

Udskriftsdato: søndag den 26. juli 2026

BEK nr 525 af 22/05/2025 (Gældende)

Bekendtgørelse om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ, kontrol af salmonella i slagtefjerkræ og fjerkrækød samt kontrol af campylobacter i slagtekyllinger og kyllingekød

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri,
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2025-34591

Bekendtgørelse om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ, kontrol af salmonella i slagtefjerkræ og fjerkrækød samt kontrol af campylobacter i slagtekyllinger og kyllingekød¹⁾

I medfør af § 4, stk. 1, § 5, stk. 1, § 32, § 34, stk. 2, § 36, stk. 1, § 37, stk. 1 og 3, § 39, stk. 1, § 40, stk. 1, § 48, § 49, stk. 1, § 50, § 51, § 54, stk. 5, § 59 a, stk. 1 og 2, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 32 af 14. januar 2025, og § 26, § 27, stk. 2, § 29, § 30, § 33, § 34, stk. 1, § 36, § 37, § 47, § 53, stk. 1, § 58, stk. 1, § 61, stk. 1, § 66 a, stk. 1 og 2, § 67 og § 70, stk. 3, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 62 af 19. januar 2024, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, stk. 1, nr. 1 og 3, og § 10, stk. 1, nr. 1, 2 og 5, i bekendtgørelse nr. 1721 af 30. november 2020 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Kapitel 1

Definitioner og anvendelsesområde

§ 1. Bekendtgørelsen fastsætter bestemmelser om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt kontrol af salmonella i fjerkræ og i fersk kød af høns, kyllinger og kalkuner. Endvidere fastsættes bestemmelser om undersøgelse for campylobacter i slagtekyllinger og fersk kød af kyllinger.

Stk. 2. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse på fjerkrækød, som er lovligt fremstillet eller markedsført i de øvrige medlemslande i Den Europæiske Union og Tyrkiet, og på produkter af fjerkrækød, der er lovligt fremstillet i EFTA-stater, der deltager i EØS-aftalen.

Stk. 3. Bekendtgørelsen gælder for alle salmonellatyper, jf. dog stk. 4.

Stk. 4. Undtaget fra stk. 3 er infektioner med *Salmonella Gallinarum*, *Salmonella Pullorum* og *Salmonella Arizonae* der er omfattet af reglerne om hønsetyfus.

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) **AM-prøve:** En gødningsprøve udtaget med henblik på at fastlægge salmonellastatus (AM-status) for en flok før levering til slagtning. Prøven udtages og analyseres i overensstemmelse med de i § 9 nævnte regler.
- 2) **AM-status:** Salmonellastatus for den enkelte flok før levering til slagtning. Som AM-positive betragtes flokke, hvor der ved de i § 9 nævnte eller senere udtagne prøver er påvist salmonella. Flokke, hvori der ved de i § 9 nævnte eller ved senere udtagne prøver ikke er påvist salmonella, betragtes som AM-negative. En flok anses ligeledes for at være AM-positiv, hvis flokken er under mistanke eller smittet i henhold til bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i rugeægsproducerende høns og opdræt hertil eller bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægsproducerende høns og opdræt hertil, og flokken skal slagtes.
- 3) **Besætning:** En eller flere flokke af høns, der er registreret på et CHR-nummer, og som anvendes til samme formål og som har samme operatør.
- 4) **Besætningsansvarlig:** Den person, der i det Centrale Husdyrbrugsregister (CHR) er registreret som ejer/bruger af besætningen.
- 5) **CHR-nummer:** Et unikt registreringsnummer en virksomhed er tildelt i CHR.
- 6) **En flok:** Alt fjerkræ med samme sundhedsstatus, der holdes i samme rum eller samme indelukke, og som udgør en enkelt epidemiologisk enhed. For fjerkræ i bursystemer omfatter dette alle dyr, der er fælles om en given luftmængde.
- 7) **Et hus:** Et rum eller et indelukke, hvori en flok er opstaldet og er adskilt fra andre flokke.
- 8) **Et husnummer:** Et specifikt husnummer, der af Danske Æg tildeles hvert hus på et CHR-nummer.

- 9) Et parti fjerkrækød: En mængde fjerkrækød produceret under samme teknologiske betingelser og produceret mellem to rengøringer og desinfektioner på et slagteri, f.eks. en dagsproduktion eller produktionen mellem to skift.
- 10) Fjerkræ: Høns, kyllinger, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs, vagtler, opdrættet fjervildt, duer og strudsefugle samt hobby- og prydflugte.
- 11) Fjerkrædatabase: En database, som indeholder laboratorieresultater af salmonellaprøver og campylobacterprøver fra fjerkræ. Database ejes af Fødevarestyrelsen og administreres af Danske Æg.
- 12) Officielt udpeget laboratorium: Et laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen som et officielt laboratorium i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017 om offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter med henblik på at sikre anvendelsen af fødevarer- og foderlovgivningen og reglerne for dyresundhed og dyrevelfærd, plantesundhed og plantebeskyttelsesmidler.
- 13) Påvist salmonella: Salmonella er isoleret og verificeret på et officielt udpeget laboratorium.
- 14) Salmonellose: Sygdom, hvor forhøjet dødelighed eller almen svækkelse, suppleret af laboratoriefund, gør det overvejende sandsynligt, at salmonellabakterier er en afgørende faktor i sygdommens årsagskompleks.
- 15) Slagtefjerkræ: Fjerkræ af høns, kyllinger og kalkuner, der opdrættes og slagtes med henblik på konsum.

Kapitel 2

Salmonellose hos fjerkræ

§ 3. Den besætningsansvarlige skal tilkalde en dyrlæge, når fjerkræ i besætningen er eller kan mistænkes for at være syge med salmonellose.

Stk. 2. Når en dyrlæge efter undersøgelse foretaget i henhold til stk. 1, eller i øvrigt i forbindelse med sit arbejde konstaterer, at der foreligger salmonellose, skal dyrlægen foretage indberetning til Fødevarestyrelsen.

Stk. 3. Er der ikke konstateret salmonellose i besætningen inden for de seneste 6 måneder, eller er der tale om nyudbrud, skal dyrlægen udtage prøver af det materiale fra besætningen, som dyrlægen skønner er relevant for at kunne stille diagnosen salmonellose. Prøverne skal sendes til et officielt udpeget laboratorium for analyse. Ved nyudbrud forstås en situation, hvor der, efter at salmonellose er konstateret og efterfølgende ophørt, opstår symptomer hos samme eller andre dyr i flokken, som gør det overvejende sandsynligt, at salmonellabakterier er en afgørende faktor i sygdommens årsagskompleks.

§ 4. Efter Fødevarestyrelsens anvisning skal den besætningsansvarlige 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 salmonella.

§ 5. Fødevarestyrelsen sætter en flok under offentligt tilsyn, hvis der konstateres salmonellose i flokken. Det offentlige tilsyn gennemføres i henhold til reglerne i kapitel 8 i denne bekendtgørelse.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen underretter Danske Æg om det offentlige tilsyn med henblik på registrering i Fjerkrædatabase.

Kapitel 3

Forbud mod anvendelse af antimikrobielle stoffer og salmonellavaccination

§ 6. Den besætningsansvarlige skal sikre, at der ikke anvendes antimikrobielle stoffer som metode til bekæmpelse af salmonella hos fjerkræ.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at der ikke anvendes vaccination til forebyggelse og bekæmpelse af salmonella hos slagtekyllinger.

