapitel 4

Prøveundersøgelse m.v.

- 1) Prøverne skal analyseres hurtigst muligt efter udtagning. Uanset om prøverne analyseres på virksomhedens eget laboratorium eller sendes til et eksternt laboratorium, skal analyse af prøverne påbegyndes senest dagen efter, at prøveudtagning har fundet sted. Dog kan prøver udtaget fredag opbevares i køleskab ved højst 5 grader til mandag. Prøverne må ikke fryses.

Kapitel 5

Bedømmelse af resultater

- 1) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 30.000 svin, skal evaluering af analyse-resultater foretages løbende på baggrund af de seneste 11 prøvedages resultater, dvs. 11 samleprøver. Slagteriet skal dagligt følge resultaterne og vurdere disse i henhold til reaktionsgrænserne i kapitel 5, nr. 2.
- 2) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 30.000 svin, må der i perioden på 11 på hinanden følgende prøvedage højst forekomme 1 positiv samleprøve. Såfremt der findes 2 eller flere positive samleprøver, skal der reageres efter reglerne i kapitel 6.
- 3) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 30.000 svin, skal hvert analyseresultat evalueres for sig, og ethvert positivt resultat skal udløse en reaktion efter reglerne i kapitel 6.

Kapitel 6

Opfølgning på fund

- 1) Såfremt de i kapitel, nr. 2 og 3 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.
- 2) Resultatet af vurderingen skal registreres og meddeles Fødevarestyrelsen.
- 3) Såfremt der ved vurderingen findes en sandsynlig årsag til overskridelsen, skal der iværksættes korri-gerende handlinger for at sikre fjernelse af årsagen.
- 4) 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) procedure for udvidet prøveudtagning samt opfølgning ved overskridelse skal være beskrevet af virksomheden og godkendt af Fødevarestyrelsen.
- 5) Den rutinemæssige overvågning fastholdes under den udvidede prøveudtagning.

Kapitel 7

Skærpet salmonellainsats

Udpegning

- 1) Slagterier skal iværksætte en skærpet salmonellainsats i henhold til dette kapitel, når slagteriet er ud-peget fire gange indenfor de seneste 6 måneder. Slagteriet udpeges hvis:
 - a) en ferskkødsprøve, der er udtaget på slagteriet indenfor den seneste måned, findes positiv for sal-monella, og
 - b) forekomsten af salmonella i ferskkødsprøverne, samtidig er 2,0 % eller derover på slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 30.000 svin.
- 2) De i nr. 16, litra b nævnte procentvise forekomster af salmonella beregnes på baggrund af ferskkøds-prøver udtaget på slagteriet indenfor de seneste 12 måneder.
- 3) Slagterier skal, når en skærpet salmonellainsats iværksættes, give meddelelse herom til Fødevarestyrelsen.

Kortlægning og handlingsplan

- 4) Ved en skærpet salmonellainsats skal de mulige årsager til den høje salmonellaforekomst kortlægges. Det kan f.eks. ske ved udvidet prøveudtagning, der kan kortlægge og dokumentere slagtehygiejnen.
- 5) Inden for 4 uger efter iværksættelsen af en skærpet salmonellainsats skal slagteriet have udarbejdet og iværksat en handlingsplan. Handlingsplanen skal:
 - a) beskrive hvilke kritiske punkter, slagteriet har identificeret,
 - b) beskrive hvilke korrigerende tiltag slagteriet vil iværksætte, hvor tiltagene skal give en målrettet og vedvarende hygiejneforbedring, og
 - c) indeholde al dokumentation fra E.coli overvågningen fra første måned, hvor slagteriet blev udpeget samt eventuelle rapporter over afvigelser og korrigerende handlinger for overskridelser i denne overvågning.
- 6) Handlingsplanen skal godkendes af Fødevarestyrelsen.

Dokumentation

- 7) Slagteriet skal indenfor 6 måneder efter iværksættelsen af handlingsplanen kunne dokumentere et fald i salmonellaforekomsten til under de i kapitel 7, nr. 1 fastsatte grænser, ellers kan Fødevarestyrelsen kræve, at der iværksættes yderligere tiltag.
- 8) Slagteriet er under skærpet salmonellainsats, indtil salmonellaforekomsten er under de i kapitel 7, nr. 1 fastsatte grænser.
- 9) Hvis slagteriet har 0 eller 1 positiv prøve i ferskkødsovervågningen i 4 ud af 6 måneder efter handlingsplanens iværksættelse, er slagteriet ikke længere underlagt skærpet salmonellainsats, uanset om salmonellaforekomsten stadig er over de fastsatte grænser. Hvis slagteriet i de efterfølgende 12 måneder har 0 eller 1 positiv ferskkødsprøve, kan det ikke udpeges igen i disse måneder. Hvis slagteriet en måned har 2 positive ferskkødsprøver eller forekomsten kommer under de fastsatte grænser, indgår slagteriet på ny i udpegningen efter gældende regler.