Kapitel 4

Kontakt med andre dyr

§ 7. Den besætningsansvarlige skal sikre, at flokke af slagtekyllinger der er omfattet af denne bekendtgørelse, ved opstaldning holdes adskilt fra andre dyr, herunder andre arter af fjerkræ, og enhver smittefarlig kontakt skal forhindres.

Stk. 2. Ved opstaldning forstås det sted, hvor dyrene sædvanligvis opholder sig, herunder hus og hønsegård.

Stk. 3. Krav om adskillelse efter stk. 1 gælder ikke for vogterhunde, hvis den besætningsansvarlige sikrer, at

- 1) hundene undersøges for salmonella tidligst 14 dage før indsættelse i kyllingeflokken, med negativt resultat,
- 2) foderet til hundene er varmebehandlet og efterfølgende opbevaret, så risikoen for, at det kontamineres med salmonella minimeres,
- 3) hundenes afføring fjernes fra indhegningen med jævne mellemrum, og
- 4) hundene ikke er i kontakt med slagtekyllingerne så længe hundene er i behandling med lægemidler, herunder pour-on præparater, samt i den efterfølgende periode, hvor rester af lægemidlet udskilles helt.

Stk. 4. Den besætningsansvarlige skal sikre, at hundene holdes under opsyn, således de ikke indtager andet end det foder, der er anført i stk. 3, nr. 2, når hundene ikke opholder sig i indhegningen, hvor slagtekyllingerne går.

Kapitel 5

Registrering, identifikation og ændringer

§ 8. Den besætningsansvarlige skal anmelde en besætning til registrering hos Fødevarestyrelsen og Dansk Æg samt i CHR. Driften må ikke påbegyndes, før disse registreringer er fuldført, og den besætningsansvarlige har fået tildelt ét entydigt et- eller tocifret husnummer til hvert hus fra Danske Æg. Til brug for registreringen hos Fødevarestyrelsen skal de i bilag 5 nævnte oplysninger afgives.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at der ved indgangen til hvert hus opsættes tydelig skiltning, hvoraf CHR-nummer samt det husnummer, som huset er blevet tildelt af Danske Æg, fremgår.

Stk. 3. Den besætningsansvarlige skal underrette Danske Æg om ændringer af de i bilag 5 nævnte oplysninger og om ophør eller bortforpagtning af besætningen. Underretningen skal ske senest 7 dage efter, at ændringen er sket.

Kapitel 6

Salmonellakontrol af slagtefjerkræ af høns, kyllinger og kalkuner

Prøveudtagning og undersøgelse for salmonella i slagtefjerkræ

§ 9. Den besætningsansvarlige skal sikre, at der fra hver flok af slagtefjerkræ af høns, kyllinger eller kalkuner udtages og indsendes materiale til undersøgelse for salmonella efter bilag 1 (AM-prøver), jf. dog stk. 2 og 3 samt § 19. Fødevarestyrelsen udtager og indsender dog én gang årligt materiale til undersøgelse i samme forbindelse, hvorfor den besætningsansvarlige skal advisere Fødevarestyrelsen senest 14 dage før den planlagte prøveudtagning.

Stk. 2. I besætninger, hvorfra der slagtes høns, kyllinger og kalkuner med henblik på levering direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger jf. § 6, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v., skal den besætningsansvarlige sikre, at der udtages og indsendes materiale til undersøgelse for salmonella efter bilag 2 (AM-prøver), jf. dog stk. 3 og § 19.

Stk. 3. Undtaget fra stk. 1 og stk. 2 er

- 1) fjerkræflokke, der undersøges efter bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i rugeæggsproducerende høns og kalkuner samt opdræt hertil, jf. dog bilag 1, kapitel 1, nr. 4, litra f, eller
- 2) fjerkræflokke, der undersøges efter bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumæggsproducerende høns og opdræt hertil, jf. dog bilag 1, kapitel 1, nr. 4, litra f.

Stk. 4. Udtagelse og indsendelse af materiale efter stk. 1 skal ske, uanset om flokken slagtes i eller uden for Danmark.

§ 10. Inden slagtefjerkræ af høns, kyllinger eller kalkuner afhændes til slagtning, skal den besætningsansvarlige være i besiddelse af resultatet af AM-prøverne, jf. § 9, stk. 1-3.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at oplysning om flokkens AM-status sendes til slagteriet sammen med de produktionsoplysninger (fødevarekædeoplysninger), der fremgår af artikel 9 i forordning (EU) nr. 2019/627 af 15. marts 2019 om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum, medmindre der er truffet aftale om, at slagteriet modtager prøveresultatet direkte fra det officielt udpegede laboratorium, der analyserer prøverne.

Stk. 3. Slagteriet skal være i besiddelse af resultaterne af AM-prøverne, jf. stk. 2, før slagtning må foretages.

Offentligt tilsyn og foranstaltninger ved påvisning af salmonella i slagtekyllinger

§ 11. Fødevarestyrelsen sætter en flok af slagtekyllinger under offentligt tilsyn, jf. § 23, hvis der påvises salmonella i AM-prøverne efter § 9, stk. 1 og 2, i svaberprøver efter § 12, stk. 4, eller i andre prøver udtaget i flokken eller fra flokkens opholdssteder.

Stk. 2. Det offentlige tilsyn omfatter den efterfølgende flok, når denne anses for AM-positiv efter § 12, stk. 2.

§ 12. Påvises der salmonella i prøver udtaget i en flok af slagtekyllinger, skal den besætningsansvarlige sikre grundig rengøring og desinfektion samt udluftning og tørring af de inficerede huse. Rengøring og desinfektion skal godkendes af Fødevarestyrelsen før en ny flok må indsættes. Dette sker på baggrund af en visuel bedømmelse og undersøgelse af svaberprøver udtaget af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Hvis Fødevarestyrelsen ikke kan godkende rengøringen og desinfektionen, anses den efterfølgende flok for at være AM-positiv for salmonella uanset resultatet af de øvrige prøver, der tages fra flokken.

Stk. 3. Påvises der salmonella i AM-prøverne udtaget i en flok af slagtekyllinger, skal den besætningsansvarlige sikre, at der for den efterfølgende flok udtages ekstra prøver i henhold til bilag 1, kapitel 1, nr. 4, litra e.

Stk. 4. Påvises der salmonella i AM-prøver udtaget i en flok af slagtekyllinger eller i prøver efter stk. 1, og er der i den foregående flok påvist salmonella, skal der efter denne flok være en tomgangsperiode på mindst 12 dage. Fødevarestyrelsen skal godkende rengøring og desinfektion af huset.

Stk. 5. Den besætningsansvarlige skal udarbejde en saneringsplan, hvis der i to på hinanden følgende slagtekyllingeflokke påvises salmonella i AM-prøver eller i svaberprøver, jf. stk. 1. Saneringsplanen indsendes til godkendelse i Fødevarestyrelsen senest 14 dage efter det seneste fund af salmonella.

Foranstaltninger ved påvisning af salmonella i slagtekalkuner

§ 13. Påvises der salmonella i prøver udtaget i en flok af slagtekalkuner, skal den besætningsansvarlige sikre grundig rengøring og desinfektion samt udluftning og tørring af de inficerede huse. Inden der indsættes nye flokke, skal rengøring og desinfektion godkendes af Fødevarestyrelsen. Godkendelsen sker på baggrund af en visuel bedømmelse og undersøgelse af svaberprøver udtaget af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal udarbejde en saneringsplan, hvis der i to på hinanden følgende flokke af slagtekalkuner påvises salmonella i prøver fra flokken, eller i svaberprøver, jf. stk. 1. Saneringsplanen indsendes til godkendelse i Fødevarestyrelsen senest 14 dage efter det seneste fund af salmonella.

Slagtning og rengøring af slagteri ved AM-positive fjerkræflokke

§ 14. Slagteriet skal sikre, at fjerkræ fra AM-positive flokke omfattet af § 10 eller andet fjerkræ, der ikke er omfattet af § 10, slagtes sidst på slagtedagen, hvis de slagtes på et fjerkræslagteri.

Stk. 2. Slagteriet skal sikre, at hele slagtekæden samt opskæringslokaler og udstyr, som har været i kontakt med slagtekroppe fra AM-positive flokke eller flokke, der ikke er omfattet af § 10, jf. stk. 1, skal rengøres og desinficeres, inden der slagtes fjerkræ, hvori der ikke er påvist salmonella.

Fødevarevirksomheders kontrol og håndtering af salmonella i fjerkrækød

§ 15. Fødevarevirksomheder, der slagter fjerkræ, skal udtage og indsende prøver af fersk fjerkrækød af høns, kyllinger og kalkuner til undersøgelse for salmonella i henhold til bilag 3, jf. dog stk. 4.

Stk. 2. Fødevarevirksomheder, der slagter høns eller kyllinger, skal straks meddele Fødevarestyrelsen, hvis der i de i stk. 1 nævnte prøver eller i prøver udtaget som led i fødevarevirksomhedens egenkontrol konstateres salmonella. Der følges op på fundet i henhold til bilag 3, kapitel 5.

Stk. 3. Fødevarevirksomheder, der slagter kalkuner, skal straks meddele Fødevarestyrelsen, hvis der i de stk. 1 nævnte prøver påvises salmonella. Fødevarevirksomheden skal følge op på fundet i henhold til bilag 3, kapitel 6.

Stk. 4. Undtaget fra stk. 1 og 3 er primærproducenters slagtninger foretaget med henblik på levering direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, jf. § 5, stk. 2, nr. 1, og § 6, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

§ 16. Fødevarevirksomheder må ikke markedsføre kød fra hønse- og kyllingeflokke, som er slagtet i Danmark som fersk kød, før resultaterne af undersøgelserne for salmonella efter § 15, stk. 1 viser, at der ikke findes salmonella i kødet, medmindre kødet sendes til en autoriseret kødproduktvirksomhed, der varmebehandler kødet i overensstemmelse med temperaturkravene nævnt i stk. 3.

Stk. 2. Fødevarevirksomheden skal ved fund af salmonella i prøver udtaget efter § 9, § 12, stk. 2 eller 3, eller § 15, stk. 1, af fersk hønse- og kyllingekød, sikre, at partiet destrueres, varmebehandles eller anvendes til et andet formål, hvor kødet ikke udgør en smitterisiko.

Stk. 3. Ved varmebehandling skal centrumstemperaturen i kødet være minimum 75° C, eller kødet skal behandles ved en anden kombination af temperatur og tid, som giver samme virkning. Varmebehandling skal foretages på en autoriseret engrosvirksomhed.

§ 17. Fødevarevirksomheder skal ved ethvert fund af salmonella i fersk hønse- og kyllingekød i sin produktion sikre, at andet kød, der kan være inficeret med salmonella via håndtering, pakning eller på anden vis, ikke markedsføres.

Stk. 2. Hvis andet kød er eller mistænkes for at være inficeret med salmonella, skal kødet destrueres, varmebehandles eller anvendes til andet formål, hvor kødet ikke udgør en smitterisiko.

§ 18. Afsendervirksomheden skal dokumentere over for Fødevarestyrelsen, at der ved udførsel til samhandelsland eller eksport til tredjeland af hønse- eller kyllingekød, som i henhold til § 16, stk. 2, eller § 17, stk. 2, skal destrueres, varmebehandles eller anvendes til et andet formål, hvor kødet ikke udgør en smitterisiko, er opnået accept fra modtagerlandets kompetente myndighed. Dokumentationen skal bekræfte, at kødet enten sendes til en navngiven virksomhed i modtagerlandet til bortskaffelse (destruktion), varmebehandling i overensstemmelse med § 16, stk. 3, eller til anvendelse til et andet formål, hvor kødet ikke udgør en smitterisiko.

Undtagelser ved hjemmeslagtning af egne fjerkræ

§ 19. Bestemmelserne i §§ 8-18 finder ikke anvendelse på den besætningsansvarliges hjemmeslagtning af egne høns, kyllinger og kalkuner til brug i egen husholdning, heller ikke når den besætningsansvarlige får assistance af virksomheder med mobile anlæg og lignende, som alene anvendes til slagtning eller slagtemæssig behandling i forbindelse med den besætningsansvarliges hjemmeslagtning af egne dyr til brug i egen husholdning, jf. § 11, stk. 2, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v.

Kapitel 7

Campylobacterkontrol af slagtekyllinger og af kyllingekød

§ 20. Der skal udtages og indsendes prøver til undersøgelse for campylobacter i kyllingeflokke i henhold til bilag 4, kapitel 1, jf. dog stk. 3.

Stk. 2. Udtagning og indsendelse af prøver efter stk. 1, sikres af

- 1) den ansvarlige for et slagteri, eller
- 2) den ansvarlige for en besætning, hvis der afhændes kyllinger til slagtning på et slagteri uden for Danmark.

Stk. 3. Undtaget fra stk. 1 er

- 1) primærproducenters slagtninger foretaget med henblik på levering direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, jf. § 5, stk. 2, nr. 1, og § 6, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v., og
- 2) flokke af slagtekyllinger med under 500 kyllinger.

§ 21. Fødevarer virksomheder, der slagter kyllinger, skal udtage og indsende prøver af fersk kyllingekød til undersøgelse for campylobacter i henhold til bilag 4, kapitel 2, jf. dog stk. 5.

Stk. 2. Hvis der i prøver af fersk kød af fjerkræ konstateres campylobacter i de i stk. 1 nævnte prøver, følges der op på fundet i henhold til bilag 4, kapitel 5.

Stk. 3. Hvis der opstår to på hinanden følgende overskridelser af proceshygiejnekriteriet som angivet i bilag 4, kapitel 5, nr. 3, skal fødevarer virksomheden udarbejde en handlingsplan inden for 10 arbejdsdage, som effektivt sikrer overholdelse af kriteriet, jf. dog stk. 4.

Stk. 4. Fødevarer virksomheden skal dokumentere overholdelse af proceshygiejnekriteriet senest 3 måneder efter implementeringen af handlingsplanen.

Stk. 5. Undtaget fra stk. 1-4 er

- 1) primærproducenters slagtninger foretaget med henblik på levering direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, jf. § 6, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v., og
- 2) slagterier, hvor der slagtes under 10.000 kyllinger om året.