Prøveudtagningssteder



Kapitel 9

Prøveindsendelsesskema - salmonellaovervågning af slagtekroppe

Slagteriets navn _____

Autorisationsnr. _____ Udtagningsdato _____

(Historisk)

Slagteriets optegnelser					
Etiket påsættes her					
SVIN					
Slagte-dato	CHR- nr.	Analyse-dato	Prøve nr.	Resultat	Serotype
_____ Dato		_____		_____ Underskrift	
		Slagteriets stempel			

Tunger og tungerodskød

Kapitel 1

Udtagning og nedskæring

- 1) Udtagning og nedskæring skal ske på en sådan måde, at overførsel af sygdomsfremkaldende bakterier fra tunger og svælg til den øvrige del af slagtekroppen og slagteaffald forebygges.

Kapitel 2

Opbevaring, håndtering og mærkning

- 1) Ferske tunger og tungerodskød skal under opbevaring og håndtering, herunder modtagelse, forarbejdning, køling, lagring, pakning og emballering, holdes adskilt fra andet kød og slagteaffald, der ikke er disponeret til varmebehandling/saltning.
- 2) Der skal foretages en omhyggelig rengøring og desinfektion af de anvendte lokaler og faciliteter, før disse kan anvendes til andet formål.
- 3) Ferske tunger og tungerodskød skal opbevares og transporteres i forseglede emballage forsynet med mærkeseddel, der ud over varebetegnelsen skal mærkes "produktionskød".
- 4) Såfremt tunger og tungerodskød disponeres til eksport eller udførsel, skal mærkesedlen foruden varebetegnelsen være påskrevet "produktionskød" på modtagerlandets sprog.

Kapitel 3

Forsendelse

- 1) Forsendelse fra slagteriet af tunger og tungerodskød kan ske til køle-/fryselager eller til autoriseret eller godkendt kødproduktvirksomhed.
- 2) Ved forsendelse til køle-/fryselager skal dette foregå i forseglede emballage beregnet til direkte indfrysning.
- 3) Ved indenrigs forsendelse fra slagteri eller køle-/fryselager skal tunger og tungerodskød være ledsaget af et handelsdokument med påskriften "produktionskød – til varmebehandling/saltning".
- 4) Tunger og tungerodskød, der disponeres til eksport eller udførsel, skal være ledsaget af et certifikat, som foruden varebetegnelsen skal være påskrevet "produktionskød" på modtagerlandets sprog.

Kapitel 4

Disponering af tunger og tungerodskød

- 1) Tunger og tungerodskød skal underkastes en varmebehandling, som sikrer en centrumtemperatur på minimum 75° C eller ved anden kombination af tid og temperatur, der har tilsvarende effekt på salmonella. Alternativt kan tunger og tungerodskød anvendes til saltning, jf. kapitel 5, nr. 4.

Kapitel 5

Håndtering af tunger og tungerodskød, henvist til varmebehandling eller saltning

- 1) Varmebehandlingen af tunger og tungerodskød skal foretages på en kødproduktvirksomhed.
- 2) Virksomheden skal føre lister over:
 - a) hvilke virksomheder, den modtager tunger og tungerodskød fra og i hvilke mængder,
 - b) hvor tunger og tungerodskød opbevares, samt
 - c) hvilke mængder tunger og tungerodskød, der anvendes i de enkelte produktioner.

(Historisk)

- 3) Virksomheden skal sikre en nødvendig adskillelse mellem råvarer, halvfabrikata og færdigvarer, således at overførsel af sygdomsfremkaldende bakterier undgås.
- 4) Fødevarestyrelsen kan endvidere tillade, at tunger og tungerodskød anvendes til fremstilling af saltede produkter, der er behandlet således, at de ikke skal opbevares på køl. Tilladelsen forudsætter, at virksomheden sikrer, at produktet er frit for salmonella.

Bilag 9**Overvågning af kritisk resistente salmonella**

Prøvetype	Prøveregi	Udtagningssted	Prøveudtager
1. Kortlægning, stibundsprøver	§ 10, stk. 4, § 15, stk. 2 samt bilag 3	Avls-, opformerings- og sobesætninger	Praktiserende dyrlæge
2. DANMAP, blindtarmsprøver	Aftale med branchen iht. gældende salmonellahandlingsplan (SHIV), Blindtarmsprøver, som udtages blandt tilfældigt valgte slagtesvin til DANMAP, undersøges for kritisk resistente salmonella.	Slagteriet	Slagteriet
3. Ferskkødsovervågning	§ 18 og bilag 7	Slagteriet	Slagteriet
4. Undersøgelser ved udførsel til Sverige og Finland	Stikprøvekontrol af færdigpakket fersk kød forud for udførsel til Sverige og Finland. Bestemmelser er fastsat i Kommissionens forordning nr. 1688/2005 af 14. oktober 2005 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 for så vidt angår særlige garantier vedrørende salmonella for sendinger til Finland og Sverige af visse typer kød og æg.	Slagteriet og opskæringsvirksomheden	Slagteriet og opskæringsvirksomheden