Kapitel 8

Offentligt tilsyn

Offentligt tilsyn som følge af salmonellose

§ 22. Den besætningsansvarlige for en flok under offentligt tilsyn efter § 5 skal sikre

- 1) at flokken holdes isoleret,
- 2) at fjerkræ eller produkter heraf kun flyttes fra ejendommen efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen,
- 3) at personer, der færdes mellem flokken og andre flokke, træffer foranstaltninger for at hindre smittespredning,
- 4) en effektiv skadedyrsbekæmpelse,

- 5) at gødning, foder og lignende produkter behandles efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 6) at redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i bedriften, rengøres og desinficeres, inden de fjernes fra flokkens opholdssteder, og
- 7) at der straks gives meddelelse om det offentlige tilsyn til alle, der kommer i kontakt med besætningen. Fødevarestyrelsen kan sende kopi af det offentlige tilsyn til relevante aktører til orientering.

Stk. 2. Det offentlige tilsyn ophæves, når Fødevarestyrelsen skønner

- 1) at fjerkræflokkenes sundhedstilstand er normal,
- 2) at en besætning med hobby- og prydfugle ikke længere udgør en smitemæssig risiko, eller
- 3) at flokken er destrueret, og rengøring og desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen. Godkendelsen sker på baggrund af en visuel bedømmelse og undersøgelse af svaberprøver udtaget af Fødevarestyrelsen.

Offentligt tilsyn som følge af salmonella

§ 23. Den besætningsansvarlige for en flok af slagtekyllinger under offentligt tilsyn efter § 11 skal sikre

- 1) at flokken holdes isoleret,
- 2) at slagtekyllinger fra flokken ikke sælges eller på anden måde overdrages til levebrug,
- 3) at slagtekyllinger eller produkter heraf kun flyttes fra ejendommen efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen,
- 4) at personer, der færdes mellem flokken og andre flokke, træffer foranstaltninger for at hindre smittespredning,
- 5) en effektiv skadedyrsbekæmpelse,
- 6) at gødning, foder og lignende produkter behandles efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 7) at redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i bedriften, rengøres og desinficeres, inden de fjernes fra flokkens opholdssteder, jf. dog stk. 2,
- 8) at der efter Fødevarestyrelsens anvisninger gennemføres en udredning af mulige smitekilder og eventuel spredning af smitten, jf. dog stk. 5, samt at der gives meddelelse til Fødevarestyrelsen om resultatet af udredningen, og
- 9) at der straks gives meddelelse om det offentlige tilsyn til alle, der kommer i kontakt med besætningen. Fødevarestyrelsen kan sende kopi af det offentlige tilsyn til relevante aktører til orientering.

Stk. 2. Det slagteri, som foretager slagtning af fjerkræet, skal påse, at materiel, der er anvendt i forbindelse med transport af fjerkræ fra en besætning under offentligt tilsyn, rengøres og desinficeres umiddelbart efter levering af fjerkræet på slagteriet.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn, når

- 1) flokken er aflivet eller slagtet, og
- 2) den i § 12, stk. 1 eller 4 nævnte rengøring og desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen ophæver tilsynet ved meddelelse til ejeren hurtigst muligt.

Stk. 5. Undtaget fra stk. 1, nr. 8, er hønsehold, hvorfra der alene leveres slagtede kyllinger direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, jf. § 6, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Kapitel 9

Serotypning, resistensbestemmelse og indsendelse af prøvemateriale til et officielt udpeget laboratorium

§ 24. Isoleres salmonella-suspekter bakterier i materiale indsendt i henhold til denne bekendtgørelse, skal den ansvarlige for det indsendte materiale sikre, at der straks indsendes et isolat til følgende undersøgelser:

- 1) Verifikation.
- 2) Serotypning.
- 3) Resistensbestemmelse.

Stk. 2. Resistensbestemmelse skal foretages med de antimikrobielle stoffer, der fremgår af Kommissionens gennemførelsesafgørelse (EU) 2020/1729 af 17. november 2020 om overvågning og rapportering af antimikrobiel resistens hos zoonotiske og kommensale bakterier.

Stk. 3. De i stk. 1, nr. 1-3, nævnte undersøgelser skal foretages på et officielt udpeget laboratorium.

Stk. 4. Serotypning foretages efter White-Kaufmann-Le Minor skemaet.

Stk. 5. Ved fund af kritisk resistent salmonella skal der ske opfølgning efter reglerne i bekendtgørelse om kritisk resistent salmonella hos fjerkræ, kvæg og grise.

Stk. 6. Den besætningsansvarlige skal sikre, at det officielt udpegede laboratorium fremsender salmonella-isolatet til Fødevarestyrelsens laboratorium efter Fødevarestyrelsens anvisninger.

§ 25. Prøveudtager, jf. bilag 1, kapitel 1, nr. 4, litra b), skal sikre, at prøvemateriale udtaget efter reglerne i § 9 til undersøgelse for forekomst af salmonella indsendes til et officielt udpeget laboratorium.

Stk. 2. Prøvematerialet, jf. stk. 1, skal mærkes med oplysninger om CHR-nummer og husnummer.

§ 26. Fødevarevirksomheder skal sikre, at materiale udtaget efter reglerne i § 15 til undersøgelse for salmonella og §§ 20 og 21 til undersøgelse for campylobacter indsendes til et officielt laboratorium.

Indberetning og opbevaring af prøveresultater

§ 27. Den besætningsansvarlige skal sikre, at resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter § 4, § 9, § 12, stk. 3, og § 20, stk. 1, efter Fødevarestyrelsens anvisning overføres elektronisk til Fjerkrædatabasen, snarest efter at resultatet foreligger.

Stk. 2. Slagteriet skal sikre, at resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter § 20, stk. 1, efter Fødevarestyrelsens anvisning, overføres elektronisk til Fjerkrædatabasen, snarest efter at resultatet foreligger.

Stk. 3. Slagteriet skal meddele resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter § 15, stk. 1, og § 21, stk. 1, til Fødevarestyrelsen i henhold til bilag 3, kapitel 7, og bilag 4, kapitel 5, jf. dog § 15, stk. 2.

Stk. 4. Fødevarevirksomheden eller den besætningsansvarlige skal opbevare resultaterne af prøver, som er udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse, i mindst 2 år fra det tidspunkt, hvor resultaterne foreligger.

§ 28. Den besætningsansvarlige skal sikre, at enhver bakteriologisk påvisning af salmonellabakterier i prøver udtaget i besætningen straks indberettes til Fødevarestyrelsen.

Kapitel 10

Egenkontrol

§ 29. Den besætningsansvarlige for en slagtekyllingebesætning skal udarbejde og følge et egenkontrolprogram, jf. dog stk. 3. Egenkontrolprogrammet skal være egnet til at forebygge introduktion af salmonella i produktionen og effektivt fjerne eventuelt introduceret salmonella fra produktionen.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen gennemfører et årligt tilsyn i besætningen for at kontrollere, at kravene i egenkontrolprogrammet overholdes.

Stk. 3. Undtaget fra stk. 1 og 2 er hønsehold, hvorfra der alene leveres slagtede kyllinger direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, jf. § 6, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Kapitel 11

Afholdelse af udgifter

§ 30. Alle udgifter, der afholdes i medfør af denne bekendtgørelse, er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

Kapitel 12

Straffebestemmelser

§ 31. Med bøde straffes den, der overtræder § 4, stk. 1, § 6, § 7, stk. 1, 3 eller 4, § 8, § 9, stk. 1 eller 2, § 10, § 12, stk. 1 eller stk. 3-5, § 13, § 14, § 15, stk. 1-3, §§ 16-18, § 20, stk. 1 eller 2, § 21, stk. 1-4, § 22, stk. 1, § 23, stk. 1 eller 2, § 24, stk. 1-3 eller 6, §§ 25-28 eller § 29, stk. 1.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis den ved handlingen eller undladelsen skete overtrædelse er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på menneskers eller dyrs sundhed eller fremkaldt fare herfor, eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

Kapitel 13

Ikrafttræden

§ 32. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. juli 2025.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 1229 af 26. november 2024 forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ, kontrol af salmonella i slagtefjerkræ og fjerkrækød samt kontrol af campylobacter i slagtekyllinger og kyllingekød ophæves.

Fødevarestyrelsen, den 22. maj 2025

P.D.V.

CHARLOTTE VILSTRUP CASTLE

/ Kiki Catrine Hallind Paulsen

- 1) Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der gennemfører dele af Europa-Parlamentets og Rådets direktivet 2003/99/EF af 17. november 2003 om overvågning af zoonoser og zoonotiske agenser, om ændring af Rådets beslutning 90/424/EØF og om ophævelse af Rådets direktiv 92/117/EØF, EU-Tidende 2003, nr. L 325, side 31. I bekendtgørelsen er der medtaget visse bestemmelser fra Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/627 af 15. marts 2019 om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum, jf. Europa-Parlamentets og Rådetsforordning (EU) 2017/625, og om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 for så vidt angår offentlig kontrol, Kommissionens forordning 200/2012/EU af 8. marts 2012 om et EU-mål for mindskelse af forekomsten af Salmonella enteritidis og Salmonella typhimurium i flokke af slagtekyllinger, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning 2160/2003/EF, EU-Tidende 2012, nr. L 71, side 31, som senest berigtiget den 13. marts 2015, EU-Tidende 2015, nr. L 68, side 90, Kommissionens forordning 1190/2012/EU af 12. december 2012 om et EU-mål for mindskelse af forekomsten af Salmonella Enteritidis og Salmonella Typhimurium i kalkunflokke, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning 2160/2003/EF, EU-Tidende 2012, nr. L 340, side 29, som senest berigtiget den 13. marts 2015, EU-Tidende 2015, nr. L 68, side 91, Kommissionens forordning 1177/2006/EF af 1. august 2006 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning 2160/2003/EF for så vidt angår krav vedrørende anvendelse af særlige bekæmpelsesmetoder som led i de nationale programmer for bekæmpelse af salmonella hos fjerkræ, EU-Tidende 2006, nr. L 212, side 3, og Kommissionens forordning 2073/2005/EF af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, EU-Tidende 2005, nr. L 338, side 1, som senest ændret ved Kommissionens forordning 2017/1495/EU af 23. august 2017, EU-tidende L 218 af 24. august 2017, side 1. Ifølge artikel 288 i EUF-Traktaten gælder en forordning umiddelbart i hver medlemsstat. Gengivelsen af disse bestemmelser er således udelukkende begrundet i praktiske hensyn og berører ikke de nævnte forordningers umiddelbare gyldighed i Danmark.

Salmonellaprøver fra flokke, der slagtes på slagterier uanset antal

Kapitel 1

Prøvetyper

1) Sokkeprøve: En prøve af gødning opsamlet under rundgang i stalden ved hjælp af et prøvemateriale, som kan være tubegaze, afklippet i en længde af ca. 15 cm

2) Gødningsprøve på 60 g: En prøve bestående af 60 friske gødningsklatter à mindst 1 g. Klatterne skal indsamles, så alle afsnit i huset er repræsenteret.

Prøveudtagning for slagtekyllinger

3) Prøveudtagning skal omfatte alle indelukker i et hus, og gødning skal opsamles repræsentativt for alle dele af de enkelte gulvafsnit.

4) For slagtekyllinger undersøges hvert hus for salmonella på følgende måde:

a) Tidligst 21 dage før slagtning udtages fem par sokkeprøver fra hvert hus (A-sokker). Prøverne undersøges enkeltvist. Fra besætninger med op til 500 slagtekyllinger må de 5 par sokkeprøver dog pooles og undersøges som 2 prøver. Poolingen kan ske i besætningen eller på laboratoriet. Fødevarestyrelsen udtager ved denne prøveudtagning, som stikprøve, årligt en prøve for hver påbegyndte ti huse på ejendommen, mens resterende prøver udtages af den besætningsansvarlige.

b) Tidligst 10 dage før slagtning og minimum 5 dage efter A-sokkerne udtages 5 par sokkeprøver fra hvert hus (B-sokker). Prøverne undersøges enkeltvist. Fra besætninger med op til 500 slagtekyllinger må de 5 par sokkeprøver dog pooles til 2 pools og undersøges som 2 prøver. Poolingen kan ske i besætningen eller på laboratoriet. Prøveudtagningen forestås af en repræsentant for slagteriet, et laboratorium eller Fødevarestyrelsen, eller under disses overvågning og ansvar. Prøven kan dog udtages af den besætningsansvarlige, hvis flokken slagtes på et slagteri, der slagter færre end 5000 høns eller kyllinger om dagen. Prøven kan udelades, hvis der er færre end 5000 slagtekyllinger i flokken, og flokken slagtes uden for Danmark. Prøven kan desuden udelades, hvis der er fundet salmonella i prøven udtaget 15-21 dage før slagtning, jf. nr. 4, litra a.

c) Prøver af fritgående flokke af slagtekyllinger udtages udelukkende inde i fjerkræhuset.

d) Prøver fra flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, kan i stedet udtages som gødningsprøver efter nr. 2.

e) Hvis der er konstateret salmonella i slagtekyllinger fra den foregående flok fra samme hus, skal den besætningsansvarlige foranledige, at der udtages ekstra prøver med henblik på at finde smitekilden.

f) Fra flokke, der undersøges efter bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i rugeægsproducerende høns og kalkuner samt opdræt hertil eller bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægsproducerende høns og opdræt hertil, udtages to par sokkeprøver, med mindre resultaterne af den senest foretagne undersøgelse er mindre end 21 dage gamle.

Prøveudtagning for slagtekalkuner

5) For kalkuner udtages i hvert hus tidligst 3 uger før slagtning to par sokkeprøver for salmonella. Prøven udtages af den besætningsansvarlige, dog udtager Fødevarestyrelsen én gang årligt prøven i én flok i besætningen. Prøverne kan pooles af laboratoriet ved undersøgelsen. Prøver fra flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, kan i stedet udtages som gødningsprøver efter nr. 2.

Kapitel 2

Prøveundersøgelse

1) Prøver til undersøgelse for salmonella skal analyseres efter den gældende version af DS/EN ISO 6579-1. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarekæden – Horisontal metode til påvisning, optælling og serotypning af Salmonella – Del 1: Påvisning af Salmonella spp., jf. dog nr. 3.

2) Prøver udtaget efter kapitel 1, nr. 4, litra b og e kan analyseres efter metoden angivet i nr. 2 med følgende modifikationer:

a) Udsæd fra MSRV sker alene efter 24 ± 3 timers inkubation.

b) XLD benyttes som det eneste selektive isolationsmedium.

3) Prøver, der udtages af den besætningsansvarlige, kan analyseres efter andre analysemetoder, hvis metoderne er validerede på grundlag af referencemetoden, og hvis der anvendes en metode, der er certificeret af en tredjepart i overensstemmelse med protokollen i EN/ISO-standard 16140 eller andre internationalt anerkendte lignende protokoller.

Skematisk oversigt over salmonellaprøveudtagningen for slagtekyllinger og kalkuner, der slagtes på slagteri uanset antal

Prøvetidspunkt	Udtagningssted	Prøvemateriale	Prøve tages af
<i>Slagtekyllinger</i>			
Tidligst 21 dage før slagtning (A-sokker) (ante mortem, AM)	Huse	5 par sokkeprøver For besætninger med op til 500 dyr må disse prøver pooles i 2 pools	Besætningsansvarlig (en gang årligt tager Fødevarestyrelsen én prøve fra ét hus for hver 10 huse på ejendommen)
Tidligst 10 dage før slagtning, minimum 5 dage efter A-sokkerne (B-sokker) (ante mortem, AM)	Huse	5 par sokkeprøver For besætninger med op til 500 dyr må disse prøver pooles i 2 pools	Slakteriet, det officielt udpegede laboratorium eller Fødevarestyrelsen (Se dog nr. 4b i kapitel 1)
<i>Kalkuner</i>			

Tidligst 21 dage før slagtning (ante mortem, AM)	Huse	2 par sokkeprøver	Besætningsansvarlig (en gang årligt udtager Fødeva- restyrelsen én prøve fra én flok i besætningen)
--	------	-------------------	--

Salmonellaundersøgelse af fjerkræflokke fra primærproducenter, der leverer slagtet fjerkræ direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger

Kapitel 1

Udtagning af prøver

Slagtekyllinger

- 1) Den besætningsansvarlige skal udtage to par sokkeprøver af alle flokke af slagtekyllinger tidligst 3 uger før slagtning.
- 2) Prøverne kan udtages tidligst 6 uger før slagtning, hvis slagtekyllingerne enten holdes i over 81 dage, eller falder ind under bestemmelserne om produktion af økologiske slagtekyllinger i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/848 af 30. maj 2018 om økologisk produktion og mærkning af økologiske produkter, for så vidt angår økologisk produktion, mærkning og kontrol.
- 3) Prøver af fritgående flokke af slagtekyllinger udtages udelukkende inde i fjerkræhuset.
- 4) I flokke på under 100 slagtekyllinger, hvor det ikke er muligt at anvende sokker eller sko, der trækkes over fodtøjet, fordi man ikke kan komme ind i husene, kan prøverne udtages med hænderne - ved at overtrækssokkerne/-skoene tages uden på handsker og gnides hen over flader med frisk fækal materiale - eller, hvis det ikke lader sig gøre, ved anvendelse af andre egnede metoder til udtagning af gødningsprøver.
- 5) Prøver fra flokke i anlæg, hvor det på grund af strøelsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, kan i stedet udtages som gødningsprøver efter bilag 1, kapitel 1, nr. 2.

Udtagning af prøver

Slagtekalkuner

- 6) Den besætningsansvarlige skal udtage to par sokkeprøver af alle flokke af slagtekalkuner tidligst 3 uger før slagtning.
- 7) Prøverne kan udtages tidligst 6 uger før slagtning, hvis kalkunerne enten holdes i over 100 dage, eller falder ind under bestemmelserne om produktion af økologiske kalkuner i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/848 af 30. maj 2018 om økologisk produktion og mærkning af økologiske produkter, for så vidt angår økologisk produktion, mærkning og kontrol.
- 8) I flokke på under 100 kalkuner, hvor det ikke er muligt at anvende sokker eller sko, der trækkes over fodtøjet, fordi man ikke kan komme ind i husene, kan prøverne udtages med hænderne - ved at overtræks-

sokkerne/-skoene tages uden på handsker og gnides hen over flader med frisk fækalt materiale - eller, hvis det ikke lader sig gøre, ved anvendelse af andre egnede metoder til udtagning af gødningsprøver.

9) Prøver fra flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, kan i stedet udtages som gødningsprøver efter bilag 1, kapitel 1, nr. 2.

Kapitel 2

Prøveundersøgelse

1) Prøver til undersøgelse for salmonella skal analyseres efter den gældende version af DS/EN ISO 6579-1. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarekæden – Horizontal metode til påvisning, optælling og serotypning af Salmonella – Del 1: Påvisning af Salmonella spp., jf. dog nr. 2.

2) Prøver udtaget efter bilag 1, kapitel 1, nr. 1 kan analyseres efter metoden angivet i nr. 1 i dette kapitel med følgende modifikationer:

a) Udsæd fra MSRV sker alene efter 24 ± 3 timers inkubation.

b) XLD benyttes som det eneste selektive isolationsmedium.

3) Prøver, der udtages af den besætningsansvarlige, kan analyseres efter andre analysemetoder, hvis metoderne er validerede på grundlag af referencemetoden, og hvis der anvendes en metode, der er certificeret af en tredjepart i overensstemmelse med protokollen i EN/ISO-standard 16140 eller andre internationalt anerkendte lignende protokoller.

Salmonellaprøver af fersk fjerkrækød

Kapitel 1

Generelt

- 1) Kontrollen for salmonella omfatter undersøgelse af samtlige partier, der produceres, jf. dog kapitel 2, nr. 1, nr. 2, litra c og nr. 4 og 5.
- 2) Den ansvarlige for slagteriet foranlediger, at prøverne udtages.
- 3) Prøverne udtages jævnt fordelt gennem hele slagteperioden.

Kapitel 2

Udtagning af prøver til undersøgelse for salmonella

- 1) Vedrørende prøveudtagning på slagterier, der udelukkende slagter AM-negative flokke af kyllinger eller høns:
 - a) Der udtages ugentligt 300 halsskindprøver fra én tilfældigt udvalgt flok. Prøverne udtages efter nedkøling. Prøverne kan pooles, dog således at der maksimalt indgår 60 prøver i en pool.
 - b) Ved slagtning af flokke, hvor der i den foregående rotation er påvist salmonella, skal flokken slagtes sidst på dagen, og der udtages 300 halsskindsprøver af flokken. Prøverne kan pooles, dog således at der maksimalt indgår 60 prøver i en pool.
 - c) Der udtages for hver prøve 1 g halsskind, som pooles til en samleprøve á 60 g. Ved analysen tilsættes steril peptonbuffer i forholdet 1 til 9.
- 2) Vedrørende prøveudtagning på slagterier, der slagter både AM-negative og AM-positive flokke af kyllinger eller høns:
 - a) For partier med AM-negative flokke udtages 300 halsskindsprøver. Prøverne fordeles ligeligt mellem det antal flokke, som indgår i partiet, dog således at der udtages minimum 60 prøver af hver flok. Prøverne kan pooles inden for den samme flok, dog således at der maksimalt indgår 60 prøver i en pool.
 - b) Der udtages for hver prøve 1 g halsskind, som pooles til en samleprøve á 60 g. Ved analysen tilsættes steril peptonbuffer i forholdet 1:9.
 - c) Der udtages ikke prøver fra partier af AM-positive flokke.
- 3) For slagterier, der slagter både AM-negative og AM-positive flokke, og som slagter mellem 1000 og 5000 høns eller kyllinger om dagen, kan prøveantallet for et parti fjerkrækød nedsættes til 180 prøver om dagen, som kan undersøges som tre samleprøver á 60 prøver.

4) Vedrørende prøveudtagning på slagterier, der slagter højst 1000 fjerkræ (kalkuner, høns eller kyllinger) om dagen:

a) Der udtages en gang om ugen 15 halsskindsprøver efter køling som fem samleprøver à tre prøver.

b) Prøverne udtages tilfældigt under produktionen og på forskellige ugedage.

c) Der udtages for hver prøve ca. 10 g halsskind. Prøverne pooler til samleprøver à 25 g.

d) Det kan accepteres, at slagteriet anvender en anden prøveudtagningsprocedure end beskrevet i litra a-c, hvis slagteriet kan sandsynliggøre, at proceduren giver tilsvarende sikkerhed.

5) For slagterier, som ikke slagter alle ugedage eller som slagter forskellige fjerkrætyper, kan prøveudtagning foretages for hver femte slagtedag. Heri medregnes dage, hvor der slagtes kalkuner, høns eller kyllinger.

6) Et slagteri, der udtager prøver efter nr. 2, kan overgå til prøveudtagning efter nr. 1, når der i en periode på 3 måneder hverken er fundet salmonella i prøver af fersk kød eller i andre prøver udtaget på slagteriet.

7) En kortere periode end den i nr. 6 angivne kan accepteres, hvis der er tale om et sporadisk fund, og opfølgningen på fundet ikke afslører alvorlige brister i produktionshygiejnen.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

1) Prøver, der skal transporteres til et eksternt officielt udpeget laboratorium eller til eget officielt udpeget laboratorium, skal indtil afsendelsen fra fødevarevirksomheden opbevares ved en temperatur på højst 5° C. Prøverne skal være mærket således, at partiet og flokken, hvorfra de er udtaget, entydigt kan identificeres.

2) 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.

Kapitel 4

Prøveundersøgelse

1) Prøverne skal analyseres så hurtigt som muligt, efter at prøveudtagningen har fundet sted. Analysen skal påbegyndes senest dagen efter, at prøveudtagningen har fundet sted. Dog kan prøver udtaget fredag opbevares i køleskab til mandag. Prøverne må ikke fryses.

2) Prøverne skal analyseres med den gældende version af DS/EN ISO 6579-1 som referencemetode. Det kan accepteres, at der anvendes alternative analysemetoder, hvis metoderne er validerede mod referencemetoden i henhold til gældende udgave af ”DS/EN ISO 16140-2. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarekæden – Metodevalidering – Del 2: Protokol til validering af alternative (ophavsretlige) metoder ved hjælp af en referencemetode” eller anden internationalt anerkendt protokol.

Kapitel 5

Opfølgning på fund af salmonella

- 1) Konstateres der salmonella i de i § 15, stk. 1, nævnte prøver, skal fødevarevirksomheden foretage en vurdering af hvilke forhold, der kan være medvirkende til forekomsten. Vurderingen baseres på en grundig gennemgang af fødevarevirksomhedens egenkontrol, således at der i relevant omfang foretages:
 - a) tilbagesporing og gennemgang af oprindelsesbesætningers salmonellastatus, herunder udbredelsen af salmonella i besætningen,
 - b) kritisk gennemgang af indfangning og transport til slagteriet,
 - c) kritisk gennemgang af slagteproces og viderebehandling af produkterne, herunder partering og pakning, og
 - d) kritisk gennemgang af rengørings- og desinfektionsprocedurer.
- 2) Resultatet af vurderingen skal registreres.
- 3) Findes der ved vurderingen en sandsynlig årsag til fundet af salmonella, skal fødevarevirksomheden iværksætte korrigerende handlinger for at sikre fjernelse af årsagen.
- 4) Kan årsagen til fundet af salmonella ikke umiddelbart identificeres, skal fødevarevirksomheden udarbejde en plan for det videre arbejde med opfølgning på fundet. Denne plan skal bl.a. omfatte udvidet prøveudtagning, f.eks. i form af rengørings- og halsskindsprøver. Den udvidede prøveudtagning tilrettelægges på baggrund af en konkret risikovurdering.
- 5) Den rutinemæssige overvågning fastholdes under den udvidede prøveudtagning.

Kapitel 6

Fødevarevirksomheder, der slagter kalkuner

- 1) Påvises der salmonella i to eller flere samleprøver i partier af fersk kalkunkød fra AM-positive flokke eller findes der en eller flere positive samleprøver i partier af fersk kalkunkød fra AM-negative flokke, skal der reageres i henhold til kapitel 5.
- 2) Fødevarevirksomheden skal iværksætte en skærpet salmonellainsats, hvis de i nr. 1 fastsatte grænser er overskredet tre eller flere gange inden for de seneste fire uger.
- 3) Fødevarevirksomheden skal, når en skærpet salmonellainsats iværksættes, give meddelelse herom til Fødevarestyrelsen.
- 4) Fødevarevirksomheden forbliver underlagt en skærpet salmonellainsats i mindst 4 uger derefter, og indtil salmonellaforekomsten er under den i nr. 2 nævnte grænse.

5) 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.

6) Inden for 2 uger efter iværksættelsen af en skærpet salmonellainsats skal fødevarevirksomheden have udarbejdet og iværksat en skriftlig handlingsplan. Handlingsplanen skal beskrive, hvilke kritiske punkter fødevarevirksomheden har identificeret, og hvilke korrigerende tiltag fødevarevirksomheden vil iværksætte. Tiltagene skal sikre en målrettet og vedvarende hygiejneforbedring.

7) Handlingsplanen skal godkendes af Fødevarestyrelsen.

Kapitel 7

Registrering og indberetning

1) Fødevarevirksomheden skal registrere resultatet af undersøgelser for salmonella. Følgende oplysninger skal som minimum foreligge:

a) Entydig partiidentifikation.

b) Fjerkrætype.

c) Dato for slagtning.

d) Prøveudtagningsdato.

e) Dato for, hvornår prøven er taget i analyse (analysedato).

f) Antal udtagne halsskindsprøver.

g) Resultater af salmonellaundersøgelse, herunder serotypning ved et positivt resultat for salmonella.

h) Navn på det officielt udpegede laboratorium, som har udført analysen.

2) Slagteriet skal indberette resultaterne af halsskindsprøverne på www.virk.dk hver måned, umiddelbart efter at de sidste undersøgelser for måneden foreligger og senest ved afslutning af den følgende måned.

Skematisk oversigt over udtagning af halsskindsprøver på slagterier til undersøgelse for salmonella

Slagterier, der udelukker de slagter AM-negative flokke	Slagterier, der slagter både AM-negative og AM-positive flokke:	Slagterier, der slagter kalkuner eller under 1000 høns eller kyllinger pr. dag
300 halsskindsprøver fra én flok hver uge.	Mindst 300 halsskindsprøver fra hvert parti. *	15 halsskindsprøver hver 5. slagtedag.

Prøverne analyseres som fem samleprøver, hver med 60 prøver	Prøverne analyseres som 5 samleprøver, hver med 60 prøver. Der skal udtages mindst 60 prøver fra hver flok i et parti.	Prøverne analyseres som 5 samleprøver à 3 prøver
---	--	--

*Prøveudtagning kan reduceres for slagterier, der slagter færre end 5000 dyr om dagen.

Campylobacterprøver i slagtekyllingeflokke og kyllingekød

Kapitel 1

Udtagning af prøver til undersøgelse for campylobacter af slagtekyllinger

- 1) For slagtekyllinger, der afhændes til slagtning på et slagteri uden for Danmark, udtages i hvert hus senest 10 dage før slagtning ét par sokkeprøver til undersøgelse for campylobacter.
- 2) For slagtekyllinger, der leveres til slagtning på et slagteri beliggende i Danmark, udtages der på slagteriet kloaksvaberprøver til undersøgelse for campylobacter. Fra hvert hus udtages kloaksvaberprøver fra 24 slagtekyllinger, hvor der i alt anvendes 12 vatpinde. De 12 vatpinde pooles til en samleprøve. Kloaksvaberprøverne udtages på den sidste slagtedato. Prøven udtages af slagteriet.
- 3) Prøver til undersøgelse for campylobacter skal analyseres med gældende version af DS/EN ISO 10272-1 som referencemetode. Der kan anvendes en anden analysemetode, hvis den er valideret mod referencemetoden i henhold til gældende udgave af ”DS/EN ISO 16140-2. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarekæden – Metodevalidering – Del 2: Protokol til validering af alternative (ophavsretlige) metoder ved hjælp af en referencemetode” eller anden internationalt anerkendt protokol, og hvis den alternative metode er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Kapitel 2

Udtagning af prøver til undersøgelse for campylobacter i fersk kyllingekød

- 1) Vedrørende prøveudtagning til undersøgelse for campylobacter i halsskindsprøver på slagterier:
 - a) Entydig partiidentifikation.
 - b) Der udtages 15 halsskindsprøver efter køling à 8-9 gram.
 - c) De 15 halsskindsprøver samles i 5 prøver med 3 halsskind i hver prøve og med en samlet vægt på ca. 26 gram.
 - d) Alle halsskind i en samleprøve skal stamme fra samme flok.
 - e) Slagteriet kan anvende en anden prøveudtagningsprocedure end beskrevet i litra a-c, hvis slagteriet kan sandsynliggøre, at den giver tilsvarende sikkerhed.
- 2) Slagterier, der slagter under 1000 kyllinger om dagen, kan anvende prøver udtaget til undersøgelse for salmonella, jf. bilag 3, kapitel 2, nr. 4, til undersøgelse for campylobacter. Hvis analysen for salmonella og campylobacter udføres på samme officielle udpegede laboratorium, udtages halsskindsprøver, jf. bilag 3, kapitel 1, nr. 1.
- 3) Hvis analysen for salmonella og campylobacter i prøver udtaget i henhold til kapitel 1, nr. 2, i dette bilag, skal udføres på forskellige officielle udpegede laboratorier udtages halsskindsprøver i henhold litra a-e:

- a) Der udtages 20 halsskind à 8-9 gram.
- b) De 20 halsskindsprøver samles i 5 prøver à 4 halsskind med en samlet vægt på ca. 35 gram.
- c) Alle halsskind i én samleprøve skal stamme fra samme flok.
- d) Hver samleprøve opdeles herefter, således at man har en prøve på ca. 10 gram til analyse for campylobacter og en prøve på 25 gram til undersøgelse for salmonella.
- e) Slagteriet kan anvende en anden prøveudtagningsprocedure end beskrevet i litra a-d, hvis slagteriet kan sandsynliggøre, at den giver tilsvarende sikkerhed.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

- 1) Prøverne opbevares ved nedkølet og transporteres til et officielt udpeget laboratorium. Prøver, som har været kølet til 0°C eller lavere, skal kasseres.
- 2) Prøverne skal være mærket således, at partiet og flokken, hvorfra de er udtaget, entydigt kan identificeres.

Kapitel 4

Prøveundersøgelse

- 1) Undersøgelsen på et officielt udpeget laboratorium skal iværksættes senest 48 timer efter, at prøven er udtaget.
- 2) Prøver til undersøgelse for campylobacter skal analyseres efter gældende version af ”DS/EN ISO 10272-2. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarekæden – Horisontal metode til påvisning og tælling af Campylobacter spp. – Del 2: Kolonitælling som referencemetode”. Der kan anvendes en anden analysemetode, hvis den er valideret mod referencemetoden i henhold til gældende udgave af ”DS/EN ISO 16140-2. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarekæden – Metodevalidering – Del 2: Protokol til validering af alternative (ophavsretlige) metoder ved hjælp af en referencemetode” eller anden internationalt anerkendt protokol.

Kapitel 5

Opfølgning på fund af campylobacter

- 1) Hver gang der er analyseret prøver, skal slagteriet vurdere resultaterne på baggrund af undersøgelser fra 10 prøverunder.
- 2) Slagteriet skal følge op, hvis der er mere end 10 ud af 50 samleprøver af halsskind, som indeholder over 1.000 cfu/g.

- 3) Opfølgning består som minimum af en gennemgang af
- a) egenkontrol,
 - b) procedurer for hygiejne,
 - c) proceskontrol, og
 - d) smittebeskyttende tiltag i kyllingernes oprindelsesbesætning.

Kapitel 6

Registrering og indberetning

1) Fødevarevirksomheden skal registrere resultatet af undersøgelser for campylobacter. Følgende oplysninger skal som minimum foreligge:

- a) Entydig partiidentifikation.
- b) Dato for slagtning.
- c) Prøveudtagningsdato.
- d) Dato for hvornår prøven er taget i analyse (analysedato).
- e) Resultater af campylobacterundersøgelse.
- f) Navn på det officielt udpegede laboratorium, som har udført analysen.

2) Slagteriet skal indberette resultaterne af halsskindsprøverne på www.virk.dk hver måned, umiddelbart efter at de sidste undersøgelser for måneden foreligger og senest ved afslutning af den følgende måned.

Prøveudtagningsfrekvenser

Prøvetype	Antal slagtede kyllinger	Hvor ofte – hyppighed for prøveudtagning	Antal prøver ved hver prøvetagning
Halsskindsprøver	<10.000 /år	Fritaget	-
	≥10.000/år	Hver 2. uge/ hver 10.	15 eller 20 halsskind
	<1.000.000/år	slagtedag	til 5 samleprøver
	≥1.000.000/år	Hver uge	15 halsskind til 5 samleprøver
Prøvetype	Antal kyllinger i flokken	Hvor ofte – hyppighed for prøveudtagning	Antal prøver ved hver prøvetagning
Kloaksvaberprøver	<500	fritaget	-

	>500	Hver flok (ved slagslagtningen)	24 prøver/12 vatpinde til 1 prøve
--	------	---------------------------------	--------------------------------------

Oplysninger, der afgives i forbindelse med registrering

Den besætningsansvarlige skal angive følgende oplysninger for hver besætning i forbindelse med registrering:

- 1) Besætningens CHR-nummer.
- 2) Navn og adresse som i CHR.
- 3) Navn og adresse for ejer af besætningen.
- 4) Navn og adresse for den person (bruger), der har ansvaret for besætningen, hvis denne er forskellig fra ejeren.
- 5) Forsendelsesadresse, hvis denne er en anden end ejers eller brugers adresse.
- 6) Produktionsmetode (konventionel, økologisk eller fritgående slagtefjerkræproduktion).
- 7) Slakteri (navn, adresse, CVR-nummer).
- 8) Fødevarevirksomhedens maksimumskapacitet angivet pr. hus som det antal dyr, huset er godkendt til. Anvendes der forskellige produktionsmetoder, oplyses endvidere det maksimale antal dyr, der er godkendt til samtidig pr. produktionsmetode.
- 9) Husnumre, hvis disse allerede er tildelt af Danske Æg, med angivelse af produktionsmetoden i det enkelte hus.